

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПЕРВОМАЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ КОЛЕДЖ**



ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. директора ППІКу

Д.М. Себко

“04” квітня 2019р.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Рівень освіти	Другий (базовий) рівень професійної (професійно-технічної) освіти
Професія	Кондитер
Код	7412
Кваліфікація	Кондитер 3 розряду Кондитер 4 розряду

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні циклової комісії професійної освіти та економічних дисциплін
Протокол № 4 від 21.03.2019 р.

СХВАЛЕНО

педагогічною радою
Протокол № 8 від 04.04.2019р.

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2019р. (наказ № 63-з від 04.04 2019 р.)

Рубіжне 2019 р.

ПЕРЕДМОВА

1. РОЗРОБЛЕНО робочою групою циклової комісії професійної освіти та економічних дисциплін Первомайського індустріально-педагогічного коледжу

2. РОЗРОБНИКИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:

Лугова Л.І.	– заступник директора з НВР
Меркулова Л.Ф.	– голова циклової комісії професійної освіти та економічних дисциплін
Казимова Н.В.	– викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії
Рочвак І.А.	– майстер виробничого навчання
Гаєва Т.М.	– методист

Ця освітня програма не може бути повністю чи частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Первомайського індустріально-педагогічного коледжу

1. Профіль освітньої програми з професії 7412 Кондитер

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу	Первомайський індустріально-педагогічний коледж
Освітньо-кваліфікаційний рівень, назва кваліфікації	Кваліфікований робітник Кондитер 3 розряду Кондитер 4 розряду
Обсяг освітньої програми	Термін навчання – 1 рік 08 місяців
Форма освіти	денна
Рівень освіти	Другий (базовий) рівень професійної (професійно-технічної) освіти, який відповідає третьому рівню НРК
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання	Наявність базової загальної середньої освіти
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	ript.in.ua
2 – Мета освітньої програми	
Формування у здобувачів освіти професійної готовності до роботи у галузі харчової промисловості (кондитерське виробництво) та закладах ресторанного господарства	
3 – Характеристика освітньої програми	
Освітня програма розроблена відповідно до Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2017 з професії 7412 Кондитер, має прикладну орієнтацію і спрямована на формування компетенцій, необхідних для професійної діяльності в галузі харчової промисловості (кондитерське виробництво) та закладах ресторанного господарства	
4 – Придатність випускників до працевлаштування	
Сфера професійної діяльності	КВЕД ДК 009:2010: <i>Переробна промисловість. Виробництво хліба, хлібобулочних виробів, виробництво сухарів, печива, пирогів, тістечок з тривалим терміном зберігання</i> Професії та професійні назви робіт визначаються згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій (ДК 003:2010). <i>7. Кваліфіковані робітники з інструментом</i> <i>741. Робітники з приготування харчових продуктів</i> <i>7412 Кондитер</i>

Специфічні вимоги	<p><i>Вік:</i> прийняття на роботу здійснюється відповідно до законодавства.</p> <p><i>Стать:</i> чоловіча, жіноча (обмеження отримання професії по статевій приналежності визначається переліком важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених МОЗ України № 256 від 29.12.1993).</p> <p><i>Медичні обмеження</i></p>
5 – Навчання та оцінювання	
Навчання	<p>Підготовка кваліфікованих робітників за професією “Кондитер” включає первинну професійну підготовку. Підготовка ґрунтується на компетентнісному підході та структурується за модульним принципом. Навчальний модуль – логічно завершена складова СП(ПТ)О, що формується на основі професійного стандарту, потреб роботодавців галузі, сучасних технологій та новітніх матеріалів.</p> <p>Структура навчального модуля включає перелік компетентностей та їх зміст</p>
Оцінювання	<p>Тестування, опитування, презентації, самоконтроль та самооцінка, контрольні роботи, семестрова атестація, поетапна та державна кваліфікаційна атестація.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти: 12-бальна національна шкала оцінювання</p>
6 – Програмні компетентності	
Загальнопрофесійні компетентності (ЗПК)	<p>ЗПК1. Оволодіння основами трудового законодавства.</p> <p>ЗПК2. Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва.</p> <p>ЗПК3. Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху.</p> <p>ЗПК4. Оволодіння основами інформаційних технологій</p> <p>ЗПК5. Оволодіння професійною етикою та основами психології.</p> <p>ЗПК6. Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва.</p> <p>ЗПК7. Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням.</p> <p>ЗПК8. Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності.</p> <p>ЗПК9. Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування.</p> <p>ЗПК10. Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів</p>

	<p>ЗПК11. Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування.</p> <p>ЗПК12. Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва.</p> <p>ЗПК13. Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням.</p> <p>ЗПК14. Дотримання вимог охорони праці</p>
<p>Ключові компетентності (КК)</p>	<p>КК1. Здатність усвідомлювати важливість свого трудового внеску в досягнення колективу.</p> <p>КК2. Здатність оперативно приймати правильні рішення у позаштатних ситуаціях під час роботи.</p> <p>КК3. Здатність відповідально ставитися до професійної діяльності.</p> <p>КК4. Здатність діяти в нестандартних ситуаціях.</p> <p>КК5. Здатність працювати в команді.</p> <p>КК6. Здатність дотримуватись професійної етики.</p> <p>КК7. Здатність запобігати конфліктних ситуацій.</p> <p>КК8. Здатність до адаптивності та стресостійкості.</p> <p>КК9. Здатність дотримуватися професійних та етичних норм поведінки</p>
<p>Професійні компетентності (ПК)</p>	<p>ПК.КНД-3.1. Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</p> <p>ПК.КНД-3.2. Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.</p> <p>ПК.КНД-3.3. Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.</p> <p>ПК.КНД-3.4. Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.</p> <p>ПК.КНД-3.5. Приготування тістечок і тортів масового попиту.</p> <p>ПК.КНД-4.1. Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.</p> <p>ПК.КНД-4.2. Приготування десертів.</p> <p>ПК.КНД-4.3. Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу.</p> <p>ПК.КНД-4.4. Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.</p> <p>ПК.КНД-4.5. Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.</p> <p>ПК.КНД-4.6. Приготування складних тортів різних видів.</p>

