

**Міністерство освіти і науки України**

 **ЗАТВЕРДЖЕНО**

 Наказ Міністерства освіти і науки України

 від « \_\_\_»» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_р. №\_\_\_\_\_

***Державний освітній стандарт***

**7412.С.10.70 - 2022**

 *(позначення стандарту)*

**Професія:** Кондитер

**Код:** 7412

**Професійні кваліфікації:**

 молодший кондитер ( кондитер 3 розряду);

 кондитер (кондитер 4 розряду);

 старший кондитер (кондитер 5 розряду).

**Освітня кваліфікація:** кваліфікований робітник.

**Рівень освітньої кваліфікації:**

 перший (початковий) – кондитер 3 розряду;

 другий (базовий) – кондитер 4 розряду~~;~~

 третій (вищий) – кондитер 5 розряду~~.~~

***Видання офіційне***

***Київ – 2022***

**Відомості про авторський колектив розробників**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. 1
 | Володимир БОБКО | директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Львівській області, керівник робочої групи |
| 1. 2
 | Наталія РИБАК | заступник директора Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Львівській області |
| 1. 3
 | Оксана ПАВЛИШИН | викладач Вищого професійного училища № 29 м. Львова |
| 1. 4
 | Наталія КУЯН | викладач Вищого професійного училища № 29 м. Львова |
| 1. 5
 | Олеся МУКОМЕЛ | методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Вінницькій області |
| 1. 6
 | Ольга БУШИНСЬКА | викладач Державного навчального закладу «Вінницький центр професійно-технічної освіти переробної промисловості» |
| 1. 7
 | Лілія ЛЮБУНЬ | майстер виробничого навчання Державного навчального закладу «Вінницький центр професійно-технічної освіти переробної промисловості» |
| 1. 8
 | Ганна ГРИГОР'ЄВА | викладач Житомирського професійного ліцею Житомирської обласної ради |
| 1. 9
 | Людмила МЕТЕЛЬСЬКА | директор Приватного підприємства «Радуга» м. Житомир |
| 1. 11
 | Володимир КРАВЧУК | власник кав'ярень«Ваніль», «Театральна», «Пудинг»,м. Кропивницький, технолог харчової промисловості |
| 1. 12
 | Ольга ПАНЬКІНА | майстер виробничого навчання Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею |
| 1. 20
 | Руслана ЗАЯЦЬ | викладач Державного навчального закладу «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування» |
| 1. 30
 | Олена ТЕМЧЕНКО | методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області |
| 1. 31
 | Тетяна СКРИПНИК | майстер виробничого навчання Державного навчального закладу «Херсонське вище професійне училище ресторанного господарства» |
| 1. 36
 | Анна ОПАНАСЕНКО | методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Донецькій області |
| 1. 37
 | Тетяна ТИМЧЕНКО | майстер виробничого навчання Краматорського вищого професійного училища |
| 1. 38
 | Олена ЗАМФЕРЕСКО | викладач Відокремленого структурного підрозділу «Львівський коледж харчової та переробної промисловості Національного університету харчових технологій» |
| 1. 39
 | Мирослава ТИМОЦЬ | методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Львівській області |

**І. Загальні положення щодо виконання стандарту**

Держаний освітній стандарт (далі – Стандарт) з професії 7412 «Кондитер» розроблено відповідно до:

законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про організації роботодавців, їх об’єднання, права і гарантії їх діяльності»;

Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 р. № 630;

Державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 20 жовтня
2021 р. № 1077;

Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів професійної (професійно-технічної) освіти за компетентнісним підходом, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 17 лютого 2021 р. № 216;

професійного стандарту «Кондитер», затвердженого наказом Міністерства економіки України від 19 серпня 2021 р. № 441-21;

Рамкової програми ЄС щодо оновлених ключових компетентностей для навчання протягом життя, схваленої Європейським парламентом і Радою Європейського Союзу 17 січня 2018 року;

інших нормативно-правових актів, що визначені професійним стандартом.

Стандарт є обов'язковим для виконання усіма закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що видають документи встановленого зразка за цією професією.

**Держаний освітній стандарт містить:**

титульну сторінку;

відомості про авторський колектив розробників;

загальні положення щодо виконання стандарту;

вимоги до результатів навчання, що містять: перелік ключових компетентностей за професією та їх опис; загальні компетентності (знання та вміння) за професією; перелік результатів навчання та їх зміст;

орієнтовний перелік основних засобів навчання.

Структурування змісту Стандарту базується на компетентнісному підході, що передбачає формування і розвиток у здобувача освіти ключових, загальних та професійних компетентностей.

Ключові компетентності дають змогу особі розуміти ситуацію, досягати успіху в особистісному і професійному житті, набувати соціальної самостійності та забезпечують ефективну професійну й міжособистісну взаємодію.

Ключові компетентності набуваються впродовж строку освітньої програми та можуть розвиватися у процесі навчання протягом усього життя шляхом формального, неформального та інформального навчання.

Ключові компетентності у цьому Стандарті корелюються з загальними компетентностями, що визначені професійним стандартом.

Професійні компетентності визначають здатність особи в межах повноважень застосовувати спеціальні знання, уміння та навички, виявляти відповідні моральні та ділові якості для належного виконання встановлених завдань і обов’язків, навчання, професійного та особистісного розвитку.

Результати навчання за цим стандартом орієнтовані на трудові функції як відносно автономні одиниці трудової діяльності, формуються на основі переліку ключових і професійних компетентностей та їх опису.

**Освітній рівень вступника:** базова або повна загальна середня освіта.

Підготовка кваліфікованих робітників за професією 7412 «Кондитер» може проводитися за такими видами: первинна професійна підготовка, професійне (професійно-технічне) навчання, перепідготовка та підвищення кваліфікації.

**Первинна професійна підготовка** передбачає здобуття особою 12 результатів навчання, що визначені Стандартом.

Стандартом визначено загальні компетентності (знання та вміння) для професії, що в повному обсязі включаються до змісту першого результату навчання при первинній професійній підготовці.

До першого результату навчання при первинній професійній підготовці включаються такі ключові компетентності, як «Громадянсько-правова компетентність», «Особистісна, соціальна й навчальна компетентність», «Цифрова компетентність».

Підприємницьку компетентність рекомендовано формувати на завершальному етапі освітньої програми.

Математична, комунікативна, енергоефективна та екологічна компетентності формуються через зміст освітньої програми в залежності від результатів навчання.

Стандарт встановлює максимально допустиму кількість годин при первинній професійній підготовці для досягнення результатів навчання. Кількість годин для кожного окремого результату навчання визначається освітньою програмою закладу освіти.

Перелік основних засобів навчання за професією розроблено відповідно до професійного стандарту, потреб роботодавців, сучасних технологій та матеріалів.

**Професійне (професійно-технічне) навчання або перепідготовка** передбачає здобуття особою результатів навчання 1-7, що визначені для первинної професійної підготовки.

Загальні компетентності (знання та вміння), перелік та зміст ключових компетентностей при проведенні професійного (професійно-технічного) навчання або перепідготовки визначається освітньою програмою в залежності від наявності в особи документів про освіту чи просвоєння кваліфікації, набутого досвіду (неформальна чи інформальна освіта).

При організації перепідготовки, професійного (професійно-технічного) навчання або навчання на виробництві строк професійного навчання може бути скороченим за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється відповідно до законодавства.

Тривалість професійної підготовки встановлюється відповідно до освітньої програми в залежності від виду підготовки та визначається робочим навчальним планом.

