Державний навчальний заклад

«Професійно-технічне училище №40 м.Новоукраїнка»

**Освітня програма**

**для підготовки кваліфікованих робітників**

**з професії 7412 «Кондитер»**

**Професійна кваліфікація:**

кондитер 3-го розряду;

**Професійна кваліфікація: кондитер 3-го розряду**

**Кваліфікаційна характеристика**

**3-й розряд**

**Завдання та обов’язки.** Готує прості масові торти, тістечка та інші поштучні кондитерські і хлібобулочні вироби з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини (борошняної, сирної маси або посипок). Виготовляє різні види тіста, кремів, начинок, фаршів; готує напівфабрикати, штампує, формує та викладає вироби на листи. Оздоблює вироби помадкою, кремом тощо. Випікає (смажить) вироби. Визначає готовність тістових заготівок до випікання, садить їх у піч або у варильні (пекарські) шафи, стежить за процесом випікання, закінченням (варіння) виробів, виймає їх, охолоджує.

**Повинен знати:** асортимент, рецептури і технологію виготовлення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту, включає заміс тіста, виготовлення тіста і виготовлення кремів, начинок, вимог до їх якості; ґатунок борошна, його хлібопекарські якості; способи і прийоми оформлення виробів, техніку нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб; техніку і способи оздоблення виробів помадкою, кремом; режим і тривалість випікання (смаження) виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств громадського харчування; основи раціональної організації робочих місць; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

**Кваліфікаційні вимоги.** Повна або базова середня освіта. Професійно-технічна освіта або одержання професії безпосередньо на виробництві. Без вимог до стажу роботи.

**Приклади робіт:** виготовлення деяких видів тіста; нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини; випікання (смаження) виробів, визначення їх готовності.

**Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією Кондитер 3-го розряду**

* 1. При вступі до навчання

Повна або базова загальна середня освіта

* 1. Після закінчення навчання

Повна або базова загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта або одержання професії безпосередньо на виробництві, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Кондитер 3-го розряду.

###### **Навчальний план підготовки кваліфікованих робітників**

Професія: 7412 Кондитер

Професійна кваліфікація: кондитер 3-го розряду

Загальний фонд навчального часу – 988 годин

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Навчальні предмети** | **Кількість годин** |
| **Всього годин** | **З них на ЛПР** | **Загально-****професійний****блок** | **Модуль****КНД-3.1** | **Модуль****КНД-3.2** | **Модуль****КНД-3.3** | **Модуль****КНД-3.4** | **Модуль****КНД-3.5** |
| **1.** | **Загальнопрофесійна підготовка** | **65** |  | **65** |  |  |  |  |  |
| 1.1 | Основи трудового законодавства | 8 |  | 8 |  |  |  |  |  |
| 1.2 | Основи галузевої економіки і підприємництва | 12 | 1 | 12/1 |  |  |  |  |  |
| 1.3 | Інформаційні технології | 10 | 5 | 10/5 |  |  |  |  |  |
| 1.4 | Основи енергозбереження | 5 |  | 5 |  |  |  |  |  |
| 1.5 | Основи професійної етики та психології | 10 |  | 10 |  |  |  |  |  |
| 1.6 | Іноземна мова за професійним спрямуванням | 20 |  | 20 |  |  |  |  |  |
| **2.** | **Професійно-теоретична підготовка** | **210** |  | **50** | **8** | **32** | **34** | **58** | **28** |
| 2.1 | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | 104 |  | 15 | 4 | 14 | 20 | 35 | 16 |
| 2.2 | Організація виробництва та обслуговування | 20 |  | 6 |  | 4 | 2 | 6 | 2 |
| 2.3 | Устаткування підприємств харчування | 52 |  | 15 | 3 | 10 | 7 | 14 | 3 |
| 2.4 | Облік, калькуляція та звітність | 10 | 5 | 5/1 |  |  | 4/3 | 1/1 |  |
| 2.5 | Гігієна та санітарія виробництва | 15 |  | 5 | 1 | 4 | 1 | 2 | 2 |
| 2.6 | Малювання та ліплення | 9 | 9 | 4/4 |  |  |  |  | 5/5 |
| **3.** | **Професійно-практична підготовка** | **614** |  | **32** | **26** | **72** | **117** | **255** | **112** |
| 3.1 | Виробниче навчання | 264 |  | 18 | 12 | 30 | 54 | 108 | 42 |
| 3.2 | Виробнича практика | 350 |  | 14 | 14 | 42 | 63 | 147 | 70 |
| **4.** | Кваліфікаційна пробна робота | 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.** | Консультації | 30 |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.** | Державна кваліфікаційна атестація  | 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| **7.** | Загальний обсяг навчального часу (без п.4, 5) | **896** | **21** | **147** | **34** | **104** | **151** | **313** | **140** |

**\*Примітка:** В розділі«Професійно-практична підготовка»:

- із загальнопрофесійного блока 11 годин виробничої практики перенесено на виробничу практику Модулів: КНД-3.1- 7 годин, КНД-3.2- 2 години, КНД-3.3 – 2 години.

- збільшені години виробничої практики на 10 год. для забезпечення кратності 7 годин в день.

- виробнича практика проводиться в кінці професійної кваліфікації

**Навчальна програма з предмета**

**«Основи трудового законодавства»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | **Теми** |  **Кількість годин** |
| **Усього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| ЗПК.1 | 1. | Права громадян України на працю. Трудовий договір | 2 |  |
| 2. | Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку Трудова дисципліна. Матеріальна відповідальність | 4 |  |
| 3. | Соціальні гарантії та соціальний захист працівників | 2 |  |
|  Усього годин | 8 |  |

**Тема 1. Права громадян України на працю. Трудовий договір**

Конституція України про права і свободи людини і громадянина. Основні трудові права і обов'язки працівників. Особливості регулювання праці деяких категорій працівників.

