

**Міністерство освіти і науки України  
ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«МІЖРЕГІОНАЛЬНЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ З ПОЛІГРАФІЇ  
ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ»**

ПОГОДЖЕНО  
Директор ТОВ «Контакт Прорезерв 5»  
\_\_\_\_\_ Г.О. Авілко

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021р.

ЗАТВЕРДЖУЮ  
В.о. директора ДНЗ «МВПУПТ»  
\_\_\_\_\_ О.П. Юденкова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021р.



**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА**

**Професія: КОНДИТЕР**  
**Код: 7412**  
**Кваліфікація: кондитер 4-го розряду**

на модульно-предметному підході

м. Дніпро, 2021

Освітня програма з професії «Кондитер» складена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії (код, назва професії), затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України **СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2017** на модульно-предметному підході

Укладачі:

Голова методичної комісії

І.І. Панова

Майстер виробничого навчання

С.Б. Новак

Рекомендована до впровадження в ДНЗ «МВПУ ПТ» рішенням педагогічної ради (протокол № 1 від 28.08.2020).

методичною радою Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Дніпропетровській області

(Протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_)

## ЗМІСТ

№ п/п	Назва розділу	Сторінки
<b>1</b>	Пояснювальна записка	<b>4</b>
<b>2</b>	Зведена таблиця по розрядам, модулям та предметам	<b>5</b>
<b>4</b>	Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам	<b>8</b>
<b>5</b>	Навчальна програма з предмету: «Облік калькуляція та звітність»	<b>9</b>
<b>8</b>	Навчальна програма з предмету: «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»	<b>12</b>
<b>9</b>	Навчальна програма з предмету: «Малювання та ліплення»	<b>15</b>
<b>10</b>	Навчальна програма з виробничого навчання «Кондитер – 3го розряду»	<b>17</b>
<b>11</b>	Навчальна програма з професійно-практичної підготовки	<b>20</b>

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

### ***Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 7412.С.10.70 - 2017***

**Професія:** Кондитер

**Код:** 7412

**Кваліфікації:** кондитер 4-го розряду,

Державний стандарт професійно-технічної освіти для підготовки (підвищення кваліфікації) робітників з професії 7412 Кондитер 4 розряду розроблено відповідно до статті 32 Закону України «Про професійно-технічну освіту» та постанови Кабінету Міністрів України від 17 серпня 2002 року № 1135 «Про затвердження стандарту професійно-технічної освіти» та Методики розроблення державних стандартів професійно-технічної освіти з конкретних робітничих професій, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 15 травня 2013 року № 511, зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 29 травня 2013 року за № 832/23364 та є обов'язковим для виконання всіма професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників, незалежно від їх підпорядкування та форми власності.

Державний стандарт професійно-технічної освіти містить:

- освітньо-кваліфікаційну характеристику випускника професійно-технічного навчального закладу;
- типовий навчальний план;
- типові навчальні програми з навчальних предметів, виробничого навчання, передбачених типовим навчальним планом;
- критерії кваліфікаційної атестації випускника.

**Розробка освітньої програми за стандартами професійної (професійно-технічної) освіти  
на основі компетентнісного підходу з професії**

**КОНДИТЕР**

**Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам**

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: 4 розряд

**Професійний базовий навчальний модуль**

**Бюджет навчального часу – 565 год.**

**Загальнопрофесійна підготовка – 12 год.**

Малювання та ліплення – 12 год.

**Професійно – теоретична підготовка – 116 год.**

Устаткування підприємств харчування – 11 год.

Основи товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів – 105 год.

**Професійно – практична підготовка – 432 год.**

Виробниче навчання – 180 год.

Виробнича практика – 252 год.

**Консультації – 0 год.**

**Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання) – 7 год.**



Розглянуто та погоджено на засіданні  
методичної комісії \_\_\_\_\_ дисциплін  
Протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО:  
Заступник директора з НВЧ  
Н.М. Шульга  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 р

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ  
«ВИБРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: IV розряд

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
<b>КНД-4.1.1</b>	<b>Технологія приготування різних видів кремів та елементів оздоблення</b>	10
КНД-4.1.1	Приготування кремів масляних на основі сиропів	
КНД-4.1.2	Приготування заварного крему, його різновидів	
КНД-4.1.3	Приготування білкового крему, його різновидів	
КНД-4.1.4	Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї	
КНД-4.1.5	Приготування грильажу, марципанової маси та елементів оздоблення з них	
КНД-4.1.6	Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них	
КНД-4.1.7	Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї	
КНД-4.1.8	Приготування мусів, суфле	
КНД-4.1.9	Виготовлення оздоблень з шоколаду	
КНД-4.1.10	Виготовлення оздоблень з кремів з застосуванням кондитерських інструментів	
	<b>Модуль КНД 4.2. Виготовлення різноманітних цукрових мас</b>	2
КНД-4.2.1	Виготовлення різноманітних цукрових мас	
КНД-4.2.2	Виготовлення мармеладу	
	<b>Модуль КНД 4.3. Технологія приготування різних десертів</b>	4
КНД - 4.3.1	Виготовлення десертів з утворенням драглів	
КНД -4.3.2	Виготовлення гарячих десертів	

КНД -4.3.3	Виготовлення заморожених десертів	
КНД -4.3.4	Виготовлення десертів з плодів і ягід	
	<b>Модуль КНД 4.4. Технологія приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього</b>	<b>2</b>
КНД -4.4.1	Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього	
КНД -4.4.2	Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста	
	<b>Модуль КНД 4.5. Технологія приготування прісного тіста</b>	<b>8</b>
КНД -4.5.1	Приготування медового тіста та виробів з нього	
КНД -4.5.2	Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього	
КНД -4.5.3	Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього	
КНД -4.5.4	Приготування заварного тіста та виробів з нього	
КНД -4.5.5	Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього	
КНД -4.5.6	Приготування мигдального тіста та виробів з нього	
КНД -4.5.7	Приготування крихтового тіста та виробів з нього	
КНД -4.5.8	Приготування українських національних кондитерських виробів	
	<b>Модуль КНД 4.6. Технологія приготування різних видів тортів в асортименті</b>	<b>6</b>
КНД -4.6.1	Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами	
КНД -4.6.2	Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень	
КНД -4.6.3	Приготування білкових та білково-горіхових тортів	
КНД -4.6.4	Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами	
КНД -4.6.5	Приготування тортів з шарованого тіста	
КНД -4.6.6	Приготування фігурних тортів, тортів асорті	
<b>Разом:</b>		<b>131</b>



Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Кількість годин		
			Всього	Теоретичних	ЛПЗ
<b>Модуль КНД 4.1. Технологія приготування різних видів кремів та елементів оздоблення</b>			<b>131</b>	<b>99</b>	<b>32</b>
КНД-4.1.1	Приготування кремів масляних на основі сиропів	<p><b>Знати:</b> технологію приготування кремів масляних на основі сиропів; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти кремів та причини виникнення; терміни та умови зберігання.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти основні масляні креми на основі сиропів та їх похідні; визначати якість органолептичним методом. дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>	4		
КНД-4.1.2	Приготування заварного крему, його різновидів	<p><b>Знати:</b> технологію приготування заварного крему; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти крему та причини виникнення; умови і терміни зберігання крему.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти заварний крем; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації. дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>	2		
КНД-4.1.3	Приготування білкового крему, його різновидів	<p><b>Знати:</b> технологію приготування білкового крему та його різновидів; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти крему та причини виникнення; умови і терміни зберігання крему.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти білковий крем та його різновиди; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації. дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>	5		

КНД-4.1.4	Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї	<p><b>Знати:</b> технологію приготування карамелі та її різновидів; правила виготовлення деталей малюнків різних по формі та за кольором, декоративних виробів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти різні види карамелі та деталі малюнків з неї; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації. дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>	3		
КНД-4.1.5	Приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них	<p><b>Знати:</b> технологію приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них; правила виготовлення елементів оздоблення; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти грильяз, марципанову масу та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації. дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>	2		
КНД-4.1.6	Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них	<p><b>Знати:</b> технологію приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них; правила виготовлення елементів оздоблення; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; виготовляти цукрові мастики та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>	3		
КНД-4.1.7	Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї	<p><b>Знати:</b> технологію приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї; правила виготовлення елементів оздоблення, декоративних виробів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти різні види глазури та елементи оздоблення з неї, декоративні вироби; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>	3		

КНД-4.1.8	Приготування мусів, суфле	<p><b>Знати:</b> технологію приготування мусів, суфле; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти муси і суфле; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>	3		
КНД-4.1.9	Виготовлення оздоблень з шоколаду	<p><b>Знати:</b> технологію приготування оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти оздоблення з шоколаду, декоративні вироби з нього; проводити процес темперування шоколаду; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>	2		
КНД-4.1.10	Виготовлення оздоблень з кремів з застосуванням кондитерських інструментів	<p><b>Знати:</b> технологію приготування оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів; способи і техніки нанесення складного багатокольорового малюнку; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; наносити складний багатокольоровий візерунок на поверхню кондитерських виробів, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнку та з різними традиційними переходами тонів, підбирати крем за кольорами, візуально перевіряти суміщення кольорових елементів і деталей малюнка; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>	2		
<b>Модуль КНД 4.2. Виготовлення різноманітних цукрових мас</b>					
КНД-4.2.1	Виготовлення різноманітних цукрових мас	<p><b>Знати:</b> технологію виготовлення різноманітних цукрових мас; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різноманітні цукрові маси та</p>	2		

		елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.			
КНД-4.2.2	Виготовлення мармеладу	<b>Знати:</b> технологію виготовлення мармеладу; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти мармелад; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.	2		
КНД-4.2.3	Виготовлення фруктових та желейних мас	<b>Знати:</b> технологію виготовлення фруктових та желейних мас; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти фруктові та желейні маси; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.	2		
<b>Модуль КНД 4.3. Технологія приготування різних десертів</b>					
КНД - 4.3.1	Виготовлення десертів з утворенням драглів	<b>Знати:</b> технологію виготовлення десертів з утворенням драглів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти десерти з утворенням драглів; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.	3		
КНД - 4.3.2	Виготовлення гарячих десертів	<b>Знати:</b> технологію виготовлення гарячих десертів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти гарячі десерти; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.	3		

КНД - 4.3.3	Виготовлення заморожених десертів	<p><b>Знати:</b> технологію виготовлення заморожених десертів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти заморожені десерти; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>	3		
КНД - 4.3.4	Виготовлення десертів з плодів і ягід	<p><b>Знати:</b> технологію виготовлення десертів з плодів і ягід; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти десерти з плодів і ягід; визначати якість; застосовувати елементи карвінгу; виконувати прийоми карамелізації та фламбування; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>	3		
<b>Модуль КНД 4.4. Технологія приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього</b>					
КНД - 4.4.1	Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього	<p><b>Знати:</b> технологію приготування дріжджового шарового тіста, способи прошаровування тіста; асортимент виробів; формування виробів до і після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове шарове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>	10	4	6
КНД - 4.4.2	Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста	<p><b>Знати:</b> технологію приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста; методи консервування напівфабрикатів; асортимент виробів; різні види пакувальних матеріалів; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>	2		

		<b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати швидкозаморожені напівфабрикати з дріжджового тіста; визначати якість; підбирати пакувальний матеріал; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.			
<b>Модуль КНД 4.5. Технологія приготування прісного тіста</b>					
КНД - 4.5.1	Приготування медового тіста та виробів з нього	<b>Знати:</b> технологію приготування медового тіста, асортимент виробів з нього; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання, виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати медове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.	2		
КНД - 4.5.2	Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього	<b>Знати:</b> технологію приготування різних видів білкового тіста та виробів з нього; формування і випікання; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати різні види білкового тіста та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.	6	2	4
КНД - 4.5.3	Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього	<b>Знати:</b> технологію приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього; формування виробів, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати різні види бісквітного тіста та вироби з нього; вводити в тісто натуральні харчових барвники; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.	7	3	4
КНД - 4.5.4	Приготування заварного тіста та	<b>Знати:</b> технологію приготування заварного тіста та виробів з нього; формування виробів, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та	2		

	виробів з нього	способи усунення їх; терміни та умови зберігання, виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати заварне тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.			
КНД - 4.5.5	Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього	<b>Знати:</b> технологію приготування прісного шарового тіста та виробів з нього; формування виробів після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне шарове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.	2		
КНД - 4.5.6	Приготування мигдального тіста та виробів з нього	<b>Знати:</b> технологію приготування мигдального тіста та асортимент виробів з нього; особливості формування, випікання виробів після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати мигдальне тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.	2		
КНД - 4.5.7	Приготування крихтового тіста та виробів з нього	<b>Знати:</b> технологію приготування крихтового тіста та виробів з нього; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання, виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати крихтове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.	3		
КНД - 4.5.8	Приготування українських	<b>Знати:</b> асортимент, технологію приготування українських національних кондитерських виробів; формування виробів; вимоги до якості виробів; можливі	10	4	6

	національних кондитерських виробів	дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання, виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати українські національні вироби з різних видів тіста; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.			
<b>Модуль КНД 4.6. Технологія приготування різних видів тортів в асортименті</b>					
КНД - 4.6.1	Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами	<b>Знати:</b> асортимент; технологію приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами; формування виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання, виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з пісочного тіста з різними наповнювачами; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.	4		
КНД - 4.6.2	Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень	<b>Знати:</b> асортимент; технологію приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень; формування виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання, виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати бісквітні торти з різними видами оздоблень; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.	10	4	6
КНД - 4.6.3	Приготування білкових та білково-горіхових тортів	<b>Знати:</b> асортимент; технологію приготування білкових та білково-горіхових тортів; формування виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати білкові та білково-горіхові торти зі	4		



		складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.			
КНД - 4.6.4	Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами	<b>Знати:</b> асортимент; технологію приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами; формування виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання, виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з медового тіста з різними наповнювачами та складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.	4		
КНД - 4.6.5	Приготування тортів з шарованого тіста	<b>Знати:</b> асортимент; технологію приготування тортів з шарованого тіста; формування виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з шарованого тіста зі складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.	5		
КНД - 4.6.6	Приготування фігурних тортів, тортів асорті	<b>Знати:</b> асортимент; технологію приготування фігурних тортів, тортів асорті; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати фігурні торти, торти асорті зі складним художнім оформленням; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни	11	5	6

## ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин		
				Всього	Теоретичних	ЛПЗ
<b>Модуль КНД 4.1. Технологія приготування різних видів кремів та елементів оздоблення</b>			<b>Технологія приготування кондитерських виробів основами товарознавства</b>	<b>131</b>	<b>99</b>	<b>32</b>
КНД-4.1.1	Приготування кремів масляних на основі сиропів	<b>Знати:</b> технологію приготування кремів масляних на основі сиропів; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти кремів та причини виникнення; терміни та умови зберігання. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти основні масляні креми на основі сиропів та їх похідні; визначати якість органолептичним методом. дотримуватись норм санітарії і гігієни.		3	4	
КНД-4.1.2	Приготування заварного крему, його різновидів	<b>Знати:</b> технологію приготування заварного крему; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти крему та причини виникнення; умови і терміни зберігання крему. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти заварний крем; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації. дотримуватись норм санітарії і гігієни.			2	
КНД-4.1.3	Приготування білкового крему, його різновидів	<b>Знати:</b> технологію приготування білкового крему та його різновидів; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти крему та причини виникнення; умови і терміни зберігання крему. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з			5	

		технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти білковий крем та його різновиди; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації. дотримуватись норм санітарії і гігієни.				
КНД-4.1.4	Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї	<b>Знати:</b> технологію приготування карамелі та її різновидів; правила виготовлення деталей малюнків різних по формі та за кольором, декоративних виробів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти різні види карамелі та деталі малюнків з неї; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації. дотримуватись норм санітарії і гігієни.		3		
КНД-4.1.5	Приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них	<b>Знати:</b> технологію приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них; правила виготовлення елементів оздоблення; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти грильяз, марципанову масу та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації. дотримуватись норм санітарії і гігієни.		2		
КНД-4.1.6	Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них	<b>Знати:</b> технологію приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них; правила виготовлення елементів оздоблення; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; виготовляти цукрові мастики та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.		3		

КНД-4.1.7	Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї	<p><b>Знати:</b> технологію приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї; правила виготовлення елементів оздоблення, декоративних виробів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти різні види глазури та елементи оздоблення з неї, декоративні вироби; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>		3		
КНД-4.1.8	Приготування мусів, суфле	<p><b>Знати:</b> технологію приготування мусів, суфле; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти муси і суфле; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>		3		
КНД-4.1.9	Виготовлення оздоблень з шоколаду	<p><b>Знати:</b> технологію приготування оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти оздоблення з шоколаду, декоративні вироби з нього; проводити процес темперування шоколаду; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>		2		

КНД-4.1.10	Виготовлення оздоблень з кремів з застосуванням кондитерських інструментів	<p><b>Знати:</b> технологію приготування оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів; способи і техніки нанесення складного багатокольорового малюнку; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; наносити складний багатокольоровий візерунок на поверхню кондитерських виробів, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнку та з різними традиційними переходами тонів, підбирати крем за кольорами, візуально перевіряти суміщення кольорових елементів і деталей малюнка; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>		2		
<b>Модуль КНД 4.2. Виготовлення різноманітних цукрових мас</b>						
КНД-4.2.1	Виготовлення різноманітних цукрових мас	<p><b>Знати:</b> технологію виготовлення різноманітних цукрових мас; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різноманітні цукрові маси та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>		2		
КНД-4.2.2	Виготовлення мармеладу	<p><b>Знати:</b> технологію виготовлення мармеладу; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти мармелад; визначати якість;</p>		2		

		вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.				
КНД-4.2.3	Виготовлення фруктових та желейних мас	<b>Знати:</b> технологію виготовлення фруктових та желейних мас; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти фруктові та желейні маси; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.		2		
<b>Модуль КНД 4.3. Технологія приготування різних десертів</b>						
КНД - 4.3.1	Виготовлення десертів з утворенням драглів	<b>Знати:</b> технологію виготовлення десертів з утворенням драглів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти десерти з утворенням драглів; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.		3		
КНД - 4.3.2	Виготовлення гарячих десертів	<b>Знати:</b> технологію виготовлення гарячих десертів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти гарячі десерти; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.		3		

КНД - 4.3.3	Виготовлення заморожених десертів	<p><b>Знати:</b> технологію виготовлення заморожених десертів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти заморожені десерти; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>		3		
КНД - 4.3.4	Виготовлення десертів з плодів і ягід	<p><b>Знати:</b> технологію виготовлення десертів з плодів і ягід; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти десерти з плодів і ягід; визначати якість; застосовувати елементи карвінгу; виконувати прийоми карамелізації та фламбування; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>		3		
<b>Модуль КНД 4.4. Технологія приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього</b>						
КНД - 4.4.1	Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього	<p><b>Знати:</b> технологію приготування дріжджового шарового тіста, способи прошаровування тіста; асортимент виробів; формування виробів до і після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок</p>		10	4	6

		сировини; готувати дріжджове шарове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.				
КНД - 4.4.2	Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста	<b>Знати:</b> технологію приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста; методи консервування напівфабрикатів; асортимент виробів; різні види пакувальних матеріалів; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання, виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати швидкозаморожені напівфабрикати з дріжджового тіста; визначати якість; підбирати пакувальний матеріал; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.		2		
<b>Модуль КНД 4.5. Технологія приготування прісного тіста</b>						
КНД - 4.5.1	Приготування медового тіста та виробів з нього	<b>Знати:</b> технологію приготування медового тіста, асортимент виробів з нього; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання, виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати медове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.		2		
КНД - 4.5.2	Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього	<b>Знати:</b> технологію приготування різних видів білкового тіста та виробів з нього; формування і випікання; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.		6	2	4