**Перепідготовка** може проводитись як з технологічно суміжних, так і з інших професій.

**Професійне (професійно-технічне) навчання** може проводитись за частковими кваліфікаціями (у разі навчання для виконання окремих видів робіт за професією).

**Підвищення кваліфікац**ії з присвоєнням нового рівня освіти (професійної кваліфікації) проводиться відповідно до пункту 2.4 професійного стандарту, що передбачає здобуття особою результатів навчання: 7- 12 – для 4 розряду; 13-16 – для 5 розряду.

Підвищення кваліфікації без присвоєння нової професійної або освітньої кваліфікації проводиться за потребами підприємства не рідше, ніж один раз на п’ять років, що визначено пунктом 2.3 професійного стандарту.

Навчальний час здобувача освіти визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання освітніх програм закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

Навчальний (робочий) час здобувача освіти в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно з законодавством.

Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних майстернях, лабораторіях, навчально-виробничих дільницях та безпосередньо на робочих місцях підприємств, установ, організацій.

Освітня програма може включати додаткові компоненти (за потреби), регіональний компонент, предмети за вибором здобувача освіти.

Розподіл навчального навантаження визначається робочим навчальним планом залежно від освітньої програми, включає теоретичну та практичну підготовки, консультації, кваліфікаційну атестацію.

Робочі навчальні плани розробляються самостійно закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, погоджуються із роботодавцями, навчально (науково)-методичними центрами (кабінетами) професійно-технічної освіти та затверджуються органами управління освітою.

Робочі навчальні програми розробляють заклади професійної (професійно-технічної) освіти на основі Стандарту, визначають зміст навчання відповідно до компетентностей та погодинний розподіл навчального матеріалу.

Перелік необхідного обладнання, устаткування, матеріалів, інструментів визначено професійним стандартом та використовується закладом освіти в залежності від освітньої програми. Додатково заклад освіти формує перелік навчального обладнання для досягнення відповідних результатів навчання.

Після успішного завершення освітньої програми проводиться державна кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей, та визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє». Поточне оцінювання проводиться відповідно до чинних нормативно-правових актів.

Заклади професійної (професійно-технічної) освіти організовують та здійснюють періодичний контроль знань, умінь та навичок здобувачів освіти, їх кваліфікаційну атестацію. Представники роботодавців, їх організацій та об'єднань можуть долучатися до проведення контролю знань, умінь та навичок здобувачів освіти та безпосередньо беруть участь у кваліфікаційній атестації.

Після завершення навчання кожен здобувач освіти повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені Стандартом, технологічними умовами і нормами, встановленими у галузі.

Навчання з охорони праці проводиться відповідно до вимог чинних нормативно-правових актів з питань охорони праці.

Додаткові теми з охорони праці, що стосуються технологічного виконання робіт, застосування матеріалів, обладнання чи інструментів включаються до робочих навчальних програм.

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки знань з охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями відповідно до професійного стандарту, потреб роботодавців галузі, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом професійної (професійно-технічної) освіти разом з роботодавцями.

Порядок проведення кваліфікаційної атестації здобувачів освіти та присвоєння їм кваліфікації визначається центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері трудових відносин, за погодженням із центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері освіти і науки.

Здобувачу освіти, який при первинній професійній підготовці опанував відповідну освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» та видається диплом кваліфікованого робітника державного зразка.

Особі, яка при перепідготовці або професійному (професійно-технічному) навчанні опанувала відповідну освітню програму та успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) професійної кваліфікації.

При професійному (професійно-технічному) навчанні за частковими кваліфікаціями (у разі здобуття особою частини компетентностей визначених стандартом чи навчання для виконання окремих видів робіт за професією) заклад освіти може видавати документи власного зразка.

Особі, яка при підвищенні кваліфікації опанувала відповідну освітню програму та успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про підвищення професійної кваліфікації.

**Сфера професійної діяльності**

Назва виду економічної діяльності, секції, розділу, групи та класу економічної діяльності та їхній код (згідно з Національним класифікатором України ДК 009:2010 «Класифікація видів економічної діяльності») визначено професійним стандартом.

**Умовні позначення**:

КК – ключова компетентність;

ПК – професійна компетентність;

РН – результати навчання;

ЗРГ – заклади ресторанного господарства.

 **ІІ. Вимоги до результатів навчання**

**2.1. Перелік та опис ключових компетентностей за професією**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Умовне****позначення** | **Ключові компетентності** | **Опис компетентностей** |
| **Знати:** | **Уміти:** |
| КК1 | Комунікативна компетентність | професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, за професійним спрямуванням;правила професійної етики та етикету;види документів у професійній діяльності та правила їх створення та оформлення. | використовувати професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням, у тому числі іноземною мовою, при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами та постачальниками;слухати та доносити власну думку;презентувати себе та результати професійної діяльності;користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх. |
| КК2 | Математична компетентність | правила математичних розрахунків у професійній діяльності, у тому числі розрахунок кількості необхідної сировини та інгредієнтів у залежності від результату навчання;порядок користування таблицями Збірника рецептур. | застосовувати математичні розрахунки у професійній діяльності;користуватись таблицями Збірника рецептур. |
| КК3 | Особистісна, соціальна й навчальна компетентність | особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства;поняття особистості, риси характеру, темперамент;індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки;причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі. | працювати в команді;відповідально ставитися до професійної діяльності;самостійно приймати рішення;діяти в нестандартних ситуаціях;планувати трудову діяльність;знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок;визначати навчальні цілі та способи їх досягнення;оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя;дотримуватися культури професійної поведінки в колективі;запобігати виникненню конфліктних ситуацій; визначати індивідуальні психологічні особливості особистості. |
| КК4 | Громадянсько-правова компетентність | основні трудові права та обов’язки працівників;основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність;положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток;порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів;основи законодавства про захист прав споживачів. | застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов’язків працівників; основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльністьположення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту);соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів,порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів;дотримуватися законодавства про захист прав споживачів. |
| КК5 | Підприємницька компетентність | загальна характеристика та правові засади підприємницької діяльності в Україні;підготовка до початку бізнесу; реєстрація підприємницької діяльності;види заробітної плати;види стимулювання праці персоналу підприємств;ціноутворення; основи обліку та податкипоняття «конкуренція», її види та прояви. | користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; оцінювати ресурси, можливі ризики та перспективи відкриття власної справи;розробляти бізнес-плани. |
| КК6 | Екологічна та енергоефективна компетентність | основи енергоефективності;нормативно-правові акти у сфері енергозбереження;способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній діяльності та у побуті;способи енергозаощадження на підприємстві;нормативно-правові акти в сфері екології;основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів;способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті;правила сортування сміття, утилізації відходів. | раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті;використовувати енергоефективне устаткування;дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті. |
| КК7 | Цифрова компетентність | інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування;способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності. | використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології;здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності. |

**2.2 Загальні компетентності (знання та вміння) за професією**

|  |  |
| --- | --- |
| **Знати:**загальні відомості про професію та професійну діяльність;основні нормативні акти у професійній діяльності; загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР (ХАССП);зміст та порядок користування Збірником рецептур;типи, види ЗРГ;загальні відомості про організацію виробництва у ЗРГ;загальні відомості про фізіологію харчування;види кулінарної обробки продуктів; загальні правила охорони праці у професійній діяльності;загальні правила пожежної безпеки;загальні правила електробезпеки;загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності;причини нещасних випадків на підприємстві;план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків;правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків. | **Вміти:**застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності;застосовувати загальні правила санітарії та гігієни;застосовувати первинні засоби пожежогасіння;діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій;використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо);надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків. |

