**Перелік загальнопрофесійних, професійних та ключових компетентностей**

**з професії «Кондитер» 3, 4, 5-го розрядів**

**Загальнопрофесійний блок**

**та зміст загальнопрофесійних компетентностей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Позначення*** | ***Загальнопрофесійні компетентності*** | ***Зміст загальнопрофесійних компетентностей*** |
| ЗПК.1 | Оволодіння основами трудового законодавства | **Знати:** систему трудового права в Україні, яка регулює 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; основні трудові права та обов’язки працівників; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності.**Уміти:** застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права |
| ЗПК.2 | Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва | **Знати:** основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб’єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); організаційно-економічні форми підприємництва; основи діяльності підприємництва; основи менеджменту; основи маркетингу; поняття конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації).**Уміти:** складати бізнес-план; вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях |
| ЗПК.3 | Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху | **Знати:** Правила дорожнього руху.**Уміти:** застосовувати вимоги Правил дорожнього руху, відповідно до Закону України «Про дорожній рух» |
| ЗПК.4 | Оволодіння основами інформаційних технологій | **Знати:** основи роботи на персональному комп’ютері; вимоги до влаштування робочого місця та правила безпеки роботи на персональному комп’ютері; мультимедійні сучасні технології; технології пошуку необхідної інформації в мережі internet, її збереження, обробка, друк; використання сучасних технологій в галузі.**Уміти:** вільно працювати на персональному комп’ютері; користуватись програмами для створення текстових документів, графічних документів в межах необхідних у кондитерській справі; здійснювати пошук в мережі internet; використовувати ПК у моделюванні ескізів кондитерських виробів |
| ЗПК.5 | Оволодіння професійною етикою та основами психології | **Знати:** індивідуальні психологічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; основні психологічні та моральні вимоги до кондитера; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі, причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у колективі.**Уміти:** визначати індивідуальні психологічні особливості (самодіагностика); володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід, слухати і переконувати; дотримуватись норм професійної поведінки кондитера, кодексу культури; розв’язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками |
| ЗПК.6 | Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва  | **Знати:** основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності; принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні.**Уміти:** раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально і ефективно експлуатувати обладнання |
| ЗПК.7 | Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням | **Знати:** назви технологічних процесів; кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства; назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав; назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.**Уміти:** заповнити анкету, складати резюме при прийомі на роботу; використовувати професійну лексику при спілкуванні; складати технологічні картки; перекласти рецепти; описати технологію приготування кондитерського виробу; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів узакладах ресторанного господарства |
| ЗПК.8 | Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності | **Знати:** загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання.**Уміти:** користуватись нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користуватись збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначити процентні величини; робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів |
| ЗПК.9 | Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування | **Знати:** кваліфікаційні вимоги до професійних працівників різних розрядів з професії; класифікацію закладів підприємств ресторанного господарства; характеристику типів підприємств, специфіку їх роботи; організацію виробництва кондитерського цеху, його призначення, характеристики; організацію постачання підприємств галузі; знання основ проведення бракеражу виробів.**Уміти:** поєднувати торгівельні та виробничі функції; організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт |
| ЗПК.10 | Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів | **Знати**: основні речовини харчових продуктів; характеристику основної та допоміжної сировини та підготовка її до виробництва; види сировини та вимоги до якості сировини і напівфабрикатів; терміни, умови зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції; правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами; режим і тривалість випікання (смаження).**Уміти**: дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; підготувати сировину до виробництва; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; готувати сиропи до просочування; обробляти отримані напівфабрикати; складати та оздоблювати готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами |
| ЗПК.11 | Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування | **Знати:** технічне оснащення підприємств харчування; загальні відомості про кухонні машини, універсальні кухонні машини, машини з електроприводом, ваговимірювального устаткування, машини для замісу тіста та збивання продуктів, машин для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильного устаткування, теплового устаткування та правила експлуатації.**Уміти**: підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись устаткуванням: кухонними машинами, універсальними кухонними машинами, машинами з електроприводом; ваговимірювальним устаткуванням, механізмами для підготовки сировини, машинами для замісу тіста та збивання продуктів, машинами для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильним устаткуванням, тепловим устаткуванням; вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи |
| ЗПК.12 | Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва  | **Знати:** основи гігієни та санітарії на виробництві; основи мікробіології; загальні характеристики мікроорганізмів; харчові інфекції та їх профілактику; харчові отруєння та їх профілактику; глистяні захворювання та їх профілактику; гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства; вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі; гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу; санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.**Уміти**: виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни |
| ЗПК.13 | Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням | **Знати**: основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малюваннярослин.**Уміти:** малювати геометричні фігури; малювати орнамент, прикраси з орнаменту; малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі; наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб |
| ЗПК.14 | Дотримання вимог охорони праці | **Знати:** вимоги нормативних актів про охорону праці; вимоги інструкцій підприємства з охорони праці та пожежної безпеки; вимоги ОП до організації робочого місця; правила технічної експлуатації устаткування, що бслуговується; вимоги до електробезпеки; вимоги пожежної безпеки; вимоги санітарії і гігієни; причини нещасних випадків на підприємстві; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві.**Уміти:** організовувати робоче місце відповідно до вимог ОП в галузі; забезпечувати особисту безпеку в процесі виконання робіт; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; безпечно експлуатувати машини та обладнання на робочому місці, в процесі виконання посадових обов’язків; визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність; правильно застосовувати засоби індивідуального захисту; розрізняти види аварій, діяти при аваріях та усувати їх наслідки; надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо) |

