

ПОГОДЖЕНО
Директор кафе «Брама»
_____ Олег ДЕРКАЧ
«___»_____2025

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ДНЗ «Уманський ПАЛ»
_____ Володимир ГЕРГУН
«___»_____2025

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

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

СХВАЛЕНО:
Педагогічною радою
ДНЗ «Уманський ПАЛ»
Протокол № 1 від 29.08.2025 року

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО:
На засіданні методичної комісії харчового напрямку
Протокол № 10 від 27.06.2025 року.
Голова методичної комісії
_____ Марина ІЗДЕБСЬКА

Освітня програма буде введена в дію з 01.09.2025 року.

ЗВЕДЕНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ

Професія: 7412 Кондитер
кваліфікації: кондитер 3-го розрядів

№ ^{з/п}	Напря́м підготовки	Всього годин	Кількість годин
			Професійна кваліфікація
			КНД 3
1	Загальнопрофесійна підготовка	69	69
2	Професійно-теоретична підготовка	225	225
3	Професійно-практична підготовка	667	667
	- виробниче навчання	300	300
	- виробнича практика	367	367
4	Кваліфікаційна пробна робота	7	7
5	Консультації	30	30
6	Державна кваліфікаційна атестація (або проміжна кваліфікаційна атестація при продовженні навчання)	7	7
7	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4, 5)	968	968

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

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

Професія: 7412 Кондитер

Кваліфікація випускника: кондитер 3-го розряду

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

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

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

Професійна кваліфікація: кондитер 3-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика

3-й розряд

Завдання та обов'язки. Готує прості масові торти, тістечка та інші поштучні кондитерські і хлібобулочні вироби з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини (борошняної, сирної маси або посипок). Виготовляє різні види тіста, кремів, начинок, фаршів; готує напівфабрикати, штампує, формує та викладає вироби на листи. Оздоблює вироби помадкою, кремом тощо. Випікає (смажить) вироби. Визначає готовність тістових заготовок до випікання, садить їх у піч або у варильні (пекарські) шафи, стежить за процесом випікання, закінченням (варіння) виробів, виймає їх, охолоджує.

Повинен знати: асортимент, рецептури і технологію виготовлення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту, включає заміс тіста, виготовлення тіста і виготовлення кремів, начинок, вимог до їх якості; гатунок борошна, його хлібопекарські якості; способи і прийоми оформлення виробів, техніку нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб; техніку і способи оздоблення виробів помадкою, кремом; режим і тривалість випікання (смаження) виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств громадського харчування; основи раціональної організації робочих місць; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікаційні вимоги. Повна або базова середня освіта. Професійно-технічна освіта або одержання професії безпосередньо на виробництві. Без вимог до стажу роботи.

Приклади робіт: виготовлення деяких видів тіста; нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини; випікання (смаження) виробів, визначення їх готовності.

2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією Кондитер 3-го розряду

2.1. При вступі до навчання

Повна або базова загальна середня освіта

2.2. Після закінчення навчання

Повна або базова загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта або одержання професії безпосередньо на виробництві, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Кондитер 3-го розряду.

3. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

Професія: 7412 Кондитер

Професійна кваліфікація: кондитер 3-го розряду
Загальний фонд навчального часу – **998 годин**

№з/п	Напрямок підготовки	Кількість годин						
		Всього годин	ЗПК	КНД 3.1	КНД 3.2	КНД 3.3	КНД 3.4	КНД 3.5
1	Загальнопрофесійна підготовка	69	69					
2	Професійно-теоретична підготовка	225	65	8	32	34	58	28
3	Професійно-практична підготовка	667	43	26	84	134	272	108
4	Кваліфікаційна пробна робота	7						
5	Консультації	30						
6	ДКА (або ПКА при продовженні навчання)	7						
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.4,5)	968	177	34	116	168	330	136

Примітки

1. Кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.
2. Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.

