

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

на компетентнісному підході

за СП(ПТ)О 7412.С.10.70–2017

Професія: Кондитер
Код: 7412
Професійні кваліфікації: Кондитер 3 розряду
Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник

Розглянуто і схвалено
педагогічною радою
Вищого професійного училища № 17
Голова педагогічної ради
_____ Микола ТЕРЕНТЬЄВ
(протокол № 18 від 03 квітня 2025р)

Освітня програма вводиться
в дію з 01 вересня 2024 року
Директор ВПУ № 17
_____ Микола ТЕРЕНТЬЄВ
(наказ № _____ від 07 червня 2024 року)

Дніпро 2024

Освітня програма складена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 7412 Кондитер, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України **СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2017** на модульно-предметному підході та схвалена педагогічною радою протокол № 29 від 06 червня 2024р.

Укладачі:

Тетяна Костіна – заступник директора з НВР

Вікторія Шутова – старший майстер

Анжела Грабар – викладач спецдисциплін

Лариса Чуприна – майстер виробничого навчання

ЗМІСТ

Пояснювальна записка	4-5
Зведена таблиця по розрядам, модулям та предметам	6
Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам	7-11
Навчальна програма з предмету "Основи гігієни та санітарних вимог виробництва"	12-13
Навчальна програма з предмету "Організація виробництва та обслуговування"	14-17
Навчальна програма з предмету "Облік, калькуляція і звітність"	18-20
Навчальна програма з предмету "Англійська мова (за професійним спрямуванням)"	21-22
Навчальна програма з предмету "Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів"	23-25
Навчальна програма з предмету "Технічне оснащення підприємств харчування"	26-28
Навчальна програма з предмету "Малювання та ліплення (за професійним спрямуванням)"	29-30
Навчальна програма з предмету "Виробниче навчання"	31-32
Навчальна програма з предмету "Виробнича практика"	33-35
Приклад робочого навчального плану	36-47

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

до освітньої програми
на основі компетентнісного підходу для підготовки кваліфікованих робітників на
другому ступені навчання з числа осіб, які мають повну загальну середню освіту
за професією: 7412 Кондитер.

Вище професійне училище відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 27.12.2017 за № 1691 про методичний супровід упровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу розробив освітню програму з професії 7412 Кондитер. Освітня програма розроблена відповідно до **СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2017** з професії 7412 Кондитер, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 27 грудня 2017 за № 1691.

Програма розроблена з метою дотримання ВПУ № 17 єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу. Цілі і завдання освітньої програми – розвиток у здобувачів освіти особистісних якостей, а також формування загальних і професійних компетентностей у відповідності з вимогами МОН України з даної професії.

Творча група у складі:

Тетяна КОСТИНА – заступник директора з НВР,

Неля КАЛИНА – методист,

Вікторія ШУТОВА – старший майстер,

Анжела ГРАБАР - викладач професійно-теоретичної підготовки,

Лариса ЧУПРИНА – майстер виробничого навчання,

Анна НОС- майстер виробничого навчання.

Розробили освітню програму та робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників, який містить графік та співвідношення між загально-професійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовками, в процесі яких забезпечується формування професійних (ключових компетентностей, загальних знань та вмінь за професією і результатів навчання) компетентностей.

Навчальний план розрахований на навчання молоді, яка отримала повну загальну середню освіту, та мала при вступі до закладу освіти вік, установлений переліком професії, і не мала медичних протипоказань для виробничого навчання і роботи з цієї професії.

Графік навчально-виробничого процесу, який передбачає послідовне вивчення навчальних предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки.

Навчальні дисципліни з професійно-теоретичної підготовки вивчаються за

робочими навчальними програмами, розробленими на основі компетентностей, у яких відображаються зміни, притаманні відповідній галузі виробництва, підприємству-замовнику кадрів.

Навантаження здобувачів освіти під час професійно-практичної підготовки: виробниче навчання –6 годин, виробнича практика –7 годин.

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці.

З метою визначення досягнутих рівнів професійної кваліфікації здобувачів освіти з професії 7412 Кондитер проводиться поетапна кваліфікаційна атестація, за наслідками якої присвоюється відповідна кваліфікація.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється навчальним закладом разом з роботодавцями відповідно до вимог професійного стандарту, потреб роботодавців, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Державна кваліфікаційна атестація здійснюється за рахунок навчального часу, відведеного на професійно-практичну підготовку і складає 7 годин.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються навчальним закладом разом з роботодавцями і базуються на компетентнісному підході відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики.

Присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» відповідного розряду можливе за умови засвоєння здобувачами освіти усіх 7 результатів навчання: третій розряд – 7 результатів навчання, що визначені СП(ПТ)О.

Випускнику професійно-технічного навчального закладу, який успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду і видається диплом державного зразка.

Зведена таблиця по розрядам, модулям та предметам

	Навчальні предмети за видами підготовки	Кількість годин	3 розряд						
			ЗПП	ПТП	КНД-3.1	КНД-3.2	КНД-3.3	КНД-3.4	КНД-3.5
I.	Професійно-теоретична підготовка	224							
1.1.	Основи гігієни та санітарних вимог виробництва	15	4	2	1	2	2	2	2
1.2.	Організація виробництва та обслуговування	20	1	1	1	4	3	5	5
1.3.	Облік, калькуляція і звітність	15	1	1	2	2	3	3	3
1.4.	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	14	4	10					
1.5.	Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів	120	4	4	2	17	25	40	28
1.6.	Технічне оснащення підприємств харчування	30	2	1	6	6	5	5	5
1.7.	Малювання та ліплення (за професійним спрямуванням)	10	4	6					
II.	Професійно-практична підготовка	430							
3.1.	Виробниче навчання	192			18	36	42	42	54
3.2.	Виробнича практика	238			28	70	28	84	28
III.	Державна кваліфікаційна атестація або поетапна кваліфікаційна атестація	7		7					
IV.	Загальний обсяг навчального часу	661	34	36	44	109	94	151	124
V.	Консультації	200							

**Освітня програма за стандартами професійної (професійно-технічної) освіти
на основі компетентнісного підходу з професії**

7412 КОНДИТЕР

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Професійний базовий навчальний модуль

Бюджет навчального часу – 661 год.

Професійно – теоретична підготовка - 224 год.

Гігієна та санітарія виробництва – 15 год.

