

Форма 3

ПОГОДЖЕНО

кадр. *Михайлик*
Чор Михайлович
Косишук
МБ/ *Михайлович* керівника

«25» *04* 2022 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДПТНЗ «Сумське
вище професійне училище
будівництва і дизайну»
Сергій СІКІРНІЦЬКИЙ



«25» *04* 2022 р.

Освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників

Професія 7412 «Кондитер»
Кваліфікація: кондитер 3, 4, 5-го розрядів

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою

*ДПТНЗ, Сумське вище професійне
училище будівництва і дизайну*

«25» *04* 2022 р.

Протокол від *25.04.2022* № *12*

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні циклової комісії громадського
харчування та сфери послуг

Протокол від *12.04.2022* № *4*

**Зведений робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників
за професією: 7412 Кондитер
Кваліфікація: кондитер 3, 4, 5-го розрядів**

№ з/п	Напрями підготовки	Кількість годин				
		Всього	Загально-професійний блок	3-й розряд	4-й розряд	5-й розряд
1.	Загальнопрофесійна підготовка	45	45			
2.	Професійно-теоретична підготовка	822	121	214	268	219
3.	Професійно-практична підготовка	1650	12	659	572	407
4.	Додаткові компетентності	95				95
5.	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	21		7	7	7
6.	Консультації	60		20	20	20
7.	Загальний обсяг навчального часу (без п.6)	2633	178	880	847	728

**Зведена таблиця
відповідності компетентностей навчальним предметам
Кваліфікація: кондитер 3 розряду**

	Назви предметів	ЗПБ	КНД-3.1	КНД-3.2	КНД-3.3	КНД-3.4	КНД-3.5	Всього:
1	Основи трудового законодавства	12						
2	Основи галузевої економіки .	12						

3	Правила дорожнього руху	8						
4	Інформаційні технології	12						
5	Основи енергоефективності	10						
6	Професійна етика та основи психології	15						
7	Іноземна мова	6						6
8	Малювання та ліплення	4						4
9	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	8	4	12	17	27	15	83
10	Організація виробництва та обслуговування	4	-	5	3	6	2	20
11	Устаткування підприємств харчування	5	2	7	8	12	4	38
12	Гігієна та санітарія виробництва	4	-	5	2	6	3	20
13	Облік, калькуляція та звітність	4	2	3	4	7	4	24
14	Охорона праці	30						30
15	Виробниче навчання	18	12	36	54	78	48	246
16	Виробнича практика	-	14	49	84	196	77	420

Загальнопрофесійна підготовка

Одиниця модуля	Предмет	Кількість годин	Зміст програми
Загальнопрофесійний блок	Основи трудового законодавства	8	<p>Тема. Права громадян України на праці. Трудовий договір. Конституція України про права і свободи людини і громадянина.</p> <p>Тема. Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку. Трудова дисципліна. Матеріальна відповідальність. Поняття трудового права та трудових відносин і підстави виникнення трудових правовідносин. Припинення трудових правовідносин. Правове регулювання робочого часу та часу відпочинку. Трудова дисципліна, дисциплінарна та матеріальна відповідальність..</p> <p>Тема. Соціальні гарантії та соціальний захист працівників Правове регулювання трудових спорів. Зміни правових норм в законодавстві України</p>
	Основи галузевої економіки	8	<p>Тема 1. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі Фактори прямого та непрямого впливу на підприємницьку діяльність у сфері ресторанного господарства. Правова база підприємництва в Україні. Засновницькі документи, статутний фонд, державна реєстрація суб'єктів підприємницької діяльності</p> <p>Тема 2. Підприємець – головна постать економічного процесу Види витрат і прибутків. Розрахунок чистого прибутку. Сплата податків.</p> <p>Тема 3. Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні Податки та державний бюджет. Безробіття та інфляція як наслідок порушення макроекономічної рівноваги, вплив цих факторів на розвиток ресторанного господарства в Україні.</p>
	Інформаційні технології	21	<p>Тема. Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології Основи роботи на персональному комп'ютері. Вимоги до влаштування робочого місця та правила безпеки роботи на персональному комп'ютері. Програмне забезпечення ПК. Програми створення текстових і графічних документів. Стилі оформлення та подання інформації. Розробка фірмового стилю.</p>

			<p>Мультимедійні технології. Види і типи презентацій. Створення презентацій за допомогою PowerPoint. Знайомство з сучасними графічними редакторами. Характеристика, інтерфейс графічних редакторів. Тема. Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі. Відомості про Internet. Браузери. Технології пошуку необхідної інформації, її збереження, друк. Створення електронної скриньки, відправка та отримання листів. Комп'ютерне моделюванні ескізів кондитерських виробів.</p>
	Правила дорожнього руху	8	<p>Загальні положення, терміни та визначення Обов'язки та права пішоходів і пасажирів Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом, і погоничів тварин Регулювання дорожнього руху Рух транспорту й безпека пішоходів і пасажирів Особливості умов руху Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних пригод. Відповідальність за порушення правил дорожнього руху</p>
<u>Професійно-теоретична підготовка</u>			
Загальнопрофесійний блок	Професійна етика та психологія	8	<p>Тема. Психологічні властивості особистості Індивідуальні психологічні властивості особистості Психологічні властивості поведінки людини Тема. Особливості спілкування в сфері послуг Особливості спілкування в сфері послуг Основні психологічні та моральні вимоги до кондитера Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі Причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі. Лабораторно-практична робота</p>

			Розв'язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками
	Основи енергозбереження	8	<p>Тема. Вступ Поняття енергозбереження та енергоефективності. Одиниці вимірювання енергії. Сучасний стан енергозбереження в Україні. Актуальність ефективного використання енергії та енергоресурсів. Нормативно-правова база з енергозбереження.</p> <p>Тема. Енергозбереження у професійній діяльності Аналіз енергетичних ресурсів, що використовується в галузі. Шляхи економії енергії. Організація робіт з енергозбереження в галузі. Принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання Новітні енергозберігаючі технології в галузі.</p>
	Гігієна та санітарія виробництва	13	<p>Тема. Поняття про мікроорганізми, профілактика захворювань Основи мікробіології, загальні характеристики мікроорганізмів Харчові інфекції та їх профілактику Харчові отруєння та їх профілактику Глистяні захворювання та їх профілактику</p> <p>Тема. Основи гігієни та санітарії на виробництві Гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства Вимоги до виробничої санітарії на підприємстві Вимоги до особистої гігієни працівників галузі Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу; Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому та зберігання харчових продуктів Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів Дотримуватись норм особистої гігієни</p>
	Охорона праці	30	<p>Тема. Правові та організаційні основи охорони праці Зміст поняття "охорона праці", соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета "Охорона праці", обсяг, зміст і порядок його вивчення. Додаткові вимоги щодо вивчення предмета при підготовці робітників для виконання робіт з підвищеною небезпекою.</p>

Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України "Про охорону праці", Кодекс законів про працю України, Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України "Про пожежну безпеку", Закон України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку". Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закон України „Про колективні договори і угоди". Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.

Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці невідповідність вимогам нормативно-правових актів з охорони праці. Державний нагляд за охороною праці. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за додержанням законодавства про охорону праці, повноваження і права профспілок та уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці. Навчання з питань охорони праці. Типове положення про порядок навчання і перевірку знань з питань охорони праці, яке встановлює порядок і види інструктажів з охорони праці, форми перевірки знань працівників і посадових осіб. Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників. Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту.

Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворювання і професійні отруєння. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та

		<p>захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруень.</p> <p>Тема. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці</p> <p>Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.</p> <p>Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професіями в галузі.</p> <p>Роботи з підвищеною небезпекою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які відносяться до даної професії. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікроклімат виробничих приміщень. У Прилади контролю безпечних умов праці, порядок їх використання. Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.</p> <p>Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу (безумовні та умовні рефлекси, їх вплив на безпеку праці).</p> <p>Психологія безпеки праці. Пристосування людини до навколишніх умов в процесі праці (почуття, сприймання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.</p> <p>Психофізичні фактори умов праці (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробничі гімнастика, кімнати психологічного розвантаження) та їх вплив на Безпеку праці.</p> <p>Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки</p>
--	--	--

		<p>виробничих процесів, обладнання, будівель і споруд.</p> <p>Перелік робіт з підвищеною небезпекою та робіт, для яких є потреба в професійному доборі; організація безпеки праці на таких роботах згідно з нормами та правилами.</p> <p>Прилади контролю безпечних умов праці. Світлова та звукова сигналізація. Запобіжні написи, сигнальне пофарбування. Знаки безпеки. Організація роботи з охорони праці.</p> <p>Організація ведення робіт з підвищеною небезпекою або таких, де є потреба в професійному доборі. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.</p> <p>Тема. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист</p> <p>Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях; порушення правил використання опалюваних систем, електронагрівальних прикладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустощі. Пожежонебезпечні властивості речовин. Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація. Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, запалення, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймисті і горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструкції. Поняття вогнестійкості.</p> <p>Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежегасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі. Організація пожежної охорони в галузі.</p> <p>Стан та динаміка аварійності в світовій індустрії. Аналіз характерних, значних промислових аварій, пов'язаних з викидами, вибухами та пожежами хімічних речовин. Загальні закономірності залежності масштабів руйнувань і тяжкості наслідків аварій від кількості, фізико-хімічних властивостей і параметрів паливних речовин, що використовуються у технологічній системі. Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Особливості горіння та</p>
--	--	---

		<p>вибуху в апаратурі, виробничому приміщенні, неорганізованих газових викидів в незамкнутому просторі. Механізм горіння аерозолів. Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища. Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій. Вимоги щодо професійного відбору та навчання персоналу для виробництв підвищеної вибухонебезпеки. Загальні відомості про великі виробничі аварії, їх типи, причини та наслідки. Вплив техногенних чинників на екологічну безпеку та безпеку життя і здоров'я людей. Приклади великих техногенних аварій і катастроф та їх наслідки.</p> <p>Тема. Основи електробезпеки</p> <p>Електрика промислова, статична і атмосферна. Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.</p> <p>Загальні відомості про 4-провідну електричну мережу живлення. Фазова та лінійна напруга. Електричний потенціал Землі. Електрична напруга доторкання.</p> <p>Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом. Допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення та захисне заземлення, їх призначення. Робота з переносними електро-світильниками.</p> <p>Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. Правила роботи на електронно-обчислювальних машинах і персональних комп'ютерах. Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози.</p> <p>Тема. Основи гігієни праці. Медичні огляди</p> <p>Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні</p>
--	--	--

		<p>рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання. Лікувально-профілактичне харчування.</p> <p>Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками. Основні гігієнічні особливості праці за даною професією. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції.</p> <p>Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення. Санітарно-побутове забезпечення працівників. Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.</p> <p>Тема. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках</p> <p>Основи анатомії людини. Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо.</p> <p>Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування. Способи реанімації. Штучне дихання способом „з рота в рот" чи „з носа в ніс". Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.</p> <p>Види електротравм. Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.</p> <p>Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок. Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи.</p> <p>Надання першої допомоги при знепритомленні (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні. Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей.</p> <p>Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги</p>
--	--	---

			при отруєнні чадним газом, алкоголем, ніотином. Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.
Загальнопрофесійний блок	Основи англійської мови за професійним спрямуванням	18	<p>Тема. Заклади ресторанного господарства та їх обладнання Типи закладів ресторанного господарства. Кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства.</p> <p>Тема. Страви з овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав; Борошняні і кондитерські вироби, начинки; Назви овочів, фруктів, ягід, грибів. Напої, спеції, пряні трави. Види тіста, начинок. Тема. Обслуговування відвідувачів. Вивчення тематичних висловів і діалогів. Складання тематичних діалогів. Обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства. Використання тематичних висловів. Тренінг. Обслуговування відвідувачів.</p> <p>Тема. Ділові контакти. Складання автобіографії. Заповнення анкети. Складання резюме при прийомі на роботу. Складання та переклад технологічних карток. Складання та переклад рецептів.</p>
Загальнопрофесійний блок	Облік, калькуляція та звітність	8	<p>Тема. Господарський облік у закладах ресторанного господарства Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку, вимоги до обліку. Поняття про процентні величини, порядок визначення процентних величин.</p> <p>Тема. Нормативні документи: види, призначення, використання ЛПР 1. Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств харчування: призначення, зміст, порядок користування. Ознайомлення із змістом збірника рецептур. ЛПР 2. Ознайомлення із змістом збірника рецептур, порядок користування.</p>

			<p>ЛПР 3. Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів. ЛПР 4. Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів. ЛПР 5. Складання калькуляційних карток. ЛПР 6. Складання калькуляційних карток.</p>
Загальнопрофесійний блок	Організація виробництва та обслуговування	8	<p>Тема. Ознайомлення з «Довідником кваліфікованих характеристик професійних працівників» Ознайомлення з „Довідником кваліфікованих характеристик професійних працівників”, який являється основою визначення та присвоєння розряду кондитерам. Основні положення, порядок підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників. Кваліфікаційна характеристика кондитера третього, четвертого та п'ятого розряду, ознайомлення з кваліфікаційними характеристиками суміжних професій.</p> <p>Тема. Класифікація закладів ресторанного господарства Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Загальна характеристика типів підприємств. Поєднання виробничих та торговельних функцій й організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування. Загальна характеристика типів підприємств. Поєднання виробничих та торговельних функцій й організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування.</p> <p>Тема. Організація виробництва кондитерського цеху Структура кондитерського цеху та загальні вимоги до виробничих цехів та організації робочих місць. Організація роботи кондитерського цеху, його призначення, характеристика. Склад приміщень кондитерського цеху та вимоги до них. Комора добового зберігання продуктів, її устаткування, інвентар Значення постачання сировини та його джерела. Поняття про втрати під час зберігання продуктів. Характеристика тари та ваговимірювального обладнання.</p> <p>Тема. Основи проведення бракеражу виробів Основи проведення бракеражу виробів</p>
Загальнопрофесійний	Технологія	10	Тема. Основні речовини харчових продуктів. Характеристика

<p>блок</p>	<p>приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</p>		<p>сировини та підготовка її до виробництва. Ознайомлення з речовинами, які входять до складу харчових продуктів. Вода, мінеральні речовини, вуглеводи, білки, жири, вітаміни, ферменти, інші речовини харчових продуктів Поняття про якість харчових продуктів. Фактори, що впливають на якість. Органолептичне визначення якості харчових продуктів. Правила, умови зберігання харчових продуктів. Підготовка сировини до кондитерського виробництва. Борошно, крохмаль, цукор, мед, патока, молоко, молочні продукти, продукти переробки молока – сухе молоко, згущене молоко, вершки, сметана, сир, яйця, продукти переробки яєць - меланж, яечний порошок, жири, розпушувачі, допоміжна сировина, харчові кислоти, прянощі, смакові товари, ароматизатори, барвники, драгле утворюючі речовини: види, характеристика, вимоги до якості, використання. Правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами; режим і тривалість випікання (смаження). ЛПР 1. Підготування сировини до виробництва: борошно, крохмаль, цукор, мед, патока, молоко, молочні продукти, яйця, продукти переробки яєць, жири. ЛПР 2. Підготування сировини до виробництва: розпушувачі, допоміжні сировини для кондитерського виробництва, харчові кислоти, прянощі, смакові товари, ароматизатори, барвники, драглеутворюючі речовини. ЛПР 3. Розрахування кількості сировини на задану кількість виробів ЛПР 4. Складання технологічних карток до готових виробів ЛПР 5. Складання калькуляційних карток до готових виробів</p>
<p>Загальнопрофесійний блок</p>	<p>Устаткування підприємств харчування</p>	<p>10</p>	<p>Тема. Загальні відомості про машини та механізми Поняття про машину. Класифікація машин, які використовуються на підприємствах харчування, в кондитерських цехах. Технічна документація машин, загальні правила експлуатації машин, загальні правила експлуатації устаткування і основні вимоги техніки безпеки праці Тема. Універсальні кухонні машини. Універсальні кухонні машини: їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами.</p>