Трудовий договір, його зміст і форми. Терміни трудового договору. Випробні терміни при прийнятті на роботу. Переведення на іншу роботу. Підстави припинення трудового договору. Розірвання трудового договору з ініціативи працівника, власника або уповноваженого ним органу, за вимогами профспілкового органу. Гарантії забезпечення права на працю звільненим працівникам. Порядок їх звільнення.

**Учні повинні знати:**

* коло суспільних відносин, що регулюються трудовим правом
* суб’єктів трудових відносин
* конституційні права і свободи людини і громадянина
* особливості регулювання праці даної категорії працівників
* поняття та значення трудового договору , сторони трудового договору
* порядок укладання трудового договору
* юридичні гарантії при укладенні трудового договору
* підстави припинення трудового договору

**Учні повинні вміти:**

* застосовувати теоретичні знання та нормативно-правову базу для регулювання трудових відносин на практиці застосовувати набуті знання;
* розкривати зміст, поняття трудового права

**Тема 2. Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку. Трудова дисципліна. Матеріальна відповідальність**

Право громадян на відпочинок. Види робочого часу, зумовлені його тривалістю. Підсумковий облік робочого часу. Обмеження надурочних робіт. Час відпочинку. Щорічні та додаткові відпустки, порядок їх надання. Пільги для працівників, які поєднують роботу з навчанням.

Правові засади зміцнення трудової дисципліни. Заохочення за успіхи в роботі, стягнення за порушення трудової дисципліни.

Види і межі матеріальної відповідальності. Визначення розміру і порядок покриття шкоди, заподіяної працівником.

Трудові спори, порядок їх розгляду. Виконання рішень комісій з трудових спорів, народного суду.

**Учні повинні знати:**

* норми і тривалість робочого часу
* види часу відпочинку
* визначення понять трудова дисципліна, дисциплінарні стягнення та заохочення
* обов’язки працівників
* підстави, умови, види матеріальної відповідальності
* порядок розгляду трудових спорів

**Учні повинні вміти:**

* застосовувати знання в конкретних життєвих ситуаціях
* розкрити порядок відшкодування шкоди завданої працівником підприємству, організації, установі
* захистити свої права шляхом звернення до КТС чи до суду

**Тема 3. Соціальні гарантії та соціальний захист працівників**

Право громадян України на зайнятість. Регулювання та організація зайнятості населення. Компенсація при втраті роботи.

Контроль і відповідальність за порушення законодавства про зайнятість населення.

***Учні повинні знати:***

* соціальні гарантії та право громадян на зайнятість
* право на компенсацію при втраті роботи

 ***Учні повинні вміти:***

* захищати свої права
* застосовувати знання на практиці

**Навчальна програма з предмета**

 **«Основи галузевої економіки і підприємництва»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | **Теми** |  **Кількість годин** |
| **Усього** | **З них на лабораторно-практичні** **роботи** |
| ЗПК.2 | 1. | Економічна наука та її роль у розвитку ресторанного господарства в Україні | 2 |  |
| 2. | Основи діяльності підприємства як суб’єкта господарювання в умовах ринкової економіки | 2 |  |
| 3. | Підприємництво в сфері ресторанного господарства на сучасному етапі | 2 | 1 |
| 4. | Сутність та функції менеджменту | 2 |  |
| 5. | Мета та основні етапи сучасного маркетингу  | 2 |  |
| 6. | Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні | 2 |  |
|  Усього годин | 12 | **1** |

**Тема 1.** **Економічна наука та її роль у розвитку ресторанного господарства в Україні**.

Предмет економічної науки. Виробництво та його фактори. Типи підприємств та власність.

Функції підприємств. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства. Товариство з обмеженою відповідальністю, товариство з додатковою відповідальністю, акціонерне товариство, дочірнє і залежне господарче товариство. Державні й муніципальні унітарні підприємства ресторанного господарства: унітарне підприємство ресторанного господарства, заснована на праві оперативного управління; унітарне підприємство громадського харчування, заснована на праві господарчого ведення. Некомерційні споживчі кооперативи, громадські та релігійні організації, фонди, об’єднання юридичних осіб (асоціації та союзи).

Економічні потреби та ефективне використання обмежених виробничих ресурсів у сфері ресторанного господарства.

**Учні повинні знати:**

* Предмет економічної науки.
* Виробництво та його фактори.
* Типи підприємств та власність.
* Функції підприємств.
* Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства.
* Товариство з обмеженою відповідальністю, товариство з додатковою відповідальністю, акціонерне товариство, дочірнє і залежне господарче товариство.
* Державні й муніципальні унітарні підприємства ресторанного господарства: унітарне підприємство ресторанного господарства, заснована на праві оперативного управління; унітарне підприємство громадського харчування, заснована на праві господарчого ведення.
* Некомерційні споживчі кооперативи, громадські та релігійні організації, фонди, об’єднання юридичних осіб (асоціації та союзи).
* Економічні потреби та ефективне використання обмежених виробничих ресурсів у сфері ресторанного господарства.

**Тема 2. Основи діяльності підприємства як суб’єкта господарювання в умовах ринкової економіки**

 Закон України «Про підприємства». Загальна характеристика підприємств, форми власності. Розвиток і види підприємств. Функції підприємств. Організаційно-правові форми підприємств.

**Учні повинні знати:**

* Закон України «Про підприємства».
* Загальну характеристику підприємств, форми власності.
* Розвиток і види підприємств.
* Функції підприємств.
* Організаційно-правові форми підприємств.

**Тема 3. Підприємництво в сфері ресторанного господарства на сучасному етапі**

Організаційно-правовіформи підприємництва в Україні. Державна підтримка та регулювання підприємництва в Україні. Національна програма сприяння розвитку підприємництва в Україні.