Організація виробництва та обслуговування - 20 год.

Облік, калькуляція і звітність - 15 год.

Англійська мова (за професійним спрямуванням) - 14 год.

Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів - 120 год.

Технічне оснащення підприємств харчування - 30 год.

Малювання та ліплення (за професійним спрямуванням) - 10 год.

Професійно – практична підготовка – 430 год.

Виробниче навчання – 192 год.

Виробнича практика – 238 год.

Консультації – 200 год.

Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання) – 7 год.

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ЗПК.6	Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва	<p>Знати: основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності; принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні.</p> <p>Уміти: раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально і ефективно експлуатувати обладнання</p>	Основи енергозбереження	8
ЗПК.12	Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва	<p>Знати: основи гігієни та санітарії на виробництві; основи мікробіології; загальні характеристики мікроорганізмів; харчові інфекції та їх профілактику; харчові отруєння та їх профілактику; глистяні захворювання та їх профілактику; гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства; вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі; гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу; санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.</p> <p>Уміти: виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни</p>	Гігієна та санітарія виробництва	15

ЗПК.9	Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування	<p>Знати: кваліфікаційні вимоги до професійних працівників різних розрядів з професії; класифікацію закладів підприємств ресторанного господарства; характеристику типів підприємств, специфіку їх роботи; організацію виробництва кондитерського цеху, його призначення, характеристики; організацію постачання підприємств галузі; знання основ проведення бракеражу виробів.</p> <p>Уміти: поєднувати торгівельні та виробничі функції; організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт</p>	Організація виробництва та обслуговування	20
ЗПК.8	Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності	<p>Знати: загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання.</p> <p>Уміти: користуватись нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користуватись збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначити процентні величини; робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів</p>	Облік, калькуляція звітність	15
ЗПК.5	Оволодіння професійною етикою та основами психології	<p>Знати: індивідуальні психологічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; основні психологічні та моральні вимоги до кондитера; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі.</p> <p>Уміти: визначати індивідуальні психологічні особливості (самодіагностика); володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід, слухати і переконувати; дотримуватись норм професійної поведінки кондитера, кодексу культури; розв'язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками</p>	Професійна етика та основи психології	10

ЗПК.7	Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням	<p>Знати: назви технологічних процесів; кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства; назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав; назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.</p> <p>Уміти: заповнити анкету, скласти резюме при прийомі на роботу; використовувати професійну лексику при спілкуванні; скласти технологічні картки; перекласти рецепти; описати технологію приготування кондитерського виробу; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів узакладах ресторанного господарства</p>	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	14
ЗПК.10	Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів	<p>Знати: основні речовини харчових продуктів; характеристику основної та допоміжної сировини та підготовка її до виробництва; види сировини та вимоги до якості сировини і напівфабрикатів; терміни, умови зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції; правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами; режим і тривалість випікання (смаження).</p> <p>Уміти: дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; підготувати сировину до виробництва; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; готувати сиропи до просочування; обробляти отримані напівфабрикати; скласти та оздоблювати готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами</p>	Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів	120

ЗПК.11	Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування	<p>Знати: технічне оснащення підприємств харчування; загальні відомості про кухонні машини, універсальні кухонні машини, машини з електроприводом, ваговимірювального устаткування, машини для замісу тіста та збивання продуктів, машин для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильного устаткування, теплового устаткування та правила експлуатації.</p> <p>Уміти: підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись устаткуванням: кухонними машинами, універсальними кухонними машинами, машинами з електроприводом; ваговимірювальним устаткуванням, механізмами для підготовки сировини, машинами для замісу тіста та збивання продуктів, машинами для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильним устаткуванням, тепловим устаткуванням; вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи</p>	Технічне оснащення підприємств харчування	30
ЗПК.13	Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням	<p>Знати: основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малювання рослин.</p> <p>Уміти: малювати геометричні фігури; малювати орнамент, прикраси з орнаменту; малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі; наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб</p>	Малювання та ліплення (за професійним спрямуванням)	10
			Виробниче навчання	210
			Виробнича практика	133

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ
«Основи гігієни та санітарних вимог виробництва»

Професія: Кондитер
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
ЗПП	Основи мікробіології. Харчові захворювання.	4	
ПТП	Основи гігієни та санітарії на виробництві.	2	
КНД – 3.1.	Особиста гігієна працівників підприємств харчування.	1	
КНД – 3.2.	Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування.	2	
КНД – 3.3.	Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу.	2	
КНД – 3.4.	Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.	2	
КНД – 3.5.	Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.	2	
Разом		15	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК – 3.12.1	Основи мікробіології. Харчові захворювання. Основи мікробіології, загальні характеристики мікроорганізмів. Харчові інфекції та їх профілактика, харчові отруєння та їх профілактика, глистяні захворювання та їх профілактика.

ПТП	<p style="text-align: center;">Основи гігієни та санітарії на виробництві.</p> <p>Основи гігієни та санітарії на виробництві, гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства. Вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі, санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.</p>
КНД – 3.1.	<p style="text-align: center;">Особиста гігієна працівників підприємств харчування.</p> <p>Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни. Гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, санітарного одягу, медичні огляди та їх значення. Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.</p>
КНД – 3.2.	<p style="text-align: center;">Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування.</p> <p>Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчування. Вимоги до водопостачання, опалення, вентиляції, каналізації та освітлення.</p>
КНД – 3.3.	<p style="text-align: center;">Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу.</p> <p>Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю. Санітарна характеристика механічного обладнання. Санітарна характеристика не механічного обладнання, інвентарю. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.</p>
КНД – 3.4.	<p style="text-align: center;">Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.</p> <p>Вимоги до транспорту для перевезення харчових продуктів. Вимоги до складських приміщень для зберігання харчових продуктів. Вимоги до прийому харчових продуктів. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів, які швидко псуються. Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів.</p>
КНД – 3.5.	<p style="text-align: center;">Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.</p> <p>Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки харчових продуктів (м'яса, м'ясних субпродуктів) сільськогосподарських птахів, риби, овочів, сипучих продуктів, молоко та молочних продуктів, яєць). Гігієнічні вимоги до теплової обробки продуктів та процесу приготування страв і виробів, які швидко псуються.</p> <p>Санітарні вимоги до приготування кондитерських, кремових виробів. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників.</p> <p>Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції, умови та терміни її зберігання.</p>