		<p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати різні види білкового тіста та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>				
КНД - 4.5.3	Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього	<p><b>Знати:</b> технологію приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього; формування виробів, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати різні види бісквітного тіста та вироби з нього; вводити в тісто натуральні харчових барвники; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>		7	3	4
КНД - 4.5.4	Приготування заварного тіста та виробів з нього	<p><b>Знати:</b> технологію приготування заварного тіста та виробів з нього; формування виробів, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати заварне тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.</p>		2		
КНД - 4.5.5	Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього	<p><b>Знати:</b> технологію приготування прісного шарового тіста та виробів з нього; формування виробів після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з</p>		2		

		технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне шарове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.				
КНД - 4.5.6	Приготування мигдального тіста та виробів з нього	<b>Знати:</b> технологію приготування мигдального тіста та асортимент виробів з нього; особливості формування, випікання виробів після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати мигдальне тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.		2		
КНД - 4.5.7	Приготування крихтового тіста та виробів з нього	<b>Знати:</b> технологію приготування крихтового тіста та виробів з нього; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання, виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати крихтове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.		3		
КНД - 4.5.8	Приготування українських національних кондитерських виробів	<b>Знати:</b> асортимент, технологію приготування українських національних кондитерських виробів; формування виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання, виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати українські національні вироби з різних		10	4	6

		видів тіста; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.			
<b>Модуль КНД 4.6. Технологія приготування різних видів тортів в асортименті</b>					
КНД - 4.6.1	Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами	<b>Знати:</b> асортимент; технологію приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами; формування виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання, виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з пісочного тіста з різними наповнювачами; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.		4	
КНД - 4.6.2	Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень	<b>Знати:</b> асортимент; технологію приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень; формування виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання, виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати бісквітні торти з різними видами оздоблень; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.		10	4 6
КНД - 4.6.3	Приготування білкових та білково-горіхових тортів	<b>Знати:</b> асортимент; технологію приготування білкових та білково-горіхових тортів; формування виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з		4	

		технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати білкові та білково-горіхові торти зі складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.				
КНД - 4.6.4	Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами	<b>Знати:</b> асортимент; технологію приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами; формування виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання, виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з медового тіста з різними наповнювачами та складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.		4		
КНД - 4.6.5	Приготування тортів з шарованого тіста	<b>Знати:</b> асортимент; технологію приготування тортів з шарованого тіста; формування виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з шарованого тіста зі складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни.		5		
КНД - 4.6.6	Приготування фігурних тортів, тортів асорті	<b>Знати:</b> асортимент; технологію приготування фігурних тортів, тортів асорті; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.		11	5	6

		<b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати фігурні торти, торти асорті зі складним художнім оформленням; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни			
<b>Модуль КНД 4.1. Устаткування підприємств харчування</b>			<b>Устаткування підприємств харчування</b>	<b>11</b>	<b>11</b>
КНД-4.1.1	Приготування кремів масляних на основі сиропів	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вимоги охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимог охорони праці.			
КНД-4.1.2	Приготування заварного крему, його різновидів	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимог охорони праці.			
КНД-4.1.3	Приготування білкового крему, його різновидів	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.			
КНД-4.1.4	Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.			

КНД-4.1.5	Приготування грильжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці			
КНД-4.1.6	Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.			
КНД-4.1.7	Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.			
КНД-4.1.8	Приготування мусів, суфле	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.			
КНД-4.1.9	Виготовлення оздоблень з шоколаду	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.			
КНД-4.1.10	Виготовлення оздоблень з кремів з	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці.			

	застосуванням кондитерських інструментів	<b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.			
КНД-4.2.1	Виготовлення різноманітних цукрових мас	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.			
КНД-4.2.2	Виготовлення мармеладу	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.			
КНД-4.2.3	Виготовлення фруктових та желейних мас	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.			
КНД - 4.3.1	Виготовлення десертів з утворенням драглів	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; вимоги охорони праці.			
КНД - 4.3.2	Виготовлення гарячих десертів	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; вимоги охорони праці.			

КНД - 4.3.3	Виготовлення заморожених десертів	<p><b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; вимоги охорони праці.</p>				
КНД - 4.3.4	Виготовлення десертів з плодів і ягід	<p><b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; вимог охорони праці.</p>				
КНД - 4.4.1	Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього	<p><b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимог охорони праці.</p>				
КНД - 4.4.2	Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста	<p><b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимог охорони праці.</p>				
КНД - 4.5.1	Приготування медового тіста та виробів з нього	<p><b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимог охорони праці.</p>				



КНД - 4.5.2	Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.				
КНД - 4.5.3	Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.				
КНД - 4.5.4	Приготування заварного тіста та виробів з нього	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.				
КНД - 4.5.5	Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.				
КНД - 4.5.6	Приготування мигдального тіста та виробів з нього	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.				
КНД - 4.5.7	Приготування крихтового тіста та виробів з нього	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.				

КНД - 4.5.8	Приготування українських національних кондитерських виробів	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.				
КНД - 4.6.1	Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.				
КНД - 4.6.2	Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.				
КНД - 4.6.3	Приготування білкових та білково-горіхових тортів	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.				
КНД - 4.6.4	Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.				
КНД - 4.6.5	Приготування тортів з шарованого тіста	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.				

		охорони праці.				
КНД - 4.6.6	Приготування фігурних тортів, тортів асорті	<b>Знати:</b> правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці. <b>Уміти:</b> користуватись устаткуванням та інвентарем; вимоги охорони праці.				
<b>Модуль КНД 4.1. Малювання та ліплення</b>			<b>Малювання та ліплення</b>	<b>12</b>		
КНД- 4.1.4	Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї	<b>Знати:</b> виготовлення деталей малюнків різних по формі та за кольором, декоративних виробів; <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; виготовляти деталі малюнків з карамелі;				
КНД- 4.1.5	Приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них	<b>Знати:</b> правила виготовлення елементів оздоблення з грильязу та марципанової маси; <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; виготовляти елементи оздоблення з грильязу та марципанової маси;				
КНД- 4.1.6	Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них	<b>Знати:</b> правила виготовлення елементів оздоблення з цукрових мастик <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; виготовляти елементи оздоблення з цукрової мастики;				
КНД- 4.1.7	Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї	<b>Знати:</b> правила виготовлення елементів оздоблення, декоративних виробів з різних видів глазури; можливі дефекти та причини їх виникнення; <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; виготовляти різні елементи оздоблення з глазури, декоративні вироби; визначати якість;				