Закон України «Про підприємництво». Організаційно-правові форми підприємництва.

Особливості підприємництва у галузі та тенденції його розвитку. Витрати виробництва та прибуток підприємства.

Управління підприємством.

Бізнес-план, головні розділи та їх орієнтовний зміст.

Лабораторно-практична робота

Складання бізнес плану.

**Учні повинні знати:**

* + Організаційно-правові форми підприємництва в Україні
	+ Державну підтримку та регулювання підприємництва в Україні
	+ Закон України «Про підприємництво». Організаційно-правові форми підприємництва.
	+ Особливості підприємництва у галузі та тенденції його розвитку. Витрати виробництва та прибуток підприємства.
	+ Управління підприємством.

**Учні повинні вміти:**

* Складання бізнес плану.

**Тема 4. Сутність та функції менеджменту**

Сутність поняття менеджмент. Функції менеджменту в підприємницькій діяльності.

**Учні повинні знати:**

* + Сутність поняття менеджмент
	+ Функції менеджменту в підприємницькій діяльності

**Тема 5. Мета та основні етапи сучасного маркетингу**

Сутність поняття маркетинг та його сучасна мета. Основні етапи маркетингової діяльності.

**Учні повинні знати:**

* + Сутність поняття маркетингу та його сучасну мета
	+ Основні етапи маркетингової діяльності

**Тема 6. Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні.**

Оцінка результатів національного виробництва**.** Вплив міжнародного поділу праці та світової торгівлі на розвиток ресторанного господарства в Україні

**Учні повинні знати:**

* + Оцінка результатів національного виробництва

Вплив міжнародного поділу праці та світової торгівлі на розвиток ресторанного господарства в Україні

**Учні повинні вміти:**

* + Оцінювати результати національного виробництва

**Навчальна програма з предмета**

**«Інформаційні технології»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | **Теми** |  **Кількість годин** |
| **Усього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| ЗПК.4 | 1. | Інформація та інформаційні технології | 1 |  |
| 2. | Програмні засоби ПК. Комп’ютерні технології | 6 | 3 |
| 3. | Комп’ютерні телекомунікації та комп’ютерні мережі  | 3 | 2 |
|  **Усього годин** | **10** | **5** |

**Тема 1. Інформація та інформаційні технології**

Поняття про інформацію та інформаційні технології.

**Учні повинні знати:**

* Поняття про інформацію та інформаційні технології.

**Тема 2. Програмні засоби ПК. Комп’ютерні технології**

Програмне забезпечення ПК. Програми створення текстових і графічних документів. Стилі оформлення та подання інформації. Розробка фірмового стилю.

Мультимедійні технології.

Види і типи презентацій. Створення презентацій за допомогою PowerPoint.

Знайомство з сучасними графічними редакторами. Характеристика, інтерфейс графічних редакторів.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Програми для створення текстових документів: MS Word, Publisher. Візуальний стиль оформлення та подання інформації.

2. Програми для створення графічних документів. Елементи інтерфейсу графічних редакторів.

3. Застосування графічного редактору у кондитерській справі. Освоєння навиків застосування кольорової гами.

4. Створення презентацій.

**Учні повинні знати:**

* Програмне забезпечення ПК.
* Програми створення текстових і графічних документів.
* Стилі оформлення та подання інформації.
* Розробку фірмового стилю.
* Мультимедійні технології.
* Види і типи презентацій.
* Створення презентацій за допомогою PowerPoint.
* Знайомство з сучасними графічними редакторами.
* Характеристика, інтерфейс графічних редакторів.

**Учні повинні вміти:**

Програми для створення текстових документів: MS Word, Publisher. Візуальний стиль оформлення та подання інформації.

2. Програми для створення графічних документів. Елементи інтерфейсу графічних редакторів.

3. Застосування графічного редактору у кондитерській справі. Освоєння навиків застосування кольорової гами.

4. Створення презентацій.

**Тема 3. Комп’ютерні телекомунікації та комп’ютерні мережі**

Комп’ютерні телекомунікації та комп’ютерні мережі. Відомості про Internet. Технології пошуку необхідної інформації, її збереження, друк. Створення електронної скриньки, відправка та отримання листів.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Пошук необхідної інформації в мережі Internet, її збереження, друк.

2. Створення електронної скриньки. Відправка та отримання листів.

**Учні повинні знати:**

* Комп’ютерні телекомунікації та комп’ютерні мережі.
* Відомості про Internet.
* Технології пошуку необхідної інформації, її збереження, друк.
* Створення електронної скриньки, відправка та отримання листів.

**Учні повинні вміти:**

* Знаходити необхідну інформацію в мережі Internet.
* Зберігати інформацію та друк її.
* Створювати електронні скриньки.
* Відправляти та отримувати листи.

**Навчальна програма з предмета**

**«Основи енергозбереження»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | **Теми** |  **Кількість годин** |
| **Усього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| ЗПК.6 | 1. |  Поняття енергозбереження. Основи раціонального використання енергоресурсів в галузі | 1 |  |
| 2. | Матеріалозбереження у професійній діяльності  | 1 |  |
| 3. | Принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання  | 2 |  |
| 4. | Новітні технології в енергозбереженні | 1 |  |
|  **Усього годин** | **5** |  |

**Тема 1. Поняття енергозбереження. Основи раціонального використання енергоресурсів в галузі**

Нормативно-правова та нормативно-технічна база енергозбереження.

Нормативні документи щодо енергозбереження в галузі.

Суть, значення і завдання енергозбереження та раціонального використання енергоресурсів в галузі.

**Учні повинні знати:**

* + Нормативно-правову та нормативно-технічну базу енергозбереження.
	+ Нормативні документи щодо енергозбереження в галузі.
	+ Суть, значення і завдання енергозбереження та раціонального використання енергоресурсів в галузі.