			<p>Лабораторна - практична робота «Універсальні кухонні машини» Тема 3. Машини та механізми для підготовки сировини Машини та механізми для просіювання борошна з індивідуальними та універсальними приводами, з нерухомими та рухомими ситами: будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Лабораторна - практична робота «Машини та механізми для просіювання борошна та замісу тіста» Тема. Ваговимірювальне устаткування Класифікація ваг, їх призначення, будова. Тема. Теплове устаткування Лабораторна - практична робота «Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації електронагрівачів, електричних та газових плит»</p> <p>Лабораторна - практична робота «Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації електричних пекарних шаф, фритюрниць, сковорід» Тема. Холодильне устаткування. Лабораторна - практична робота «Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації холодильних шаф»</p> <p>Лабораторна - практична робота «Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації холодильних камер»</p>
Загальнопрофесійний блок	Малювання та ліплення	8	<p>Тема. Вступ. Основи малювання. Малювання геометричних фігур Мета та задачі малювання та ліплення. Малюнок як вид образотворчого мистецтва. Матеріали та приналежності для малювання та ліплення. Техніка малювання та її різновидності. Техніка проведення ліній від руки, поділ ліній на пропорційні відрізки. Правила малювання геометричних тіл і фігур. Малювання кулі, піраміди, куба, циліндра, еліпса, конуса.</p> <p>Тема. Поняття про колір. Малювання орнаменту Поняття про колір. Колір у природі, його властивості. Колірний спектр. Кольори теплі та холодні, близькі та контрастні. Поняття "орнамент", види</p>

			<p>орнаменту (лінійний, бордюрний, кайма, композиційно-замкнутий, сітчастий). Правила та прийоми малювання орнаменту. ЛПР. Малювання орнаменту, прикрас з орнаменту. Тема. Малювання рослин. Малювання предметів з натури. Освітленість. Принципи переходу від одного тону до іншого. Тіні. Світлотінь; об'єм у графіці. Прийоми замальовки окремих об'ємних предметів із передачею колірних і тональних відношень об'єму та локального кольору предмета. Ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів. ЛРП . Малювання листя різної форми, квітів, фруктів, овочів.</p>
<u>Професійно-практична підготовка</u>			
Загальнопрофесійний блок	Виробниче навчання	12	<p>Тема. Вступне заняття. Безпека праці та пожежна безпека на підприємствах харчування. Ознайомлення із загальною характеристикою навчального процесу. Правила та норми безпеки праці на підприємстві. Ознайомлення з кондитерським підприємством, організацією роботи кондитерського цеху. Тема. Підготовка сировини до виробництва. Підготовка сипучих продуктів. Підготовка жирових та яєчних продуктів. Підготовка молочних продуктів. Підготовка фруктів, овочів, цукатів, сухофруктів, горіхів, маку, меду, желатину. Підготовка розпушувачів, ароматичних речовин, барвників, харчових кислот.</p>
<u>Професійно-теоретична підготовка</u>			
Модуль «КНД-3.1» Приготування напівфабрикатів для	«Технологія приготування борошняних	6	<p>Тема. Приготування начинок Асортимент начинок в залежності від сировини; види начинок; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх</p>

борошняних кондитерських і булочних виробів.	кондитерських виробів з основами товарознавства»		<p>кулінарну обробку, підготовку до використання; вимоги до якості. Технологія приготування різних видів начинок Терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни. Асортимент фаршів в залежності від сировини; види фаршів, їх кулінарна обробка, підготовка до використання; Технологію приготування різних видів фаршів Вимоги до якості фаршів; використання, зберігання, терміни реалізації; норми санітарії і гігієни.</p>
	«Устаткування підприємств харчування»	2	<p>Тема. Машини та механізми для подрібнення м'яса та риби Машини та механізми для подрібнення м'яса та риби: призначення, будова, принцип роботи Машини та механізми для подрібнення м'яса та риби: правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p>
<u>Професійно-практична підготовка</u>			
Модуль «КНД-3.1» Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.	Виробниче навчання	12	<p>Тема. Приготування начинок. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування сирної начинки з родзинками. Протирання сиру, додавання спецій, родзинок, масла. Перемішування. Приготування начинки з яблук. Підготовка та обробка яблук, додавання цукру, перемішування, припускання, охолодження. Приготування начинки з повидла, повидла та кориці, повидла та горіхів. Протирання повидла. Додавання компонентів. Перемішування. Приготування начинки з маку, цукатів та цедри. Запарювання маку, проціджування, протирання з цукром. Перемішування. Тема. Приготування фаршів. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та</p>

			<p>калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування фаршу з м'яса. I спосіб: різання, обсмажування, тушкування, подрібнення, додавання пасерованої цибулі, подрібнення, додавання білого соусу, з'єднання з м'ясною масою, додавання спеці, перемішування. II спосіб: подрібнювання, обсмаження, додавання пасерованої цибулі, подрібнювання, додавання білого соусу, спецій, перемішування. III спосіб: відварювання, відокремлення від кісток, додавання пасерованої цибулі, подрібнення (2 рази), додавання спецій, перемішування.</p> <p>Приготування фаршу з ліверу. Розрізування, відварювання, подрібнення, об смаження, додавання пасерованої цибулі, подрібнення, додавання білого соусу, спецій, перемішування.</p> <p>Приготування фаршу з риби. Нарізання, припускання, подрібнення, додавання пасерованої цибулі, білого соусу, спецій, перемішування.</p> <p>Приготування фаршу зі свіжої капусти. Шинкування, об смаження, охолодження. Доведення до смаку.</p> <p>Приготування фаршу з квашеної капусти. Віджимання капусти, січення, промивання, обсмаження, тушкування з бульйоном. Додавання пасерованої цибулі, спецій. Перемішування.</p> <p>Приготування фаршу з картоплі. Чищення, промивання, варіння, протирання в гарячому вигляді. Додавання пасерованої цибулі, спецій. Перемішування.</p>
<u>Професійно-теоретична підготовка</u>			
Модуль «КНД-3.2» Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.	«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»	29	<p>Тема. Приготування сиропів Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення. Технологія приготування сиропів для просочування, глазурування. Технологія приготування сиропу тиражного. Технологія приготування сиропів інвертного. Вимоги до якості різних видів сиропів; використання, зберігання, терміни реалізації; норми санітарії і гігієни.</p> <p>Тема. Приготування помади Асортимент; технологія приготування різних видів помади. Технологія приготування різних видів помади основної.</p>

		<p>Технологія приготування різних видів помади шоколадної. Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації; норми санітарії і гігієни</p> <p>Тема. Приготування желе та прикрас з нього Технологічний процес виготовлення желе на желатині, агарі. Асортимент та технологія приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних. Технологія приготування різного виду желе на желатині, агарі тощо. Прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні. Вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; норми санітарії і гігієни</p> <p>Тема. Приготування масляних кремів Асортимент кремів; технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного. Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: особливого, нового. Використання кремів; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів. Зберігання, терміни реалізації, норми санітарії і гігієни.</p> <p>Тема. Приготування вершкових, сметанних кремів Технологія приготування вершкових кремів, їх використання. Технологія приготування сметанних кремів, їх використання. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів. Умови зберігання вершкових та сметанних кремів; терміни реалізації; норми санітарії і гігієни.</p> <p>Тема. Приготування посипок Асортимент посипок; технологію їх приготування. Вимоги до якості посипок; використання, умови зберігання, терміни реалізації. Норми санітарії і гігієни при приготуванні посипок.</p>
«Устаткування»	8	Тема. Машини та механізми для оздоблювання напівфабрикатів

	підприємств харчування»		<p>борошняних кондитерських виробів</p> <p>Машина для збивання продуктів з індивідуальним та універсальним приводом: характеристика та їх призначення, класифікація.</p> <p>Машина для збивання продуктів: основні частини та будова.</p> <p>Машина для збивання продуктів. принцип роботи, регулювання швидкості.</p> <p>Машина для збивання продуктів. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Машина для збивання продуктів: небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблемні ситуації, які виникають під час роботи устаткування та методи їх вирішення</p> <p>Машина та механізми для отримання соку: відцентрові та шнекові машини та механізми для отримання соку - призначення, будова, принцип роботи.</p> <p>Машина та механізми для отримання соку: правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p>
	«Організація виробництва та обслуговування»	2	<p>Тема. Організація робочих місць для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</p> <p>Організація робочих місць для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</p> <p>Інструмент та інвентар робочих місць для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.</p>
<u>Професійно-практична підготовка</u>			
Модуль «КНД-3.2» Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.	Виробниче навчання	54	<p>Тема. Приготування сиропів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування сиропу для просочування. Розчинення цукру, доведення до кипіння, видалення піни, охолодження, додавання ароматизаторів.</p> <p>Приготування інвертного сиропу. Розчинення цукру, доведення до</p>

		<p>кипіння, видалення піни, додавання кислоти, уварювання, визначення готовності.</p> <p>Приготування сиропу для глазурування. Розчинення цукру, доведення до кипіння, видалення піни, уварювання, визначення готовності, охолодження, додавання ароматизаторів.</p> <p>Тема. Приготування помади.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування помади білої основної. Розчинення цукру, доведення до кипіння, видалення піни, уварювання, додавання антикристалізаторів, уварювання, швидке охолодження, збивання, охолодження, досягання.</p> <p>Приготування помади шоколадної. Розігрівання помади білої основної, додавання какао порошку, ванільної пудри, коньячної есенції, перемішування.</p> <p>Тема. Приготування желе та прикрас з нього.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування желе. Промивання, замочування, зливання, приготування цукрово-патокового сиропу, додавання до сиропу есенції, коньяку, лимонної кислоти, барвнику, желатину, перемішування до розчинення, охолодження.</p> <p>Приготування прикрас з желе. Розливання, охолодження, нарізання або штампування.</p> <p>Тема. Приготування масляних кремів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p>
--	--	--

		<p>Приготування крему масляного. Збивання масла, додавання цукрової пудри, додавання ароматичних речовин, збивання.</p> <p>Приготування крему масляного на згущеному молоці. Збивання масла, додавання цукрової пудри, додавання згущеного молока, додавання ароматичних речовин, збивання.</p> <p>Приготування крему масляного шоколадного. Збивання масла, додавання цукрової пудри, додавання згущеного молока додавання ароматичних речовин, додавання какао порошку, збивання.</p> <p>Приготування крему масляно-горіхового. Збивання масла, додавання цукрової пудри, додавання згущеного молока, додавання ароматичних речовин, збивання, додавання подрібнених горіхів.</p> <p>Тема. Приготування вершкових кремів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування крему з вершків. Збивання, додавання цукрової та ванільної пудри, збивання до готовності.</p> <p>Приготування крему вершкового на желатиновій основі. Промивання желату, заливання вершками, набрякання, прогрівання до повного розчинення; збивання охолоджених вершків, додавання цукрової пудри, вливання теплового розчину желатину, збивання (швидко).</p> <p>Тема. Приготування сметанних кремів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування крему з сметани. Збивання, додавання цукрової та ванільної пудри, збивання до готовності.</p> <p>Приготування крему сметанного на желатиновій основі. Промивання желату, заливання сметаною, набрякання, прогрівання до повного розчинення; збивання охолодженої сметани, додавання цукрової пудри, вливання теплового</p>
--	--	--

		<p>розчину желатину, збивання (швидко).</p> <p>Приготування крему вершково-сметанного. Перемішування вершків та сметани, збивання, додавання цукрової і ванільної пудри, збивання.</p> <p>Тема. Приготування посипок з бісквітного та шарового напівфабрикату.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування бісквітно-смаженої крихти. Протирання напівфабрикату через сито, підсушування у жаровій шафі.</p> <p>Приготування бісквітно-фісташкових крихт. Перетирання через сито, додавання барвників, протирання, підсушування.</p> <p>Тема. Приготування посипок з пісочного та повітряного напівфабрикату.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування пісочної крихти. Подрібнення, пересівання через сито.</p> <p>Приготування крихти з повітряного напівфабрикату. Подрібнення, використання.</p> <p>Тема. Приготування посипок з шоколаду та горіхів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування шоколадної посипки (шоколадна посипка, трюфельна крупка, порошок какао)</p> <p>Приготування горіхової посипки (грецький горіх, фісташкова крупка, арахісова посипка).</p>
--	--	--

Професійно-теоретична підготовка

<p>Модуль «КНД-3.3» Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.</p>	<p>«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»</p>	<p style="text-align: center;">27</p>	<p>Тема. Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього. Вимоги до якості; норми санітарії і гігієни. Правила розрахунку сировини для приготування дріжджового безопарного тіста. Процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні тіста. Втрати маси виробів з дріжджового безопарного тіста під час випікання і зберігання. Норми санітарії і гігієни при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста безопарним способом. Приготування пиріжків, ватрушок, розтягаїв. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста безопарним способом. Приготування пирогів закритих та відкритих з різними начинками. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста безопарним способом. Приготування піци Технологія приготування виробів з дріжджового тіста безопарним способом. Приготування кулеб'яки Технологія приготування виробів з дріжджового тіста безопарним способом. Приготування виробів смажених у фритюрі.</p> <p>Тема. Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом. Приготування опари, приготування тіста. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста опарним способом. Вимоги до якості дріжджового опарного тіста та виробів з нього. Правила розрахунку сировини для приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього Процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні та випіканні виробів з дріжджового опарного тіста.</p>
---	--	--	---

		<p>Втрати маси виробів під час випікання і зберігання виробів з дріжджового опарного тіста. Розрахунок маси втрат виробів.</p> <p>Норми санітарії і гігієни виробництва під час приготування виробів з дріжджового опарного тіста.</p> <p>Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання та оздоблення виробів.</p> <p>Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста: дитячої здоби, кренделів, кексів та ін..</p> <p>Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста: короваїв.</p> <p>Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста: кулешів.</p> <p>ЛПР. Приготування виробів печених штучних</p> <p>ЛПР. Приготування виробів печених: кулеб'як, пирогів, короваїв</p> <p>ЛПР. Приготування виробів смажених у фритюрі.</p>
«Устаткування підприємств харчування»	8	<p>Тема. Машини та механізми для приготування дріжджового тіста та виробів з нього</p> <p>Машини для замісу тіста: характеристика та їх призначення, класифікація.</p> <p>Машини для замісу тіста: основні часини та будова.</p> <p>Машини для замісу тіста: принцип роботи, регулювання товщини</p> <p>Машини для замісу тіста: правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Машини для замісу тіста: небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблемні ситуації, які виникають під час роботи устаткування та методи їх вирішення</p> <p>Блендери: їх класифікація, будова.</p> <p>Блендери: правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p>
«Організація виробництва та обслуговування»	4	<p>Тема. Організація робочих місць для приготування дріжджового тіста та виробів з нього</p> <p>Організація робочих місць для приготування дріжджового тіста та виробів з нього</p> <p>Інструмент та інвентар робочих місць для приготування.</p>

			<p>Тема. Організація робочих місць для приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього</p> <p>Організація робочих місць та інструмент та інвентар для приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього.</p>
Професійно-практична підготовка			
<p>Модуль «КНД-3.3» Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.</p>	<p>Виробниче навчання</p>	<p>54</p>	<p>Тема. Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування пиріжків, ватрушок, розтягаїв. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, розстоювання, змащення поверхні виробу льезоном, випікання.</p> <p>Приготування пирогів відкритих, закритих. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, розстоювання, змащення поверхні виробу льезоном, випікання.</p> <p>Приготування кулеб'як. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, розстоювання, змащення поверхні виробу льезоном, випікання.</p> <p>Приготування піц. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, розстоювання, змащення поверхні виробу льезоном, випікання.</p> <p>Приготування виробів смажених у фритюрі. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, смаження у фритюрі.</p> <p>Тема. Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p>