**2.3. Перелік результатів навчання**

**для первинної професійної підготовк**

**Кваліфікація: кондитер 4-го розряду**

**Максимальна кількість годин – 1320**

|  |
| --- |
| **Результати навчання** |
| РН 1. Проводити підготовку сировини для виготовлення кондитерських виробів |
| РН 2. Вміти готувати різноманітні цукрові, фруктові та желейні маси  |
| РН 3. Вміти готувати різні види напівфабрикати (начинки, фарші) і оздоблювальні напівфабрикати (креми, посипки) кондитерських виробів |
| РН 4. Вміти готувати дріжджове тісто опарним і безопарним способом та вироби з нього |
| РН 5. Вміти готувати бездріжджові види тіста та виготовляти вироби з нього  |
| РН 6. Вміти виготовляти прості тістечка  |
| РН 7. Вміти виготовляти прості торти |
| РН 8. Вміти готувати складні види оздоблювальних напівфабрикатів  |
| РН 9. Вміти готувати складні дріжджові, бездріжджові види тіста та вироби з них  |
| РН 10. Вміти виготовляти десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід, тарти та мусові десерти  |
| РН 11. Вміти виготовляти національні кондитерські вироби  |
| РН 12. Вміти виготовляти складні тістечка та торти  |

**2.4. Перелік результатів навчання**

**для підвищення кваліфікації**

**Кваліфікація: старший кондитер (кондитер 5-го розряду)**

|  |
| --- |
| **Результати навчання** |
| РН 13 Вміти готувати оригінальні види оздоблювальних напівфабрикатів  |
| РН 14 Вміти виготовляти вироби із шоколаду  |
| РН 15. Вміти виготовляти фірмові, оригінальні тістечка та торти  |
| РП 16. Вміти організовувати та контролювати процес виготовлення кондитерських виробів на відповідній ділянці виробництва  |