**Тема 2.****Матеріалозбереження у професійній діяльності**

Аналіз використання сировинних матеріалів на підприємстві та розроблення заходів щодо їх ефективного використання.

Організація матеріалозбереження на підприємстві та роль в цьому процесі конкретного робітника.

**Учні повинні знати:**

* Аналіз використання сировинних матеріалів на підприємстві та розроблення заходів щодо їх ефективного використання.
* Організацію матеріалозбереження на підприємстві та роль в цьому процесі конкретного робітника.

**Тема 3. Принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання**

Аналіз трудових процесів на робочому місці й визначення видів енергоресурсів, що потрібні для їх виконання (енергетичний аудит робочого місця).

Розроблення заходів з енергозбереження на робочому місці з урахуванням дотримання правил і норм безпеки та гігієни праці.

Розроблення заходів щодо раціональної та ефективної експлуатації кухонних машин та електрообладнання.

**Учні повинні знати:**

* + Аналіз трудових процесів на робочому місці й визначення видів енергоресурсів, що потрібні для їх виконання (енергетичний аудит робочого місця).
	+ Розроблення заходів з енергозбереження на робочому місці з урахуванням дотримання правил і норм безпеки та гігієни праці.
	+ Розроблення заходів щодо раціональної та ефективної експлуатації кухонних машин та електрообладнання.

**Учні повинні вміти:**

* Розробляти заходи з енергозбереження на робочому місці з урахуванням дотримання правил і норм безпеки та гігієни праці.
* Розробляти заходи щодо раціональної та ефективної експлуатації кухонних машин та електрообладнання.

**Тема 4. Новітні технології в енергозбереженні**

Альтернативні джерела енергії. Аналіз можливості використання альтернативних джерел енергії на підприємстві.

**Учні повинні знати:**

* Альтернативні джерела енергії.
* Аналіз можливості використання альтернативних джерел енергії на підприємстві.

**Учні повинні вміти:**

* Аналізувати можливості використання альтернативних джерел енергії на підприємстві.

**Навчальна програма з предмета**

**«Основи професійної етики та психології»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№****з/п** | **Теми** | **Кількість годин** |
| **Всього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| ЗПК.5 | 1. | Індивідуальні психологічні властивості особистості.  | 2 |  |
| 2. | Спілкування в сфері громадського харчування | 2 |  |
| 3. | Психологія поведінки людини. | 2 |  |
| 4. | Професійна культура та етика працівників у галузі громадського харчування. | 2 |  |
| 5. | Професійна адаптація особистості в трудовому колективі та його успішність. | 1 |  |
| 6. | Психологічні аспекти безконфліктного спілкування. | 1 |  |
|  **Усього годин** | **10** |  |

# **Тема 1. Індивідуальні психологічні властивості особистості**

# Особистість як складова суспільства. Психічний склад особистості.Поняття про темперамент. Типи темпераменту, їх характеристика. Поняття про характер. Основні риси характеру. Залежність рис характеру від темпераменту людини. Позитивні властивості характеру. Поняття про здібності. Структура професійних здібностей.

Самодіагностика

**Учні повинні знати:**

* Особистість як складова суспільства.
* Психічний склад особистості.
* Поняття про темперамент.
* Типи темпераменту, їх характеристика.
* Поняття про характер.
* Основні риси характеру.
* Залежність рис характеру від темпераменту людини.
* Позитивні властивості характеру.
* Поняття про здібності.
* Структура професійних здібностей.
* Самодіагностика

**Тема 2.** **Спілкування в сфері громадського харчування**

Спілкування як процес. Мета спілкування Засоби спілкування (вербальні і невербальні). Спілкування як взаємодія. Типи взаємодій. Взаємодія як організація сумісної успішності. Спілкування як сприйняття один одного. Поняття соціальної перцепції. Основні ознаки сприйняття людини людиною.

**Учні повинні знати:**

* Спілкування як процес.
* Мета спілкування Засоби спілкування (вербальні і невербальні). Спілкування як взаємодія.
* Типи взаємодій. Взаємодія як організація сумісної успішності.
* Спілкування як сприйняття один одного.
* Поняття соціальної перцепції.
* Основні ознаки сприйняття людини людиною.

# **Тема 3. Психологія поведінки людини**

Психічні властивості особистості.

Класифікація поведінки людей у суспільстві. Соціальна поведінка. Вроджена і вивчена поведінки.

Система прийомів діяльності поведінки людини. Рівні спілкування особистості. Класифікація моделей і стилів спілкування людини.

**Учні повинні знати:**

* Психічні властивості особистості.
* Класифікацію поведінки людей у суспільстві.
* Соціальну поведінку. Вроджена і вивчена поведінки.
* Систему прийомів діяльності поведінки людини. Рівні спілкування особистості. Класифікацію моделей і стилів спілкування людини.

**Тема 4. Професійна культура та етика працівників у галузі громадського харчування**

Моральні норми і цінності в професійній діяльності. Моральні вимоги до поведінки.

Професійна етика та етикет. Професійні вимоги по працівника.

Складові іміджу професії у галузі громадського харчування. Кодекс культури кондитера.

**Учні повинні знати:**

* Моральні норми і цінності в професійній діяльності.
* Моральні вимоги до поведінки.
* Професійна етика та етикет.
* Професійні вимоги по працівника.
* Складові іміджу професії у галузі громадського харчування.
* Кодекс культури кондитера.

**Тема 5. Професійна адаптація особистості в трудовому колективі та його успішність**

Поняття «колектив» і «особистість». Психологічні особливості колективів. Соціально-психологічний клімат колективу, формування його сприятливого клімату.

Адаптація особистості в трудовому колективі.