7 – Програмні (очікувані) результати навчання

Кондитер 3 розряду	<p>ПРН1. Знає асортимент, рецептуру і технологію виготовлення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту</p> <p>ПРН2. Знає рецептуру і технологію замісу тіста, виготовлення тіста і виготовлення кремів, начинок, вимог до їх якості.</p> <p>ПРН3. Знає ґатунок борошна, його хлібопекарські якості; способи і прийоми оформлення виробів, техніку нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб.</p> <p>ПРН4. Знає техніку і способи оздоблення виробів помадкою, кремом; режим і тривалість випікання (смаження) виробів.</p> <p>ПРН5. Знає правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі.</p> <p>ПРН6. Знає правила роботи підприємств громадського харчування; основи раціональної організації робочих місць; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>ПРН7. 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).</p> <p>ПРН8. Виготовляє різні види тіста, кремів, начинок, фаршів; готує напівфабрикати, штампує, формує та викладає вироби на листи.</p> <p>ПРН9. Оздоблює вироби помадкою, кремом тощо.</p> <p>ПРН10. Випікає (смажить) вироби.</p> <p>ПРН11. 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</p>
Кондитер 4 розряду	<p>ПРН1. Знає асортимент, рецептури, технологію виготовлення різноманітних кондитерських виробів, в т.ч. складних видів тортів і тістечок.</p> <p>ПРН2. Знає способи і техніку оздоблення кремами, глазур'ю, шоколадом.</p> <p>ПРН3. Знає правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі.</p>

	<p>ПРН4. Знає правила безпеки і охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни</p> <p>ПРН5. Виготовляє різноманітні кекси, рулети, печиво вищого гатунку роздрібного асортименту, торти і тістечка з різноманітної сировини (борошняного тіста, сирної маси, морозива) зі складним багатокольоровим візерунком, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнка та з різними традиційними переходами тонів.</p> <p>ПРН6. Здійснює фігурне нарізування випечених напівфабрикатів.</p> <p>ПРН7. Формує, виготовляє деталі малюнка, оздоблень для тортів з шоколаду, крему, безе.</p> <p>ПРН8. Підбирає крем за кольорами, наносить малюнок.</p> <p>ПРН9. Складає малюнок з різних дрібних та середніх деталей. Візуально перевіряє суміщення кольорових елементів і деталей малюнка, а також ваги готових тортів і тістечок</p>
--	--

2. Загальний обсяг освітньої програми з розподілом по напрямам підготовки

№ з/п	Напрями підготовки	Кількість годин		
		Всього	3-й розряд	4-й розряд
1.	Загальнопрофесійна підготовка – базовий блок	44	44	-
2.	Професійно-теоретична підготовка	431	249	182
3.	Професійно-практична підготовка	1112	665	447
4.	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	14	-	-
5.	Консультації	300	-	-
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п.4, 5)	1587	958	629

**3. Перелік освітніх компонентів (компетентностей/навчальних предметів)
з визначенням їх обсягу**

№ ОК	Освітні компоненти (компетентності/навчальні предмети)	Код модуля	Обсяг годин		
			Усього	КНД-3	КНД-4
1. Загальнопрофесійна підготовка – базовий блок					
1.	Основи трудового законодавства	ЗПК1	10	10	-
2.	Основи професійної етики та психології	ЗПК5	12	12	-
3.	Основи енергозбереження	ЗПК6	8	8	-
4.	Основи англійської мови за професійним спрямуванням	ЗПК7	14	14	-
Всього за цикл			44	44	-
1.2 Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності)					
5.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	ЗПК10, КНД3.1-3.5, КНД4.1; КНД4.4, КНД4.5, КНД4.6	228	136	92
6.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів харчової промисловості	КНД4.2; КНД4.3	23	-	23
7.	Устаткування підприємств харчування	ЗПК11	66	51	15
8.	Гігієна та санітарія виробництва	ЗПК12	8	8	
9.	Організація виробництва та обслуговування	ЗПК9	31	15	16
10.	Облік, калькуляція і звітність	ЗПК8	30	14	16
11.	Малювання та ліплення	ЗПК13	22	10	12
12.	Фізіологія харчування	КНД.4.1-4.6	8	-	8
13.	Охорона праці	ЗПК14	15	15	-
Всього за цикл			431	249	182
1.3 Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)					
14.	Виробниче навчання	ЗПК10; КНД3.1; КНД3.2; КНД3.3; КНД3.4; КНД3.5; КНД4.1; КНД4.2; КНД4.3; КНД4.4; КНД4.5; КНД4.6	426	252	174
15.	Виробнича практика	ЗПК10; КНД3.1; КНД3.2; КНД3.3; КНД3.4; КНД3.5; КНД4.1; КНД4.2; КНД4.3; КНД4.4; КНД4.5; КНД4.6	686	413	273
Всього за цикл			1112	665	447
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			1587	958	629

4. Форма атестації здобувачів професійно-технічної освіти

За результатами здобуття кожної професійної кваліфікації проводиться державна або проміжна (поетапна) кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей й визначається параметрами: “знає – не знає”; “уміє – не вміє”.

Присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень “кваліфікований робітник” за професією “Кондитер 3-го розряду”, “Кондитер 4-го розряду”.