**2.5. Зміст (опис) результатів навчання**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результати навчання** | **Компетентності** | **Знати:** | **Уміти:** |
| **РН 1. Проводити підготовку сировини для виготовлення кондитерських виробів** | **ПК 1.** Здатність підготуватися до обробки сировини для виготовлення кондитерських виробів | правила підготовки робочого місця відповідно до інструкцій та особливостей технологічного процесу;правила дотримування та виконання вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, електробезпеки та протипожежного захисту;вимоги особистої гігієни та санітарії виробництва;правила підбору та використання виробничого інвентарю, інструменту, посуду та обладнання. | підготувати робоче місце відповідно до інструкцій та особливостей технологічного процесу;дотримуватись та виконувати правила охорони праці, безпеки життєдіяльності, електробезпеки та протипожежного захисту;дотримуватись вимог особистої гігієни та санітарії виробництва;підбирати та використовувати виробничий інвентар, інструмент, та обладнання. |
| **ПК 2.** Здатність отримувати сировину зі складу aбo від постачальника | правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу aбo від постачальника;асортимент та основні характеристики сировини, що використовується для виготовлення: види та ознаки доброякісності борошна, види поліпшувачів для зміни клейковини борошна правила підготовки борошна, яєць, рідини та іншої сировини;правила підготовки основної та допоміжної сировини відповідно до технологічного процесу;харчову цінність та правила підбору сировини для виготовлення кондитерських виробів;правила зберігання та вимоги до якості виготовлення кондитерських виробів;правила підбору овочів, фруктів, ягід та горіхоплідних;правила зберігання сировини для виготовлення.  | отримувати сировину за якістю і кількістю зі складу aбo від постачальника;підбирати сировину, що використовується для виготовлення кондитерських виробів за органолептичними ознаками якості;визначати види та ознаки доброякісності борошна, види поліпшувачів для зміни клейковини борошна, правила підготовки борошна, яєць, рідини та іншої сировини;підбирати сировину для виготовлення кондитерських виробів з урахуванням ії харчової цінності; дотримуватись правил зберігання сировини з урахуванням вимог до якості.   |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність  |  професійну термінологію, утому числі іноземною мовою, щодо сировини, що використовується у кондитерському виробництві; правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; норми професійної етики та етикету при спілкуванні. |  застосовувати професійну термінологію, утому числі іноземною мовою, щодо сировини, що використовується у кондитерському виробництві; спілкуватися з керівництвом, постачальниками, колегами; дотримуватись норм професійної етики та етикету. |
| **КК 2.** Математична компетентність |  правила математичних розрахунків при отриманні сировини, що використовується у кондитерському виробництві. | уміти визначати кількість, вагу, вартість сировини, що використовується у кондитерському виробництві. |
| **ПК 3.** Здатність підготовляти сировину для виготовлення кондитерських виробів | правила підготовки основної та допоміжної сировини, відповідно до технологічного процесу та правил підбору сировини для виготовлення кондитерських виробів;правила зберігання сировини для виготовлення кондитерських виробів для подальшого виготовлення;правила санітарної обробки ємкостей, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки сировини;загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки сировини. | здійснювати підготовку основної та допоміжної сировини, відповідно до технологічного процесу та правил підбору сировини для виготовлення кондитерських виробів;перевіряти органолептичним методом якість сировини для виготовлення кондитерських виробів;безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час підготовки та обробки сировини для виготовлення кондитерських виробів. |
| **КК 3.** Особистісна, соціальна й навчальна компетентність |  особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства; поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кондитера; причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі. |  працювати в команді; відповідально ставитися до професійної діяльності; самостійно приймати рішення; діяти в нестандартних ситуаціях; планувати трудову діяльність; знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; запобігати виникненню конфліктних ситуацій; визначати індивідуальні психологічні особливості особистості. |
| **КК 4.** Громадянсько-правова компетентність |  основні трудові права та обов’язки працівників; основні нормативно правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення;  соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів;основи законодавства про захист прав споживачів. | застосовувати знання щодо:  основних трудових прав та обов’язків працівників;  основних нормативно правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів; порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; дотримуватися законодавства про захист прав споживачів. |
| **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність |  способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки сировини для виготовлення кондитерських виробів; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; правила утилізації відходів після обробки сировини для виготовлення кондитерських виробів. |  раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали; використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки сировини дя виготовлення кондитерських виробів. |
| **КК 7.** Цифрова компетентність | інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування;способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності. | використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології;здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності. |
| **РН 2. Вміти готувати різноманітні цукрові, фруктові, желейні маси** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас | види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас;правила санітарної обробки відповідних видів кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас;правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів при приготуванні різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас та дотриманням технічних вимог безпеки праці;правила відбору сировини за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас. | організовувати робоче місце під час приготування різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас та виробів з них;підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас та виробів з них;проводити санітарну обробку кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас;дотримуватись правил безпеки праці при роботі з технологічним обладнанням, виробничим інвентарем, інструментами та ваговимірювальними приладами при приготуванні різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас;підбирати сировину та перевіряти за органолептичними показниками її якість для приготування різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас. |
| **ПК 2.** Здатність готувати різноманітні цукрові, фруктові, желейні маси  | види різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас;рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас;правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас;технологію приготування різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас;вимоги до якості різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас; органолептичні показники якості різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас;умови і терміни зберігання різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас. | працювати з технологічною документацією та вміти робити розрахунок сировини при приготуванні різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас; готувати різноманітні цукрові, фруктові, желейні маси відповідно до рецептури;застосовувати устаткування та інвентар, необхідні для приготування різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас;перевіряти вихід готових різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас;перевіряти за органолептичними показниками якість різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас;дотримуватись умов і термінів зберігання різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас. |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність |  професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас. |  застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас. |
| **КК 2.** Математична компетентність |  правила математичних розрахунків для виготовлення різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас. |  здійснювати математичні розрахунки для виготовлення різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас. |
| **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність | способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі приготування різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас;правила утилізації відходів після приготування різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас. |  раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали при приготуванні різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас; використовувати енергоефективне устаткування;дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів при приготуванні різноманітних цукрових, фруктових, желейних мас. |
| **РН 3. Вміти готувати різні види напівфабрикатів (начинки, фарші) та оздоблювальні напівфабрикати (креми, посипки) для кондитерських виробів** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування різних видів напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів | види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту що використовують для приготування різних видів напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів;правила санітарної обробки відповідних видів кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні різних видів напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів;правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів при приготуванні різних видів напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів та дотриманням технічних вимог безпеки праці;правила відбору сировини за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування різних видів напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів. | підбирати кухонний посуд, інвентар, інструменти, обладнання для приготування різних видів напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів;проводити санітарну обробку кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні різних видів напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів;дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, інвентарем, обладнанням для приготування різних видів напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів;підбирати сировину та перевіряти за органолептичними показниками її якість для приготування різних видів напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів. |
| **ПК 2.** Здатність готувати різні види напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів | зміст та порядок користування Збірником рецептур;види напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів, їх характеристику та призначення;рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів;правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів; технологію приготування напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів; вимоги до якості напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів;органолептичні показники якості напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів;умови і терміни зберігання напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів. | працювати з технологічною документацією та вміти робити розрахунок сировини при приготуванні напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів;дотримуватись рецептури, послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів;готувати різні види напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів;застосовувати устаткування та інвентар, необхідні для приготування напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів; перевіряти вихід готових напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів;дотримуватись умов і термінів зберігання напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів. |
| **ПК 3.**Здатність застосовувати методи та процедури профільного малювання та ліплення при виготовленні кондитерських виробів |  основи, методи та процедури профільного малювання та ліплення;техніку малювання геометричних фігур;техніку малювання орнаменту; **т**ехніку малювання та ліплення рослин, тварин та інших фігур. | наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з поєднанням фарб;малювати та ліпити геометричні фігури, орнамент та прикраси з нього;малювати та ліпити листя різної форми, квіти, фрукти, овочі;**м**алювати та ліпити інші складні фігури, малюнки та орнаменти. |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність |  професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування різних видів напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів. | застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування різних видів напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів. |
| **КК 2.** Математична компетентність |  правила математичних розрахунків для приготування напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів.  | здійснювати математичні розрахунки для приготування напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів. |
| **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність |  способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі приготування напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів;правила утилізації відходів після приготування напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів. |  раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали при приготуванні напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів;  використовувати енергоефективне устаткування;дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів при приготуванні напівфабрикатів (начинок, фаршів) та оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, посипок) для кондитерських виробів. |