Успішність діяльності трудового колективу (стабільність, сумісність, згуртованість, спрацьованість).

**Учні повинні знати:**

* Поняття «колектив» і «особистість».
* Психологічні особливості колективів.
* Соціально-психологічний клімат колективу, формування його сприятливого клімату.
* Адаптацію особистості в трудовому колективі.
* Успішність діяльності трудового колективу (стабільність, сумісність, згуртованість, спрацьованість).

# **Тема 6. Психологічні аспекти безконфліктного спілкування**

Визначення конфлікту, конфліктні ситуації, класифікація конфліктів. Негативні й позитивні сторони конфліктних ситуацій.

Запобігання конфліктних ситуацій.

Структурні методи розв’язання конфліктів. Правила подолання та вирішення конфліктів.

Самодіагностика

**Учні повинні знати:**

* Визначення конфлікту, класифікацію конфліктів. Негативні й позитивні сторони конфліктних ситуацій.
* Структурні методи розв’язання конфліктів.
* Правила подолання та вирішення конфліктів.
* Самодіагностика

**Учні повинні вміти:**

* Визначати конфліктні ситуації.

**Навчальна програма з предмета**

**«Іноземна мова за професійним спрямуванням»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№****з/п** | **Теми** | **Кількість годин** |
| **Всього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| ЗПК.7 | 1. | Назви сировини, види технологічних процесів.  | 3 |  |
| 2. | Кухонне обладнання, механізми, посуд та інвентар | 3 |  |
| 3. | Одиниці вимірювання. Інгредієнти. Технологічна картка рецепту.  | 2 |  |
| 4. | Борошняні і кондитерські вироби, види тіста, начинки. Кухонні фразові дієслова.  | 3 |  |
| 5. | Технологічні процеси приготування кондитерських виробів. Складання покрокового рецепту.  | 3 |  |
| 6. | Тематичні вислови та діалоги з професійної спрямованості | 3 |  |
| 7. | Автобіографія. Складання резюме. Розвиток навичок письма. | 2 |  |
| 8. | Влаштування на роботу. Анкета. Співбесіда.  | 1 |  |
|  **Усього годин** | **20** |  |

**Тема 1. Назви сировини, види технологічних процесів**

*Лексичний матеріал:* назви сировини кондитерського виробництва; види тіста, кремів, начинок; асортимент; технологічні процеси; смакові товари, напої.

Кондитерське меню. Рецепт.

*Граматичний матеріал:* артиклі, іменники у функції означення; відмінювання іменників; неозначені та кількісні займенники.

**Учні повинні знати:**

* + назви сировини кондитерського виробництва;
	+ види напоїв;
	+ артиклі та їх вживання. Займенники. Іменники та їхня функція.
	+ технологічні процеси виготовлення кондитерських виробів та сировини.

**Учні повинні вміти:**

* + спілкуватися англ. мовою під час технологічного процесу;
	+ Правильно вживати іменники з артиклями ;
	+ грамотно вживати іменники в усній мові та на письмі;
	+ аргументувати свою думку стосовно приготування кондитерських виробів.

**Тема 2. Кухонне обладнання, механізми, посуд та інвентар**

*Лексичний матеріал:* назви кухонного обладнання, устаткування, механізмів, посуду та іншого інвентарю.

Категорії професійного обладнання: холодильне обладнання (холодильні шафи, вітрини), теплове обладнання (печі, плити), електромеханічне обладнання (подрібнювачі, кухонні машини), обладнання для барів/ресторанів (кавоварки, сокоохолоджувачі, соковижималки, міксери, блендери). Кухня та її оснащення.

*Граматичний матеріал:* частини мови: іменники, займенники, прийменники; речення та його типи; будова розповідного речення.

**Учні повинні знати:**

* кухонне обладнання та його види, правила сервіровки столу,механізми та їх робота.
* кухонний інвентар та обладнання та їх призначення.
* порядок слів у простому реченні.

**Учні повинні вміти:**

* кухонне обладнання та його види, правила сервіровки столу,механізми та їх робота.
	+ кухонний інвентар та обладнання та їх призначення.
	+ порядок слів у простому реченні.

**Тема 3. Одиниці вимірювання. Інгредієнти. Технологічна картка рецепту**

*Лексичний матеріал:* назви одиниць вимірювання; ваговимірювальних приладів, посуду; розміри, форма, маса; визначення інгредієнтів кондитерського виробу.

Покроковий рецепт панкейк (млинці).

*Граматичний матеріал:* кількісні, порядкові та дробові числівники; прикметники; часові форми дієслова (теперішній час); питальні та заперечні речення.

**Учні повинні знати:**

* назви одиниць вимірювання.
* вміння визначати та вимірювати вагу за допомогою ваговимірювальних приладів.
* правила складання покрокових кондитерських рецептів.

**Учні повинні вміти:**

* аргументувати свою думку при вимірюванні та зважуванні розмірів форм та маси кондитерських виробів.
* правильно використовувати одиниці вимірювання та використовувати ваговимірювальні прилади.
* види числівників та правильне їх вживання на письмі та в усному мовленні.
* грамотно будувати питання та відповіді до часової форми дієслів теперішнього часу;
* аргументувати свою думку стосовно складання покрокових рецептів солодких випічок.

**Тема 4. Борошняні і кондитерські вироби, види тіста, начинки. Кухонні фразові дієслова**

*Лексичний матеріал:* заміс тіста і виготовлення кремів, начинок; технологічні операції з приготування тіста та начинок, борошняних і кондитерських виробів; хлібобулочні вироби, кекси, рулети, печиво.

Борошняний та кондитерський рецепт. Складання технологічного процесу приготування кондитерського виробу.

*Граматичний матеріал:* часові форми дієслова (майбутній час); питальні та заперечні речення; модальні дієслова.