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ
«Організація виробництва та обслуговування»

Професія: Кондитер
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
ЗПК – 3.9.1	Типи закладів ресторанного господарства.	6	
ЗПК – 3.9.2	Організація виробництва кондитерського цеху.	8	
ЗПК – 3.9.3	Організація постачання підприємств.	6	
Разом		20	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК – 3.9.1	<p style="text-align: center;">Типи закладів ресторанного господарства.</p> <p>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 розряду, ознайомлення з кваліфікаційними характеристиками суміжних професій. Класифікація закладів ресторанного господарства за різницями ознаками. Загальна характеристика типів підприємств. Поєднання виробничих та торговельних функцій й організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування.</p>
ЗПК – 3.9.2	<p style="text-align: center;">Організація виробництва кондитерського цеху.</p> <p>Структура кондитерського цеху, склад приміщень кондитерського цеху та вимоги до них. Комора добового зберігання продуктів, її устаткування, інвентар. Відділення для замісу дріжджового, прісно - здобного, бісквітного, пісочного, заварного тіста, організація робочих місць.</p>

	Відділення для виготовлення помадки, сиропу, кремів, організація робочих місць. Відділення для випікання, організація робочих місць. Відділення для оформлення н/ф та для зберігання готових виробів, організація робочих місць. Експедиція.
ЗПК – 3.9.3	Організація постачання підприємств. Значення постачання сировини та його джерела. Організація складського господарства. Поняття про втрати під час зберігання продуктів. Характеристика тари та ваговимірювального обладнання.

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
КНД – 3.1	Організація робочих місць по приготуванню напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.	2	
КНД – 3.2	Організація робочих місць по приготуванню оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів	5	
КНД – 3.3	Організація робочих місць по приготуванню дріжджового тіста та виробів з нього	3	
КНД – 3.4	Організація робочих місць по приготуванню бездріжджових видів тіста та виробів з нього	5	
КНД – 3.5	Організація робочих місць по приготуванню тістечок і тортів масового попиту	5	
Разом		20	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КНД – 3.1	<p>Організація робочих місць по приготуванню напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.</p> <p>Організувати робоче місце при приготуванні начинок , вимоги до якості; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації;</p> <p>Організувати робоче місце при приготуванні фаршів , вимоги до якості; технологію приготування різних видів начинок; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці, вирішувати проблемні ситуації;</p>
КНД- 3.2	<p>Організувати робоче місце при приготуванні сиропів вимоги до якості; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації</p> <p>Організувати робоче місце при приготуванні помади вимоги до якості; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації</p> <p>Організувати робоче місце при приготування желе та прикрас з нього вимоги до якості; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації</p> <p>Організувати робоче місце при приготування масляних кремів вимоги до якості; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації</p> <p>Організувати робоче місце при приготування вершкових, сметанних кремів вимоги до якості; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації</p> <p>Організувати робоче місце при приготування посипок вимоги до якості; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації</p>
КНД- 3.3	<p>Організувати робоче місце при приготуванні дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього вимоги до якості; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації</p> <p>Організувати робоче місце при приготуванні дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього вимоги до якості; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації</p>

<p>КНД- 3.4</p>	<p>Організувати робоче місце при приготуванні тіста для млинчиків та виробів з нього вимоги до якості; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації;</p> <p>Організувати робоче місце при приготуванні вафельного тіста та виробів з нього вимоги до якості; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації</p> <p>Організувати робоче місце при приготуванні пісочного тіста та виробів з нього вимоги до якості; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації</p> <p>Організувати робоче місце при приготуванні прісного здобного тіста та виробів з нього вимоги до якості; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації</p> <p>Організувати робоче місце при приготуванні пряничного тіста та виробів з нього вимоги до якості; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації</p> <p>Організувати робоче місце при приготуванні основного бісквітного тіста та вироби з нього вимоги до якості; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації</p>
<p>КНД- 3.5</p>	<p>Організувати робоче місце при приготуванні простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста вимоги до якості; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації</p> <p>Організувати робоче місце при приготуванні простих тортів масового попиту з різних видів тіста вимоги до якості; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації</p>

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ
«Облік, калькуляція і звітність»

Професія: Кондитер
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Тематичний план

Базовий блок (ЗПП, ПТП)	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
ЗПК-3.8.1	Господарський облік у закладах ресторанного господарства.	5	
ЗПК-3.8.2	Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання.	10	
Разом		15	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК-3.8.1	Господарський облік у закладах ресторанного господарства. Загальні відомості про господарський облік.
ЗПК-3.8.2	Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання. Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання. Користування нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користування збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначення процентних величин. Робота з розрахунками сировини на необхідну кількість виробів.

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
КНД-3.1	Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.	3	
КНД-3.2	Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.	3	1
КНД-3.3	Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування дріжджового тіста та виробів з нього.	3	1
КНД-3.4	Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.	3	1
КНД-3.5	Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування тістечок і тортів масового попиту.	3	1
Разом		15	4

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КНД-3.1	Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності при приготуванні напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів. Користування нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користування збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначення процентних величин для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів. Робота з розрахунками сировини на необхідну кількість виробів.
КНД-3.2	Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Користування нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користування збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначення процентних величин для приготування оздоблювальних

	напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.Робота з розрахунками сировини на необхідну кількість виробів
КНД-3.3	Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Користування нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користування збірником рецептур, технологічною картою, калькуляційною картою; визначення процентних величин для приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Робота з розрахунками сировини на необхідну кількість виробів.
КНД-3.4	Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Користування нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користування збірником рецептур, технологічною картою, калькуляційною картою; визначення процентних величин для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Робота з розрахунками сировини на необхідну кількість виробів.
КНД-3.5	Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування тістечок і тортів масового попиту. Користування нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користування збірником рецептур, технологічною картою, калькуляційною картою; визначення процентних величин для приготування тістечок і тортів масового попиту. Робота з розрахунками сировини на необхідну кількість виробів.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ
«Англійська мова (за професійним спрямуванням)»

Професія: Кондитер
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
ЗПК-3.7.1	Вступ. Мета і завдання курсу.	1	
ЗПК-3.7.2	Характеристика кухонного обладнання.	3	
ЗПК -3.7.3	Характеристика напоїв, страв і виробів.	10	
Разом		14	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК-3.7.1	Вступ. Мета і завдання курсу. Вступ. Форми привітання, знайомства, запрошення, подяка, прощання; заповнення анкети, складання резюме при прийомі на роботу; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.
ЗПК-3.7.2	Характеристика кухонного обладнання. Назви технологічних процесів; загальноповживані слова: назви обладнання; інвентар, посуд; класифікація меблів ресторанного господарства.

