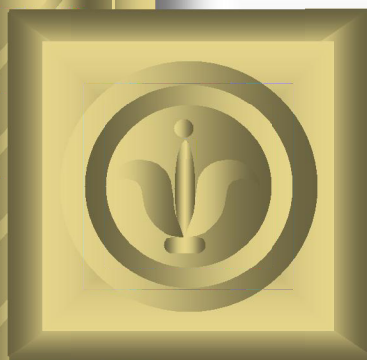


*Державний стандарт  
професійно-технічної освіти України*



**ДСПТО 7412.С.10.70 - 2017**

**Професія - Кондитер**

**Код – 7412**

**Кваліфікація – кондитер**

**1-2, 3, 4, 5, 6 розряди**



**Бондаренко Наталія Володимирівна,**  
методист НМЦ ПТО у Донецькій області

# Склад творчої групи:

**Бондаренко Наталія Володимирівна** - методист НМЦ ПТО

**Костюченко Ольга Володимирівна** - викладач вищої категорії, методист Краматорського вищого професійного училища

**Новікова Ольга Вікторівна** - викладач вищої категорії, старший викладач Слов'янський багатoproфільний регіональний центр професійної освіти ім. П.Ф. Кривоноса

**Сенькіна Марія Михайлівна** - майстер виробничого навчання I категорії Державного навчального закладу «Краматорське вище професійне торгово-кулінарне училище»

**Панченко Надія Платонівна** - викладач вищої категорії, методист Маріупольського професійного ліцею сфери послуг і торгівлі

**Харлампова Інеса Валентинівна** – головний технолог Приватного підприємства «Істочник»

# Послідовність в роботі творчої групи з розробки ДСПТО 7412 Кондитер

## 1. Вивчення вимог кваліфікаційних характеристик за розрядами даної професії, відповідно Довідника кваліфікаційних характеристик працівників (ДКХП)

- Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників
- Виробництв окондитерських виробів
- ВИПУСК 11. Виробництво харчової промисловості
- Робітники
- Кондитер
  
- Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників
- Торгівля та громадське харчування
- ВИПУСК 65. Торгівля та громадське харчування
- Робітники
- Кондитер

## 2. Вивчення класифікатора видів економічної діяльності (КВЕД)

- **КВЕД складається з секцій** ➔ **"С"** переробна промисловість
- **в секції є розділи** ➔ **"10"**  
Виробництво харчових продуктів
- **розділ включає в себе групи** ➔ **"10.7"**  
Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів
- **В даній групі є класи** ➔ **"10.71"** Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання **"10.72"** Виробництво сухарів і сухого печива; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок тривалого зберігання **"10.71"** Виробництво макаронних виробів і подібних борошняних виробів

### **3. Опитані (анкети, фото робочого дня , опис компетентностей та ін.) підприємства:**

**м. Слов'янськ, м Краматорськ, м. Маріуполь,  
м. Димитрів, м. Соледар, м. Бахмут та ін.**

- **ПП «Істочник» м. Слов'янськ ( гол. технолог, зав. виробництвом, кондитер 4 р.)**
- **ТОВ «Славтрейдфут» м. Слов'янськ (Інженер-технолог, кондитер 4 р.)**
- **ПП «Слов'янська кондитерська фабрика «Валенвія» м. Слов'янськ (майстер зміни, кондитер 4 р.)**
- **ТОВ «Краматорський комбінат дитячого харчування» кондитерський цех**
- **м. Краматорськ (бригадир, кондитер 3 р. кондитер 4 р. кондитер 6 р.)**
- **ПП «Ля Рошель» м. Маріуполь (кондитер 4 р.)**
- **ПП «Флай-кідс» м. Маріуполь (зав. виробництвом, кондитер 4 розряду).....**

# **Базовий навчальний блок та зміст професійні базових компетентностей**

**БК 1 Розуміння основ трудового законодавства**

**БК 2 Розуміння основ галузевої економіки та підприємництва**

**БК 3 Розуміння та дотримання Правил дорожнього руху**

**БК 4 Використання інформаційних технологій**

**БК 5 Володіння професійною етикою та основами психології**

**БК 6 Знання основ енергозбереження, вимог бережливого виробництва**

**БК 7 Розуміння матеріалу за професійним спрямуванням англійською мовою**

**БК 8 Знання нормативних документів господарського обліку, калкуляції та звітності**

**БК 9 Знання організації виробництва та обслуговування**

**БК 10 Знання основ товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів**

**БК 11 Знання технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування**

**БК 12 Знання гігієни та санітарних вимог виробництва**

**БК 13 Знання та вміння основ малювання та ліплення**

**БК 14 Розуміння та дотримання вимог основних законодавчих актів з охорони праці, електро та пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни, надання першої долікарської допомоги потерпілим при нещасних випадках на виробництві**

