



# Development of Training Programs by the VET Standards on the Competency-based Approach

**Samoylenko Nataliya Yuriyivna,**  
director of the VET Center of Excellence in Sumy region,  
Candidate of Pedagogical Science



## Definition of terms

**Module Subject-based approach** – organization of the educational process in schools by the defined study subjects that provide for acquisition of professional competencies and grouped into study modules

**Training program** – a component of the education program that determines the procedures of learning by modules/qualifications, educational components (study subjects), study topics and their content, the amount of study time to master them, consultations (if required), forms of control of learning outcomes



# Summary table of competences correlating with the study subjects

## Навчальний модуль

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

Бюджет навчального часу - 34 годин

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
		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
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		



# Algorithm of developing the content of study programmes

Function	Responsible person
Developing the content of competences/study subjects (“know”) and the workplace learning (“can”) modules on the bases of the summary table of competences correlating with the study subjects	Teachers/trainers of on-the-job training
Identifying topics for learning/on-the-job training and adding content to them on the basis of competencies	Teachers/trainers of on-the-job training
Distributing the hours of study topics of subjects/on-the-job training	Teachers/trainers of on-the-job training
Drafting the program for the study subject/workplace learning	Teachers/trainers of on-the-job training , employers
Discussing the draft programs	Methods guides commission
Introducing changes and additions to the draft programs	Teachers/trainers of on-the-job training
Approval (adoption) of study programs	Head of the methods commission, employer



# Element of the syllabus of the study subject

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>				
КНД-3.1.1	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
КНД-3.1.2	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
КНД-3.1.3	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
КНД-3.1.4	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



# Methods guides

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



## Abstract:

The methods guides are based on the regulatory legal documentation on developing working syllabi and curricula in line with the VET standards on the competence-based approach, the algorithm for their development, approval, and adoption.

For deputy directors in learning and on-the-job training, for methods guides experts, for teachers of specialized subjects and for trainers of on-the-job training of all types of VET schools training qualified workers.



THANK YOU