ЗПК -3.7.3	<p style="text-align: center;">Характеристика напоїв, страв і виробів.</p> <p>Назви овочів, фруктів, ягід та грибів; характеристика напоїв; спеції та прянощі; назви борошняних і кондитерських виробів; види тіста та начинок, технологічні операції з їх приготування; переклад рецептів; складання технологічних карток.</p>
------------	--

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ
«Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів»

Професія: Кондитер
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)		Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
ЗПК-3.10.	Базовий блок		8	
	КНД-3,1	Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів	2	
	КНД-3,1,1	Приготування начинок	1	
	КНД-3,1,2	Приготування фаршів	1	
ЗПК-3.10.	КНД-3,2	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів	17	3
	КНД-3.2.1	Приготування сиропів	4	
	КНД-3.2.2	Приготування помади	4	1
	КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	2	1
	КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	3	1
	КНД-3.2.5	Приготування вершкових кремів	2	
	КНД-3.2.6	Приготування посипок	2	
ЗПК-3.10.	КНД-3.3	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	25	8
	КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом , вироби з нього	11	4

	КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом, вироби з нього	14	4
ЗПК-3.10	КНД-3.4	Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього	40	8
	КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків виробів з нього	3	
	КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	3	
	КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	8	2
	КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	4	
	КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	8	2
	КНД-3.4.6	Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього	14	4
ЗПК -3.10	КНД-3.5	Приготування тістечок і тортів масового попиту	28	8
	КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	12	4
	КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	16	4
Всього:			120	27

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК-3.10.1	Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів Види та значення теплової обробки. Основні речовини харчових продуктів: характеристика основної та допоміжної сировини та підготовка до виробництва. Види напівфабрикатів в залежності від сировини. Технологія приготування начинок, фаршів їх характеристика та використання (фруктово-ягідні, плодово-ягідні, горіхи, мак, сирні, сушених), плодів, овочеві, рибні з м'яса та м'ясопродуктів, вимоги до якості, термін реалізації та умови зберігання.

ЗПК-3.10.2	<p>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення. Технологія приготування сиропів, помад, желе, кремів, посипок. Вимоги до якості. Способи та правила оздоблення кремом, помадою, желе, посипками.</p>
ЗПК-3.10.3	<p>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Характеристика дріжджового тіста, способи його приготування. Підготовка сировини для замішування тіста. Процеси, що відбуваються під час замісу, бродіння та випікання. Технологію приготування. Недоліки тіста, що виникають в наслідок порушення технологічного процесу, причини та способи усунення їх. Терміни та умови зберігання виробів. Технологію приготування виробів з дріжджового тіста безопарним та опарним способами.</p>
ЗПК-3.10.4	<p>Приготування бездріжджових тіста та виробів з нього. Класифікацію бездріжджових видів тіста. Їх характеристика. Технологію приготування, тіста для млинців, та вафельного, пісочного, прісного здобного, пряникового, безквітного тіста та виробів з них. Режим та особливості випікання. Визначення готовності виробів. Вихід вимоги до якості. Термін зберігання виробів, готової продукції, правила та порядок складання технологічних карток для виготовлення різних виробів з тіста.</p>
ЗПК-3.10.5	<p>Приготування тістечок та тортів масового попиту. Технологічний процес приготування тістечок і тортів: розрізання пластів, просочування сиропом, прошарування начинкою або кремом, ґрунтування поверхні, комплектацію заготовок, нанесення крему та оздоблювальних напівфабрикатів на поверхню заготовки, розрізання на тістечка або торти. Види тістечок та тортів, асортимент, класифікацію їх характеристика. Порядок нанесення на тістечка і торти оздоблення та прикрас одного або декілька видів. Поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей. Технологію приготування простих тістечок та тортів масового попиту, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання готових виробів.</p>

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ
«Технічне оснащення підприємств харчування»

Професія: Кондитер
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
ЗПК – 3.11.1	Вступ. Знайомство з технічним оснащенням підприємств харчування. Загальні відомості про електричний привод. Ваговимірювальне устаткування.	2	
ЗПК – 3.11.2	Універсальні кухонні машини. Машини та механізми для підготовки кондитерської сировини, для замісу тіста та збивання продуктів.	10	
ЗПК – 3.11.3	Теплове устаткування.	9	
ЗПК – 3.11.4	Холодильне устаткування.	9	
Разом:		30	

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
КНД-3.1	Машини та механізми для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.	7	
КНД-3.2	Машини та механізми для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.	8	1
КНД-3.3	Машини та механізми для приготування дріжджового тіста та виробів з нього.	5	1
КНД-3.4	Машини та механізми для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.	5	1
КНД-3.5	Машини та механізми для приготування тістечок і тортів масового попиту.	5	1

Разом:	30	4
--------	----	---

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
Базовий блок	<p style="text-align: center;"><i>Вступ. Знайомство з технічним оснащенням підприємств харчування. Загальні відомості про електричний привод. Машини та механізми для приготування борошняних та кондитерських виробів. Класифікація.</i></p> <p>Задачі курсу „Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування”. Ознайомлення з сучасною технікою підприємств харчування, основними напрямками розвитку технічного прогресу на підприємствах харчування. Вплив застосування новітнього технологічного устаткування на підвищення ефективності роботи підприємств харчування. Значення безпечного, ефективного та раціонального використання техніки, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції.</p> <p>Поняття про електричний привод, його призначення, типи і складові частини. Апарати ручного керування та захисту електричних ланцюгів. Захисне заземлення, занулення. Заходи електробезпеки.</p>
КНД-3.1	<p style="text-align: center;"><i>Машини та механізми для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.</i></p> <p>Універсальні кухонні машини, механічні м'ясорубки, протиральні машини та механізми, пристрої для виробництва жирових начинок, лінії для виробництва фруктових начинок, джемів, варення; вакуумні котли, електричні печі, електричні сковорідки; холодильне обладнання. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.</p>
КНД-3.2	<p style="text-align: center;"><i>Машини та механізми для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.</i></p> <p>Протиральні машини та механізми, машини та механізми для збивання продуктів, міксери; пристрої для приготування пюре, протертих плодів з додаванням драгелеподібних речовин; машини для фасування желе; сироповарильні котли; пристрої для уварювання ; електричні печі; холодильне обладнання. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 1.</i> Тема: «<i>Машини та механізми для приготування оздоблювальних напівфабрикатів</i>» Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для приготування оздоблювальних напівфабрикатів.</p>