| **РН 4. Вміти готувати дріжджове тісто опарним і безопарним способом та вироби з нього** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього | види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту що використовують для приготування дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього;правила санітарної обробки відповідних видів кухонного посуду, та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, робочого місця для приготування дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього;правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту при приготуванні дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього та дотримання технічних вимог безпеки праці;правила відбору сировини за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього. | підбирати кухонний посуд, інвентар, інструменти, обладнання для приготування різних видів дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього;проводити санітарну обробку кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього;дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, інвентарем, обладнанням для приготування дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього;підбирати сировину та перевіряти за органолептичними показниками її якість для приготування дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього. |
| **ПК 2.** Здатність готувати дріжджове тісто опарним і безопарним способом та вироби з нього  | види дріжджового тіста та виробів з нього;рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього;правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього;технологію приготування дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього;процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні та випіканні дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього;втрати маси виробів із дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього під час випікання і зберігання;вимоги до якості дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього;органолептичні показники якості дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього;умови і терміни зберігання дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього. | працювати з технологічною документацією та вміти робити розрахунок сировини при приготуванні дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього;готувати дріжджове тісто опарним і безопарним способом та вироби з нього;застосовувати устаткування та інвентар, необхідні для приготування дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього;перевіряти вихід готових видів дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього; перевіряти за органолептичними показниками якість дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього;дотримуватись умов і термінів зберігання дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього. |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність |  професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо сировини, що використовується для приготування дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього. |  застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо сировини, що використовується для приготування дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього. |
| **КК 2.** Математична компетентність |  правила математичних розрахунків сировини, необхідної для приготування дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього. | здійснювати математичні розрахунки сировини, необхідної для приготування дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього |
| **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність |  способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі приготування дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього;правила утилізації відходів після приготування дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього. |  раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали при приготуванні дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього;  використовувати енергоефективне устаткування;дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів при приготуванні дріжджового тіста опарним і безопарним способом та виробів з нього. |
| **РН 5. Вміти готувати бездріжджові види тіста та вироби з нього** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього | види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні бездріжджових видів тіста та виробів з нього;правила санітарної обробки відповідних видів кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні бездріжджових видів тіста та виробів з нього;правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів при приготуванні бездріжджових видів тіста та виробів з нього та дотримання технічних вимог безпеки праці;правила відбору сировини за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. | організовувати робоче місце під час приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього;підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього;проводити санітарну обробку кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні бездріжджових видів тіста та виробів з нього;дотримуватись правил безпеки праці при роботі з технологічним обладнанням, виробничим інвентарем, інструментами та ваговимірювальними приладами при приготуванні бездріжджових видів тіста та виробів з нього;підбирати сировину та перевіряти за органолептичними показниками її якість для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. |
| **ПК 2.** Здатність готувати бездріжджові види тіста та вироби з нього | види бездріжджового тіста та вироби з нього;рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні бездріжджового тіста та виробів з нього;правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бездріжджового тіста та виробів з нього;технологію приготування бездріжджового тіста та виробів з нього;процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні та випіканні бездріжджового тіста та виробів з нього;втрати маси виробів із бездріжджового тіста та виробів з нього під час випікання і зберігання;вимоги до якості бездріжджового тіста та виробів з нього;органолептичні показники якості бездріжджового тіста та виробів з нього;умови і терміни зберігання бездріжджового тіста та виробів з нього.  | працювати з технологічною документацією та вміти робити розрахунок сировини при приготуванні бездріжджового тіста та виробів з нього;готувати бездріжджове тісто та вироби з нього;застосовувати устаткування та інвентар, що необхідні для приготування бездріжджового тіста та виробів з нього;перевіряти вихід готових видів бездріжджового тіста та виробів з нього; перевіряти за органолептичними показниками якість бездріжджового тіста та виробів з нього;дотримуватись умов і термінів зберігання бездріжджового тіста та виробів з нього. |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність  |  професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування бездріжджового тіста та виробів з нього. |  застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування бездріжджового тіста та виробів з нього. |
| **КК 2.** Математична компетентність |  правила математичних розрахунків сировини, необхідної для приготування бездріжджового тіста та виробів з нього. | здійснювати математичні розрахунки сировини, необхідної для приготування бездріжджового тіста та виробів з нього. |
| **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність |  способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі приготування бездріжджового тіста та виробів з нього;правила утилізації відходів після приготування бездріжджового тіста та виробів з нього. |  раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали при приготуванні бездріжджового тіста та виробів з нього;  використовувати енергоефективне устаткування при приготуванні бездріжджового тіста та виробів з нього;дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів при приготуванні бездріжджового тіста та виробів з нього. |
| **РН 6. Вміти виготовляти прості тістечка** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до виготовлення простих тістечок  | види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні простих тістечок;правила санітарної обробки відповідних видів кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні простих тістечок;правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту при виготовленні простих тістечок та дотримання технічних вимог безпеки праці;правила відбору сировини за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог виготовлення простих тістечок. | організовувати робоче місце під час виготовлення простих тістечок;підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час виготовлення простих тістечок;проводити санітарну обробку кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні простих тістечок;дотримуватись правил безпеки праці при роботі з технологічним обладнанням, виробничим інвентарем, інструментами при виготовленні простих тістечок;підбирати сировину та перевіряти за органолептичними показниками її якість для виготовлення простих тістечок. |
| **ПК 2.** Здатність виготовляти прості тістечка |  асортимент простих тістечок з різних видів тіста;рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій при виготовленні простих тістечок;технологію виготовлення простих тістечок;вимоги до якості простих тістечок;органолептичні показники якості простих тістечок;методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при виготовленні простих тістечок з різних видів тіста;послідовність нанесення на прості тістечка оздоблювальних напівфабрикатів;умови і терміни зберігання простих тістечок. | працювати з технологічною документацією та вміти робити розрахунок сировини при виготовленні простих тістечок;виготовляти прості тістечка;застосовувати устаткування та інвентар, що необхідні для виготовлення простих тістечок;перевіряти вихід готових видів простих тістечок;дотримуватись послідовності виготовлення простих тістечок з різних видів тіста;перевіряти за органолептичними показниками якість простих тістечок;дотримуватись умов і термінів зберігання простих тістечок. |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність  |  професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо виготовлення простих тістечок. |  застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо виготовлення простих тістечок. |
| **КК 2.** Математична компетентність |  правила математичних розрахунків сировини, необхідної для виготовлення простих тістечок. | здійснювати математичні розрахунки сировини, необхідної для виготовлення простих тістечок. |
| **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність |  способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі виготовлення простих тістечок;правила утилізації відходів після виготовлення простих тістечок. |  раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали при виготовленні простих тістечок;  використовувати енергоефективне устаткування при виготовленні простих тістечок;дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів при виготовленні простих тістечок. |
| **РН 7. Вміти виготовляти прості торти** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до виготовлення простих тортів | види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні простих тортів;правила санітарної обробки відповідних видів кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні простих тортів;правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів при виготовленні простих тортів та дотримання технічних вимог безпеки праці;правила відбору сировини за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог виготовлення простих тортів. | організовувати робоче місце під час виготовлення простих тортів;підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час виготовлення простих тортів;проводити санітарну обробку кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні простих тортів;дотримуватись правил безпеки праці при роботі з технологічним обладнанням, виробничим інвентарем, інструментами та ваговимірювальними приладами при виготовленні простих тортів;підбирати сировину та перевіряти за органолептичними показниками її якість для виготовлення простих тортів. |
| **ПК 2.** Здатність виготовляти прості торти |  асортимент простих тортів з різних видів тіста;рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій при виготовленні простих тортів;правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог виготовлення простих тортів;технологію виготовлення простих тортів;послідовність нанесення на прості торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів;підбирати оздоблювальні матеріали за кольором, формою, розміром з кремів, мастики, шоколаду, марципану, грильяжу, карамелі тощо; методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при виготовленні простих тортів;вимоги до якості простих тортів;органолептичні показники якості простих тортів;умови і терміни зберігання простих тортів.  | працювати з технологічною документацією та вміти робити розрахунок сировини при виготовленні простих тортів;виготовляти прості торти;застосовувати устаткування та інвентар, що необхідні для виготовлення простих тортів;перевіряти вихід готових видів простих тортів;дотримуватись послідовності виготовлення простих тортів;оформляти, порціонувати та відпускати прості торти, використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти за органолептичними показниками якість простих тортів;дотримуватись умов і термінів зберігання простих тортів. |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність  |  професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо виготовлення простих тортів. |  застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо виготовлення простих тортів. |
| **КК 2.** Математична компетентність |  правила математичних розрахунків сировини, необхідної для виготовлення простих тортів. | здійснювати математичні розрахунки сировини, необхідної для виготовлення простих тортів. |
| **КК 5.** Підприємницька компетентність | загальна характеристика та правові засади підприємницької діяльності в Україні;підготовка до початку бізнесу; реєстрація підприємницької діяльності;види заробітної плати;види стимулювання праці персоналу підприємств;ціноутворення; основи обліку та податкипоняття «конкуренція», її види та прояви. | користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності;розробляти бізнес-плани. |
| **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність |  способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі виготовлення простих тортів;правила утилізації відходів після виготовлення простих тортів. |  раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали при виготовленні простих тортів;  використовувати енергоефективне устаткування при виготовленні простих тортів;дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів при виготовленні простих тортів. |