4. Типова програма з підготовки за професією Кондитер 3-го розряду (Зміст професійних компетентностей)

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
КНД-3.1.1	Приготування начинок	<p>Знати: асортимент начинок в залежності від сировини; види начинок; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; вимоги до якості; технологію приготування різних видів начинок; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	<p>Знати: асортимент фаршів в залежності від сировини; види фарші, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; технологію приготування різних видів фаршів; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
КНД-	Приготування	Знати: види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристику та призначення; технологію приготування, вимоги до

3.2.1	сиропів	якості різних видів сиропів; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.2	Приготування помади	Знати: асортимент; технологію приготування різних видів помади; вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	Знати: технологічний процес виготовлення, вимоги до якості желе на желатині, агарі; асортимент та технологію приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	Знати: асортимент кремів; технологію приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	Знати: технологію приготування, вимоги до якості вершкових, сметанних кремів, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметанний креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.2.6	Приготування посипок	Знати: асортимент посипок; технологію їх приготування, вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	Знати: технологію приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	Знати: технологію приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	Знати: технологію приготування тіста для млинчиків та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування вафельного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування пісочного тіста та виробів з нього; вихід виробів, вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; підбір устаткування та інвентарю; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування прісного здобного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування пряничного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього	<p>Знати: технологію приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	<p>Знати: асортимент і класифікацію тістечок, їх характеристику; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	<p>Знати: асортимент і класифікацію тортів, технологію приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста; порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів; поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей; вимоги до якості тортів; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості торти з нанесенням трафаретного малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини, визначати якість готових виробів; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці</p>

5. Перелік основних засобів навчання

Професійна кваліфікація: кондитер 3-го розряду

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб		Прим
		Для інд. корист.	Для групи	
Обладнання				
1	Універсальна кухонна машина сучасної моделі, що відповідає європейським та світовим стандартам з основних вимог безпеки праці та надійності, з комплектом змінних механізмів.		1	
2	Настільні циферблатні ваги		1	
3	Електронні ваги		2	
4	Кавомолка		1	
5	Тістомісильна машина малогабаритна		1	Якщо не входить у комплект
6	Збивальна машина		1	Якщо не входить у комплект
7	Електрична фритюрниця		1	
8	Столи виробничі		8	
9	Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів		1	
10	Плита електрична	1комф.	1бкомф.	
11	Шафа пекарська		1	З трьома секціями
12	Шафа холодильна		1	
13	Електрофритюрниця		1	
14	Чайник електричний		2	
Інструмент				
1	Виймка для тіста		5 комп.	
2	Горіхокол		5	
3	Мусат		2	
4	Ніж – шкребок для масла		4	
5	Ножиці		2	
6	Ножі для глазурування	1	15	
7	Ножі для нарізання		8	
8	Ножі кухарської трійки	1	15	
9	Пристосування для видалення серцевин з яблук		2	
10	Рибочистки (скребки) різної конструкції		1	
11	Різець для тіста		8	

12	Тертка		8	
Інвентар				
1	Дошки розробні з відповідним маркуванням	1	15	
2	Друшляк		4	
3	Качалка	1	15	
4	Лоток глибокий		5	
5	Лоток мілкий		5	
6	Лопатка металева		5	
7	Лопатка дерев'яна (копистка)		5	
8	Ложки мірні		5	
9	Лопатка для торта		5	
10	Лопатка кондитерська		5	
11	Лист кондитерський		8	листи 2, 4- бортові
12	Пензлик для змащування виробів із тіста		5	
13	Мішок кондитерський з набором насадок	1	15	
14	Форми для тортів		10	
15	Сито волосяне		5	
16	Сито металеве		5	
17	Ступка з товкачиком		1	
18	Формочки для корзинок	3	45	
19	Розливна ложка 0,25-0,5 л		2	
20	Шкребки для тіста		5	
21	Шумівка		2	
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	Сковорідки різного діаметру	1	15	
4	Чайник		2	
Столовий посуд				
1	Блюдо кругле, овальне	1	15	
2	Ваза плоска (плато)		5	
3	Тарілка пиріжкова	1	15	
4	Підноси	1	15	
5	Склянка чайна	1	15	
6	Цукорниця		2	

7	Чайник для заварювання чаю		2	
<i>Столові прибори. Білизна</i>				
1	Виделки	2	30	
2	Графин		1	
3	Ложки чайні	1	15	
4	Ножі	1	15	
5	Серветки з тканини	1	15	
6	Скатерті з тканини		5	

КРИТЕРІЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ АТЕСТАЦІЇ ВИПУСКНИКІВ

Професія: 7412 Кондитер

Професійна кваліфікація: кондитер 3-го розряду

ЗНАЄ, РОЗУМІЄ

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

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

УМІЄ

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