КНД-3.3	<p style="text-align: center;"><i>Машини та механізми для приготування дріжджового тіста та виробів з нього.</i></p> <p>Машини та механізми для замісу дріжджового тіста, тістодільник, тістоформовочні та тісторозкачувальні машини, лінії для виробництва дрібношматкових виробів; теплові апарати для виготовлення пончиків та виробів смажених в фритюрі; теплові апарати для виготовлення млинців, шафи та конвеєри попереднього та остаточного розстоювання ; печі тунельні, конвекційні, ротаційні, подові, індукційні; холодильне обладнання, пакувальне обладнання. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення. <i>Лабораторно-практична робота № 2.</i> Тема: «<i>Машини та механізми для приготування дріжджового тіста та виробів з нього.</i>». Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для приготування дріжджового тіста та виробів з нього.</p>
КНД-3.4	<p style="text-align: center;"><i>Машини та механізми для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.</i></p> <p>Машини та механізми для замісу тіста, машини та механізми для збивання продуктів, міксери; тістодільник, тістоформовочні та тісторозкачувальні машини, відсадочні машини (депозитори), машини для формування виробів з начинками, глазуровані машини, декоруюче обладнання; теплові апарати для оладків, млинчиків з різними начинками; холодильне обладнання, камери шокового заморожування, охолоджуючий тунель, пакувальне обладнання. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення. <i>Лабораторно-практична робота № 3.</i> Тема: «<i>Машини та механізми для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.</i>» . Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього.</p>
КНД-3.5	<p style="text-align: center;"><i>Машини та механізми для приготування тістечок і тортів масового попиту.</i></p> <p>Тістодільник, тістоформовочні та тісторозкачувальні машини, відсадочні машини (депозитори), машини для формування виробів з начинками, глазуровані машини; лінії для виробництва та декорування тортів та тістечок; харчовий принтер; лінії для збірки тортів; холодильне обладнання, камери шокового заморожування, охолоджуючий тунель, пакувальне обладнання. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення. <i>Лабораторно-практична робота № 4.</i> Тема: «<i>Машини та механізми для приготування тістечок і тортів масового попиту.</i>» Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для приготування тістечок і тортів масового попиту.</p>

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ
«Малювання та ліплення (за професійним спрямуванням)»

Професія: Кондитер
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
ЗПК – 3.13.1	Вступ. Основи малювання. Малювання геометричних фігур.	2	1
ЗПК – 3.13.2	Поняття про колір. Малювання орнаменту.	2	1
ЗПК – 3.13.3	Малювання рослин.	6	3
Разом		10	5

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК – 3.13.1	<p style="text-align: center;">Вступ. Основи малювання. Малювання геометричних фігур.</p> <p>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. Практична робота 1: Малювання предметів геометричних фігур.</p>
ЗПК – 3.13.2	<p style="text-align: center;">Поняття про колір. Малювання орнаменту.</p> <p>Поняття про колір. Колір у природі, його властивості. Колірний спектр. Кольори теплі та холодні, близькі та контрастні. Поняття "орнамент", види орнаменту (лінійний, бордюрний, кайма, композиційно-замкнутий, сітчастий). Правила та прийоми</p>

	<p>малювання орнаменту. Практична робота 2: Малювання орнаменту, прикрас з орнаменту.</p>
ЗПК – 3.13.3	<p style="text-align: center;">Малювання рослин.</p> <p>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.</p> <p>Практична робота 3: Малювання листя різної форми. Практична робота 4: Малювання квітів. Практична робота 5: Малювання фруктів, овочів.</p>

Типова програма з підготовки за професією Кондитер 3-го розряду

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
КНД- 3.1.	Приготування начинок та фаршів.	18	
КНД- 3.2.	Приготування сиропів, помади, желе та прикрас з нього, масляних кремів, вершкових, сметанних кремів та посипок.	36	
КНД- 3.3.	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	42	
КНД- 3.4.	Приготування різних видів тіста та виробів з нього.	54	
КНД- 3.5.	Приготування тістечок та тортів з різних видів тіста	60	
Разом:		210	

Позначення	Зміст професійних компетентностей
КНД- 3.1.1	Вимоги охорони праці, основні вимоги безпеки праці кондитера під час роботи з технологічним обладнанням, основи електробезпеки та пожежної безпеки. вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД- 3.1.2	Вимоги охорони праці при приготуванні фаршів, дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.1	Вимоги з охорони праці, дотримання вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни при приготуванні сиропів.
КНД-3.2.2	Дотримання вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни під час приготування помади
КНД-3.2.3	Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці при приготуванні желе та прикрас з нього.
КНД-3.2.4	Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці при приготуванні масляних кремів.
КНД-3.2.5	Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці при приготуванні вершкових та сметанних кремів.
КНД-3.2.6	Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці при приготуванні посипок.
КНД-3.3.1	Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці при приготуванні дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього.
КНД-3.3.2	Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього.
КНД-3.4.1	Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці при приготуванні тіста для млинчиків та виробів з нього
КНД-3.4.2	Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці при приготуванні вафельного тіста та виробів з нього

КНД-3.4.3	Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці при приготуванні пісочного тіста та виробів з нього
КНД-3.4.4	Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці при приготуванні прісного здобного тіста та виробів з нього
КНД-3.4.5	дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці при приготуванні пряничного тіста та виробів з нього
КНД-3.4.6	Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці при приготуванні основного бісквітного тіста та виробів з нього
КНД-3.5.1	Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці при приготуванні простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста
КНД-3.5.2	Дотримання норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці при приготуванні простих тортів масового попиту з різних видів тіста