| **РН 8. Вміти готувати складні види оздоблювальних напівфабрикатів** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування складних видів оздоблювальних напівфабрикатів   | види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні складних видів оздоблювальних напівфабрикатів;правила санітарної обробки відповідних видів кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні складних видів оздоблювальних напівфабрикатів;правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів при приготуванні складних видів оздоблювальних напівфабрикатів та дотримання технічних вимог безпеки праці;правила відбору сировини за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування складних видів оздоблювальних напівфабрикатів. | організовувати робоче місце під час приготування складних видів оздоблювальних напівфабрикатів;підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування складних видів оздоблювальних напівфабрикатів;проводити санітарну обробку кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні складних видів оздоблювальних напівфабрикатів;дотримуватись правил безпеки праці при роботі з технологічним обладнанням, виробничим інвентарем, інструментами та ваговимірювальними приладами при приготуванні складних видів оздоблювальних напівфабрикатів;підбирати сировину та перевіряти за органолептичними показниками її якість для приготування складних видів оздоблювальних напівфабрикатів. |
| **ПК 2.** Здатність готувати складні види оздоблювальних напівфабрикатів | рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні складних видів оздоблювальних напівфабрикатів;правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування складних видів оздоблювальних напівфабрикатів;технологію приготування складних видів оздоблювальних напівфабрикатів;вимоги до якості складних видів оздоблювальних напівфабрикатів;органолептичні показники якості складних видів оздоблювальних напівфабрикатів;умови і терміни зберігання складних видів оздоблювальних напівфабрикатів. | працювати з технологічною документацією та вміти робити розрахунок сировини при приготуванні складних видів оздоблювальних напівфабрикатів;готувати складні види оздоблювальних напівфабрикатів;застосовувати устаткування та інвентар, що необхідні для приготування складних видів оздоблювальних напівфабрикатів;перевіряти вихід готових складних видів оздоблювальних напівфабрикатів; перевіряти за органолептичними показниками якість складних видів оздоблювальних напівфабрикатів;дотримуватись умов і термінів зберігання складних видів оздоблювальних напівфабрикатів. |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність |  професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування складних видів оздоблювальних напівфабрикатів. |  застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування складних видів оздоблювальних напівфабрикатів. |
| **КК 2.** Математична компетентність |  правила математичних розрахунків сировини, необхідної для приготування складних видів оздоблювальних напівфабрикатів. | здійснювати математичні розрахунки сировини, необхідної для приготування складних видів оздоблювальних напівфабрикатів. |
| **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність |  способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі приготування складних видів оздоблювальних напівфабрикатів;правила утилізації відходів після приготування складних видів оздоблювальних напівфабрикатів. |  раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали при приготуванні складних видів оздоблювальних напівфабрикатів;  використовувати енергоефективне устаткування при приготуванні складних видів оздоблювальних напівфабрикатів;дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів при приготуванні складних видів оздоблювальних напівфабрикатів. |
| **РН 9. Вміти готувати складні дріжджові, бездріжджові) види тіста та вироби з них** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них   | види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них;правила санітарної обробки відповідних видів кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них;правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів при приготуванні складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них та дотримання технічних вимог безпеки праці;правила відбору сировини за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них. | організовувати робоче місце під час приготування складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них;підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них;проводити санітарну обробку кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них;дотримуватись правил безпеки праці при роботі з технологічним обладнанням, виробничим інвентарем, інструментами та ваговимірювальними приладами при приготуванні складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них;підбирати сировину та перевіряти за органолептичними показниками її якість для приготування складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них. |
| **ПК 2.** Здатність готувати складні дріжджові (шарові, швидко заморожені напівфабрикати) та бездріжджові (медові, білкові, різні види бісквітного, заварного, прісно шарового, мигдального, крихтового) видів тіста та виробів з них | рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них;правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них;технологію приготування складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них;вимоги до якості складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них;органолептичні показники якості складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них;умови і терміни зберігання складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них.  | працювати з технологічною документацією та вміти робити розрахунок сировини при приготуванні складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них;готувати складні дріжджові (шарові, швидко заморожені напівфабрикати) та бездріжджові (медові, білкові, різні види бісквітного, заварного, прісно шарового, мигдального, крихтового) видів тіста та виробів з них;застосовувати устаткування та інвентар, що необхідні для приготування складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них;перевіряти вихід готових складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них; перевіряти за органолептичними показниками якість складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них;дотримуватись умов і термінів зберігання складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них. |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність |  професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них. |  застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них. |
| **КК 2.** Математична компетентність |  правила математичних розрахунків сировини, необхідної для приготування складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них. | здійснювати математичні розрахунки сировини, необхідної для приготування складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них. |
| **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність |  способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі приготування складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них;правила утилізації відходів після приготування складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них. |  раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали при приготуванні складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них;  використовувати енергоефективне устаткування при приготуванні складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них;дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів при приготуванні складних дріжджових (шарових, швидко заморожених напівфабрикатів) та бездріжджових (медових, білкових, різних видів бісквітних, заварних, прісно шарових, мигдальних, крихтових) видів тіста та виробів з них. |
| **РН 10. Вміти виготовляти десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід, тарти та мусові десерти** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до виготовлення десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тартів та мусових десертів  | види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тартів та мусових десертів;правила санітарної обробки відповідних видів кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тартів та мусових десертів;правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів при виготовленні десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тартів та мусових десертів та дотримання технічних вимог безпеки праці;правила відбору сировини за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог виготовлення десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тартів та мусових десертів. | організовувати робоче місце під час виготовлення десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тартів та мусових десертів;підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час виготовлення десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тартів та мусових десертів;проводити санітарну обробку кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тартів та мусових десертів;дотримуватись правил безпеки праці при роботі з технологічним обладнанням, виробничим інвентарем, інструментами та ваговимірювальними приладами при виготовленні десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тартів та мусових десертів;підбирати сировину та перевіряти за органолептичними показниками її якість для виготовлення десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тартів та мусових десертів. |
| **ПК 2.** Здатність виготовляти десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід, тарти та мусові десерти | види десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів;рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій при виготовленні десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів;правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог виготовлення десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів;технологію виготовлення десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів;вимоги до якості десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів;органолептичні показники якості десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів;умови і терміни зберігання десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів. | працювати з технологічною документацією та вміти робити розрахунок сировини при виготовленні десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів;виготовляти десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід, тарти та мусові десерти;застосовувати устаткування та інвентар, що необхідні для виготовлення десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів;перевіряти вихід готових десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів; перевіряти за органолептичними показниками якість десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів;дотримуватись умов і термінів зберігання десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів. |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність |  професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо виготовлення десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів. |  застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо виготовлення десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів. |
| **КК 2.** Математична компетентність |  правила математичних розрахунків сировини, необхідної для виготовлення десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів. | здійснювати математичні розрахунки сировини, необхідної для виготовлення десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів. |
| **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність |  способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі виготовлення десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів;правила утилізації відходів після виготовлення десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів. |  раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали при виготовленні десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів;  використовувати енергоефективне устаткування при виготовленні десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів;дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів при виготовленні десертів з утворенням драглів, гарячих десертів, заморожених десертів, десертів з плодів і ягід, тарт та мусових десертів. |
| **РН 11. Вміти виготовляти національні кондитерські вироби** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до виготовлення національних кондитерських виробів | види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні національних кондитерських виробів;правила санітарної обробки відповідних видів кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні національних кондитерських виробів;правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту при виготовленні національних кондитерських виробів та дотримання технічних вимог безпеки праці;правила відбору сировини за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог виготовлення національних кондитерських виробів. | організовувати робоче місце під час виготовлення національних кондитерських виробів;підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час виготовлення національних кондитерських виробів;проводити санітарну обробку кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні національних кондитерських виробів;дотримуватись правил безпеки праці при роботі з технологічним обладнанням, виробничим інвентарем, інструментами при виготовленні національних кондитерських виробів;підбирати сировину та перевіряти за органолептичними показниками її якість для виготовлення національних кондитерських виробів. |