			<p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування здоби дитячої, кренделів. Приготуванням дріжджового тіста опарним способом, розстоювання, обминання 2-3 рази, розважування, формування виробів, розстоювання, змащення льезоном, випікання.</p> <p>Приготування короваїв, куличів. Замішуванням дріжджового тіста опарним способом, розстоювання, обминання 2-3 рази, розважування, формування виробів, розстоювання, змащення льезоном, оформлення, випікання.</p> <p>Приготування ромової баби, кексів. Приготуванням дріжджового тіста опарним способом, розстоювання, обминання 2-3 рази, розважування, формування виробів, розстоювання, змащення льезоном, випікання.</p> <p>Приготування хлібобулочних виробів. Приготуванням дріжджового тіста опарним способом, розстоювання, обминання 2-3 рази, розважування, формування виробів, розстоювання, випікання.</p>
<u>Професійно-теоретична підготовка</u>			
<p>Модуль «КНД-3.4» Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.</p>	<p>«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»</p>	<p>36</p>	<p>Тема. Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика. Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього. Технологія приготування млинчиків, млинцевого напівфабрикату та виробів з нього. Млинці, млинчики звичайні, ажурні, пиріжки млинцеві та ін. Правила розрахунку сировини для приготування млинцевого напівфабрикату, млинчиків, пиріжків млинцевих Терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни.</p> <p>Тема. Приготування вафельного тіста та виробів з нього Технологія приготування, особливості, вафельного тіста Технологія приготування виробів з вафельного тіста: вафельні трубочки тощо. Режим та особливості випікання Технологія приготування виробів вафельного тіста. Трубочки вафельні з начинкою. Правила розрахунку сировини для вафельного тіста та виробів з нього.</p>

		<p>Вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни.</p> <p>Тема. Приготування пісочного тіста та виробів з нього</p> <p>Технологія приготування пісочного тіста: підготовка сировини, послідовність введення сировини під час замішування тіста.</p> <p>Визначення готовності тіста. Технологія приготування, режим випікання, оздоблення виробів з пісочного тіста.</p> <p>Технологія приготування печива нарізного та виємного, кошики тощо.</p> <p>Правила розрахунку сировини для приготування пісочного тіста та виробів з нього</p> <p>Вихід виробів, вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів.</p> <p>Норми санітарії і гігієни при приготуванні пісочного тіста та виробів з нього.</p> <p>Тема. Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього</p> <p>Технологія приготування прісного здобного тіста в залежності від рецептури (2 способи) з великою кількістю рідини та малою кількістю рідини.</p> <p>Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: тарталетки, сочники, пироги з різними начинками тощо.</p> <p>Правила розрахунку сировини для приготування приготування прісного здобного тіста та виробів з нього.</p> <p>Вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни.</p> <p>Тема. Технологія приготування пряничного тіста та виробів з нього</p> <p>Технологія приготування пряничного тіста сирцевим способом та виробів з нього.</p> <p>Правила розрахунку сировини для приготування пряничного тіста та виробів з нього</p> <p>Вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни.</p> <p>Тема. Технологія приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього.</p> <p>Характеристика бісквітного тіста. Способи приготування бісквітного</p>
--	--	--

			<p>тіста: холодний, тепловий. Визначення готовності тіста.</p> <p>Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання, визначення готовності напівфабрикатів, недоліки тіста, причини та способи їх усунення.</p> <p>Технологія приготування бісквіту основного та виробів з нього</p> <p>Технологія приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів тощо. Вимоги до їх якості.</p> <p>Правила розрахунку сировини для приготування бісквітного тіста та виробів з нього.</p> <p>Вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни.</p> <p>ЛПР. Розрахунок сировини зля приготування різних видів бездріжджового тіста</p> <p>ЛПР. Розрахунок сировини для приготування сировини на задану кількість виробів</p> <p>ЛПР. Технологія приготування виробів з різних видів тіста</p> <p>ЛПР. Технологія приготування виробів з різних видів тіста</p>
	«Устаткування підприємств харчування»	16	<p>Тема. Машина та механізми для приготування без дріжджового тіста та виробів з нього</p> <p>Машина розкачування тіста. Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи.</p> <p>Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Машина для розкачування тіста: небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблемні ситуації, які виникають під час роботи устаткування та методи їх вирішення</p> <p>Машина для дозування тіста: Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи.</p> <p>Машина для дозування тіста: Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Машина тістомісильна Л4-ХТ2-В Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Класифікація теплового устаткування. 1 Загальні відомості про електричне устаткування. Переваги та недоліки електричного нагрівання.</p>

			<p>Електронагрівальні елементи: види, будова, переваги та недоліки кожного виду, застосування. заходи щодо продовження строку служби електронагрівачів. Заходи щодо збереження електроенергії.</p> <p>Загальні відомості про устаткування з газовим нагріванням.</p> <p>Газові плити: класифікація, призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Газова автоматика безпеки та регулювання теплового режиму</p> <p>Електричні плити: види, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, заходи щодо економії електроенергії, вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникати під час роботи з плитами</p> <p>Сковороди, жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів: основні часини та будова.</p> <p>Сковороди, жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів: правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Фритюрниці: основні часини та будова ,правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Водонагрівачі, кип'ятильники безперервної дії: призначення, будова.</p> <p>Водонагрівачі, кип'ятильники безперервної дії: принцип дії, регулювання температурного режиму, автоматика.</p> <p>Правила раціональної та безпечної експлуатації кип'ятильників.</p> <p>Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів, правила експлуатації.</p> <p>НВЧ-печі: їх призначення, будова, принцип дії, правила безпечної експлуатації.</p>
Професійно-практична підготовка			
Модуль «КНД-3.4» Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.	Виробниче навчання	72	<p>Тема. Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування млинців, пирога з млинчиків. Приготування млинцевого тіста, розстоювання, смаження млинців, приготування начинки, збирання</p>

		<p>млинцевого пирога, запікання у духовій шафі.</p> <p>Приготування пиріжків з млинчиків з різними начинками, налисників. Приготування млинцевого тіста, розстоювання, приготування начинки, смаження млинців, формування пиріжків, панірування, смаження у фритюрі або обсмажити на пательні, запікання у духовій шафі.</p> <p>Тема. Приготування вафельного тіста та виробів з нього.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування вафельних листів. Приготування вафельного тіста, розстоювання, випікання у електровафельниці, охолодження виробів.</p> <p>Приготування вафельних трубочок. Приготування вафельного тіста, розстоювання, смаження у вафельниці, формування трубочок, охолодження виробів.</p> <p>Тема. Приготування пісочного тіста та виробів з нього.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування пісочного напівфабрикату. Збивання жиру з цукром, додавання яєць з розпушувачем та есенцією, введення борошна, розкачування тіста в пласт, випікання.</p> <p>Приготування печива нарізного. Приготування пісочного тіста, охолодження, розкачування, змашування яйцем, штампування виїмкою, випікання.</p> <p>Тема. Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p>
--	--	---

		<p>Приготування сочників. Приготування прісного здобного тіста, охолодження 1 год., розкачування, штампування заготовок, приготування начинки, формування сочників, змащення яйцем, випікання.</p> <p>Приготування пиріжків прісних здобних. Приготування прісного здобного тіста, охолодження, розкачування, штампування круглих заготовок, приготування начинки, формування пиріжків, змащення яйцем, випікання.</p> <p>Тема. Приготування пряничного тіста та виробів з нього.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування пряників. Сирцевий спосіб : приготування цукрово-патокового сиропу, охолодження, додавання яєць, прянощів, розпушувачів, жирів та борошна, замішування тіста, охолодження, штампування заготовок, випікання.</p> <p>Приготування пряників. Заварний спосіб: приготування цукрового сиропу, заварювання борошна у сиропі, охолодження заварки, додавання прянощів, яєць, жиру, замішування тіста, охолодження, штампування заготовок, випікання.</p> <p>Тема. Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування бісквітного напівфабрикату. Збивання яєчно-цукрової маси гарячим або холодним способом, додавання борошна, заливання тіста у форми, випікання.</p> <p>Приготування бісквітного рулету. Приготування бісквітного напівфабрикату холодним способом, випікання бісквітної розмазки, приготування оздоблюючого напівфабрикату, вистоювання випеченого напівфабрикату, рівномірне змащення оздоблюючим н/ф., скручування у рулет, зрізування країв рулету.</p>
--	--	---

Професійно-теоретична підготовка

<p>Модуль «КНД-3.5» Приготування тістечок і тортів масового попиту.</p>	<p>«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»</p>	<p>33</p>	<p>Тема. Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Розміри, форма, маса тістечок. Технологічний процес виготовлення тістечок: розрізання, просочування сиропом тістового напівфабрикату. Технологічний процес виготовлення тістечок: прошарування напівфабрикатів кремом начинкою. Технологічний процес виготовлення тістечок: ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні. Технологічний процес виготовлення тістечок: оздоблення тістечок кремом. Технологічний процес виготовлення тістечок: оздоблення тістечок фруктами, цукатами, горіхами тощо Розрізання прошарованих пластів на частини для тістечок, обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо. Правила розрахунку сировини для приготування тістечок масового попиту Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з прісного здобного тіста. Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з пісочного тіста. Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з вафельного тіста. Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з бісквітного тіста. Вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; норми санітарії і гігієни.</p> <p>Тема. Приготування постих тортів масового попиту Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. Розміри, форма, маса тортів. Види тортів в залежності від оздоблювальних напівфабрикатів.</p>
--	--	------------------	---

		<p>Технологічний процес виготовлення тортів масового попиту з різних видів тіста: розрізання, просочування сиропом тістового напівфабрикату.</p> <p>Технологічний процес виготовлення тортів масового попиту з різних видів тіста: прошарування напівфабрикатів кремом начинкою.</p> <p>Технологічний процес виготовлення тортів масового попиту з різних видів тіста: ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні.</p> <p>Технологічний процес виготовлення тортів: оздоблення тортів кремом.</p> <p>Технологічний процес виготовлення тортів: порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів.</p> <p>Технологічний процес виготовлення тортів: поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей.</p> <p>Технологічний процес виготовлення тортів: оздоблення тортів фруктами, цукатами, горіхами тощо; розрізання прошарованих пластів на частини для тортів, обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо.</p> <p>Правила розрахунку сировини для приготування тортів масового попиту</p> <p>Технологія приготування простих тортів масового попиту з прісного здобного та вафельного тіста.</p> <p>Технологія приготування простих тортів масового попиту з пісочного тіста.</p> <p>Технологія приготування простих тортів масового попиту з бісквітного тіста.</p> <p>Вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; норми санітарії і гігієни.</p> <p>ЛПР. Технологія приготування тістечок.</p> <p>ЛПР. Технологія приготування тістечок.</p> <p>ЛПР. Технологія приготування тортів.</p> <p>ЛПР. Технологія приготування тортів.</p>
<p>«Устаткування підприємств харчування»</p>	<p>20</p>	<p>Тема. Машини та механізми для приготування тістечок і тортів масового попиту</p> <p>Збивальна машина МВ-35М: будова ,правила експлуатації.</p> <p>Електрична плита ЕПШМ-4</p> <p>Класифікація холодильного устаткування.</p> <p>Збірно-розбірні камери для охолодження продуктів їх типи, призначення,</p>

		<p>будова. Шафи для охолодження продуктів: їх типи, призначення, будова. Прилади автоматики холодильного устаткування. Загальні правила експлуатації холодильного устаткування. Підсумковий урок «Обладнання кондитерського цеху»</p>
«Облік, калькуляція та звітність»	13	<p>Тема. Нормативні документи: види, призначення, використання Нормативно-технологічні документи кондитера. Види, призначення, використання. Збірник рецептур борошняних і кондитерських виробів Нормативно-технологічні документи кондитера. Види, призначення, використання. Інші документи. Розрахунок взаємозаміни сировини. Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів. Розрахунок кількості борошна в залежності від вологості. Розрахунок взаємозаміни сировини. Тема. Ціноутворення у закладах ресторанного господарства Поняття про ціни, види цін. Порядок розрахунку суми націнок та продажної ціни на сировину. Вимоги до оформлення документів. Порядок розрахунку ціни реалізації на вироби. Порядок складання калькуляційної картки. Вимоги до оформлення документів. Розрахунок суми націнок та продажної ціни на сировину. Розрахунок ціни реалізації на готові вироби: хлібобулочні чи кондитерські. Розрахунок ціни реалізації на готові вироби: десерти. Складання калькуляційних карток для приготування оздоблюючі напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.</p>
«Малювання та ліплення»	10	<p>Тема. Основи малювання. Малювання геометричних фігур Техніка малювання та її різновидності. Техніка проведення ліній від руки, поділ ліній на пропорційні відрізки. Правила малювання геометричних тіл і фігур. Малювання кулі, піраміди, куба, циліндра, еліпса, конуса. Тема. Малювання орнаменту Поняття про колір. Колір у природі, його властивості. Колірний спектр. Кольори теплі та холодні, близькі та контрастні. Поняття "орнамент", види орнаменту (лінійний, бордюрний, кайма,</p>

			<p>композиційно-замкнутий, сітчастий). Правила та прийоми малювання орнаменту</p> <p>Тема. Малювання рослин</p> <p>Малювання предметів з натури. Освітленість. Принципи переходу від одного тону до іншого. Тіні. Світлотінь; об'єм у графіці.</p> <p>Прийоми замальовки окремих об'ємних предметів із передачею колірних і тональних відношень об'єму та локального кольору предмета.</p> <p>Ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Малювання предметів з натури. Ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів. Малювання листя різної форми, квітів. Малювання фруктів, овочів.</p> <p>Малювання предметів з натури. Ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів. Малювання фруктів, овочів.</p>
Професійно-практична підготовка			
<p>Модуль «КНД-3.5»</p> <p>Приготування тістечок і тортів масового попиту.</p>	<p>Виробниче навчання</p>	<p>54</p>	<p>Тема. Приготування простих нарізних тістечок з пісочного тіста.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування нарізних пісочних тістечок. Приготування пісочного тіста, приготування начинки, розкачування тіста в пласт, випікання, склеювання 2-3 пластів начинкою, нарізання у відповідності до форми тістечка.</p> <p>Тема. Приготування простих поштучних тістечок з пісочного тіста.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p>

		<p>Приготування поштучних пісочних тістечок. Приготування пісочного тіста, відсаджування поштучно заготовок на листи, змащення яйцем, випікання.</p> <p>Тема. Приготування простих нарізних тістечок з бісквітного тіста</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування нарізних бісквітних тістечок. Приготування бісквітного напівфабрикату, приготування оздоблюючого напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, випікання пластів, просочування бісквітних напівфабрикатів, склеювання оздоблюючим напівфабрикатом, вирівнювання країв, нарізування тістечок.</p> <p>Тема. Приготування простих поштучних тістечок з бісквітного тіста.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування поштучних бісквітних тістечок. Приготування бісквітного напівфабрикату, випікання поштучно у формах, вистоювання, приготування оздоблюючого напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, просочування, використання оздоблюючого напівфабрикату, обкачування у бісквітних крихтах, оздоблення.</p> <p>Тема. Приготування простих нарізних тістечок з десертного тіста</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування нарізних десертних тістечок. Приготування десертного напівфабрикату, приготування оздоблюючого напівфабрикату, приготування</p>
--	--	--