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ
Виробниче навчання

Професія: Кондитер
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
ЗПК -3.1	Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів	18	
ЗПК -3.2	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів	36	
ЗПК - 3.3	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	42	
ЗПК - 3.4	Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього	42	
ЗПК - 3.5	Приготування тістечок і тортів масового попиту	54	
Разом:		192	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КНД -3.1	<p style="text-align: center;">Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</p> <p>Асортимент начинок, фаршів в залежності від сировини; види начинок, фаршів; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, фаршів, їх кулінарну обробку, підготовку до використання;</p> <p>Вимоги до якості; технологію приготування різних видів начинок, фаршів; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів виробничого інструменту та інвентарю;</p> <p>Працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок, фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок, фаршів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем;</p>

	вирішувати проблемні ситуації;
КНД –3.2	<p style="text-align: center;">Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</p> <p>Приготування напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристики та призначення; технологію приготування, вимоги до якості різних видів сиропів, помад, желе та прикрас, масляних, вершкових, сметанних кремів; приготування посипок, використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів виробничого, інструменту;</p> <p>Працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів помад, желе та прикрас, масляних, вершкових, сметанних кремів; приготування посипок, з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів, помад, желе та прикрас, масляних, вершкових, сметанних кремів; приготування посипок, органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації;</p>
КНД –3.3	<p style="text-align: center;">Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</p> <p>Технологію приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способами та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання; правила експлуатації відповідних видів виробничого інвентарю, інструменту;</p> <p>Працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним та опарним способами та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації;</p>
КНД –3.4	<p style="text-align: center;">Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</p> <p>Технологія приготування тіста для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного, здобного, пряничного, бісквітного тіста та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів тіста, виробничого інвентарю, інструменту;</p> <p>Працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків вафельного, пісочного, прісного, здобного, пряничного, бісквітного тіста та виробів з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації;</p>
КНД –3.5	<p style="text-align: center;">Приготування тістечок і тортів масового попиту</p> <p>Асортимент і класифікацію тістечок та простих тортів масового попиту, їх характеристики; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту та простих тортів масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів виробничого інвентарю, інструменту;</p> <p>Працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка та прості торти масового попиту з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користуватись</p>

	устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації;
--	---

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ
Виробнича практика

Професія: кондитер
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
КНД-3.1.1	Приготування начинок	14	
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	14	
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	7	
КНД-3.2.2	Приготування помади	14	
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	14	
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	14	
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	14	
КНД-3.2.6	Приготування посипок	7	
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	14	
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	14	
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	14	
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	14	

КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	14	
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	14	
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	14	
КНД-3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього	14	
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	14	
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	14	
Разом:		238	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КНД-3.1.1	<p>Вступне заняття.</p> <p>Ознайомлення з кондитерським підприємством, організацією роботи кондитерського цеху Загальна характеристика підприємства.. Ознайомлення з підприємством, виробничими та допоміжними приміщеннями. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Ознайомлення з організацією роботи кондитерського цеху: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці під час укладання сипучих та вагових виробів.</p> <p>Підготовка сировини до виробництва:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сипучих продуктів: цукру, борошна, крохмалю, солі, какао, сухого молока, круп і т.д.; - жирових продуктів; - яєчних продуктів; - молочних продуктів; - повидла, джемів, цукатів, фруктів, кураги, горіхів, маку тощо; - розпушувачів: дріжджів, соди, амонію тощо; - ароматичних речовин, харчових кислот тощо. <p>Правила зважування продуктів.</p>

	<p>Приготування начинок</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог;</p> <p>приготування начинок:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сирної начинки з родзинками, горіхами, цукатами (протирання сиру, додавання спецій, родзинок, горіхів, масла; перемішування); - начинки з яблук, моркви, родзинок, чорносливу (очищення яблук, моркви від шкірки; видалення зернят; нарізання на шматочки; додавання цукру; перемішування; припускання; охолодження готової начинки); - начинки з повидла, повидла та кориці, повидла і горіхів, родзинок (протирання повидла; додавання компонентів; перемішування); - начинки з маку та родзинок, маку та цукатів (запарювання маку; проціджування; протирання з цукром; додавання компонентів; перемішування); - цукатів та цедри; - фаршів і начинок, які виробляють на підприємстві; <p>визначати якість начинок органолептичним методом;</p> <p>користуватись устаткуванням та інвентарем;</p> <p>вирішувати проблемні ситуації;</p> <p>дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
КНД-3.1.2	<p>Приготування фаршів</p> <p>Організувати робоче місце;</p> <p>працювати з технологічною документацією;</p> <p>робити розрахунок сировини для використання та виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог приготування бульйонів (рибних, м'ясних, грибних, овочевих), пасерування муки (без жиру, з жиром), соусів для фаршів, приготування фаршів:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фаршу м'ясного, з ліверу (підготовка сировини з м'яса, термічна обробка, подрібнення м'ясних продуктів; додавання солі, перцю та ін. компонентів; перемішування); - фаршу з риби (підготовка сировини з риби, термічна обробка, подрібнення продуктів; додавання солі, перцю та ін. компонентів; перемішування); - фаршу з круп, гороху, квасолі (підготовка сировини, відварювання; додавання спецій; перемішування); - фаршу з капусти, квашеної капусти, зеленої цибулі, моркви, (підготовка сировини, шинкування, додавання солі, перцю, термічна обробка, доведення до готовності). <p>визначати якість фаршів органолептичним методом;</p> <p>користуватись устаткуванням та інвентарем;</p>

	<p>вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
КНД-3.2.1	<p>Приготування сиропів Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог; приготувати сиропи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для просочування з добавками (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; охолодження; додавання ароматичних речовин та натуральних добавок, визначення готовності); - інвертного сиропу (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання; визначення готовності); - сиропу для глазурування (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання; визначення готовності; охолодження до 80°C; додавання фарби та ароматичних речовин); <p>визначати якість сиропів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
КНД-3.2.2	<p>Приготування помади. Організувати робоче місце, працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини, виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог, приготування помад:</p> <ul style="list-style-type: none"> - помади основної (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання сиропу; визначення готовності сиропу; додавання в кінці варки патоки, кислоти; охолодження до 40°C; збивання маси на машині; визначення її готовності; дозрівання помади; додавання ароматичних речовин і барвників; визначення готовності помади); - помади шоколадної; - помада молочна; - помада фруктовая; - помада фруктовато-ягідна <p>визначати якість помади органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем, вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>