| **ПК 2.** Здатність виготовляти національні кондитерські вироби української кухні | види національних кондитерських виробів;рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій при виготовленні національних кондитерських виробів української кухні;правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог виготовлення національних кондитерських виробів української кухні;технологію виготовлення національних кондитерських виробів;вимоги до якості національних кондитерських виробів української кухні;органолептичні показники якості національних кондитерських виробів української кухні;умови і терміни зберігання національних кондитерських виробів української кухні. | працювати з технологічною документацією та вміти робити розрахунок сировини при виготовленні національних кондитерських виробів української кухні;виготовляти національних кондитерських виробів української кухні;застосовувати устаткування та інвентар, що необхідні для виготовлення національних кондитерських виробів української кухні;перевіряти вихід готових національних кондитерських виробів української кухні; перевіряти за органолептичними показниками якість національних кондитерських виробів української кухні;дотримуватись умов і термінів зберігання національних кондитерських виробів української кухні. |
| **ПК 3.** Здатність виготовляти національні кондитерські вироби зарубіжної кухні  | види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні національних кондитерських виробів зарубіжної кухні;правила санітарної обробки відповідних видів кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні національних кондитерських виробів зарубіжної кухні;правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту при виготовленні національних кондитерських виробів зарубіжної кухні та дотримання технічних вимог безпеки праці;правила відбору сировини за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог виготовлення національних кондитерських виробів зарубіжної кухні;залежність різновидів національних кондитерських виробів зарубіжної кухні від територіального знаходження. | організовувати робоче місце під час виготовлення національних кондитерських виробів зарубіжної кухні;підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час виготовлення національних кондитерських виробів зарубіжної кухні;проводити санітарну обробку кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні національних кондитерських виробів зарубіжної кухні;дотримуватись правил безпеки праці при роботі з технологічним обладнанням, виробничим інвентарем, інструментами при виготовленні національних кондитерських виробів зарубіжної кухні;підбирати сировину та перевіряти за органолептичними показниками її якість для виготовлення національних кондитерських виробів зарубіжної кухні. |
| **РН 12. Вміти виготовляти складні тістечка та торти** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до виготовлення складних тістечок та тортів | види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні складних тістечок та тортів;правила санітарної обробки відповідних видів кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні складних тістечок та тортів;правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту при виготовленні складних тістечок та тортів, дотримання технічних вимог безпеки праці;правила відбору сировини за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог виготовлення складних тістечок та тортів. | організовувати робоче місце під час виготовлення складних тістечок та тортів;підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час виготовлення складних тістечок та тортів;проводити санітарну обробку кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні складних тістечок та тортів;дотримуватись правил безпеки праці при роботі з технологічним обладнанням, виробничим інвентарем, інструментами при виготовленні складних тістечок та тортів;підбирати сировину та перевіряти за органолептичними показниками її якість для виготовлення складних тістечок та тортів. |
| **ПК 2.** Здатність виготовляти складні тістечка та торти | види складних тістечок та тортів;рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій при виготовленні складних тістечок та тортів;правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог виготовлення складних тістечок та тортів;технологію виготовлення складних тістечок та тортів;послідовність нанесення на фірмові, оригінальні тістечка та торти оздоблювальних напівфабрикатів;методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при виготовленні складних тістечок та тортів;вимоги до якості складних тістечок та тортів;органолептичні показники якості складних тістечок та тортів;умови і терміни зберігання складних тістечок та тортів. | працювати з технологічною документацією та вміти робити розрахунок сировини при виготовленні складних тістечок та тортів;виготовляти фірмові, оригінальні тістечка та тортів;застосовувати устаткування та інвентар, що необхідні для виготовлення складних тістечок та тортів;підбирати оздоблювальні напівфабрикати за кольором, формою, розміром при виготовленні складних тістечок та тортів;перевіряти вихід готових складних тістечок та тортів; перевіряти за органолептичними показниками якість складних тістечок та тортів;дотримуватись умов і термінів зберігання складних тістечок та тортів. |
| **РН 13. Вміти готувати оригінальні види оздоблювальних напівфабрикатів** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів  | види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів;правила санітарної обробки відповідних видів кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів;правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів при приготуванні оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів та дотримання технічних вимог безпеки праці;правила відбору сировини за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів. | організовувати робоче місце під час приготування оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів;підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів;проводити санітарну обробку кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів;дотримуватись правил безпеки праці при роботі з технологічним обладнанням, виробничим інвентарем, інструментами та ваговимірювальними приладами при приготуванні оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів;підбирати сировину та перевіряти за органолептичними показниками її якість для приготування оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів. |
|  | **ПК 2.** Здатність виготовляти оригінальні види оздоблювальних напівфабрикатів | рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів;правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів;технологію приготування оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів;вимоги до якості оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів;органолептичні показники якості оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів;умови і терміни зберігання оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів. | працювати з технологічною документацією та вміти робити розрахунок сировини при приготуванні оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів;виготовляти оригінальні види оздоблювальних напівфабрикатів;застосовувати устаткування та інвентар, що необхідні для приготування оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів;перевіряти вихід готових оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів; перевіряти за органолептичними показниками якість оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів;дотримуватись умов і термінів зберігання оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів. |
|  | **КК 1.** Комунікативна компетентність |  професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів. |  застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування оригінальних видів оздоблювальних напівфабрикатів. |
| **РН 14. Вміти виготовляти вироби із шоколаду** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до виготовлення виробів із шоколаду  | види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні виробів із шоколаду;правила санітарної обробки відповідних видів кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні виробів із шоколаду;правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту при виготовленні виробів із шоколаду та дотримання технічних вимог безпеки праці;правила відбору сировини за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог виготовлення виробів із шоколаду . | організовувати робоче місце під час виготовлення виробів із шоколаду;підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час виготовлення виробів із шоколаду;проводити санітарну обробку кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні виробів із шоколаду;дотримуватись правил безпеки праці при роботі з технологічним обладнанням, виробничим інвентарем, інструментами при виготовленні виробів із шоколаду;підбирати сировину та перевіряти за органолептичними показниками її якість для виготовлення виробів із шоколаду. |
|  | **ПК 2.** Здатність виготовляти вироби із шоколаду | рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій при виготовленні виробів із шоколаду та начинок до нього;правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог виготовлення виробів із шоколаду;технології формування шоколаду та шоколадних виробівтехноло­гічні режими темперування шоколадних мас;методи визначення консистенції шоколадних мас та співвідношення шоколаду і начинок;вимоги до якості шоколаду та начинок до нього;умови і терміни зберігання виробів із шоколаду. | працювати з технологічною документацією та вміти робити розрахунок сировини при виготовленні виробів із шоколаду та начинок до нього;застосовувати устаткування та інвентар, що необхідні для виготовлення виробів із шоколаду;формувати вручну різні види плиткового та фігурного шоколаду і шоколадні вироби з начинкою темперу­вати шоколад з доведенням до потрібної густоти з додаванням какао-масла та вимішуванням шоколаду;контролю­вати процес охолодження шоколаду, вагу виробів, співвідношення начинки та шоколаду;стежити за процесом виготовлення шоколадної кірочки, наповнювати її начинкою;контролю­вати дотримання рецептур і технологічних режимів виготовлення шоколадних виробів;  перевіряти за органолептичними показниками якість виробів із шоколаду;дотримуватись умов і термінів зберігання виробів із шоколаду. |
| **РН 15. Вміти виготовляти фірмові, оригінальні тістечка та торти** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до виготовлення фірмових, оригінальних тістечок та тортів | види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні фірмових, оригінальних тістечок та тортів;правила санітарної обробки відповідних видів кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні фірмових, оригінальних тістечок та тортів;правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту при виготовленні фірмових, оригінальних тістечок та тортів, дотримання технічних вимог безпеки праці;правила відбору сировини за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог виготовлення фірмових, оригінальних тістечок та тортів. | організовувати робоче місце під час виготовлення фірмових, оригінальних тістечок та тортів;підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час виготовлення фірмових, оригінальних тістечок та тортів;проводити санітарну обробку кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при виготовленні фірмових, оригінальних тістечок та тортів;дотримуватись правил безпеки праці при роботі з технологічним обладнанням, виробничим інвентарем, інструментами при виготовленні фірмових, оригінальних тістечок та тортів;підбирати сировину та перевіряти за органолептичними показниками її якість для виготовлення фірмових, оригінальних тістечок та тортів. |
|  | **ПК 2.** Здатність виготовляти фірмові, оригінальні тістечка та торти | види фірмових, оригінальних тістечок та тортів;рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій при виготовленні фірмових, оригінальних тістечок та тортів;правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог виготовлення фірмових, оригінальних тістечок та тортів;технологію виготовлення фірмових, оригінальних тістечок та тортів;послідовність нанесення на фірмові, оригінальні тістечка та торти оздоблювальних напівфабрикатів;методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при виготовлення фірмових, оригінальних тістечок та тортів;вимоги до якості фірмових, оригінальних тістечок та тортів;органолептичні показники якості фірмових, оригінальних тістечок та тортів;умови і терміни зберігання фірмових, оригінальних тістечок та тортів. | працювати з технологічною документацією та вміти робити розрахунок сировини при виготовленні складних тістечок та тортів;виготовляти фірмові, оригінальні тістечка та торти;застосовувати устаткування та інвентар, що необхідні для виготовлення фірмових, оригінальних тістечок та тортів;підбирати оздоблювальні напівфабрикати за кольором, формою, розміром при виготовленні фірмових, оригінальних тістечок та тортів;перевіряти вихід готових фірмових, оригінальних тістечок та тортів; перевіряти за органолептичними показниками якість фірмових, оригінальних тістечок та тортів;дотримуватись умов і термінів зберігання фірмових, оригінальних тістечок та тортів. |
| **РП 16. Вміти організовувати та контролювати процес виготовлення кондитерських виробів на відповідній ділянці виробництва**  | ПК 1.Здатність організовувати процес виготовлення кондитерських виробів на відповідній ділянці виробництва | основи діяльності підприємства з виготовлення кондитерських виробів; загальні відомості про господарський облік;норматив­ні документи щодо обліку, калькуляції, звітності для підприємств з виготовлення кондитерських виробів;порядок проведення інвентаризації матеріально-технічних цінностей. | організо­вувати виробничий процес на відповідній ділянці виробництва;вести первинну облікову звітність;проводити інвентаризацію матеріально- технічних цінностей. |
|  | ПК 2.Здатність контролювати якість, обсяги та терміни виготовлення кондитерських виробів за усім їх асортиментом на відповідній ділянці виробництва | норматив­ні акти підприємства стосовно охорони праці, гігієни праці та контролю за їх виконанням;принципи організації, форми і методи контролю якості кондитерських виробів;докумен­ти, що засвідчують якість кондитерських виробів, сировини та товарів;методи діагностики безпеки харчових продуктів;способи усунення дефектів у готовій продукції;порядок проведення бракеражу готової продукції, заповнення бракеражного журналу. | брати участь в аналізуванні ризиків загроз і небезпек на відповідних робочих місцях та відповідній ділянці виробництва, розробленні та здійсненні заходів щодо усунення причин нещасних випадків, запровадженні організаційних і технічних заходів;користува­тися різноманітними засобами контролю за виконанням підпорядкованими працівниками технологічних процесів виготовлення кондитерських виробів;контролю­вати усунення підпорядкованими працівниками дефектів кондитерських виробів;проводити бракераж кондитерської продукції на всіх етапах її виготовлення та на відповідній ділянці виробництва, заповнювати бракеражний журнал. |