Код професійної базової компетентності	Найменування компетентності	Розряд				
		1-2	3	4	5	6
БК.1	Розуміння основ трудового законодавства	+	+	+		
БК.2	Розуміння основ галузевої економіки та підприємництва	+	+	+		
БК.3	Розуміння та дотримання Правил дорожнього руху	+				
БК.4	Використання інформаційних технологій	+	+	+		
БК.5	Володіння професійною етикою та основами психології	+	+	+		
БК.6	Знання основ енергозбереження, вимог бережливого виробництва	+	+	+		
БК.7	Розуміння матеріалу за професійним спрямуванням англійською мовою				+	+
БК.8	Знання нормативних документів господарського обліку, калкуляції та звітності	+	+	+	+	
БК.9	Знання організації виробництва та обслуговування	+	+	+	+	
БК.10	Знання основ товарознавства та технології при опитуванні борошняних кондитерських виробів	+	+	+	+	+
БК.11	Знання технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування	+	+	+	+	+
БК.12	Знання гігієни та санітарних вимог виробництва	+	+	+		
БК.13	Знання та вміння основ малювання та ліплення	+	+	+		
БК.14	Розуміння та дотримання вимог основних законодавчих актів з охорони праці, електро та пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни, надання першої долікарської допомоги потерпілим при нещасних випадках на виробництві	+	+	+	+	+

Код компетентностей	Найменування компетентностей	Зміст професійних базових компетентностей
БК.1	Розуміння основ трудового законодавства	<p><b>Знати:</b> систему трудового права, які регулюють трудові відносини в Україні; основні права і свободи громадян, закріплені в Конституції України, що визначають принципи правового регулювання трудових відносин; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору, підстави його припинення;</p> <p>основні трудові права та обов'язки працівників; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві;</p> <p>умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності.</p> <p><b>Уміти:</b></p> <p>Застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права.</p>
БК.2	Розуміння основ галузевої економіки та підприємництва	<p><b>Знати:</b></p> <p>основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами);</p> <p>організаційно-економічні форми підприємництва;</p> <p>основи діяльності підприємства;</p> <p>основи менеджменту; основи маркетингу;</p> <p>поняття конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах);</p> <p>основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації)</p> <p><b>Уміти:</b></p> <p>написати бізнес-план;</p> <p>розрахувати: прибутковість, рентабельність та амортизацію підприємства;</p> <p>вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень;</p> <p>організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях.</p>
БК.3	Розуміння та дотримання Правил дорожнього руху	<p><b>Знати:</b></p> <p>правила дорожнього руху</p> <p><b>Уміти:</b></p> <p>застосовувати вимоги Правил дорожнього руху.</p>



## Перелік навчальних модулів та професійних профільних компетентностей

Код навчальних модулів	Код компетентностей	Найменування професійних профільних компетентностей та навчальних модулів (або однакова назва для компетентності та модуля)
<b>КНД-1-2.1</b>		<b>Приготування напівфабрикатів для окремих видів виробів борошняних кондитерських виробів</b>
	КНД-1-2.1	Визначення асортименту кондитерських виробів, органолептична оцінка якості сировини для виробів
	КНД-1-2.2	Підготовка сировини до виробництва
	КНД-1-2.3	Приготування сиропів для промочування
	КНД-1-2.4	Приготування кремів з вершків, сметани
	КНД-1-2.5	Виготовлення крихти
<b>КНД-1-2.2</b>		<b>Формування складно-фігурного печива</b>
	КНД-1-2.2.1	Формування складно-фігурного печива типу «Україна» на відсажувальних машинах
<b>КНД-1-2.3</b>		<b>Приготування сандвичів</b>
	КНД-1-2.3.1	Приготування сандвичів
<b>КНД-1-2.4</b>		<b>Складання тортів та тістечок з готових напівфабрикатів</b>
	КНД-1-2.4.1	Правила та порядок складання та оздоблення борошняних кондитерських виробів

## Порівняльна таблиця завдань та обов'язків кваліфікаційної характеристики та професійних профільних компетентностей

КД –4.5	Виконання технологічних операцій при приготуванні кексів, печива, рулетів, пирогів, пряників		
КД – 4.5.1	Організація технологічного процесу приготування тіста для даних виробів	Основи раціональної організації робочих місць; Експлуатація відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.	Використання новітніх видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі
КД – 4.5.2	Виконання технологічних операцій при приготуванні тіста.	Асортимент, рецептури, технологія і режими виготовлення тіста для кексів, печива, рулетів, пирогів, пряників	Асортимент, рецептури, технологія і режими виготовлення тіста для мафінів, апкейків, приготування прісного листового «навиворіт»
КД – 4.5.3	Виконання технологічних операцій при приготуванні виробів	Технологія і режими виготовлення кексів, рулетів, , печива вищого ґатунку роздрібного асортименту.	Технологія і режими виготовлення пирогів, пряників
КД – 4.5.4	Проведення бракеражу	Перевірка ваги готових кексів, печива, рулетів, пирогів, пряників	Органолептичні методи визначення якості, пакування, оформлення упаковок



**Дякуємо за увагу!**

**Чекаємо на ваші  
пропозиції**