КНД-4.1.9	Виготовлення оздоблень з шоколаду	<b>Знати:</b> технологію приготування оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; виготовляти оздоблення з шоколаду, декоративні вироби з нього;				
КНД-4.1.10	Виготовлення оздоблень з кремів з застосуванням кондитерських інструментів	<b>Знати:</b> виготовлення елементів оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів; способи і техніки нанесення складного багатокольорового малюнку; <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; виконувати різні види оздоблення із застосуванням кондитерських інструментів, наносити складний багатокольоровий візерунок на поверхню кондитерських виробів, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнку та з різними традиційними переходами тонів, підбирати крем за кольорами, візуально перевіряти суміщення кольорових елементів і деталей малюнка;				
КНД - 4.5.8	Приготування українських національних кондитерських виробів	<b>Знати:</b> асортимент, технологію приготування українських кондитерських виробів; особливості оздоблення національних кондитерських виробів; <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; оздоблення українських національних виробів з різних видів тіста;				
КНД - 4.6.2	Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень	<b>Знати:</b> асортимент; особливості оздоблення виробів; <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони;				
КНД - 4.6.3	Приготування білкових та білково-горіхових тортів	<b>Знати:</b> асортимент; особливості оздоблення виробів; <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони білкових та білково-горіхових тортів;				
КНД - 4.6.4	Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами	<b>Знати:</b> асортимент; особливості оздоблення виробів <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони тортів з медового тіста з різними наповнювачами;				
КНД - 4.6.5	Приготування тортів з	<b>Знати:</b> асортимент; особливості оздоблення виробів; <b>Уміти:</b> складне художнє оформлення поверхні та бічної				

	шарованого тіста	сторони тортів з шарованого тіста;			
КНД - 4.6.6	Приготування фігурних тортів, тортів асорті	<b>Знати:</b> асортимент; особливості оздоблення фігурних тортів, тортів асорті; <b>Уміти:</b> організувати робоче місце; складне художнє оформлення фігурних тортів, тортів асорті;			

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ**  
**«Технологія приготування кондитерських виробів з основами**  
**товарознавства»**

**Професія:** Кондитер

**Рівень кваліфікації:** IV розряд

**Тематичний план**

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
КНД-4.1.1	Приготування кремів масляних на основі сиропів	4	
КНД-4.1.2	Приготування заварного крему, його різновидів	2	
КНД-4.1.3	Приготування білкового крему, його різновидів	5	
КНД-4.1.4	Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї	3	
КНД-4.1.5	Приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них	2	
КНД-4.1.6	Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них	3	
КНД-4.1.7	Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї	3	
КНД-4.1.8	Приготування мусів, суфле	3	
КНД-4.1.9	Виготовлення оздоблень з шоколаду	2	
КНД-4.1.10	Виготовлення оздоблень з кремів з застосуванням кондитерських інструментів	2	
КНД-4.2.1	Виготовлення різноманітних цукрових мас	2	
КНД-4.2.2	Виготовлення мармеладу	2	
КНД-4.2.3	Виготовлення фруктових та желейних мас	2	
КНД - 4.3.1	Виготовлення десертів з утворенням драглів	3	
КНД -4.3.2	Виготовлення гарячих десертів	3	
КНД -4.3.3	Виготовлення заморожених десертів	3	
КНД -4.3.4	Виготовлення десертів з плодів і ягід	3	
КНД -4.4.1	Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього	10	6
КНД -4.4.2	Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста	2	
КНД -4.5.1	Приготування медового тіста та виробів з нього	2	
КНД -4.5.2	Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього	6	4
КНД -4.5.3	Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього	7	4
КНД -4.5.4	Приготування заварного тіста та виробів з нього	2	
КНД -4.5.5	Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього	2	
КНД -4.5.6	Приготування мигдального тіста та виробів	2	

	з нього		
КНД -4.5.7	Приготування крихтового тіста та виробів з нього	3	
КНД -4.5.8	Приготування українських національних кондитерських виробів	10	6
КНД -4.6.1	Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами	4	
КНД -4.6.2	Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень	10	6
КНД -4.6.3	Приготування білкових та білково-горіхових тортів	4	
КНД -4.6.4	Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами	4	
КНД -4.6.5	Приготування тортів з шарованого тіста	5	
КНД -4.6.6	Приготування фігурних тортів, тортів асорті	11	6
<b>Разом:</b>		<b>131</b>	<b>32</b>

### Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КНД-4.1.1	<p>Приготування кремів масляних на основі сиропів</p> <p>Крем масляний “Шарлот”: характеристика, види в залежності від рецептури (шоколадний, горіховий тощо); технологія приготування, ознаки готовності крему; вимоги до якості, умови та термін зберігання; використання.</p> <p>Крем масляний “Глясе”: характеристика, види; технологія приготування, ознаки готовності крему; вимоги до якості, умови та термін зберігання; використання.</p> <p>Способи прикрашення кремом за допомогою кондитерської гребінки, різних трубочок. Виготовлення з крему бордюрів, надписів, орнаментів тощо.</p> <p>Порядок та послідовність прикрашення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.</p>
КНД-4.1.2	<p>Приготування заварного крему, його різновидів</p> <p>Крем заварний: характеристика, технологія приготування, ознаки готовності крему, вимоги до якості, умови та термін зберігання, використання.</p> <p>Способи оздоблення кремом за допомогою кондитерської гребінки, різних трубочок. Виготовлення з крему бордюрів, написів, орнаменту, тощо.</p>
КНД-4.1.3	<p>Приготування білкового крему, його різновидів</p> <p>Крем білковий: характеристика, види в залежності від способу виготовлення; рецептура та технологія приготування; ознаки готовності крему; вимоги до якості, умови та термін зберігання; використання.</p> <p>Технологія приготування білкових кремів: білковий заварний, білковий фруктовый, крем „Зефір”, крем-суфле. Ознаки готовності кремів. Вимоги до якості, умови та термін зберігання. Використання.</p> <p>Способи оздоблення кремом за допомогою кондитерської гребінки, різних трубочок. Виготовлення з крему бордюрів, написів, орнаменту, тощо.</p>
КНД-4.1.4	<p>Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї.</p> <p>Карамель (ливна, еластична, атласна), грильяж, марципанова маса:</p>

	<p>характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з карамелей, грильязу, марципанової маси. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Порядок та послідовність прикрашення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.</p>
КНД-4.1.5	<p>Приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них</p> <p>Технологію приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них; правила виготовлення елементів оздоблення; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання.</p>
КНД-4.1.6	<p>Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них</p> <p>Цукрова мастика (цукрова сирцева, молочна, заварна, паста): характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з мастики. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Порядок та послідовність прикрашення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.</p>
КНД-4.1.7	<p>Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї</p> <p>Глазур (сирцева для глазурування та оздоблення виробів, заварна): характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з глазури. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Порядок та послідовність прикрашення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.</p>
КНД-4.1.8	<p>Приготування мусів, суфле</p> <p>Характеристика піноутворювачів і умови отримання піноутворених мас. Технологія приготування мусів, суфле; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання.</p>
КНД-4.1.9	<p>Виготовлення оздоблень з шоколаду</p> <p>Шоколад: характеристика, технологія та правила роботи з шоколадом. Вимоги до якості. Використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з шоколаду. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Порядок та послідовність прикрашення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.</p>
КНД-4.1.10	<p>Виготовлення оздоблень з кремів з застосуванням кондитерських інструментів</p> <p>Технологію приготування оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів. Способи і техніки нанесення складного багатокольорового малюнку. Можливі дефекти та причини їх виникнення. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання; Основи виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>
КНД-4.2.1	<p>Виготовлення різноманітних цукрових мас</p> <p>Помадні цукеркові маси, молочні помадні цукеркові маси: характеристика, технологія приготування. Властивості помадних мас під час формування, відливання виробів до форми. Глазурування цукерок шоколадом. Вимоги до якості, умови та термін зберігання.</p>