**Орієнтовний перелік основних засобів навчання**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****з/п** | **Найменування** | **Кількість на групу з 15 осіб, шт.** | **Примітка** |
| Для інд. користування | Для групи  |  |
| ***Обладнання*** |
| 1 | Столи виробничі |  | 8 |  |
| 2 | Мийки |  | 2 |  |
| 3 | Універсальна кухонна машина  |  | 1 |  |
| 4 | Плита електрична | 1 комф. | 16 комф. |  |
| 5 | Шафа пекарна |  | 1 |  |
| 6 | Конвектомат |  | 1 |  |
| 7 | Комбінована мікрохвильова піч |  | 1 |  |
| 8 | Електронні ваги |  | 3 |  |
| 9 | Електроміксер (блендер) |  | 2 |  |
| 10 | Шафа холодильна  |  | 1 |  |
| 11 | Шафа морозильна |  | 1 |  |
| 12 | Прибор шокової заморозки |  | 1 |  |
| 13 | Електрофритюрниця |  | 1 |  |
| 14 | Кавомолка |  | 2 |  |
| 15 | Чайник електричний |  | 1 |  |
| 16 | Машина для протирання овочів та продуктів |  | 2 |  |
| 17 | Фритюрниця електрична |  | 2 |  |
| 18 | М’ясорубка  |  | 1 |  |
| 19  | Машина тістомісильна малогабаритна |  | 1 |  |
| ***Інструмент*** |
| 1 | Виїмка для тіста |  | 1 комплект |  |
| 2 | Горіхокол |  | 5 |  |
| 3 | „Карвінг” – форми для художнього нарізання |  | 8 |  |
| 4 | Мусат |  | 2 |  |
| 5 | Набір для виготовлення виробів з мастики | 1 | 15 |  |
| 6 | Набір інструментів для нарізання овочів та фруктів |  | 8 |  |
| 7 | Ножиці |  | 8 |  |
| 8 | Набір ножів | 1 | 15 |  |
| 9 | Пристосування для видалення серцевини з яблук |  | 2 |  |
| 10 | Рибочистки (скребки) різної конструкції |  | 2 |  |
| 11 | Різець для тіста |  | 8 |  |
| 12 | Набір силіконових форм та килимків |  | 8 |  |
| 13 | Тертка |  | 8 |  |
| ***Інвентар*** |
| 1 | Багатоярусні підставки для тортів |  | 4 |  |
| 2 | Дошки розробні з відповідним маркуванням | 1 | 15 |  |
| 3 | Друшляк |  | 4 |  |
| 4 | Вінчик сталевий |  | 8 |  |
| 5 | Качалка |  | 14 |  |
| 6 | Набір лотків |  | 5 |  |
| 7 | Лопатка металева |  | 5 |  |
| 8 | Лопатка дерев’яна (копистка) |  | 5 |  |
| 9 | Лопатка для торта |  | 5 |  |
| 10 | Лопатка кондитерська |  | 5 |  |
| 11 | Лист кондитерський |  | 8 | листи 2-х бортові, 4-х бортові |
| 12 | Ложки мірні |  | 5 |  |
| 13 | Пензлик для змащування виробів із тіста  |  | 5 |  |
| 14 | Мішок кондитерський з набором насадок  | 1 | 15 |  |
| 15 | Форми для тортів |  | 15 |  |
| 16 | Сито  |  | 5 |  |
| 17 | Ступка з товкачиком |  | 1 |  |
| 18 | Набір форм для випікання | 1 | 15 |  |
| 19 | Формочки для корзинок | 3 | 45 |  |
| 20 | Розливна ложка 0,25-0,5 л |  | 2 |  |
| 21 | Шкребки для тіста |  | 5 |  |
| 22 | Щипці для відпуску кондитерських виробів |  | 5 |  |
| ***Кухонний посуд*** |
| 1 | Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами | 1 | 15 |  |
| 2 | Миска глибока | 1 | 15 |  |
| 3 | Сковорідка різного діаметру | 1 | 15 |  |
| 4 | Турочка |  | 2 |  |
| ***Столовий посуд*** |
| 1 | Блюдо кругле, овальне | 1 | 15 |  |
| 2 | Ваза плоска (плато) |  | 5 |  |
| 3 | Кавовий набір |  | 1 |  |
| 4 | Креманка скляна | 1 | 15 |  |
| 5 | Лотки  |  | 5 |  |
| 6 | Підноси | 1 | 15 |  |
| 7 | Тарілка десертна мілка | 1 | 15 |  |
| 8 | Тарілка мілка столова | 1 | 15 |  |
| 9 | Тарілка пиріжкова | 1 | 15 |  |
| 10 | Чайний набір |  | 1 |  |
| 11 | Графин |  | 1 |  |
| ***Столові прибори, білизна*** |
| 1 | Набір столових приборів | 1 | 15 |  |
| 2 | Столова білизна |  | 5 |  |