КНД-3.2.3	<p>Приготування желе та прикрас з нього Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе з свіжих, консервованих , сушених плодів та ягід (підготовка желатину або агару до використання, підготовка натуральної сировини, сиропів, соусів, змішування, формування, охолодження, використання) виготовляти прикраси з желе : нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користуватись устаткуванням та інвентарем, вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>
КНД-3.2.4	<p>Приготування масляних кремів Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; приготування кремів:</p> <ul style="list-style-type: none"> - масляних кремів (збивання масла; перемішування цукрової пудри із згущеним молоком; під час збивання масла поступове введення суміші пудри та молока; додаванням ароматичних речовин; збивання до готовності). - основного масляного (підготовка сировини, збивання масла з цукровою пудрою, згущеним молоком та додаванням допоміжних компонентів); - особливого масляного (додаткові компоненти –какао порошок, сироп кавовий, ядро горіхів, фрукти, ягоди, шоколад); - «Нового» масляного (підготовка сировини, приготування сиропів, з'єднання сиропу з згущеним молоком або джемом, збивання), <p>визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.2.5	<p>Приготування вершкових, сметанних кремів Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; приготування кремів:</p> <p>вершкових (вершково-фруктовий, вершково-ягідний, вершково-шоколадний, вершково -лимонний, вершково-сирний, ганаж); сметанних (сметано-масляний, сметанний з згущеним молоком, сметанний заварний, сметанно-желейний); визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем;</p>

	<p>вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.2.6	<p>Приготування посипок Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; приготування посипок</p> <ul style="list-style-type: none"> - з різних видів тіста (протирання обрізків крізь сито для отримання крихти; підсушування крихти; охолодження); - шоколадної, горіхової , карамельні, желейні , трюфельні, мастичні, цукрові та ін.; - штрейзель <p>визначення якості посипок органолептичним методом; користування устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.3.1	<p>Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та виробів з нього(підготовка сировини; послідовне з'єднання борошна і продуктів; замішування тіста; визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності вибродженого тіста); приготування виробів</p> <ul style="list-style-type: none"> - печених борошняних виробів - пиріжків печених з м'ясним фаршем,лівером, горохом, повидлом, курагою, яблуками та ін.; - ватрушок з сиром, повидлом; - розтягаїв; - хлібобулочних виробів в асортименті, піци (порціонування тіста; формування шматків тіста; розкачування тіста; підготовка начинки (фаршу),розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; формування виробів; викладання на листи для випікання; розстоювання виробів; визначення готовності виробів після розстоювання; оздоблювання виробів до випікання; підготовка печі для випікання; визначення температури печі; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів); - борошняних виробів смажених у фритюрі - пончиків, пиріжків з горохом, лівером, капустою та ін. (формування шматків

	<p>тіста; розкачування тіста; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; формування виробів; викладання на листи; розстоювання виробів; підготовка жиру для фритюру; визначення готовності жиру; смаження виробів з дотриманням температурного режиму; визначення готовності виробів; охолодження виробів);</p> <ul style="list-style-type: none"> - закритих і відкритих пирогів (розкачування шматків тіста; укладання тіста на листи або у форми; розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; нанесення узору з тіста на поверхню виробів; розстоювання; обробка поверхні; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів). <p>Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста; випікання та смаження виробів; визначення якості виробів органолептичним методом; користування устаткуванням та інвентарем; вирішення проблемних ситуацій; дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.3.2	<p>Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини;</p> <p>готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього (підготовка сировини; послідовне з'єднання борошна і продуктів, приготування опари, бродіння, визначення готовності опари, додавання інгредієнтів, замішування тіста, бродіння, розробка тіста, розстойка тіста, формування, розстойка виробів, випікання , охолодження).</p> <p>приготування виробів</p> <ul style="list-style-type: none"> - печених борошняних виробів –булочка домашня, здоба звичайна,фігурні булочки, булочки з борошняно-масляною крихтою, булочка з маком,булочка з помадою, булочка з горіхами,; - розтягаїв; - закриті і відкриті пироги(розкачування шматків тіста; укладання тіста на листи або у форми; розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; нанесення узору з тіста на поверхню виробів; розстоювання; обробка поверхні; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів). - кекс «Травневий», «Здоров'я», «Ромова баба» <p>Визначення якості виробів органолептичним методом; користування устаткуванням та інвентарем; вирішення проблемних ситуацій; дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>

КНД-3.4.1	<p>Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини;</p> <p>готувати тісто для млинчиків та виробів з нього (послідовне з'єднання продуктів; змішування тіста; визначення готовності тіста; смаження млинців на сковорідках; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на млинцевий напівфабрикат; формування виробів; викладання виробів на листи; смаження виробів);</p> <p>приготування виробів з млинцевих напівфабрикатів</p> <ul style="list-style-type: none"> - пиріг млинчастий (напівфабрикат млинчастий викладаємо шарами фаршу, формування, випікання); - пиріжки млинчасті з різними фаршами (рис з яйцем, лівер, м'ясо з яйцем); - млинці з солодкими начинками та соусами. <p>Визначення якості виробів органолептичним методом; вирішування проблемних ситуацій; дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.4.2	<p>Приготування вафельного тіста та виробів з нього</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини;</p> <p>готувати вафельне тісто та вироби з нього (послідовне з'єднання продуктів згідно рецептури; змішування тіста; випікання вафельних листів; охолодження; склеювання вафельних листів і оздоблення поверхні вафель фруктовими праліне, помадними та жировими начинками, глазурування шоколадом; нарізання або формування напівфабрикату на вироби, оздоблення кремами. виявлення та виправлення дефектів)</p> <p>приготування виробів</p> <ul style="list-style-type: none"> - трубочка вафельна з начинками (крем «Зефір», вершки збиті з ванільним цукром, крем шоколадно-вершковий) - торти вафельні - торт «Сюрприз», торт «Арахіс», торт «Шоколадно-вафельний»(випечений напівфабрикат з вафельного тіста просочують різними начинками, крихтою, шоколадом, горіхами). <p>Визначення якості виробів органолептичним методом; користування устаткуванням та інвентарем; вирішення проблемних ситуацій; дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>