КНД-4.2.2	<p>Виготовлення мармеладу.</p> <p>Мармелад: характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Вимоги до якості, умови та термін зберігання.</p>
КНД-4.2.3	<p>Виготовлення фруктових та желейних мас.</p> <p>Фруктові та желейні цукерки: характеристика, технологія приготування напівфабрикатів для фруктових та желейних мас (фруктово-ягідних, драгледодібних). Вимоги до якості, умови та термін зберігання.</p>
КНД - 4.3.1	<p>Виготовлення десертів з утворенням драглів.</p> <p>Значення десертних страв. Десертні страви з утворенням драглів: характеристика, різновиди, технологія приготування, відпуск, вимоги до якості, термін реалізації.</p>
КНД -4.3.2	<p>Виготовлення гарячих десертів.</p> <p>Гарячі десертні страви: характеристика, технологія приготування, відпуск, вимоги до якості, умови та термін зберігання.</p>
КНД -4.3.3	<p>Виготовлення заморожених десертів.</p> <p>Традиційні та заморожені десерти: характеристика, технологія приготування, відпуск, вимоги до якості, умови та термін зберігання.</p>
КНД -4.3.4	<p>Виготовлення десертів з плодів і ягід</p> <p>Технологія виготовлення десертів з плодів і ягід. Правила розрахунку сировини, можливі дефекти та причини їх виникнення. Правила подавання десертів, терміни та умови зберігання. Вимоги до якості Основи виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>
КНД -4.4.1	<p>Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього.</p> <p>Характеристика, технологія приготування дріжджового листкового тіста. Вимоги до його якості. Формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового листкового тіста: булочок, пиріжків в асортименті, пирогів тощо. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 1.</b> Технологія приготування дріжджового листкового тіста та виробів з нього.</p>
КНД -4.4.2	<p>Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста.</p> <p>Технологія приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста; методи консервування напівфабрикатів; асортимент виробів; різні види пакувальних матеріалів; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>
КНД -4.5.1	<p>Приготування медового тіста та виробів з нього.</p> <p>Технологія та особливості приготування медового та пряничного (заварним способом) тіста. Формування напівфабрикатів, температурний режим випікання, вимоги до якості виробів: пряників, тістечок, перекладанців тощо.</p>
КНД -4.5.2	<p>Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього.</p> <p>Характеристика, технологія приготування білкового тіста. Співвідношення сировини, особливості її підготовки, особливості приготування тіста, температурний режим випікання білкового тіста, визначення готовності. Технологія приготування різних видів білкового тіста з наповнювачами: горіхами, маком, какао порошком. Технологія приготування виробів з білкового тіста: печива, тістечок тощо. Вимоги до якості.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 2.</b> Технологія приготування тістечок з пісочного, медового, білкового тіста.</p>

КНД -4.5.3	<p>Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього.</p> <p>Характеристика бісквітного тіста. Способи приготування бісквітного тіста: холодний, тепловий, на білках, буше, з використанням сумішей та емульгаторів, новий бісквіт з маслом какао, горіхами, маком. Визначення готовності тіста. Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання, визначення готовності напівфабрикатів, недоліки тіста, причини та способи їх усунення.</p> <p>Технологія приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів, пирогів, тістечок. Вимоги до їх якості.</p> <p>Особливості рецептури та технологія приготування масляного бісквіту (чотирма способами). Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування виробів з масляного бісквіту: печива, кексів, тістечок. Вимоги до їх якості.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 3.</b> Технологія приготування тістечок з бісквітного тіста, масляного бісквіту.</p>
КНД -4.5.4	<p>Приготування заварного тіста та виробів з нього.</p> <p>Характеристика заварного тіста. Особливості рецептури, співвідношення сировини та технологія приготування заварного тіста. Процеси, що відбуваються під час приготування заварки. Визначення готовності заварки, готового тіста. Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Формування, температурний режим випікання напівфабрикатів із заварного тіста. Технологія приготування тістечок заварних, профітролей тощо. Вимоги до їх якості.</p>
КНД -4.5.5	<p>Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього.</p> <p>Характеристика, технологія приготування листового тіста по стадіях: підготовка жиру для прошарування, замішування тіста, прошарування тіста жиром; розкачування; охолодження. Значення кількості розкачування тіста на якість готових виробів. Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування, температурний режим випікання виробів з листового тіста: валованів, пиріжків, тістечок тощо. Вимоги до якості виробів, термін і умови зберігання.</p>
КНД -4.5.6	<p>Приготування мигдального тіста та виробів з нього.</p> <p>Технологія приготування мигдального тіста та асортимент виробів з нього; особливості формування, випікання виробів після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>
КНД -4.5.7	<p>Приготування крихтового тіста та виробів з нього.</p> <p>Характеристика, технологія приготування тістечок асорті, з крихти. Вимоги до їх якості, термін і умови зберігання.</p>
КНД -4.5.8	<p>Приготування українських національних кондитерських виробів.</p> <p>Характеристика, асортимент національних українських кондитерських виробів.</p> <p>Технологія та особливості приготування національних українських кондитерських виробів з дріжджового, пісочного тіста, медового та інших видів тіста. Вимоги до їх якості, термін і умови зберігання.</p> <p>Характеристика, асортимент національних кондитерських виробів зарубіжної кухні.</p> <p>Технологія та особливості приготування національних виробів зарубіжної кухні з дріжджового, пісочного, бісквітного та інших видів тіста. Особливості рецептури та технології приготування виробів. Вимоги до їх якості. Термін і умови їх зберігання.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 4.</b> Технологія приготування</p>