		<p>сиропу для просочування, випікання пластів, просочування бісквітних напівфабрикатів, склеювання оздоблюючим напівфабрикатом, вирівнювання країв, нарізування тістечок.</p> <p>Тема. Приготування простих поштучних тістечок з десертного тіста. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування поштучних десертних тістечок. Приготування десертного напівфабрикату, випікання поштучно у формах, вистоювання, приготування оздоблюючого напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, просочування, використання оздоблюючого напівфабрикату, обкачування у бісквітних крихтах, оздоблення.</p> <p>Тема. Приготування простих тортів масового попиту з пісочного тіста. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування торта пісочно-фруктового. Приготування пісочного напівфабрикату, приготування фруктової начинки, випікання, склеювання фруктовою начинкою гарячих пластів, охолодження, підрівнювання ножем, змащування поверхні та бокової сторони фруктовою начинкою, розкладання фруктів на поверхні, приготування желе, заливання прозорим желе фруктів, охолодження, приготування пісочної крихти, обсипання крихтами бічної сторони.</p> <p>Тема. Приготування простих тортів масового попиту з бісквітного тіста. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p>
--	--	---

			<p>ВПРАВИ Приготування торта бісквітно-кремового. Приготування бісквітного напівфабрикату капсуль, випікання, охолодження, розрізання на 2-3 пласти, приготування крему, приготування сиропу для просочування, приготування бісквітної крихти, просочування пластів, склеювання пластів кремом, намащування кремом поверхні тортової заготовки та бічної сторони, обсипання бічної сторони крихтами, оздоблення.</p> <p>Тема. Приготування тортів в асортименті. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування тортів в асортименті. Приготування напівфабрикатів, випікання, охолодження, розрізання, приготування крему, приготування сиропу для просочування, приготування оздоблювальних напівфабрикатів, збирання тортів.</p>
Кондитер 3-го розряду	Виробнича практика	413	<p>Тема. Ознайомлення з підприємством Інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки та електробезпеки на підприємстві. Структура виробництва й організація праці на підприємстві.</p> <p>Основні цехи підприємства, технологічний процес виготовлення продукції. Технічні служби, їхні задачі й основні функції. Впровадження автоматизованих виробництв і ресурсозберігаючих технологій.</p> <p>Планування праці і контроль якості на виробничій дільниці, у бригаді, на робочому місці. Система керування охороною праці. Організація служби охорони праці на підприємстві. Застосування засобів безпеки праці й індивідуального захисту.</p> <p>Тема. Самостійне виконання робіт за професією «Кондитер» 3 розряду. Приготування сирної начинки з родзинками.. Приготування начинки з яблук. Приготування начинки з повидла, повидла та кориці, повидла та горіхів. Приготування начинки з маку, цукатів та цедри.. Приготування фаршу з м'яса. Приготування фаршу з ліверу.</p>

		<p>Приготування фаршу з риби. Приготування фаршу зі свіжої капусти. Приготування фаршу з квашеної капусти. Приготування фаршу з картоплі. Приготування сиропу для просочування. Приготування інвертного сиропу. Приготування сиропу для глазурування. Приготування помади білої основної. Приготування помади шоколадної. Приготування желе. Приготування прикрас з желе. Приготування крему масляного. Приготування крему масляного на згущеному молоці. Приготування крему масляного шоколадного. Приготування крему масляно-горіхового. Приготування крему з вершків. Приготування крему вершкового на желатиновій основі. Приготування крему вершково-сметанного. Приготування бісквітно-смаженої крихти. Приготування бісквітно-фісташкової крихти. Приготування пісочної крихти. Приготування крихти з повітряного напівфабрикату. Приготування пиріжків, ватрушок, розтягаїв. Приготування пирогів відкритих, закритих. Приготування кулеб'як, піц. Приготування виробів смажених у фритюрі. Приготування здоби дитячої, кренделів. Приготування короваїв, куличів. Приготування ромової баби, кексів. Приготування хлібобулочних виробів. Приготування млинців, пирога з млинчиків. Приготування пиріжків з млинчиків з різними начинками, налисників. Приготування вафельних листів. Приготування вафельних трубочок.</p>
--	--	--

			<p>Приготування пісочного напівфабрикату. Приготування печива нарізного. Приготування сочників. Приготування пиріжків прісних здобних. Приготування пряників сирцевим способом. Приготування пряників заварним способом. Приготування бісквітного напівфабрикату. Приготування бісквітного рулету. Приготування нарізних пісочних тістечок. Приготування поштучних пісочних тістечок. Приготування нарізних бісквітних тістечок. Приготування поштучних бісквітних тістечок. Приготування торта пісочно-фруктового. Приготування торта бісквітно-кремового.</p>
--	--	--	---

Професія 7412 «Кондитер»
Кваліфікація: кондитер 4-го розряду

	Назви предметів	ЗПБ	КНД-3.1	КНД-3.2	КНД-3.3	КНД-3.4	КНД-3.5	Всього:
1	Основи трудового законодавства	12						
2	Основи галузевої економіки .	12						
3	Правила дорожнього руху	8						
4	Інформаційні технології	12						
5	Основи енергоефективності	10						
6	Професійна етика та основи психології	15						
7	Іноземна мова	6						6
8	Малювання та ліплення	4						4
9	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	8	4	12	17	27	15	83
10	Організація виробництва та обслуговування	4	-	5	3	6	2	20
11	Устаткування підприємств харчування	5	2	7	8	12	4	38
12	Гігієна та санітарія виробництва	4	-	5	2	6	3	20
13	Облік, калькуляція та звітність	4	2	3	4	7	4	24
14	Охорона праці	30						30
15	Виробниче навчання	18	12	36	54	78	48	246
16	Виробнича практика	-	14	49	84	196	77	420

Професійно-теоретична підготовка

Одиниця модуля	Предмет	Кількість годин	Зміст програми
<p>Модуль «КНД-4.1» Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.</p>	<p>«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»</p>	<p style="text-align: center;">24</p>	<p>Тема. Приготування кремів масляних на основі сиропів Технологія приготування кремів масляних на основі сиропів: крем масляний “Шарлот”: види в залежності від рецептури (шоколадний, горіховий тощо) Крем масляний “Глясе”: види; ознаки готовності кремів; вимоги до якості, умови та термін зберігання; використання, можливі дефекти кремів та причини виникнення; норми санітарії і гігієни. Правила розрахунку сировини для приготування масляних кремів</p> <p>Тема. Приготування заварного крему, його різновидів Технологія приготування заварного крему; вимоги до якості; можливі дефекти крему та причини виникнення; умови і терміни зберігання крему; норми виробничої санітарії та особистої гігієни, умови та термін зберігання, використання Правила розрахунку сировини для приготування заварного крему</p> <p>Тема. Приготування білкового крему, його різновидів Технологія приготування білкового крему та його різновидів; вимоги до якості; можливі дефекти крему та причини виникнення; правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни. Правила розрахунку сировини для приготування білкового крему</p> <p>Тема. Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї Технологія приготування карамелі та її різновидів; правила виготовлення деталей малюнків різних по формі та за кольором, декоративних виробів; можливі дефекти та причини їх виникнення. Вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Тема. Приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них Технологія приготування грильязу, елементів оздоблення з нього; правила виготовлення елементів оздоблення. Технологія приготування марципанової маси, елементів оздоблення з</p>

		<p>неї; правила виготовлення елементів оздоблення; Можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни. Тема. Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них Технологія приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них; правила виготовлення елементів оздоблення; можливі дефекти та причини їх виникнення. Вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни. Тема. Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї Технологія приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї; правила виготовлення елементів оздоблення, декоративних виробів. Можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; норми виробничої санітарії та особистої гігієни. Тема. Приготування мусів, суфле Технологія приготування мусів та суфле; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; норми виробничої санітарії та особистої гігієни. Тема. Виготовлення оздоблень з шоколаду Технологія приготування оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього. Види оздоблень з шоколаду. Можливі дефекти та причини їх виникнення при виготовленні прикрас з шоколаду. Вимоги до якості; умови та терміни зберігання; норми виробничої санітарії та особистої гігієни. Тема. Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів Технологія приготування оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів. Способи і техніки нанесення складного багатокольорового малюнку; можливі дефекти та причини їх. Вимоги до якості оздоблень з крему; умови та терміни зберігання; норми виробничої санітарії та особистої гігієни ЛПР. Технологія приготування різних видів кремів ЛПР. Технологія приготування оздоблень для борошняних</p>
--	--	---

		кондитерських виробів
«Устаткування підприємств харчування»	12	<p>Тема. Машина та механізми для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</p> <p>Ознайомлення з технікою ПХ. Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання технічних вимог безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції</p> <p>Універсальні кухонні машини: призначення, будова, комплектність змінними механізмами.</p> <p>Універсальні кухонні машини: автоматизація технологічних процесів, запобіжні та блокуючі пристрої, електробезпека під час експлуатації машини.</p> <p>Сучасні збивальні машини, блендери, міксери: призначення, будова, принцип роботи, експлуатація машин з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Сучасні збивальні машини, блендери, міксери: регулювання швидкості, використання робочих органів за призначенням. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з машинами.</p> <p>Вивчення будови різних моделей подрібнювачів кави.</p> <p>Вивчення будови різних моделей коктейлезбивальних машин; раціональних правил експлуатації, інструкції з технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Ваги електронні: призначення, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці, можливі проблеми під час роботи, їх причини й вирішення.</p> <p>Електричні плити: види, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, заходи щодо економії електроенергії, вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникати під час роботи з плитами</p> <p>НВЧ-печі: призначення, будова, запобіжні та блокуючі пристрої.</p> <p>Водонагрівачі, кип'ятильники безперервної дії. Будова, принцип дії.</p> <p>Водонагрівачі, кип'ятильники безперервної дії. Правила експлуатації.</p>
«Організація виробництва та обслуговування»	3	<p>Тема. Організація робочих місць для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</p> <p>Організація робочих місць для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.</p>

			Інструмент та інвентар робочих місць для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.
<u>Професійно-практична підготовка</u>			
Модуль «КНД-4.1» Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.	Виробниче навчання	54	<p>Тема. Приготування кремів масляних на основі сиропів. Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування сиропу «Шарлот». З'єднання цукру і молока, уварювання, збивання яєць, додавання до яєць молочно-цукрового сиропу, перемішування уварювання, проціджування, охолодження.</p> <p>Приготування крему «Шарлот».</p> <p>Приготування сиропу «Глясе». Змішування цукру з водою, уварювання, збивання яєць, вливання гарячого сиропу, збивання до охолодження.</p> <p>Приготування крему «Глясе». збивання масла. Додавання охолодженої яєчно-цукрової маси, збивання, додавання ароматизаторів, перемішування.</p> <p>Приготування кавового крему. Приготування сиропу «Шарлот», Збивання масла, додавання сиропу «Шарлот», додавання какао порошку, перемішування</p> <p>Приготування горіхового крему. Приготування сиропу «Глясе», приготування крему «Глясе», додавання дрібно розтертих смажених горіхів, перемішування.</p> <p>Виготовлення оздоблень з кремів з допомогою кондитерських насадок</p> <p>Тема. Приготування заварного крему, його різновидів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p>

		<p>Приготування крему заварного основного. Приготування крему заварного з наповнювачами. Тема. Приготування білкового крему, його різновидів. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування крему білкового сирцевого. Приготування крему білкового заварного. Приготування крему «Зефір» Тема. Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування карамелі. Приготування оздоблювальних виробів з карамелі. Приготування фігурних прикрас з карамелі. Тема. Приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування грильязу. Приготування прикрас з грильязу. Приготування марципанової маси. Приготування елементів оздоблення з марципану. Тема. Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них.</p>
--	--	--

		<p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування цукрової сирцевої мастики (на желатині). Вирізання та формування елементів оздоблення і прикрас з мастики. Приготування мастики з маршмеллоу. Приготування молочної цукрової мастики. Приготування оздоблення і прикрас с молочної цукрової мастики.</p> <p>Тема. Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування сирцевої глазури для глазурування поверхні виробів. Приготування сирцевої глазури для оздоблення виробів. Приготування заварної глазури для оздоблення виробів</p> <p>Тема. Приготування мусів, суфле.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування мусів. Приготування суфле.</p> <p>Тема. Приготування оздоблень з шоколаду.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p>
--	--	--

			Приготування плоских прикрас з шоколаду Приготування рельєфних оздоблень з шоколаду Приготування об'ємних оздоблень з шоколаду
<u>Професійно-теоретична підготовка</u>			
Модуль «КНД-4.2» Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу.	«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»	10	Тема. Виготовлення різноманітних цукрових мас Помадні цукеркові маси, молочні помадні цукеркові маси: характеристика, технологія приготування. Можливі дефекти та причини їх виникнення при приготуванні різноманітних цукрових мас; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; норми виробничої санітарії та особистої гігієни. Глазурування цукерок шоколадом. Умови та термін зберігання різноманітних цукрових мас. Тема. Виготовлення мармеладу Мармелад: характеристика, технологія приготування. Технологія виготовлення різноманітних видів мармеладу; можливі дефекти та причини їх виникнення. Вимоги до якості; умови та терміни зберігання; норми виробничої санітарії та особистої гігієни. Тема. Виготовлення фруктових та желейних мас Фруктові та желейні цукерки: характеристика, асортимент. Технологія приготування напівфабрикатів для фруктових та желейних мас (фруктово-ягідних, драгледоподібних). Вимоги до якості, умови та термін зберігання. Технологія приготування фруктових та желейних мас (фруктово-ягідних, драгледоподібних) Можливі дефекти та причини їх виникнення. Терміни та умови зберігання; вимоги до якості; норми виробничої санітарії та особистої гігієни.
	«Устаткування підприємств харчування»	3	Тема. Машини та механізми для приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу Електрична плита ELECTROLUX ЕКС96450АХ. Будова, правила експлуатації. Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації холодильних шаф.

Професійно-практична підготовка

<p>Модуль «КНД-4.2» Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу.</p>	<p>Виробниче навчання</p>	<p>18</p>	<p>Тема. Виготовлення різноманітних цукрових мас. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування помадної цукрової маси. Приготування молочно помадної цукрової маси.</p> <p>Тема. Виготовлення мармеладу. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування мармеладу нарізного. Приготування мармеладу багатошарового. Приготування мармеладних фігурок.</p> <p>Тема. Виготовлення фруктових та желейних мас. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування фруктової маси. Процес приготування фруктових цукеркових мас складається з наступних операцій: приготування фруктово-цукрової суміші; уварювання фруктової маси; введення рецептурних добавок. Приготування желейно-фруктової маси. Приготування желейної маси.</p>
--	----------------------------------	------------------	---

Професійно-теоретична підготовка

<p>Модуль «КНД-4.3» Приготування десертів.</p>	<p>«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»</p>	<p>24</p>	<p>Тема. Виготовлення десертів з утворенням драглів Десерти з утворенням драглів: характеристика та різновиди. Десерти з утворенням драглів: характеристика, різновиди, технологія приготування. Правила розрахунку сировини для десертів з утворенням драглів Можливі дефекти та причини їх виникнення в готових десертах та під час їх приготування; Правила подавання десертів. Вимоги до якості десертів; Терміни та умови зберігання; правила; норми виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Тема. Виготовлення гарячих десертів Гарячі десерти: характеристика, асортимент, відпуск. Технологія приготування гарячих десертів, відпуск, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Правила розрахунку сировини для приготування гарячих десертів Можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів. Терміни та умови зберігання; вимоги до якості; норми виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Тема. Виготовлення заморожених десертів Заморожені десерти: характеристика, асортимент, класифікація. Технологія приготування морозива фруктового, ягідного, молочного, вершкового. Технологія приготування сорбетів а фруктового, льоду Технологія приготування парфе Правила розрахунку сировини для приготування заморожених десертів Правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; норми виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Тема. Виготовлення десертів з плодів та ягід Значення десертів. Натуральні плоди і ягоди: їх оброблення, нарізання. Можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; Технологія приготування чорносливу зі вбитими вершками Технологія приготування фруктів в шоколаді, полуничний десерт Правила розрахунку сировини Терміни та умови зберігання; вимоги до якості; норми виробничої</p>
---	--	------------------	---

			санітарії та особистої гігієни. ЛПР. Технологія приготування десертів
	«Устаткування підприємств харчування»	2	Тема. Машини та механізми для приготування десертів Сковорода електрична промислова СЕМ-02 Будова, правила експлуатації. Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації холодильних камер
Професійно-практична підготовка			
Модуль «КНД-4.3» Приготування десертів.	Виробниче навчання	36	Тема. Виготовлення десертів з утворенням драглів. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування мусу яблучного. Приготування самбуку. Тема. Виготовлення желе. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування желе багат шарового. Приготування желе мраморного. Приготування панакоти. Тема. Виготовлення гарячих десертів. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування яблук смажених в тісті. Приготування яблук фаршированих сиром. Приготування крамбля яблучного.