**Учні повинні знати:**

* правила замішування тіста та технологічні операції з виготовлення тіста.
* виготовлення кремів та начинок.
* процеси виготовлення хлібобулочних виробів.
* спосіб складання технологічного процесу приготування кондитерського виробу

**Учні повинні вміти:**

* модальні дієслова та їх вживання на письмі та в усному мовленні.
* грамотно будувати питання та відповіді до модальних дієслів;
* аргументувати свою думку при різних способах складання

 технологічного процесу приготування кондитерського виробу.

* грамотно будувати питання та відповіді до часової форми дієслів

 майбутнього часу;

**Тема 5. Технологічні процеси приготування кондитерських виробів. Складання покрокового рецепту**

Лексичний матеріал: назви технологічних процесів; сучасні тенденції приготування та оформлення кондитерських виробів, способи і прийоми художнього оздоблення виробів; торти і тістечка з різноманітної сировини (борошняного тіста, сирної маси, морозива), формування виробів.

*Граматичний матеріал:* часові форми дієслова (минулий час); питальні та заперечні речення; правильні та неправильні дієслова.

**Учні повинні знати:**

* + назви технологічних процесів; сучасні тенденції приготування та оформлення кондитерських виробів.
	+ вміти використовувати способи і прийоми художнього оздоблення виробів;
	+ оформлення тортів і тістечок з різноманітної сировини.
	+ знати правильне формування виробів.

**Учні повинні вміти:**

* спілкуватися англ. мовою під час приготування та оформлення

 кондитерських виробів;

* + грамотно будувати питання та відповіді з правильними та не правильними дієсловами;
	+ аргументувати свою думку при оздобленнях та оформленні кондитерських виробів.
	+ грамотно будувати питання та відповіді до часової форми дієслів минулого часу;

**Тема 6. Тематичні вислови та діалоги з професійної спрямованості**

Лексичний матеріал: особливості вимови, діалогічне мовлення, правила ведення діалогу, фразові дієслова у технологічних процесах приготування кондитерського виробу.

Вивчення тематичних висловів і діалогів, використання їх під час роботи у закладах ресторанного господарства. Обговорення процесу виготовлення кондитерського виробу.

*Граматичний матеріал:* узгодження часів; пряма та непряма мова.

**Учні повинні знати:**

* назви технологічних процесів; сучасні тенденції приготування та оформлення кондитерських виробів.
* використання способів і прийомі в художньому оздобленні виробів;

**Учні повинні вміти:**

* + вести діалогічне мовлення, використовувати фразові дієслова у технологічних процесах приготування кондитерського виробу.
	+ спілкуватися англійською мовою під час технологічних процесів приготування кондитерського виробу.
	+ спілкуватися англ. мовою під час приготування та оформлення кондитерських виробів;
	+ грамотно будувати речення з прямою та не прямою мовою.
	+ грамотно будувати питання та відповіді при узгодженні часових форм;

**Тема 7. Автобіографія. Складання резюме. Розвиток навичок письма**

*Лексичний матеріал:*правила складання автобіографії, резюме та заповнення анкети для влаштування на роботу; розповідь про себе, місто, столицю, Україну.

*Граматичний матеріал:*дієприкметники теперішнього та минулого часу; інфінітив.

**Учні повинні знати:**

* як правильно скласти автобіографію, резюме.
* складання анкети для влаштування на роботу; розповідь про себе, місто, столицю, Україну.

**Учні повинні вміти:**

* скласти автобіографію.
* грамотно заповнювати анкети для влаштування на роботу; розповідь про себе, місто, столицю, Україну.
* вживати дієприкметники теперішнього та минулого часу; інфінітив.

**Тема 8. Влаштування на роботу. Анкета. Співбесіда**

Лексичний матеріал:ввідні фрази; форми привітання, прощання, перепрошення та вибачення; ділове та приватне спілкування; звертання; меню ресторану, види меню, план-меню; прейскурант.

*Граматичний матеріал:* пасивний стан дієслова; герундій.

**Учні повинні знати:**

* відповідні фрази для привітання, прощання, перепрошення та вибачення;
* діалогічне мовлення у закладах харчування.

**Учні повинні вміти:**

* дискусувати стосовно меню ресторану,його види.
* складати план-меню; прейскурант.
* аргументувати свою думку стосовно складу меню.
* визначати форми спілкування та їх використання в робочому процесі.
* грамотно вживати пасивний стан дієслова;герундій.