	національних виробів.
КНД -4.6.1	<p>Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами. Технологія приготування пісочних тортів, особливості приготування, відмінність від бісквітних тортів. Вимоги до якості, термін та умови зберігання.</p>
КНД -4.6.2	<p>Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень. Технологія приготування бісквітних тортів: з масляним кремом, суфле, білковим кремом; бісквітно-фруктові торти. Вимоги до якості тортів, особливості оздоблення, термін та умови зберігання. <b>Лабораторно-практична робота 5.</b> Технологія приготування тортів.</p>
КНД -4.6.3	<p>Приготування білкових та білково-горіхових тортів. Технологія приготування білкових, білково-горіхових тортів; особливості їх приготування. Вихід, вимоги до їх якості.</p>
КНД -4.6.4	<p>Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами. Технологія приготування тортів з медового тіста; особливості їх приготування. Вихід, вимоги до їх якості.</p>
КНД -4.6.5	<p>Приготування тортів з шарованого тіста. Технологія приготування листкових тортів. Особливості приготування тортів з листового січеного тіста. Технологія приготування тортів з масляним кремом, фруктовим тощо. Вихід, вимоги до якості, термін та умови зберігання.</p>
КНД -4.6.6	<p>Приготування фігурних тортів, тортів асорті. Особливості, форма, розміри тортів. Різниця фігурних тортів від тортів масового виробництва по масі, формі, художньому оформленню. Види оздоблення тортів. Технологія та особливості приготування тортів асорті. Види оздоблення в залежності від асортименту. Вимоги до якості тортів, термін та умови зберігання. <b>Лабораторно-практична робота 6.</b> Технологія приготування тортів.</p>

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ  
«Устаткування підприємств харчування»

**Професія:** Кондитер

**Рівень кваліфікації:** IV розряд

Тематичний план

Код модуля		Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
КНД-4.1.1 КНД-4.1.2 КНД-4.1.3 КНД-4.1.5 КНД-4.1.6 КНД-4.1.8 КНД-4.1.10 КНД-4.2.1 КНД-4.2.2 КНД-4.2.3 КНД -4.3.1 КНД -4.3.2 КНД -4.3.3 КНД -4.3.4 КНД -4.4.1	КНД-4.4.2 КНД -4.5.1 КНД -4.5.2 КНД -4.5.3 КНД -4.5.4 КНД -4.5.5 КНД -4.5.6 КНД -4.5.7 КНД -4.5.8 КНД -4.6.1 КНД -4.6.2 КНД -4.6.3 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	Механічне устаткування.	4	
КНД-4.1.2 КНД-4.1.4 КНД-4.1.5 КНД-4.1.7 КНД-4.1.8 КНД-4.1.9 КНД-4.2.1 КНД-4.2.2 КНД-4.2.3 КНД -4.3.1 КНД -4.3.2 КНД -4.3.3 КНД -4.4.1 КНД -4.4.2	КНД -4.5.1 КНД -4.5.2 КНД -4.5.3 КНД -4.5.4 КНД -4.5.5 КНД -4.5.6 КНД -4.5.7 КНД -4.5.8 КНД -4.6.1 КНД -4.6.2 КНД -4.6.3 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	Теплове устаткування	5	
КНД-4.1.8 КНД-4.1.9 КНД-4.2.2 КНД-4.2.3 КНД -4.3.1 КНД -4.3.3 КНД -4.3.4 КНД -4.4.1 КНД -4.4.2 КНД -4.5.1 КНД -4.5.2	КНД -4.5.4 КНД -4.5.5 КНД -4.5.6 КНД -4.5.7 КНД -4.5.8 КНД -4.6.1 КНД -4.6.2 КНД -4.6.3 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	Холодильне устаткування	2	
<b>Разом:</b>			<b>11</b>	

## Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КНД-4.1.1	Механічне устаткування.
КНД-4.1.2	Універсальні кухонні машини: призначення, будова, комплектність
КНД-4.1.3	змінними механізмами, автоматизація технологічних процесів, запобіжні та
КНД-4.1.5	блокуючі пристрої, електробезпека під час експлуатації машини.
КНД-4.1.6	Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з
КНД-4.1.8	машинами.
КНД-4.1.10	Сучасні збивальні машини, блендери, міксери: призначення, будова,
КНД-4.2.1	принцип роботи, експлуатація машин з дотриманням технічних вимог
КНД-4.2.2	безпеки праці, регулювання швидкості, використання робочих органів за
КНД-4.2.3	призначенням. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під
КНД -4.3.1	час роботи з машинами.
КНД -4.3.2	Сучасні машини для замісу тіста та його розкачування: призначення,
КНД -4.3.3	будова, принцип роботи, експлуатація з дотриманням технічних вимог
КНД -4.3.4	безпеки праці, питома продуктивність, запобіжні та блокуючі пристрої.
КНД -4.4.1	Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з
КНД-4.4.2	машинами.
КНД -4.5.1	Машини для дозування та відсаджування тіста: призначення, будова,
КНД -4.5.2	принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог
КНД -4.5.3	безпеки праці. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під
КНД -4.5.4	час роботи з машинами.
КНД -4.5.5	
КНД -4.5.6	
КНД -4.5.7	
КНД -4.5.8	
КНД -4.6.1	
КНД -4.6.2	
КНД -4.6.3	
КНД -4.6.4	
КНД -4.6.5	
КНД -4.6.6	
КНД-4.1.2	Теплове устаткування
КНД-4.1.4	Автоматизація теплових процесів, її призначення та використання.
КНД-4.1.5	Заходи з економії енергетичних ресурсів. Електронагрівачі: лампа ІЧ-
КНД-4.1.7	випромінника та магнетрон.
КНД-4.1.8	Конвекційні пекарні печі: призначення, будова, правила експлуатації з
КНД-4.1.9	дотриманням технічних вимог безпеки праці. Вирішення проблемних
КНД-4.2.1	ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з печами.
КНД-4.2.2	Пароконвекційні шафи: призначення, будова, правила експлуатації з
КНД-4.2.3	дотриманням технічних вимог безпеки праці, інтенсифікація теплового
КНД -4.3.1	процесу. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час
КНД -4.3.2	роботи з шафами.
КНД -4.3.3	НВЧ-печі: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням
КНД -4.4.1	технічних вимог безпеки праці, запобіжні та блокуючі пристрої,
КНД -4.4.2	інтенсифікація теплового процесу. Вирішення проблемних ситуацій, які
КНД -4.5.1	можуть виникнути під час роботи з печами.
КНД -4.5.2	
КНД -4.5.3	
КНД -4.5.4	
КНД -4.5.5	

КНД -4.5.6 КНД -4.5.7 КНД -4.5.8 КНД -4.6.1 КНД -4.6.2 КНД -4.6.3 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	
КНД-4.1.8 КНД-4.1.9 КНД-4.2.2 КНД-4.2.3 КНД -4.3.1 КНД -4.3.3 КНД -4.3.4 КНД -4.4.1 КНД -4.4.2 КНД -4.5.1 КНД -4.5.2 КНД -4.5.3 КНД -4.5.4 КНД -4.5.5 КНД -4.5.6 КНД -4.5.7 КНД -4.5.8 КНД -4.6.1 КНД -4.6.2 КНД -4.6.3 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	<p>Холодильне устаткування</p> <p>Устаткування для реалізації борошняних кондитерських виробів: прилавки-вітрини та ін. Їх призначення, будова, автоматика, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з холодильним устаткуванням.</p>

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ  
«Малювання та ліплення»**