			<p>Тема. Виготовлення заморожених десертів. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування фруктового сорбету. Приготування фруктового льоду. Приготування парфе з вершків.</p> <p>Тема. Виготовлення морозива. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування морозива в асортименті. Приготування хурми з ванільним морозивом.</p> <p>Тема. Виготовлення десертів з плодів і ягід. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування полуничного десерту. Приготування фруктів в шоколаді. Приготування чорносливу з збитими вершками. Приготування десерту з ананасу.</p>
<u>Професійно-теоретична підготовка</u>			
Модуль «КНД-4.4» Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	«Технологія приготування борошняних кондитерських	20	Тема. Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього Характеристика, асортимент, технологія приготування дріжджового шарового тіста. Вимоги до його якості. Способи прошарування дріжджового шарового тіста

	<p>виробів з основами товарознавства»</p>		<p>Формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового шарового тіста: булочок, пиріжків в асортименті, тощо. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.</p> <p>Формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового шарового тіста: пирогів тощо. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.</p> <p>Розрахування кількості сировини зля приготування пісочного шарового тіста, розрахування сировини для оздоблюючи напівфабрикатів для виробів з дріжджового шарового тіста</p> <p>Технологія приготування виробів з дріжджового шарового тіста</p> <p>Вихід та вимоги до якості виробів з дріжджового шарового тіста; можливі дефекти та способи усунення їх.</p> <p>Терміни та умови зберігання; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Речовини, що покращують якість виробів з дріжджового шарового тіста</p> <p>Тема. Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста</p> <p>Технологія приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста;</p> <p>Методи консервування напівфабрикатів з дріжджового тіста</p> <p>Асортимент виробів; різні види пакувальних матеріалів для виробів з дріжджового тіста</p> <p>Вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх.</p> <p>Терміни та умови зберігання ; виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Заморожування виробів з дріжджового тіста: піца</p> <p>Заморожування виробів з дріжджового тіста: круасани</p> <p>Заморожування виробів з дріжджового тіста: котлета в тісті, рогалик з джемом</p> <p>Заморожування виробів з дріжджового тіста: беляшів, пончики</p>
	<p>«Устаткування підприємств харчування»</p>	<p>4</p>	<p>Тема. Машини та механізми для приготування дріжджового тіста та виробів з нього</p> <p>Просіювач борошна МПБ-800. Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації</p> <p>Тістомісильна машина ТММ-1М. Вивчення будови, принципу роботи,</p>

			правил експлуатації
	«Організація виробництва та обслуговування»	2	Тема. Організація робочих місць для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів Характеристика, призначення та види столових приборів та білизни. Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання. Санітарне утримання та збереження столового посуду, приборів, білизни.
Професійно-практична підготовка			
Модуль «КНД-4.4» Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	Виробниче навчання	36	Тема. Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування дріжджового шарового тіста. Приготування круасанів. Тема. Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування волованів. Приготування пиріжків печених. Тема. Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового шарового тіста. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування дріжджового шарового тіста. Приготування та заморожування круасанів. Тема. Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з

			<p>дріжджового шарового тіста. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування та заморожування хачапурі. Приготування та заморожування пончиків. Тема. Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування дріжджового тіста. Приготування та заморожування піци. Тема. Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування та заморожування котлети в тісті. Приготування та заморожування рогалика з джемом.</p>
<u>Професійно-теоретична підготовка</u>			
Модуль «КНД-4.5» Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього	«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами	68	<p>Тема. Приготування медового тіста та виробів з нього Технологія та особливості приготування медового та пряничного (заварним способом) тіста. Формування напівфабрикатів, температурний режим випікання, вимоги до якості виробів. пряників, тістечок, перекладинців тощо.</p>

	товарознавства»	<p>Асортимент виробів з медового тіста: пряники, тістечка, перекладинці тощо.</p> <p>Вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх.</p> <p>Терміни та умови зберігання; норми виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Технологія приготування пісочного тіста з наповнювачами (какао порошком)</p> <p>Технологія приготування пісочного тіста з наповнювачами (горіхами, родзинками та ін.).</p> <p>Вимоги до якості пісочного тіста та виробів з нього якості.</p> <p>Формування напівфабрикатів, температурний режим випікання, вимоги до якості виробів з пісочного тіста.</p> <p>Формування напівфабрикатів, температурний режим випікання, вимоги до якості виробів.</p> <p>Асортимент виробів з пісочного тіста: кошики, тістечка, тощо. Вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи їх усунення.</p> <p>Терміни та умови зберігання; норми виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Технологія приготування десертного тіста. Вимоги до його якості.</p> <p>Технологія приготування оздоблення для виробів з десертного тіста.</p> <p>Технологія приготування печива відсадного, тістечок нарізних і поштучних та ін.</p> <p>Технологія приготування корзинок з різними наповнювачами та ін.</p> <p>Вимоги до якості виробів з пісочного та десертного тіста.</p> <p>Тема. Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього</p> <p>Характеристика, технологія приготування білкового тіста.</p> <p>Співвідношення сировини, особливості її підготовки, особливості приготування тіста, температурний режим випікання білкового тіста, визначення готовності.</p> <p>Технологія приготування різних видів білкового тіста з наповнювачами: горіхами, маком.</p> <p>Технологія приготування різних видів білкового тіста з наповнювачами: какао порошком, тощо.</p>
--	-----------------	--

		<p>Технологія приготування виробів з білкового тіста: печива тощо. Технологія приготування виробів з білкового тіста: тістечок тощо. Можливі дефекти, що виникають при приготуванні білкового тіста та способи усунення їх. Вихід та вимоги до якості виробів; терміни та умови зберігання; норми, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Тема. Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього Способи приготування бісквітного тіста: на білках, буше, з використанням сумішей та емульгаторів, новий бісквіт з наповнювачами. Визначення готовності тіста. Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання, визначення готовності напівфабрикатів. Технологія приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів, тістечок тощо. Вимоги до їх якості. Особливості рецептури та технологія приготування масляного бісквіту (чотирма способами). Недоліки тіста, причини та способи їх усунення Технологія приготування виробів з масляного бісквіту: печива, кексів, тістечок. Вимоги до їх якості Особливості оздоблення виробів, вихід та вимоги до якості виробів. Можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; норми, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Тема. Приготування заварного тіста та виробів з нього Характеристика заварного тіста. Особливості рецептури, співвідношення сировини та технологія приготування заварного тіста. Процеси, що відбуваються під час приготування заварки. Визначення готовності заварки, готового тіста. Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Формування, особливості оздоблення виробів, температурний режим випікання напівфабрикатів із заварного тіста. Технологія приготування тістечок заварних, профітролей тощо. Вимоги до їх якості. Вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; норми виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Тема. Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього</p>
--	--	---

		<p>Характеристика, технологія приготування шарового тіста по стадіях: підготовка жиру для прошарування, замішування тіста, прошарування тіста жиром; розкачування; охолодження. Значення кількості розкачування тіста на якість готових виробів.</p> <p>Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування, температурний режим випікання виробів з шарового тіста.</p> <p>Випікання виробів з шарового тіста: валованів, піріжків, тощо. Вимоги до якості виробів,</p> <p>Випікання виробів з шарового тіста: печива, тістечок, тощо. Вимоги до якості виробів,</p> <p>Формування та оздоблення виробів після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; норми виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Тема. Приготування мигдального тіста та виробів з нього</p> <p>Асортимент виробів з мигдального тіста технологію приготування мигдального тіста;</p> <p>Особливості формування, випікання та оздоблення виробів після випікання виробів з мигдального тіста</p> <p>Вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх.</p> <p>Терміни та умови зберігання; норми виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Технологія приготування печива з мигдального тіста в асортитенті</p> <p>Технологія приготування тістечок з мигдального тіста в асортитенті</p> <p>Тема. Приготування крихтового тіста та виробів з нього</p> <p>Характеристика, асортимент тістечок з крихти. Вимоги до їх якості.</p> <p>Технологія приготування крихтового тіста вимоги до якості тіста.</p> <p>Технологія приготування тістечок асорті, з крихти. вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи їх усунення.</p> <p>Вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи їх усунення.</p> <p>Підготування сировини та інвентарю для приготування крихтового тіста</p> <p>Терміни та умови зберігання.</p> <p>Норми, виробничої санітарії та особистої гігієни при приготуванні</p>
--	--	---

		<p>крихтового тіста</p> <p>Тема. Приготування українських національних кондитерських виробів</p> <p>Асортимент українських національних кондитерських виробів. Терміни та умови зберігання; норми виробничої санітарії та особистої гігієни Формування та особливості оздоблення виробів українських національних кондитерських виробів. Вимоги до якості українських національних кондитерських виробів; можливі дефекти та способи усунення їх</p> <p>Формування та особливості оздоблення виробів українських національних кондитерських виробів. Вимоги до якості українських національних кондитерських виробів; можливі дефекти та способи усунення їх</p> <p>ЛПР. Технологія приготування медового, пісочного та десертного видів тіста та виробів з нього</p> <p>ЛПР. Технологія приготування білкового тіста та виробів з нього</p> <p>ЛПР. Технологія приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього</p> <p>ЛПР. Технологія приготування заварного та прісного шарового видів тіста та виробів з нього</p> <p>ЛПР. Технологія приготування українських національних кондитерських виробів</p> <p>ЛПР. Технологія приготування перек ладанців, пляцеків.</p>
<p>«Устаткування підприємств харчування»</p>	<p>11</p>	<p>Тема. Машина та механізми для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</p> <p>Тісторозкатувальна машина GGF Easy 500 SM. Будова, правила експлуатації.</p> <p>Кремозбивальна машина MB-60. Будова, правила експлуатації.</p> <p>Автоматизація теплових процесів, її призначення та використання. Заходи з економії енергетичних ресурсів.</p> <p>Конвекційні пекарні печі: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Вафельниця Tefal WM310D11: правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Пароконвекційні шафи: призначення, будова.</p>

			<p>Пароконвекційні шафи :правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, інтенсифікація теплового процесу.</p> <p>Пароконвекційні шафи: вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з шафами.</p> <p>Мікрохвильова піч Saturn ST-MW81646:правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p>
	«Організація виробництва та обслуговування»	6	<p>Тема. Організація робочих місць для приготування бездріжових видів тіста та виробів з нього</p> <p>Організація робочих місць для приготування бездріжових видів тіста та виробів з нього</p> <p>Інструмент робочих місць для приготування бездріжових видів тіста та виробів з нього</p> <p>Інвентар робочих місць для приготування бездріжових видів тіста та виробів з нього</p>
Професійно-практична підготовка			
Модуль «КНД-4.5» Приготування бездріжових видів тіста та виробів з нього	Виробниче навчання	42	<p>Тема. Приготування медового тіста та виробів з нього.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування медового тіста.</p> <p>Приготування перекладанця медового.</p> <p>Приготування тістечка медового.</p> <p>Тема. Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування печива «Меренги».</p> <p>Приготування тістечка одношарового «Ласунка».</p> <p>Тема. Приготування бісквітного тіста та виробів з нього.</p>

		<p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування бісквітного тіста з наповнювачами та виробів з нього; Приготування бісквітного тіста “Буше” та виробів з нього; Приготування масляного бісквіта (I спосіб (з розпушувачем): розм’якшення масла; розтирання цукру; поступове додавання амонію та яєць; замішування тіста згідно рецептури; визначення готовності тіста. II спосіб приготування тіста (без розпушувачів): збивання борошна з маслом; збивання білків з цукром, жовтків з цукром; перемішування разом; визначення готовності тіста. III спосіб приготування тіста: з’єднання готового бісквітного тіста з розтопленим вершковим маслом; визначення готовності тіста);</p> <p>Приготування виробів з масляного бісквіту: печива, тістечок та ін.;</p> <p>Приготування кексів (розм’якшення масла; додавання солі, амонію, есенції; поступове додавання збитих яєць або меланжу; перемішування з борошном, родзинками, цукатами; замішування тіста; розкладання у форми; випікання; визначення готовності та якості кексів; охолодження);</p> <p>Тема. Приготування заварного тіста та виробів з нього.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування заварного тіста. Приготування еклерів. Приготування профітролів.</p> <p>Тема. Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p>
--	--	---

		<p>ВПРАВИ Приготування прісного шарового тіста (приготування прісного тіста; визначення його готовності; розділення тіста на шматки; витримка тіста; підготовка масла (перемішування з борошном, охолодження шматків у формі прямокутника); прошарування тіста; охолодження; перекатка; визначення готовності тіста); Приготування виробів з шарового тіста: слойок, ріжків, тістечок та ін.;</p> <p>Тема. Приготування мигдального та крихтового тіста та виробів з нього. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування мигдального тіста. Приготування макарун. Приготування тістечка «Мигдальне». Приготування крихтового тіста. Приготування тістечка «Картопля». Приготування тістечка «Крихке глазуроване» Приготування основи для чизкейка.</p> <p>Тема. Приготування українських національних кондитерських виробів. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування пляцків. Приготування перекладанців. Приготування сирників. Приготування печива.</p>
<u>Професійно-теоретична підготовка</u>		

<p>Модуль «КНД-4.6» Приготування складних тортів різних видів.</p>	<p>«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»</p>	<p>61</p>	<p>Тема. Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами Особливості, форма, розміри тортів. Різниця фігурних тортів від тортів масового виробництва по масі, формі, художньому оформленню. Види оздоблення тортів. Асортимент приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами. Формування та особливості оздоблення пісочних тортів. Асортимент приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами. Особливості технології приготування пісочних тортів. Технологія приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами. Вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх. Терміни та умови зберігання; норми виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Тема. Приготування бісквітних тортів з різними наповнювачами Асортимент бісквітних тортів з різними видами оздоблень Технологія приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень Формування та особливості оздоблення тортів з бісквітного напівфабрикату Технологія приготування бісквітних тортів: з масляним кремом. Технологія приготування бісквітних тортів: з масляним суфле. Технологія приготування різних видів бісквітних тортів. Технологія приготування бісквітних тортів: з білковим кремом; бісквітно-фруктові торти. Вимоги до якості тортів, особливості оздоблення, термін та умови зберігання. Можливі дефекти та способи усунення їх. Терміни та умови зберігання; вимоги до якості виробів; норми, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Тема. Приготування білкових та білково-горіхових тортів тіста Асортимент білкових та білково-горіхових тортів; Технологія приготування білкових; особливості їх приготування.</p>
---	--	------------------	--

		<p>Технологія приготування білково-горіхових тортів; особливості їх приготування.</p> <p>Вихід, вимоги до їх якості, термін та умови зберігання.</p> <p>Формування та особливості оздоблення білкових та білково-горіхових тортів</p> <p>Вимоги до якості білкових та білково-горіхових тортів</p> <p>Технологія приготування торта «Павлової»</p> <p>Терміни та умови зберігання. Можливі дефекти та способи усунення їх при приготуванні тортів білкових та білково-горіхових тортів</p> <p>Норми виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Тема. Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами</p> <p>Асортимент тортів з медового тіста з різними наповнювачами.</p> <p>Приготування напівфабрикатів для приготування та оздоблення медових тортів</p> <p>Технологія приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами.</p> <p>Технологія приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами.</p> <p>Формування та особливості оздоблення тортів з медового тіста з різними наповнювачами.</p> <p>Можливі дефекти при приготуванні медового тіста та тортів з нього та способи їх усунення.</p> <p>Вимоги до якості тортів з медового тіста.</p> <p>Терміни та умови зберігання; норми виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Тема. Приготування тортів з шарового тіста</p> <p>Асортимент тортів з шарового тіста, в залежності від форми та оздоблюючи напівфабрикатів.</p> <p>Технологія приготування шарових тортів. Особливості приготування тортів з шарового січеного тіста. Технологія приготування тортів з масляним кремом, фруктовим тощо. Вихід, вимоги до якості, термін та умови зберігання.</p> <p>Технологія приготування шарових тортів.</p>
--	--	--

