



# Розробка навчальних програм за стандартами професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу

**Самойленко Наталія Юріївна,**  
директор Навчально-методичного центру  
професійно-технічної освіти в Сумській області,  
кандидат педагогічних наук



## Визначення понять

**модульно-предметний підхід** – організація освітнього процесу в закладах за визначеними навчальними предметами, що забезпечують здобуття професійних компетентностей, та об'єднаними в окремі навчальні модулі

**навчальна програма** – складова освітньої програми, що визначає порядок навчання за модулями/кваліфікаціями, освітніми компонентами (навчальними предметами), навчальними темами та їх змістом, кількістю навчального часу на оволодіння ними, консультації (за необхідністю), форми контролю результатів навчання



# Зведена таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

## Навчальний модуль

КНД-3.1 «Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів»

Бюджет навчального часу - 34 години

Професійно - теоретична підготовка -	8 годин	Професійно - практична підготовка -	26 годин
Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства -	4 години	виробниче навчання -	12 годин
Устаткування підприємств харчування -	2 години	виробнича практика -	14 годин
Облік, калькуляція та звітність -	2 години		

\* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
КНД-3.1.1	Приготування начинок	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	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	2
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту	Устаткування підприємств харчування	1
		норми санітарії і гігієни	Гігієна та санітарія виробництва	
		вимоги охорони праці	Охорона праці	-
		робити розрахунок сировини	Облік, калькуляція та звітність	2
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	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	Виробниче навчання	6
			Виробнича практика	7
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	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	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	2
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту	Устаткування підприємств харчування	1
		норми санітарії і гігієни	Гігієна та санітарія виробництва	-
		вимоги охорони праці	Охорона праці	-
		робити розрахунок сировини	Облік, калькуляція та звітність	-
	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	Виробниче навчання	6	
	Виробнича практика	7		



# Алгоритм формування змісту навчальних програм

Функція	Відповідальний
Формування змісту компетентностей/навчальних предметів (“знати”) та виробничого навчання (“уміти”) модулів на основі зведеної таблиці відповідності компетентностей навчальним предметам	Викладачі/майстри виробничого навчання
Визначення навчальних тем предметів/виробничого навчання та наповнення їх змістом на основі змісту компетентностей	Викладачі/майстри виробничого навчання
Здійснення розподілу годин навчальних тем предметів/виробничого навчання	Викладачі/майстри виробничого навчання
Формування проекту програми навчального предмета/виробничого навчання	Викладачі/майстри виробничого навчання, роботодавці
Обговорення проектів програм	Методична комісія
Внесення змін та доповнень до проектів програм	Викладачі/майстри виробничого навчання
Погодження (схвалення) навчальних програм	Голова методичної комісії, роботодавець



# Елемент програми навчального предмета

ЗАТЕВРДЖУЮ

Заступник директора з навчально-виробничої роботи

**Робоча навчальна програма з предмета**  
**«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»**  
за професією: «Кондитер» кваліфікація: кондитер 3-го розряду

Одиниця модуля	Тема	Кількість годин	Зміст програми	Форма проведення
<b>Професійно-теоретична підготовка</b>				
<b>Модуль «КНД-3.1» «Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів» 4 години</b>				
<b>КНД-3.1.1</b>	Види та значення теплової обробки. М'ясо, м'ясопродукти	1	Види та значення теплової обробки. Термін «Теплова обробка» Вплив теплової обробки на якість готової продукції. М'ясо, м'ясопродукти. Хімічний склад, класифікація, види значення у харчуванні. Підготовка до використання М'ясна начинка. Соус білий основний. Технологія приготування. Вимоги до якості. Термін реалізації. Використання.	Лекція
<b>КНД-3.1.2</b>	Риба. Хімічний склад, начинки з риби.	1	Риба. Хімічний склад, класифікація, види значення у харчуванні. Підготовка до використання. Начинка рибна. Технологія приготування. Вимоги до якості. Термін реалізації. Використання	Лекція з елементами практичної роботи
<b>КНД-3.1.3</b>	Технологія приготування начинок та фаршів використання, термін використання.	1	Технологія приготування начинок використання, термін використання Технологія приготування фаршів з крупи, яєць, сиру. Використання, термін використання	Лабораторно-практичне заняття
<b>КНД-3.1.4</b>	Технологія приготування начинки. з фруктів та ягід	1	Технологія приготування начинки. з фруктів та ягід Плодово-ягідні консерви промислового виробництва: соки, сиропи, компоти, плодово- ягідне пюре. Технологія приготування: повидла, варення, джем, цукати. Вимоги до якості. Підготовка до виробництва. Умови зберігання.	Лабораторно-практичне заняття
	Контроль (залік)			тестування



# Методичні рекомендації

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР  
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ  
У СУМСЬКІЙ ОБЛАСТІ

Розроблення робочих навчальних планів  
та освітніх програм за стандартами  
професійної (професійно-технічної) освіти  
на основі компетентнісного підходу

Методичні рекомендації



## Анотація:

В основу методичних рекомендацій покладено нормативно-правову документацію щодо розроблення робочих навчальних планів та освітніх програм за стандартами професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу, алгоритм їх розроблення, погодження та затвердження.

Для заступників директора з навчально-виробничої, навчально-методичної роботи, методистам, викладачам спецдисциплін та майстрам виробничого навчання всіх типів закладів професійної (професійно-технічної) освіти, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників.



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