**Професія:** Кондитер

**Рівень кваліфікації:** IV розряд

**Тематичний план**

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
	<b>Малювання</b>		
КНД-4.1.7 КНД-4.1.9 КНД-4.1.10 КНД -4.5.8 КНД -4.6.2 КНД -4.6.3 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	Малювання тварин і птахів	1	1
КНД-4.1.7 КНД-4.1.9 КНД-4.1.10 КНД -4.5.8 КНД -4.6.2 КНД -4.6.3 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	Малювання кондитерських виробів	2	2
	<b>Ліплення</b>		
КНД-4.1.4 КНД-4.1.5 КНД-4.1.6 КНД -4.5.8 КНД -4.6.2 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	Ліплення овочів, фруктів з пластиліну	1	1
КНД-4.1.4 КНД-4.1.5 КНД-4.1.6 КНД -4.5.8 КНД -4.6.2 КНД -4.6.3 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	Ліплення ягід та квітів з пластиліну	1	1
КНД-4.1.4 КНД-4.1.5 КНД-4.1.6 КНД -4.5.8 КНД -4.6.2 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	Ліплення тварин і птахів	1	1
КНД-4.1.4 КНД-4.1.5 КНД-4.1.6 КНД-4.1.7 КНД-4.1.9 КНД-4.1.10 КНД -4.5.8 КНД -4.6.2 КНД -4.6.3 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	Створення макетів на тему народних казок	1	1
КНД-4.1.6 КНД-4.1.7 КНД-4.1.9 КНД-4.1.10 КНД -4.5.8 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	Виготовлення елементів оздоблення з маювальної маси	1	1
КНД -4.5.8 КНД -4.6.2 КНД -4.6.3 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	Виготовлення елементів оздоблення з мастики	1	1
КНД-4.1.4 КНД-4.1.5 КНД-4.1.6 КНД-4.1.7 КНД-4.1.9 КНД-4.1.10 КНД -4.5.8 КНД -4.6.2 КНД -4.6.3	Створення макетів тістечок та тортів	3	3
<b>Разом:</b>		<b>12</b>	<b>12</b>

## Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
	<b>Малювання</b>
КНД-4.1.7 КНД-4.1.9 КНД-4.1.10 КНД -4.5.8 КНД -4.6.2 КНД -4.6.3 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	<p><b>Малювання тварин і птахів</b>  <b>Практична робота 1:</b> ескізи тварин. Малювання лисиць, ведмедів, зайчат та ін. Малювання за мотивами народних казок.                      Ескізи птахів. Малювання птахів за мотивами народних казок.</p>
КНД-4.1.7 КНД-4.1.9 КНД-4.1.10 КНД -4.5.8 КНД -4.6.2 КНД -4.6.3 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	<p><b>Малювання кондитерських виробів</b>                      Композиція малюнка. Основні закони композиції. Композиційне розміщення предметів; дотримання їх пропорцій і взаєморозташування.  <b>Практична робота 2:</b> малювання з натури тістечок різних форм. Композиційне розміщення елементів оздоблення.  <b>Практична робота 3:</b> малювання з натури тортів різних форм. Малювання та оформлення тематичних тортів. Композиційне розміщення елементів оздоблення.</p>
	<b>Ліплення</b>
КНД-4.1.4 КНД-4.1.5 КНД-4.1.6 КНД -4.5.8 КНД -4.6.2 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	<p><b>Ліплення овочів, фруктів з пластиліну</b>                      Зміст і завдання ліплення. Підготовка інструментів та матеріалу до роботи.  <b>Практична робота 4:</b> ліплення з натури овочів: моркви, буряка, капусти тощо. Ліплення грибів: білих, лисичок, маслюків та ін. Ліплення з натури фруктів: яблук, груш, слив тощо.</p>
КНД-4.1.4 КНД-4.1.5 КНД-4.1.6 КНД -4.5.8 КНД -4.6.2 КНД -4.6.3 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	<p><b>Ліплення ягід та квітів з пластиліну</b>  <b>Практична робота 5:</b> ліплення з натури ягід: смородини, малини, винограду тощо. Ліплення з натури квітів: ромашки, дзвіночків, конвалії, троянди, маку тощо.</p>
КНД-4.1.4 КНД-4.1.5 КНД-4.1.6 КНД -4.5.8 КНД -4.6.2 КНД -4.6.4 КНД -4.6.5 КНД -4.6.6	<p><b>Ліплення тварин і птахів</b>  <b>Практична робота 6:</b> ліплення птахів: лелеки, сови, голуба, качки та ін. Ліплення тварин: ведмедя, лисиці, білки та ін.</p>
КНД-4.1.4 КНД-4.1.5 КНД-4.1.6	<p><b>Створення макетів на тему народних казок</b>  <b>Практична робота 7:</b> виготовлення макетів на тему народних казок з елементами тварин, птахів, комбінованими елементами.</p>



<p>КНД-4.1.7  КНД-4.1.9  КНД-4.1.10  КНД -4.5.8  КНД -4.6.2  КНД -4.6.3  КНД -4.6.4  КНД -4.6.5  КНД -4.6.6</p>	<p>Ліплення з пластиліну елементів переплетіння, складання корзин "ладдя", "корзинка" та ін.</p>
<p>КНД-4.1.6  КНД-4.1.7  КНД-4.1.9  КНД-4.1.10  КНД -4.5.8  КНД -4.6.4  КНД -4.6.5  КНД -4.6.6</p>	<p><b>Виготовлення елементів оздоблення з малювальної маси</b>  <b>Лабораторно-практична робота 8:</b> виготовлення оздоблень для тістечок, тортів різної конфігурації, виготовлення трафаретів.</p>
<p>КНД -4.5.8  КНД -4.6.2  КНД -4.6.3  КНД -4.6.4  КНД -4.6.5  КНД -4.6.6</p>	<p><b>Виготовлення елементів оздоблення з мастики</b>  <b>Лабораторно-практична робота 9:</b> виготовлення елементів оздоблення з мастики. Формування квітів польових, троянд, листків та ін.</p>
<p>КНД-4.1.4  КНД-4.1.5  КНД-4.1.6  КНД-4.1.7  КНД-4.1.9  КНД-4.1.10  КНД -4.5.8  КНД -4.6.2  КНД -4.6.3</p>	<p><b>Створення макетів тістечок та тортів</b>  Етапи створення моделей тістечок. Побудова макетів тістечок різних форм та з різними оздобленнями.  <b>Лабораторно-практична робота 10:</b> виготовлення макетів тістечок круглої, квадратної, трикутної та ін. форм з різними оздобленнями.  Етапи створення моделей тортів. Побудова макетів тортів різних форм та з різними оздобленнями.  <b>Лабораторно-практична робота 11:</b> виготовлення макетів тортів круглої, квадратної форми з різними оздобленнями.  <b>Лабораторно-практична робота 12:</b> виготовлення макетів тортів складної форми з різними оздобленнями.</p>