		<p>Особливості приготування тортів з шарового січеного тіста. Технологія приготування тортів з масляним кремом, фруктовим тощо, та різним оздобленням. Вихід, вимоги до якості, термін та умови зберігання. Формування та особливості оздоблення тортів з шарового тіста. Вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх. Терміни та умови зберігання; норми виробничої санітарії та особистої гігієни. Тема. Приготування фігурних тортів, тортів асорті Асортимент фігурних тортів, тортів асорті. Технологія приготування фігурних тортів. Технологія приготування тортів асорті. 1 Формування та особливості оздоблення виробів. Можливі дефекти приготування фігурних тортів та тортів асорті, способи їх усунення. Терміни та умови зберігання; норми виробничої санітарії та особистої гігієни. ЛПР. Приготування складних тортів різних видів з пісочного, десертного та медового тіста ЛПР. Приготування фігурних тортів, тортів асорті ЛПР. Технологія приготування бісквітних тортів: з масляним кремом, суфле, білковим кремом; бісквітно-фруктові торти. ЛПР. Технологія приготування білкових, білково-горіхових тортів. ЛПР. Технологія приготування шарових тортів. Особливості приготування тортів з шарового січеного тіста. Технологія приготування тортів з масляним кремом, фруктовим тощо. ЛПР. Технологія та особливості приготування тортів асорті.</p>
«Устаткування підприємств харчування»	4	<p>Тема. Машина та механізми для приготування складних тортів різних видів Поточно-механізована лінія ШТ-1Н безперервного виробництва бісквітних тортів Столи холодильні. призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Камери глибокої заморозки. Призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p>

	«Організація виробництва та обслуговування»	2	<p>Тема. Організація робочих місць для приготування складних тортів різних видів Організація робочих місць для приготування складних тортів різних видів.</p>
	«Малювання та ліплення»	6	<p>Тема. Малювання тварин і птахів Композиція малюнка. Основні закони композиції. Композиційне розміщення предметів; дотримання їх пропорцій і взаєморозташування. Малювання ескізів тварин. Малювання ескізів птахів.</p> <p>Тема. Ліплення предметів навколишнього світу Зміст і завдання ліплення. Підготовка інструментів та матеріалу до роботи. Ліплення з натури овочів, фруктів, грибів. Ліплення з натури ягід. Ліплення елементів переплетіння, складання корзин "ладдя", "корзинка" та ін. Ліплення з натури квітів. Ліплення птахів, тварин, фігури людини</p>
	«Облік, калькуляція та звітність»	6	<p>Тема. Облік сировини на складі підприємства Організація складського господарства. Матеріальна відповідальність. Порядок забезпечення складу сировиною. Документальне оформлення, одержання та видачі сировини зі складу. Організація тарного господарства. Порядок складання звіту про рух сировини і тари на складі.</p> <p>Тема. Облік руху сировини, товарів і готової продукції на виробництві ЛПР. Складання наряду-замовлення. Складання документів на одержання сировини в цех. ЛПР. Складання документів на відпуск готової продукції з цеху. ЛПР. Складання звіту про рух сировини і готових виробів на виробництві.</p>
Професійно-практична підготовка			
Модуль «КНД-4.6» Приготування складних тортів різних видів.	Виробниче навчання	78	<p>Тема. Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p>

		<p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування торта «Пешт».</p> <p>Тема. Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування торта «Монастирська хатинка».</p> <p>Тема. Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування торта «Захер».</p> <p>Тема. Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування торта «Грюфель»</p> <p>Тема. Приготування білкових тортів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування торта «Арктика»</p> <p>Тема. Приготування білково-горіхових тортів.</p>
--	--	---

		<p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування тортів «Сумські каштани»</p> <p>Тема. Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування тортів «Рижик»</p> <p>Тема. Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування тортів «Медовий»</p> <p>Тема. Приготування тортів з шарового тіста.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування тортів «Наполеон»</p> <p>Тема. Приготування тортів з шарового тіста.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p>
--	--	--

			<p>ВПРАВИ Приготування торта «Поліно» Тема. Приготування фігурних тортів. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування торта «Квітка» Тема. Приготування фігурних тортів. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування торта «Для закоханих» Тема. Приготування тортів асорті. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування торта «Крокембуш» Приготування торта «Снікерс»</p>
Кондитер 4-го розряду	Виробнича практика	308	<p>Тема. Ознайомлення з підприємством Інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки та електробезпеки на підприємстві. Структура виробництва й організація праці на підприємстві. Основні цехи підприємства, технологічний процес виготовлення продукції. Технічні служби, їхні задачі й основні функції. Впровадження автоматизованих виробництв і ресурсозберігаючих технологій. Планування праці і контроль якості на виробничій дільниці, у бригаді, на робочому місці. Система керування охороною праці. Організація служби охорони праці на підприємстві. Застосування засобів безпеки праці й індивідуального захисту.</p>

		<p>Тема. Самостійне виконання робіт за професією «Кондитер» 4 розряду.</p> <p>Приготування сиропу «Шарлот» (двома способами) Приготування крему «Шарлот» Приготування сиропу «Глясе» Приготування крему «Глясе» Приготування кавового крему. Приготування шоколадного крему. Приготування горіхового крему Виготовлення оздоблень з кремів з допомогою кондитерських насадок Приготування крему білкового сирцевого. Приготування крему білкового заварного. Приготування крему «Зефір» Приготування крему заварного. Приготування карамелі. Приготування оздоблювальних виробів з карамелі. Приготування фігурних прикрас з карамелі. Приготування грильязу. Приготування прикрас з грильязу. Приготування марципанової маси. Приготування елементів оздоблення з марципану. Приготування цукрової сирцевої мастики (на желатині). Вирізання та формування елементів оздоблення і прикрас з мастики. Приготування мастики з маршмеллоу. Приготування молочної цукрової мастики. Приготування оздоблення і прикрас с молочної цукрової мастики. Приготування сирцевої глазури для глазурування поверхні виробів. Приготування сирцевої глазури для оздоблення виробів. Приготування заварної глазури для оздоблення виробів Приготування мусів. Приготування суфле. Приготування плоских прикрас з шоколаду Приготування рельєфних оздоблень з шоколаду Приготування об'ємних оздоблень з шоколаду Приготування помадної цукрової маси.</p>
--	--	--

		<p>Приготування молочно помадної цукрової маси. Приготування мармеладу нарізного. Приготування мармеладу багатошарового. Приготування мармеладних фігурок. Приготування фруктової маси. Приготування желейно-фруктової маси. Приготування желейної маси. Приготування мусу яблучного. Приготування самбуку. Приготування желе багатошарового. Приготування желе мраморного. Приготування панакоти. Приготування яблук смажених в тісті. Приготування яблук фаршированих сиром. Приготування крамбла яблучного. Приготування морозива. Приготування фруктового сорбету. Приготування фруктового льоду. Приготування парфе з вершків. Приготування хурми з ванільним морозивом. Приготування полуничного десерту. Приготування фруктів в шоколаді. Приготування чорносливу з збитими вершками. Приготування десерту з ананасу. Приготування дріжджового шарового тіста. Приготування круасанів. Приготування волованів. Приготування пиріжків печених. Приготування дріжджового шарового тіста. Приготування та заморожування круасанів. Приготування та заморожування хачапурі. Приготування та заморожування пончиків. Приготування дріжджового тіста. Приготування та заморожування піци.</p>
--	--	--

		<p> Приготування та заморожування котлети в тісті. Приготування та заморожування рогалика з джемом. Приготування медового тіста. Приготування перекладанця медового. Приготування тістечка медового. Приготування печива «Меренги». Приготування тістечка одношарового «Ласунка». Приготування бісквітного тіста з наповнювачами та виробів з нього; Приготування бісквітного тіста “Буше” та виробів з нього; Приготування масляного бісквіта Приготування виробів з масляного бісквіту: печива, тістечок та ін. Приготування кексів. Приготування заварного тіста. Приготування еклерів. Приготування профітролів. Приготування прісного шарового тіста. Приготування виробів з шарового тіста: слойок, ріжків, тістечок. Приготування мигдального тіста. Приготування макарун. Приготування тістечка «Мигдальне». Приготування крихтового тіста. Приготування тістечка «Картопля». Приготування тістечка «Крихке глазуроване» Приготування основи для чизкейка. Приготування пляцків. Приготування перекладанців. Приготування сирників. Приготування печива. Приготування торта «Пешт». Приготування торта «Снікерс» Приготування торта «Захер». Приготування торта «Грюфель» Приготування торта «Сумські каштани» Приготування торта «Рижик» </p>
--	--	---

			Приготування торта «Медовий» Приготування торта «Наполеон» Приготування торта «Поліно» Приготування торта «Квітка» Приготування торта «Для закоханих» Приготування торта «Крокембуш»
--	--	--	---

Професія 7412 «Кондитер»
Кваліфікація: кондитер 5-го розряду

Професійно-теоретична підготовка

Одиниця модуля	Предмет	Кількість годин	Зміст програми
<p>Модуль «КНД-5.1» Приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів, шоколадних цукерок.</p>	<p>«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»</p>	<p style="text-align: center;">25</p>	<p>Тема. Приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини Сучасні принципи, способи та особливості приготування і оформлення борошняних кондитерських виробів. Поєднання оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розмірами. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини. Технологія приготування кремів та інших оздоблювальних напівфабрикатів з використанням сучасних технологій та сировини. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з карамелі. Вимоги до якості, використання. Вимоги до якості, використання. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з грільяжу тощо. Вимоги до якості, використання. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з шоколаду тощо. Вимоги до якості, використання. Процес виливання об'ємних фігур з карамелі та шоколаду; формування; Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з марципанової маси, мастики тощо. Вимоги до якості, використання. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з нових видів оздоблювальних напівфабрикатів. Вимоги до якості, використання. Вихід та вимоги до якості оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини; можливі дефекти та способи усунення їх; Терміни та умови зберігання; норми виробничої санітарії та особистої</p>

		<p>гігієни.</p> <p>Тема. Приготування шоколадних цукерок Асортимент шоколадних цукерок та прикрас з шоколаду; Підготовка шоколаду до виробництва. Темперування шоколаду. Технологія приготування шоколадних цукерок з начинками, наповнювачами або без них Технологія приготування прикрас з шоколаду плоских та рельєфних. Технологія приготування прикрас з шоколаду. Процес виливання об'ємних фігур з шоколаду. Формування об'ємних фігур та композицій з шоколаду. Правила пакування виробів. Вихід та вимоги до якості; можливі дефекти та способи усунення їх; Терміни та умови зберігання. Норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. ЛПР. Приготування шоколадних цукерок з начинками, наповнювачами або без них.</p>
«Устаткування підприємств харчування»	4	<p>Тема. Машина та механізми для приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів, шоколадних цукерок Збивальна машина моделі CPL60VAR Вивчення будови, принципу роботи. Збивальна машина моделі CPL60VAR .Правила експлуатації. Електрична плита ЕПК 48 ЖШ-К-2/1. Вивчення будови, принципу роботи. Електрична плита ЕПК 48 ЖШ-К-2/1. Правила експлуатації.</p>
«Малювання та ліплення»	7	<p>Тема. Малювання борошняних кондитерських виробів. Композиція малюнка. Основні закони композиції. Композиційне розміщення предметів; дотримання їх пропорцій і взаєморозташування. Малювання з натури тістечок різних форм. Композиційне розміщення елементів оздоблення. Малювання трафаретів. Малювання з натури тортів різних форм. Малювання та оформлення тематичних тортів. Композиційне розміщення елементів оздоблення. Тема. Створення макетів на тему народних казок Виготовлення макетів на тему народних казок з елементами тварин.</p>

			<p>Виготовлення макетів на тему народних казок з елементами птахів.</p> <p>Виготовлення макетів на тему народних казок з комбінованими елементами.</p> <p>Виготовлення макетів на тему народних казок з комбінованими елементами. Торт «Колобок»</p>
<u>Професійно-практична підготовка</u>			
<p>Модуль «КНД-5.1» Приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів, шоколадних цукерок.</p>	<p>Виробниче навчання</p>	<p>36</p>	<p>Тема. Приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів на основі желюючих речовин. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування об'ємних оздоблювальних напівфабрикатів на основі желюючих речовин (кульки). Приготування прикрас в форматі 3D. Тема. Приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів з вафельного паперу. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування оздоблювальних напівфабрикатів з вафельного паперу (квіти). Тема. Приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів з карамелі. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ</p>

			<p>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів з карамелі. Приготування оздоблювальних напівфабрикатів з ізомальту. Тема. Приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів з квітів. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування зацукрованих квітів. Тема. Приготування шоколадних цукерок. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування цукерок «Трюфель». Приготування цукерок з наповнювачами. Тема. Приготування шоколадних цукерок. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування цукерок «Праліне» Приготування цукерок з сухофруктами.</p>
<u>Додаткові компетентності</u>			
Модуль «КНД-5.1» Приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних	«Технологія приготування національних борошняних і кондитерських виробів»	12	<p>Тема. Характеристика, асортимент національних українських кондитерських виробів. Фактори, що впливають на виникнення національних борошняних та кондитерських виробів Залежність різновидів національних борошняних та кондитерських виробів від територіального знаходження</p>

кондитерських виробів, шоколадних цукерок.			<p>Характеристика національних українських кондитерських виробів. Асортимент національних українських кондитерських виробів. Види оздоблюючі напівфабрикатів для приготування національних українських кондитерських виробів Види напівфабрикатів для оздоблення національних українських кондитерських виробів Ягоди, фрукти та овочі для приготування національних українських кондитерських виробів М'ясо та м'ясопродукти; риба та рибні продукти для приготування борошняних кондитерських виробів Молоко та молочні продукти для приготування національних українських кондитерських виробів Органолептичні способи визначення якості сировини для національних українських кондитерських виробів Складання технологічних карток для приготування національних українських кондитерських виробів</p>
	«Інновації в технології кондитерського виробництва»	12	<p>Тема. Сучасні проблеми харчування населення. Сучасні проблеми харчування населення. Роль науки у вирішенні проблеми здорового харчування населення. Сучасні аспекти оздоровчого харчування людини. Сучасні аспекти оздоровчого харчування людини в закладах ресторанного господарства. Концепція оздоровчого харчування населення України. Значення біологічно активних речовин (БАР). Класифікація та характеристика біологічно активних речовин. Класифікація та характеристика біологічно-активних харчових добавок (БАД). Використання БАД як желюючих речовин БАД, як утримувач вітамінів в готовому виробі БАД, як збагачувач кондитерських виробів білками</p>
<u>Професійно-теоретична підготовка</u>			
Модуль «КНД-5.2»	«Технологія	30	Тема. Приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з різних