**Навчальна програма з предмета**

 **«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | **Теми** |  **Кількість годин** |
| **Усього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль** |
| БК.10 | 1. | Основні речовини харчових продуктів | 5 |  |
| 2. | Види сировини та вимоги до якості сировини і напівфабрикатів | 2 |  |
| 3. | Характеристика сировини та підготовка її до виробництва | 4 |  |
| 4. | Характеристика основних видів первинної і теплової обробки | 2 |  |
| 5. | Формування і оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами | 2 |  |
|  **Усього годин** | **15** |  |
| **Кваліфікація: кондитер 3-го розряду****Модуль КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів** |
| КНД-3.1.1 | 1. | Приготування начинок | 2 |  |
| КНД-3.1.2 | 2. | Приготування фаршів | 2 |  |
|  **Усього годин** | **4** |  |
| **Модуль КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** |
| КНД-3.2.1 | 3. | Технологія приготування сиропів різних видів  | 2 |  |
| КНД-3.2.2 | 4. | Технологія приготування помади різних видів  | 2 |  |
| КНД-3.2.3 | 5. | Технологія приготування желе та прикрас з нього | 2 |  |
| КНД-3.2.4 | 6. | Технологія приготування масляних кремів | 3 |  |
| КНД-3.2.5 | 7. | Технологія приготування вершкових, сметанних кремів | 3 |  |
| КНД-3.2.6 | 8. | Технологія приготування посипок  | 2 |  |
|  **Усього годин** | **14** |  |
| **Модуль КДН-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** |
| КНД- 3.3.1 | 9. | Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього | 10 |  |
| КНД-3.3.2 | 10. | Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього | 10 |  |
|  **Усього годин** | **20** |  |
| **Модуль КДН-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього** |
| КНД-3.4.1 | 11. | Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика | 1 |  |
| 12. | Технологія приготування тіста для млинчиків та виробів з нього | 5 |  |
| КНД-3.4.2 | 13. | Технологія приготування вафельного тіста та виробів з нього | 5 |  |
| КНД-3.4.3 | 14. | Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього | 6 |  |
| КНД-3.4.4 | 15. | Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього | 5 |  |
| КНД-3.4.5 | 16. | Технологія приготування пряничного тіста та виробів з нього | 6 |  |
| КНД-3.4.6 | 17. | Технологія приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього | 7 |  |
|  **Усього годин** | **35** |  |
| **Модуль КДН-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту** |
| КНД-3.5.1 |  18. | Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика | 1 |  |
| 19. | Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста | 7 |  |
| КНД-3.5.2 | 20. | Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика | 1 |  |
| 21. | Технологія приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста | 7 |  |
|  **Усього годин** | **16** |  |
|  **Усього за кваліфікацією:**  **кондитер 3-го розряду** | **89** |  |
|  **Усього годин** | **104** |  |

**Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль**

**Код ЗПК.10Тема 1. Основні речовини харчових продуктів**

Поняття про сировину, напівфабрикати, готові кондитерські вироби.

Ознайомлення з речовинами, які входять до складу харчових продуктів.

Вода: значення її для організму людини, вміст води в харчових продуктах. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду.

Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність.

Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.

Білки: значення для організму людини, вміст у продуктах, склад, класифікація, властивості.

Жири: значення для організму людини, вміст у продуктах, класифікація, фізико-хімічні властивості.

Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Фактори, які впливають на збереження та руйнування вітамінів.

Ферменти: роль в харчуванні людини, у виробництві харчових продуктів. Властивості ферментів.

Інші речовини харчових продуктів: органічні кислоти, ефірні масла, дубильні речовини, алкалоїди, глікозиди та інші. - вміст в продуктах, коротка характеристика.

Енергетична цінність (калорійність) харчових продуктів.

***Учні повинні знати:***

* + значення води для організму людини;
	+ класифікація вітамінів;
	+ вміст в продуктах білків, жирів, вуглеводів;
	+ роль ферментів у харчуванні людини.

**Учні повинні вміти:**

* + визначати енергетичну цінність (калорійність) харчових продуктів

**Код ЗПК.10Тема № 2. Види сировини та вимоги до якості сировини і напівфабрикатів**

Поняття про якість харчових продуктів, сировини, що використовується для приготування борошняних кондитерських виробів. Фактори, що впливають на якість. Органолептичне визначення якості харчових продуктів.

Терміни, правила, умови зберігання харчових продуктів, сировини, напівфабрикатів, готової продукції.

Вплив температури, вологості та інших факторів на якість харчових продуктів, напівфабрикатів, готової продукції в процесі зберігання.

***Учні повинні знати:***

* поняття про якість харчових продуктів, сировини, що використовується для приготування борошняних кондитерських виробів;
* фактори, що впливають на якість сировини;
* органолептичне визначення якості харчових продуктів;
* терміни, правила, умови зберігання харчових продуктів, сировини, напівфабрикатів, готової продукції;

**Учні повинні вміти:**

* визначати якість харчових продуктів, сировини, що використовується для приготування борошняних кондитерських виробів;
* визначати фактори, що впливають на якість сировини;
* визначати органолептичне визначення якості харчових продуктів;
* визначати терміни, правила, умови зберігання харчових продуктів, сировини, напівфабрикатів, готової продукції;

**Код ЗПК.10 Тема 3. Характеристика основної та допоміжної сировини та підготовка її до виробництва**

Поняття про сировину, що використовується для приготування борошняних кондитерських виробів.

Підготовка сировини до кондитерського виробництва.

Борошно, крохмаль: виробництво, види та сорти, хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання. Поняття про силу борошна.

Цукор, мед, патока: хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання в кондитерському виробництві.

Молоко, молочні продукти: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості, використання. Продукти переробки молока – сухе молоко, згущене молоко, вершки, сметана, сир: характеристика, види, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, використання в кондитерському виробництві. Взаємозамінність.

Яйця: будова, хімічний склад, харчова цінність. Види яєць за способом і терміном зберігання, вимоги до якості. Санітарна обробка яєць. Продукти переробки яєць - меланж, яєчний порошок: хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, кулінарна обробка, взаємозамінність, підготовка до використання в кондитерському виробництві.

Жири: види, класифікація, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, підготовка до використання.

Розпушувачі: види, характеристика, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання.

Допоміжна сировина для кондитерського виробництва.

Харчові кислоти: види, характеристика, вимоги до якості, використання.

Прянощі, смакові товари, ароматизатори, барвники: види, характеристика, вимоги до якості, використання.

Драглеутворюючі речовини: види, характеристика, вимоги до якості, використання.