КНД-3.4.3	<p>Приготування пісочного тіста та виробів з нього</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього (послідовне з'єднання продуктів згідно рецептури – масла, цукру, меланжу , перемішування до однорідної маси, додавання есенцій, розпушувачів і борошна, замішування тіста, визначення готовності тіста, ділення тіста на шматки, розкачування тіста, формування тіста , штампування, в залежності від призначення виду виробів, оздоблення виробів, викладання виробів на листи, випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання, визначення готовності виробів, охолодження)</p> <p>приготування виробів</p> <ul style="list-style-type: none"> - печива «Нарізного», «Пісочного»; - пирогів пісочних (закритих, відкритих) з фруктових-ягідними начинками; <p>Визначення якості виробів органолептичним методом; користування устаткуванням та інвентарем; вирішення проблемних ситуацій; дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.4.4	<p>Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього(розм'якшення масла або маргарину; розчинення у воді кислоти, цукру, меланжу; проціджування; з'єднання з маслом, борошном, розпушувачами та перемішування до однорідної маси; визначення готовності тіста; розробка тіста; формування виробів; викладання виробів на листи; завантаження листів у піч; випікання виробів з дотриманням температурного режиму; визначення готовності виробів; охолодження)</p> <p>приготування виробів</p> <ul style="list-style-type: none"> - сочників з сиром, печива солоного, печива “Любимого», ватрушки з сиром та повидлом, пиріжки здобні з різними фаршами; <p>визначення якості виробів органолептичним методом; користування устаткуванням та інвентарем; вирішення проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.4.5	<p>Приготування пряничного тіста та виробів з нього</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пряничного тіста сирцевим способом і виробів з нього (пряників, перекладенців тощо) -(розчинення цукру у воді;

	<p>кип'ятіння; охолодження сиропу; з'єднання та перемішування з сиропом продуктів згідно рецептури (яєць, жиру, прянощів, меду та ін.); додавання борошна і розпушувачів; замішування тіста; визначення готовності та якості тіста; формування тіста; розкачування; вирізання виробів в залежності від виду; викладання виробів на сухі листи; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження; глазурування; виявлення та виправлення дефектів)</p> <ul style="list-style-type: none"> - коржики «Цукрові», «Молочні», «Тульські», «Дитячі»; визначення якості виробів органолептичним методом; користування устаткуванням та інвентарем; вирішування проблемних ситуацій; дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.6	<p>Приготування основного бісквітного тіста та виробу з нього</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та виробу з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів</p> <ul style="list-style-type: none"> - бісквітного тіста холодним способом: (розтирання та збивання цукру з яйцями або меланжем; визначення готовності збитої маси; замішування тіста; визначення готовності тіста; формування бісквітного тіста: відсаджування бісквітного тіста на листи, попередньо застелені папером або розливання у форми, застелені папером; випікання заготовок з дотриманням температурного режиму; визначення готовності бісквітного напівфабрикату; охолодження випеченого напівфабрикату); - бісквітного тіста з підігрівом: (розтирання та нагрівання цукру з яйцями або меланжем; збивання; визначення готовності збитої маси; замішування тіста; визначення готовності тіста; формування бісквітного тіста; випікання заготовок з дотриманням температурного режиму; визначення готовності бісквітного напівфабрикату; охолодження випеченого напівфабрикату); <p>приготування виробів з бісквітного тіста:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бісквіт круглий «Буше», бісквіт для рулету, бісквіт горіховий та шоколадний, пиріг бісквітний з повидлом, рулет фруктовий, рулет «Южний» - печива, рулетів, тістечок тощо. визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста та виробів з нього; визначення якості виробів органолептичним методом; користування устаткуванням та інвентарем; вирішення проблемних ситуацій; дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

КНД-3.5.1	<p>Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку</p> <p>приготування виробів</p> <ul style="list-style-type: none"> - тістечок і тортів нарізних (перевірка якості напівфабрикатів; зачистка, вирівнювання країв; розрізання тістових напівфабрикатів на пласти; просочування пластів сиропом; обмазування поверхні пластів рівномірним шаром крему або фруктової начинки; склеювання пластів; ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом; нанесення на поверхню крему хвилястих ліній спеціальною гребінкою або ножем; розрізання заготовок на тістечка (або торти); оздоблення поверхні помадою, кремом, фруктовою начинкою, цукатами тощо; перевірка маси готових виробів; передача готових виробів в експедицію); - тістечка “Пісочне кільце ”: приготування пісочного тіста; розкачування тіста пластом; вирізання заготовок виїмкою у формі кільця; змащування поверхні меланжем і посипання подрібненими горіхами; викладання виробів на листи; завантаження листів у піч; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів, вимоги до якості; охолодження тістечок; складання тістечок в лотки; - тістечка «Кошки» з кремом і фруктовою начинкою (приготування пісочного тіста; розкачування тіста пластом; вирізання заготовок для корзинки; випікання; охолодження; заповнення корзинки фруктовою начинкою; оздоблення тістечка кремом, фруктовою начинкою та крихтами; вимоги до його якості); - торта “Пісочно-фруктового»(підготовка пісочного напівфабрикату; зачистка поверхні; склеювання двох пісочних пластів фруктовою начинкою; оздоблення поверхні фруктами з сиропу; заливання поверхні торта розігрітим желе; обсипання бокових сторін обсмаженою бісквітною крихтою; перевірка маси торта, вимоги до його якості; укладка торта в коробку; перевірка маркування) - тістечок і тортів в асортименті з різних видів тіста, які виробляються на підприємстві. <p>визначення якості готових виробів; користування устаткуванням та інвентарем; вирішення проблемних ситуацій; дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.5.2	<p>Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості торти з нанесенням трафаретного малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини(перевірка якості напівфабрикатів; зачистка, вирівнювання країв; розрізання тістових напівфабрикатів на пласти; просочування пластів сиропом; обмазування поверхні пластів рівномірним шаром крему або</p>

	<p>фруктової начинки; склеювання пластів; ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом; нанесення на поверхню крему хвилястих ліній спеціальною гребінкою або ножем; розрізання заготовок на тістечка (або торти); оздоблення поверхні помадою, кремом, фруктовою начинкою, цукатами тощо; перевірка маси готових виробів; передача готових виробів в експедицію);</p> <p>визначення якості готових виробів;</p> <p>вирішення проблемних ситуацій;</p> <p>користування устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці</p>
--	---