**Перелік навчальних модулів та професійних компетентностей**

**(КНД – кондитер 3, 4, 5-го розрядів)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Навчальний модуль** | **Професійна компетентність** | **Найменування навчального модуля та компетентності** |
| **КНД-3.1** | **Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів** |
| КНД-3.1.1 | Приготування начинок |
| КНД-3.1.2 | Приготування фаршів  |
| **КНД-3.2** |  **Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** |
| КНД-3.2.1 | Приготування сиропів  |
| КНД-3.2.2 | Приготування помади  |
| КНД-3.2.3 | Приготування желе та прикрас з нього |
| КНД-3.2.4 | Приготування масляних кремів |
| КНД-3.2.5 | Приготування вершкових, сметанних кремів |
| КНД-3.2.6 | Приготування посипок |
| **КНД-3.3** | **Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** |
|  | КНД-3.3.1 | Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього  |
| КНД-3.3.2 | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього |
| **КНД-3.4** | **Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього** |
|  | КНД-3.4.1 | Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього |
| КНД-3.4.2 | Приготування вафельного тіста та виробів з нього |
| КНД-3.4.3 | Приготування пісочного тіста та виробів з нього |
| КНД-3.4.4 | Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього |
| КНД-3.4.5 | Приготування пряничного тіста та виробів з нього  |
| КНД-3.4.6 | Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього |
| **КНД-3.5** | **Приготування тістечок і тортів масового попиту** |
|  | КНД-3.5.1 | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста |
| КНД-3.5.2 | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста |
| **КНД -4.1** | **Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** |
| КНД-4.1.1 | Приготування кремів масляних на основі сиропів |
| КНД-4.1.2 | Приготування заварного крему, його різновидів |
| КНД-4.1.3 | Приготування білкового крему, його різновидів |
| КНД-4.1.4 | Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї |
| КНД-4.1.5 | Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них |
| КНД-4.1.6 | Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них |
| КНД-4.1.7 | Приготування різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї |
| КНД-4.1.8 | Приготування мусів, суфле |
| КНД-4.1.9 | Виготовлення оздоблень з шоколаду |
| КНД-4.1.10 | Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів |
| **КНД -4.2** | **Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу** |
| КНД -4.2.1 | Виготовлення різноманітних цукрових мас |
| КНД -4.2.2 | Виготовлення мармеладу |
| КНД -4.2.3 | Виготовлення фруктових та желейних мас |
| **КНД -4.3** | **Приготування десертів** |
| КНД -4.3.1 | Виготовлення десертів з утворенням драглів |
| КНД -4.3.2 | Виготовлення гарячих десертів |
| КНД -4.3.3 | Виготовлення заморожених десертів |
| КНД -4.3.4 | Виготовлення десертів з плодів і ягід |
| **КНД -4.4** | **Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** |
|  | КНД -4.4.1 | Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього |
| КНД -4.4.2 | Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста |
| **КНД -4.5** | **Приготування бездріджових видів тіста та виробів з нього** |
| КНД -4.5.1 | Приготування медового тіста та виробів з нього |
| КНД -4.5.2 | Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього |
| КНД -4.5.3 | Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього |
| КНД -4.5.4 | Приготування заварного тіста та виробів з нього |
| КНД -4.5.5 | Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього |
| КНД -4.5.6 | Приготування мигдального тіста та виробів з нього |
| КНД -4.5.7 | Приготування крихтового тіста та виробів з нього |
| КНД -4.5.8 | Приготування українських національних кондитерських виробів |
| **КНД -4.6** | **Приготування складних тортів різних видів** |
| КНД -4.6.1 | Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами |
| КНД -4.6.2 | Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень |
|  | КНД -4.6.3 | Приготування білкових та білково-горіхових тортів |
| КНД -4.6.4 | Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами |
| КНД -4.6.5 | Приготування тортів з шарованого тіста |
| КНД -4.6.6 | Приготування фігурних тортів, тортів асорті |
| **КНД -5.1** | **Приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів, шоколадних цукерок** |
| КНД -5.1.1 | Приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини |
| КНД -5.1.2 | Приготування шоколадних цукерок |
| **КНД -5.2** | **Приготування високохудожніх оригінальних тістечок з різних видів тіста** |
| КНД -5.2.1 | Приготування високохудожніх, оригінальних тістечок зрізних видів тіста |
| КНД -5.2.2 | Розробка рецептур і технології виготовлення фірмових тістечок |
| **КНД -5.3** | **Приготування оригінальних, високохудожніх тортів, тортів на замовлення, фірмових виробів. Приготування національних виробів** |
| КНД -5.3.1 | Приготування оригінальних, високохудожніх тортів з різних видів тіста, асорті, тортів на замовлення, фірмових виробів |
| КНД -5.3.2 | Приготування високохудожніх національних кондитерських виробів |
| КНД -5.3.3 | Розробка рецептур і технології виготовлення фірмових тортів |
| **КНД -5.4** | **Приготування виробів з нетрадиційної сировини** |
| КНД -5.4.1 | Приготування кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини |
| **КНД -5.5** | **Приготування виробів арт-майстер-класу** |
| КНД -5.5.1 | Приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів |
| **КНД –5.6** | **Розробка рецептур фірмових тортів та тістечок** |
| КНД – 5.6.1 | Розробка рецептур і технології виготовлення оригінальних тортів, тортів на замовлення, фірмових виробів з застосуванням провідних новітніх технологій |

**Перелік ключових компетентностей**

Усвідомлення важливості свого трудового внеску в досягнення колективу.

Оперативність в прийнятті правильних рішень у позаштатних ситуаціях під час роботи.

Здатність відповідально ставитися до професійної діяльності.

Здатність діяти в нестандартних ситуаціях.

Здатність працювати в команді.

Дотримання професійної етики.

Здатність запобігати конфліктних ситуацій.

Здатність до адаптивності та стресостійкості.

Дотримання професійних та етичних норм поведінки.