<p>Приготування високохудожніх оригінальних тістечок з різних видів тіста</p>	<p>приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»</p>		<p>видів тіста</p> <p>Асортимент високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста.</p> <p>Технологія приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста; формування; способи і прийоми художнього оздоблення виробів;</p> <p>Способи і прийоми художнього оздоблення виробів;</p> <p>Технологія приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста (десертних наборів): бісквітного. Підбір оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розміром з мастики, шоколаду, марципану, грильязу, карамелі тощо. Вимоги до якості, термін та умови зберігання.</p> <p>Технологія приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста (десертних наборів): пісочного. Підбір оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розміром з мастики, шоколаду, марципану, грильязу, карамелі тощо. Вимоги до якості, термін та умови зберігання.</p> <p>Технологія приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста (десертних наборів): листового. Підбір оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розміром з мастики, шоколаду, марципану, грильязу, карамелі тощо. Вимоги до якості, термін та умови зберігання.</p> <p>Технологія приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста (десертних наборів): заварного. Підбір оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розміром з мастики, шоколаду, марципану, грильязу, карамелі тощо. Вимоги до якості, термін та умови зберігання.</p> <p>Технологія приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста (десертних наборів): мигдалевого. Підбір оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розміром з мастики, шоколаду, марципану, грильязу, карамелі тощо. Вимоги до якості, термін та умови зберігання.</p> <p>Технологія приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста (десертних наборів): асорті. Підбір оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розміром з мастики, шоколаду, марципану, грильязу, карамелі тощо. Вимоги до якості, термін та умови зберігання.</p> <p>Технологія приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста (десертних наборів): фірмових. Підбір оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розміром з мастики, шоколаду, марципану, грильязу, карамелі тощо. Вимоги до якості, термін та умови зберігання.</p> <p>Використання нових технологій виготовлення тістечок.</p>
--	--	--	---

		<p>Вихід та вимоги до якості; можливі дефекти та способи усунення їх; Правила пакування виробів. Терміни та умови зберігання; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Тема. Розробка рецептур і технологій виготовлення фірмових тістечок</p> <p>Технологічні процеси виробництва кондитерських виробів. Зміна основних харчових речовин в процесі кулінарної обробки Класифікація закладів ресторанного господарства, методика розрахунку потреби і раціонального використання сировини і виходу готових виробів. Вимоги нормативних документів до якості сировини. Методика розробки рецептур фірмових тістечок; фактори, що впливають на якість кулінарної продукції. Методика розрахунку харчової та енергетичної цінності сировини готових виробів. Розробка рецептур тістечок з різних видів тіста (десертних наборів): бісквітних Розробка рецептур тістечок з різних видів тіста (десертних наборів): пісочних, листкових Розробка рецептур тістечок з різних видів тіста (десертних наборів): заварних, мигдалевих Розробка рецептур тістечок з різних видів тіста (десертних наборів): асорті, фірмових ЛПР Розробка рецептур тістечок з різних видів тіста (десертних наборів) ЛПР Розробка рецептур тістечок з різних видів тіста (десертних наборів) ЛПР Розробка рецептур тістечок з різних видів тіста (десертних наборів)</p>
«Устаткування підприємств харчування»	2	<p>Тема. Машини та механізми для приготування високохудожніх оригінальних тістечок з різних видів тіста</p> <p>Тістомісильна машина моделі ТММ-1М. Вивчення будови, принципу роботи. Тістомісильна машина моделі ТММ-1М. Правила експлуатації.</p>
«Малювання та ліплення»	4	<p>Тема. Створення макетів тістечок</p> <p>Етапи створення моделей тістечок. Побудова макетів тістечок різних форм та з різними оздобленнями. Виготовлення макетів тістечок різноманітної форми з різними</p>

			<p>оздобленнями (мастика, марципан)</p> <p>Виготовлення макетів тістечок різноманітної форми з різними оздобленнями (шоколад плоский, об'ємний)</p> <p>Виготовлення макетів тістечок різноманітної форми з різними оздобленнями (карамель, грильяж)</p>
<u>Професійно-практична підготовка</u>			
Модуль «КНД-5.2» Приготування високохудожніх оригінальних тістечок з різних видів тіста	Виробниче навчання	36	<p>Тема. Приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування португальського тістечка «Паштел де ната»</p> <p>Приготування тістечка «Мільфей»</p> <p>Тема. Приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування капкейків.</p> <p>Приготування тістечка «Птифур»</p> <p>Тема. Приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування тістечка «Меренга в шоколадному трюфелі»</p>

			<p>Приготування мусових тістечок. Тема. Приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування еклерів асорті. Приготування тістечка «Канеле». Тема. Розробка рецептур і технологій виготовлення фірмових тістечок. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Розробка рецептур фірмових тістечок. Тема. Розробка рецептур і технологій виготовлення фірмових тістечок. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Розробка рецептур фірмових тістечок.</p>
<u>Додаткові компетентності</u>			
Модуль «КНД-5.2» Приготування високохудожніх оригінальних тістечок з різних видів тіста	«Технологія національних борошняних і кондитерських виробів»	12	<p>Тема. Технологія та особливості приготування національних українських кондитерських виробів. Технологія та особливості приготування національних українських кондитерських виробів Технологія та особливості приготування національних українських кондитерських виробів з дріжджового тіста.</p>

		<p>Технологія та особливості приготування національних українських кондитерських виробів з пісочного тіста</p> <p>Технологія та особливості приготування національних українських кондитерських виробів з медового тіста.</p> <p>Технологія та особливості приготування національних українських кондитерських виробів з інших видів тіста.</p> <p>Технологія та особливості приготування національних українських кондитерських виробів з бісквітного тіста.</p> <p>Технологія та особливості приготування національних українських кондитерських виробів з білково-повітряного тіста.</p> <p>Технологія та особливості приготування національних українських кондитерських виробів з білково-горіхового тіста.</p> <p>Технологія та особливості приготування національних українських кондитерських виробів з заварного тіста.</p> <p>Технологія та особливості приготування національних українських кондитерських виробів з вафельного тіста.</p> <p>Вимоги до їх якості, термін і умови зберігання.</p>
	<p>«Інновації в технології кондитерського виробництва»</p>	<p>12</p> <p>Тема. Технології використання нових видів поліпшувачів структури борошняних кондитерських виробів</p> <p>Характеристика борошняних і кондитерських виробів із використанням біологічно активних добавок.</p> <p>Технології використання нових видів поліпшувачів структури у виробництві борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Технології використання нових видів емульгаторів у виробництві борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Технології використання нових видів поліпшувачів загусників у виробництві борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Технології використання нових видів ароматизаторів у виробництві борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Технології використання нових видів топінгів у виробництві борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Технології використання нових видів борошняних сумішей у виробництві борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Нові види драгле утворюючих речовин. Каррагінан харчовий</p>

			<p>Інноваційна сировина, що використовується в кондитерському виробництві</p> <p>Мастики кондитерські</p> <p>Різноманітні види шоколаду для кондитерського виробництва</p>
<u>Професійно-теоретична підготовка</u>			
<p>Модуль «КНД-5.3»</p> <p>Приготування оригінальних, високохудожніх тортів, тортів на замовлення, фірмових виробів. Приготування національних виробів</p>	<p>«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»</p>	33	<p>Тема. Приготування оригінальних, високохудожніх тортів з різних видів тіста, асорті, тортів на замовлення, фірмових виробів</p> <p>Асортимент оригінальних, високохудожніх тортів, тортів з різних видів тіста, асорті, тортів на замовлення, фірмових виробів.</p> <p>Технологія приготування оригінальних, високохудожніх тортів , тортів з різних видів тіста, асорті, тортів на замовлення, фірмових виробів, її особливості.</p> <p>Формування; способи і прийоми художнього оздоблення оригінальних, високохудожніх тортів, тортів з різних видів тіста, асорті, тортів на замовлення</p> <p>Підбір оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розміром з мастики.</p> <p>Підбір оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розміром з шоколаду.</p> <p>Підбір оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розміром з марципану.</p> <p>Підбір оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розміром з грильязу, карамелі та інших оздоблювальних напівфабрикатів.</p> <p>Правила та вимоги складного художнього оздоблення борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Вихід та вимоги до якості; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила пакування виробів.</p> <p>Терміни та умови зберігання; правила пакування виробів; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Тема. Приготування високохудожніх національних кондитерських виробів</p> <p>Асортимент високохудожніх національних кондитерських виробів</p>

		<p>Технологія приготування високохудожніх національних кондитерських виробів, їх особливості</p> <p>Особливості виробів; формування, способи і прийоми художнього оздоблення виробів</p> <p>Технологія та особливості приготування національних українських кондитерських виробів з дріжджового, пісочного тіста, медового та інших видів тіста. Вимоги до їх якості, термін і умови зберігання.</p> <p>Технологія приготування перекладанців бісквітного тіста</p> <p>Технологія приготування перекладанців з пісочного чи медового тіста</p> <p>Технологія приготування інших національних кондитерських виробів</p> <p>Вихід та вимоги до якості; можливі дефекти та способи усунення їх .</p> <p>Терміни та умови зберігання; правила пакування виробів; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни</p> <p>Тема. Розробка рецептур і технології виготовлення фірмових тортів</p> <p>Технологічні процеси виробництва фірмових тортів.</p> <p>Зміна основних харчових речовин в процесі кулінарної обробки.</p> <p>Методика розрахунку потреби і раціонального використання сировини і виходу готових виробів.</p> <p>Методика розрахунку потреби і раціонального використання сировини і виходу готових виробів.</p> <p>Вимоги нормативних документів до якості сировини.</p> <p>Методика розробки рецептур фірмових тортів. Методику розрахунку харчової і енергетичної цінності сировини і готових виробів; фактори, що впливають на якість кулінарної продукції.</p> <p>Методика розробки рецептур фірмових тортів.</p> <p>Методика розрахунку харчової і енергетичної цінності сировини і готових виробів; фактори, що впливають на якість кулінарної продукції.</p> <p>ЛПР Розрахунки потреби і раціонального використання сировини і виходу готових виробів</p> <p>ЛПР Розробки рецептур фірмових тортів. Розрахунки харчової і енергетичної цінності сировини і готових виробів.</p> <p>ЛПР Розробки рецептур фірмових тортів.</p>
«Устаткування підприємств	6	<p>Тема. Машина та механізми для приготування оригінальних, високохудожніх тортів, тортів на замовлення, фірмових виробів.</p>

	харчування»		<p>Приготування національних виробів. Просіювач борошна моделіМПП-11-1 Вивчення будови, принципу роботи. Просіювач борошна моделіМПП-11-1 .Правила експлуатації. Блендер моделі KF -1600EP Вивчення будови, принципу роботи. Правила експлуатації. Електрична шафа ECVE/CVE-5. Вивчення будови, принципу роботи. Правила експлуатації. Шафа холодильна комбінована ШХ-0.7-0.7ДС. Вивчення будови, принципу роботи. Правила експлуатації.</p>
	«Малювання та ліплення»	4	<p>Тема. Створення макетів тортів Етапи створення моделей тортів. Побудова макетів тортів різних форм та з різними оздобленнями. Виготовлення макетів тортів різноманітної форми з різними оздобленнями. Виготовлення макетів тортів різноманітної форми з різними оздобленнями.</p>
	«Стандартизація та сертифікація»	3	<p>Тема. Державна система стандартизації. Основні поняття та визначення в галузі стандартизації. Категорії нормативних документів стандартизації. Нормативна документація в закладах ресторанного господарства: стандарти різних видів, порядок розроблення стандартів, в т.ч. стандартів підприємства. Організаційна структура робіт зі стандартизації: органи та служби стандартизації. ЛПР. Аналіз нормативної документації на продукцію ресторанного господарства.</p>
Професійно-практична підготовка			
Модуль «КНД-5.3» Приготування оригінальних, високохудожніх тортів, тортів на замовлення,	Виробниче навчання	54	<p>Тема. Приготування збірних тортів Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ</p>

**фірмових виробів.
Приготування
національних
виробів**

Приготування французького тортю.
Тема. Приготування весільних тортів.
Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.
Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.
ВПРАВИ
Приготування весільного тортю.

Тема. Приготування мусових тортів.
Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.
Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.
ВПРАВИ
Приготування мусового тортю «Фрезьє»

Тема. Приготування фірмових тортів.
Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.
Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.
ВПРАВИ
Приготування тортю багатоярусного.

Тема. Приготування фірмових тортів.
Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.
Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.
ВПРАВИ
Приготування тортю 3D.

Тема. Приготування високохудожніх національних кондитерських виробів.
Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.

			<p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування національних борошняних кондитерських виробів з різних видів тіста.</p> <p>Тема. Приготування високохудожніх національних кондитерських виробів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування кондитерських виробів з тіста української національної та зарубіжної кухні.</p> <p>Приготування східних солодошів: пастили, халви, щербету та ін.</p> <p>Тема. Розробка рецептур і технологій виготовлення фірмових тортів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Розробка рецептур і технологій виготовлення фірмових тортів.</p> <p>Тема. Розробка рецептур і технологій виготовлення фірмових тортів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Розробка рецептур і технологій виготовлення фірмових тортів..</p>
Додаткові компетентності			
Модуль «КНД-5.3»	«Технологія	15	Тема. Технологія та особливості приготування перекладанців

<p>Приготування оригінальних, високохудожніх тортів, тортів на замовлення, фірмових виробів. Приготування національних виробів</p>	<p>національних борошняних і кондитерських виробів»</p>		<p>Характеристика та асортимент українських перекладанців Технологія приготування перекладанню «З чорносливом» Технологія приготування перекладанню кексово-бісквітного Технологія приготування перекладанню «Ніжність» Технологія приготування перекладанню «Пташине молоко» Технологія приготування перекладанню з яблуками і кремом Технологія приготування перекладанню білково- горіхового Технологія приготування перекладанню «Прикарпатського» Технологія приготування перекладанню «Президентського» Технологія приготування перекладанню з фруктами Технологія приготування перекладанню з маком Технологія приготування перекладанню «Сніжинка» Технологія приготування перекладанню з ревенем Технологія приготування перекладанню за власною рецептурою</p>
	<p>«Інновації в технології кондитерського виробництва»</p>	<p>15</p>	<p>Тема. Використання нетрадиційної сировини у виробництві борошняно-кондитерської продукції Технології використання нетрадиційної сировини у виробництві борошняно-кондитерської продукції. Розширення асортименту та підвищення якості продукції на основі нетрадиційних технологій. Вафельний папір. Технологія виготовлення з нього прикрас Цукрові квіти. Способи оформлення ними кондитерських виробів. Складання композицій Кондитерські креми. Способи їх використання та оздоблення виробів Нові види глазури (дзеркальна). Способи їх використання та оздоблення виробів Карамель кондитерська. Способи їх використання, виготовлення прикрас та оздоблення виробів Використання трансфер для оздоблення кондитерських виробів, тістечок, тортів Науково-практичні та методологічні підходи конструювання продуктів харчування Сутність методології проектування рецептур борошняних кондитерських виробів.</p>

			<p>Використання в роботі кондитера плунжерів, вирубок, молдів, килимків різного призначення для виготовлення оздоблень і прикрас</p> <p>Використання в роботі кондитера наборів для мастики, для 3Д желе та ін.</p> <p>Оформлення кондитерських виробів різного виду оздобленнями 1</p> <p>Оформлення десертів різного виду оздобленнями</p>
<u>Професійно-теоретична підготовка</u>			
Модуль «КНД-5.4» Приготування виробів з нетрадиційної сировини	«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»	14	<p>Тема. Приготування кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини 1 асортимент і значення біологічно активних речовин (БАР), біологічно-активних добавок (БАД), нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів, загусників, ароматизаторів, сучасних сумішей.</p> <p>Асортимент і значення біологічно активних речовин (БАР), біологічно-активних добавок (БАД), нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів, загусників, ароматизаторів, сучасних сумішей.</p> <p>Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів їх особливості; сучасні аспекти оздоровчого харчування людини</p> <p>Технологія приготування борошняно-кондитерських виробів з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, загусників, їх особливості</p> <p>Технологія приготування борошняно-кондитерських виробів з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, загусників, їх особливості; сучасні аспекти оздоровчого харчування людини</p> <p>Технологія приготування борошняно-кондитерських виробів з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, ароматизаторів, їх особливості</p> <p>Технологія приготування борошняно-кондитерських виробів з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, сучасних сумішей, їх особливості</p> <p>Технологія приготування борошняно-кондитерських виробів з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, сучасних сумішей,</p>

			<p>їх особливості; сучасні аспекти оздоровчого харчування людини</p> <p>Технологія приготування кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини</p> <p>Формування; способи і прийоми художнього оздоблення кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини</p> <p>Вихід та вимоги до якості кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини.</p> <p>Можливі дефекти та способи їх усунення в кондитерських виробках з використанням нетрадиційної сировини.</p> <p>Терміни та умови зберігання кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини.</p> <p>Правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>
	«Устаткування підприємств харчування»	2	<p>Тема. Машини та механізми для приготування виробів з нетрадиційної сировини</p> <p>Коктейлейлезбивальний механізм М98/2. Вивчення будови, принципу роботи. Правила експлуатації.</p> <p>Кавомолка «Саварія». Вивчення будови, принципу роботи. Правила експлуатації.</p>
	«Основи англійської мови за професійним спрямуванням»	2	<p>Тема. Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів</p> <p>Вивчення термінології асортименту технологій приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів</p>
	«Стандартизація та сертифікація»	1	<p>Тема. Законодавча стандартизація</p> <p>Вітчизняні системи стандартів. Державний нагляд за впровадженням і одержанням стандартів.</p>
Професійно-практична підготовка			
Модуль «КНД-5.4» Приготування виробів з нетрадиційної сировини	Виробниче навчання	30	<p>Тема. Приготування кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та</p>

		<p>калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування солоної карамелі. Приготування тарта з шоколадним ганашем і солоною карамеллю.</p> <p>Тема. Приготування кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування печива з зародками пшениці.</p> <p>Тема. Приготування кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування шоколаду з додаванням різних спецій та приправ.</p> <p>Тема. Приготування кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ Приготування кондитерських виробів з конопляного борошна та борошна з льону.</p> <p>Тема. Приготування кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та</p>
--	--	---

			калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування пряників з використанням соєвого молока, соєвої олії.
<u>Додаткові компетентності</u>			
Модуль «КНД-5.4» Приготування виробів з нетрадиційної сировини	«Технологія національних борошняних і кондитерських виробів»	8	Тема. Технологія приготування сирників та печива національного виробництва Характеристика та асортимент сирників та печива національного виробництва Технологія приготування сирнику шоколадного Технологія приготування сирнику «Шарового» Технологія приготування та її особливості при приготуванні сирнику вареного Технологія приготування пампушок з сиру Технологія приготування печива «Горішки» Технологія приготування печива «Рельєфного» , «Каштан»
	«Інновації в технології кондитерського виробництва»	7	Тема. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва борошняних кондитерських виробів. Конструювання борошняних кондитерських виробів з функціональними добавками. Конструювання тортів фірмових Конструювання тортів тематичних на різну тематику (робота з натуральними зразками або схематично) Конструювання фігур для арт-класу з шоколаду та іншої сировини (робота з натуральними зразками або схематично) Виготовлення вертикальних конструкцій з карамелі Виготовлення вертикальних конструкцій з айсінгу Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва борошняних кондитерських виробів
<u>Професійно-теоретична підготовка</u>			
Модуль «КНД-5.5» Приготування виробів арт-майстер-	«Технологія приготування борошняних	38	Тема. Приготування виробів арт – майстер - класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів Асортимент виробів арт – майстер –класу

<p>класу</p>	<p>кондитерських виробів з основами товарознавства»</p>	<p>Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з глазури.</p> <p>Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з глазури.</p> <p>Приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з глазури. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з карамелі.</p> <p>Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з карамелі. Вимоги до якості, використання</p> <p>Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з грильязу тощо.</p> <p>Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з грильязу тощо. Вимоги до якості, використання</p> <p>Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і плоских прикрас з шоколаду тощо.</p> <p>Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з</p>
---------------------	--	--

		<p>шоколаду тощо. Вимоги до якості, використання.</p> <p>Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з марципанової маси.</p> <p>Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з марципанової маси. Вимоги до якості, використання.</p> <p>Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з мастики тощо.</p> <p>Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з мастики тощо. Вимоги до якості, використання.</p> <p>Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з нових видів оздоблювальних напівфабрикатів (кондитерські принтери).</p> <p>Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з нових видів оздоблювальних напівфабрикатів (вафельний папір).</p> <p>Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з нових видів оздоблювальних напівфабрикатів (трансфери).</p> <p>Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів (інші напівфабрикати).</p> <p>Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів</p>
--	--	---

		<p>(поєднання декількох напівфабрикатів).</p> <p>Способи і прийоми художнього оздоблення виробів арт-майстер-класу. Елементи оздоблення, прикрас і деталей малюнку з глазури.</p> <p>Способи і прийоми художнього оздоблення виробів арт-майстер-класу. Елементи оздоблення, прикрас і деталей малюнку з глазури.</p> <p>Способи і прийоми художнього оздоблення виробів арт-майстер-класу. Приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з карамелі (плоскі).</p> <p>Способи і прийоми художнього оздоблення виробів арт-майстер-класу. Приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з карамелі (об'ємні).</p> <p>Способи і прийоми художнього оздоблення виробів арт-майстер-класу. Приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з грильязу (плоскі, об'ємні).</p> <p>Способи і прийоми художнього оздоблення виробів арт-майстер-класу. приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з марципанової маси (плоскі, об'ємні).</p> <p>Способи і прийоми художнього оздоблення виробів арт-майстер-класу. Приготування оригінальних оздоблювальних виробів і плоских, рельєфних прикрас з шоколаду тощо.</p> <p>Способи і прийоми художнього оздоблення виробів арт-майстер-класу. приготування оригінальних оздоблювальних виробів і об'ємних прикрас з мастики тощо.</p> <p>Способи і прийоми художнього оздоблення виробів арт-майстер-класу. приготування оригінальних оздоблювальних виробів і об'ємних прикрас з шоколаду тощо.</p> <p>Способи і прийоми художнього оздоблення виробів арт-майстер-класу оригінальними оздоблювальними виробами і прикрасами з нових видів оздоблювальних напівфабрикатів.</p> <p>Вихід та вимоги до якості. Можливі дефекти та способи усунення їх; Терміни та умови зберігання Правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни ЛПР. Технологія приготування приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з різних видів напівфабрикатів</p>
--	--	---

		ЛПР. Технологія приготування способи і прийоми художнього оздоблення виробів арт-майстер-класу з різних видів напівабрикатів
«Устаткування підприємств харчування»	4	Тема. Машина та механізми для приготування виробів арт-майстер-класу Універсальна кухонна машина моделі ВТ -32. Вивчення будови, принципу роботи. Правила експлуатації. Міні – пароконвектомат « Електролюкс» Вивчення будови, принципу роботи. Правила експлуатації. Шафа морозильна ШМ -0.36. Вивчення будови, принципу роботи. Правила експлуатації.
«Організація виробництва та обслуговування»	2	Тема. Організація робочих місць для приготування виробів арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів Організація робочих місць для приготування виробів арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів Виробничий інвентар, інструмент та посуд для приготування виробів арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів
«Основи англійської мови за професійним спрямуванням»	14	Тема. Технологія приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів Способи і прийоми художнього оздоблення виробів арт-майстер-класу. Вивчення ЛО. Технологічне устаткування, виробничий інвентар, інструменти, посуд. Вивчення ЛО. Тема. Презентація виробів. Представлення себе на міжнародних професійних виставках. Презентація виробу англійською мовою. Використання тематичних висловів. Тренінг. Участь у міжнародних професійних виставках. Тренінг. Влаштування на роботу.
«Стандартизація та сертифікація»	3	Тема. Державна система сертифікації продукції УкрСЕПРО Загальні відомості про сертифікацію продукції. Основні положення

			<p>державної системи сертифікації УкрСЕПРО. Загальні правила та порядок проведення робіт з сертифікації. Сертифікація продукції. Обов'язкова та добровільна сертифікація.</p> <p>ЛПР. Вивчення та розробка технологічної документації та нормативних документів системи сертифікації УкрСЕПРО.</p> <p>Атестація виробництва. Сертифікація систем якості. Акредитація органів з оцінки відповідності.</p>
Професійно-практична підготовка			
Модуль «КНД-5.5» Приготування виробів арт-майстер- класу	Виробниче навчання	36	<p>Тема. Приготування виробів арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Виготовлення цукрових квітів.</p> <p>Оздоблення кондитерських виробів цукровими квітами.</p> <p>Тема. Приготування виробів арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Оздоблення кондитерських виробів у техніці «велюр».</p> <p>Тема. Приготування виробів арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Приготування дзеркальної глазури.</p>

			<p>Оздоблення кондитерських виробів дзеркальною глазур'ю.</p> <p>Тема. Приготування виробів арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Виготовлення об'ємних оздоблень з айсингу.</p> <p>Оздоблення кондитерських виробів прикрасами з айсингу.</p> <p>Тема. Приготування виробів арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Виготовлення квітів з різних видів шоколаду.</p> <p>Оздоблення кондитерських виробів прикрасами з шоколаду.</p> <p>Тема. Приготування виробів арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Виготовлення оздоблень малазійською технікою.</p> <p>Оздоблення кондитерських виробів.</p>
Додаткові компетентності			
Модуль «КНД-5.5» Приготування виробів арт-майстер- класу	«Інновації в технології кондитерського виробництва»	2	Тема. Методологія оцінки якості борошняних кондитерських виробів. Методологія оцінки якості борошняних кондитерських виробів.

Професійно-теоретична підготовка

<p>Модуль «КНД-5.6» Розробка рецептур фірмових тортів та тістечок</p>	<p>«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»</p>	<p style="text-align: center;">12</p>	<p>Тема. Розробка рецептур і технології виготовлення оригінальних тортів, тортів на замовлення, фірмових виробів з застосуванням провідних новітніх технологій</p> <p>Технологічні процеси виробництва кондитерських виробів. Методика розрахунку потреби і раціонального використання сировини і виходу готових виробів. Вимоги нормативних документів до якості сировини. Методика розробки рецептур кондитерських виробів. Методика розробки рецептур кондитерських виробів. Вимоги нормативних документів до якості сировини. Методику розробки рецептур кондитерських виробів. Фактори , що впливають на якість кулінарної продукції. Сутність методології проектування рецептур оригінальних тортів та тістечок, тортів на замовлення, фірмових виробів з застосуванням провідних новітніх технологій. Основи стандартизації і сертифікації у ресторанному господарстві, загальні відомості про сертифікацію продукції в Україні Методи контролю та управління якістю продукції ресторанного господарства. ЛПР. Розрахунки потреби і раціонального використання сировини і виходу готових виробів. ЛПР. Розробка рецептур кондитерських виробів. ЛПР. Розрахунки потреби і раціонального використання сировини і виходу готових виробів.</p>
	<p>«Організація виробництва та обслуговування»</p>	<p style="text-align: center;">8</p>	<p>Тема. Розробка рецептур і технології виготовлення оригінальних тортів та тістечок, тортів на замовлення, фірмових виробів з застосуванням провідних новітніх технологій</p> <p>Методика розрахунку потреби і раціонального використання сировини і виходу готових виробів; вимоги нормативних документів до якості сировини; методику розробки рецептур кондитерських виробів. Організацію виробництва кондитерської продукції; фактори, що впливають на якість кулінарної продукції.</p>

			<p>Сутність методології проектування рецептур оригінальних тортів та тістечок, тортів на замовлення, фірмових виробів з застосуванням провідних новітніх технологій</p> <p>Основи стандартизації і сертифікації у ресторанному господарстві</p> <p>Нормативна документація в закладах ресторанного господарства: стандарти різних видів, порядок розроблення стандартів, в т.ч. стандартів підприємства.</p> <p>Методи контролю та управління якістю продукції ресторанного господарства.</p> <p>Правила та порядок контролю якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції. Завдання лабораторного контролю.</p> <p>Програмне забезпечення ПК у вирішенні галузевих завдань.</p>
	«Стандартизація та сертифікація»	1	<p>Тема. Атестація виробництва.</p> <p>Атестація виробництва.</p>
Професійно-практична підготовка			
Модуль «КНД-5.6» Розробка рецептур фірмових тортів та тістечок	Виробниче навчання	12	<p>Тема. Розробка рецептур фірмових тортів та тістечок.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Розробка рецептур фірмових тістечок.</p> <p>Тема. Розробка рецептур фірмових тортів та тістечок.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p>ВПРАВИ</p> <p>Розробка рецептур фірмових тортів.</p>
Кондитер 5-го розряду	Виробнича практика	203	<p>Тема. Ознайомлення з підприємством</p> <p>Інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки та електробезпеки на підприємстві. Структура виробництва й організація праці на підприємстві.</p> <p>Основні цехи підприємства, технологічний процес виготовлення</p>

		<p>продукції. Технічні служби, їхні задачі й основні функції. Впровадження автоматизованих виробництв і ресурсозберігаючих технологій.</p> <p>Планування праці і контроль якості на виробничій дільниці, у бригаді, на робочому місці. Система керування охороною праці. Організація служби охорони праці на підприємстві. Застосування засобів безпеки праці й індивідуального захисту.</p> <p>Тема. Самостійне виконання робіт за професією «Кондитер» 5 розряду.</p> <p>Приготування об'ємних оздоблювальних напівфабрикатів на основі желюючих речовин.</p> <p>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів з вафельного паперу.</p> <p>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів з карамелі.</p> <p>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів з ізомальту.</p> <p>Приготування цукерок «Трюфель».</p> <p>Приготування цукерок з наповнювачами.</p> <p>Приготування цукерок «Праліне»</p> <p>Приготування цукерок з сухофруктами.</p> <p>Приготування португальського тістечка «Паштел де ната»</p> <p>Приготування тістечка «Мільфей»</p> <p>Приготування капкейків.</p> <p>Приготування тістечка «Птифур»</p> <p>Приготування тістечка «Меренга в шоколадному трюфелі»</p> <p>Приготування мусових тістечок.</p> <p>Приготування еклерів асорті.</p> <p>Приготування тістечка «Канеле».</p> <p>Розробка рецептур фірмових тістечок.</p> <p>Приготування французького торта.</p> <p>Приготування весільного торта.</p> <p>Приготування мусового торта «Фрезье»</p> <p>Приготування торта багатоярусного.</p> <p>Приготування торта 3D.</p> <p>Приготування національних борошняних кондитерських виробів з різних видів тіста.</p> <p>Приготування кондитерських виробів з тіста української національної та зарубіжної кухні.</p>
--	--	---

		<p>Приготування східних солодошів: пастили, халви, щербету та ін</p> <p>Розробка рецептур і технологій виготовлення фірмових тортів.</p> <p>Приготування солоної карамелі.</p> <p>Приготування тарта з шоколадним ганашем і солоною карамеллю.</p> <p>Приготування печива з зародками пшениці.</p> <p>Приготування пряників з використанням соєвого молока, соєвої олії.</p> <p>Виготовлення цукрових квітів.</p> <p>Оздоблення кондитерських виробів цукровими квітами.</p> <p>Оздоблення кондитерських виробів у техніці «велюр».</p> <p>Приготування дзеркальної глазури.</p> <p>Оздоблення кондитерських виробів дзеркальною глазур'ю.</p> <p>Виготовлення об'ємних оздоблень з айсингу.</p> <p>Оздоблення кондитерських виробів прикрасами з айсингу.</p> <p>Виготовлення квітів з різних видів шоколаду.</p> <p>Оздоблення кондитерських виробів прикрасами з шоколаду.</p> <p>Виготовлення оздоблень малазійською технікою.</p> <p>Оздоблення кондитерських виробів.</p> <p>Розробка рецептур фірмових тістечок.</p> <p>Розробка рецептур фірмових тортів.</p>
--	--	---