**Учні повинні знати:**

* поняття про сировину, що використовується для приготування борошняних кондитерських виробів;
* підготовку сировини до кондитерського виробництва;
* виробництво, види та сорти, хімічний склад, харчову цінність, властивості, вимоги до якості, підготовку до використання борошна, та крохмалю;
* поняття про силу борошна;
* хімічний склад, харчову цінність, властивості, вимоги до якості, підготовку до використання в кондитерському виробництві цукру, меду, патоки;
* хімічний склад, харчову цінність, види, вимоги до якості, використання молоко, та молочних продуктів;
* продукти переробки молока – сухе молоко, згущене молоко, вершки, сметана, сир: характеристику, види, хімічний склад, харчову цінність, вимоги до якості, використання в кондитерському виробництві. Взаємозамінність;
* Яйця: будову, хімічний склад, харчову цінність. Види яєць за способом і терміном зберігання, вимоги до якості. Санітарну обробка яєць. Продукти переробки яєць - меланж, яєчний порошок: хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, кулінарну обробку, взаємозамінність, підготовку до використання в кондитерському виробництві;
* Жири: види, класифікацію, хімічний склад, харчову цінність, вимоги до якості, підготовку до використання.
* Розпушувачі: види, характеристику, властивості, вимоги до якості, підготовку до використання.
* Допоміжнаусировину для кондитерського виробництва.
* Харчові кислоти: види, характеристику, вимоги до якості, використання.
* Прянощі, смакові товари, ароматизатори, барвники: види, характеристику, вимоги до якості, використання.
* Драглеутворюючі речовини: види, характеристику, вимоги до якості, використання.

**Учні повинні вміти:**

* + визначати якість харчових продуктів органолептичними методами
	+ підготовлювати сировину для кондитерського виробництва
	+ уміти зберігати харчові продукти

**Код ЗПК.10 Тема 4.** **Характеристика основних видів теплової обробки**

Види та значення теплової обробки. Процеси, що відбуваються в продуктах під час теплової кулінарної обробки. Вплив теплової кулінарної обробки на якість готової продукції.

Фізико-хімічні зміни білків, жирів, вуглеводів під час теплової обробки.

Режими і тривалість випікання, смаження.

**Учні повинні знати:**

* види та значення теплової обробки;
* процеси, що відбуваються в продуктах під час теплової кулінарної обробки;
* вплив теплової кулінарної обробки на якість готової продукції;
* фізико-хімічні зміни білків, жирів, вуглеводів під час теплової обробки;
* режими і тривалість випікання, смаження.

**Код ЗПК.10 Тема 5.** **Формування і оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами**

Види готових оздоблювальних напівфабрикатів, їх характеристика та призначення.

Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів різними готовими напівфабрикатами.

Правила складання та пакування кондитерських виробів.

**Учні повинні знати:**

* + види готових оздоблювальних напівфабрикатів, їх характеристика та призначення;
* правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів різними готовими напівфабрикатами;
* правила складання та пакування кондитерських виробів.

**Учні повинні вміти:**

* оздоблювати борошняні кондитерські вироби різними готовими напівфабрикатами;
* складати та пакувати кондитерські вироби.

**Кваліфікація: кондитер 3-го розряду**

**Модуль КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів**

**Код КДН-3.1.1 Тема 1. Приготування начинок**

**Код КДН-3.1.2 Тема 2. Приготування фаршів**

Види напівфабрикатів в залежності від сировини, технології виготовлення, їх характеристика та використання.

Фарші та начинки: види в залежності від сировини, характеристика, використання.

М’ясо, м’ясопродукти, птиця, субпродукти: хімічний склад, класифікація, види, значення в харчуванні, кулінарна обробка, використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з м’яса, птиці, м’ясопродуктів, субпродуктів. Використання, термін реалізації.

Риба, рибні продукти: хімічний склад, класифікація, види, значення в харчуванні, кулінарна обробка, використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з риби, рибних продуктів. Використання, термін реалізації.

Овочі, гриби: хімічний склад, харчова цінність, види, кулінарна обробка, вимоги до якості, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів і начинок з овочів, грибів. Використання, термін реалізації.

Фрукти, ягоди: хімічний склад, харчова цінність, види, кулінарна обробка, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості начинок з фруктів, ягід. Використання, термін реалізації.

Сушені плоди, ягоди: характеристика, харчова цінність, вимоги до якості, кулінарна обробка, підготовка до використання.

Плодово-ягідні вироби (повидло, джем, конфітюр і т. ін.) промислового виробництва: асортимент, вимоги до якості, підготовка до використання, умови зберігання.

Крупи, бобові: види, значення в харчуванні, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з круп, бобових.

Горіхи, мак, какао-боби: хімічний склад, харчова цінність, види, коротка характеристика, вимоги до якості, підготовка до використання, умови зберігання.

Технологія приготування, вимоги до якості фаршів і начинок з яєць, маку, сиру та інші. Використання, термін реалізації.

Консервовані продукти: види, використання, умови зберігання.

Технологія приготування, вимоги до якості повидла, варення, джему, цукатів в асортименті. Використання, термін реалізації.

**Учні повинні знати:**

* + види н/ф в залежності від сировини;
	+ хімічний склад, види, класифікацію: м’яса, м’ясопродуктів, риби та рибопродуктів;
	+ харчову цінність, види овочів, грибів, фруктів, ягід, сушених плодів;
	+ технологію приготування, вимоги до якості та термін реалізації начинок та фаршів;

**Учні повинні вміти:**

* розраховувати кількість сировини; підготувати сировину до виробництва;
* готувати різні види начинок та фаршів

**Модуль КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**

**Код КДН-3.2.1 Тема 3. Технологія приготування сиропів різних видів**

Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення.

Технологія приготування, вимоги до якості сиропів (для просочування, глазурування, тиражного, інвертного).

**Учні повинні знати:**

* види напівфабрикатів для приготування сиропів;
* характеристику та призначення різних видів сиропів;
* технологію приготування та вимоги до якості сиропів

**Учні повинні вміти:**

* дотримуватись норм технологічного процесу;
* користуватись нормативно-технологічною документацією;
* розраховувати кількість сировини для приготування сиропів;
* готувати сиропи різних видів.

**Код КДН-3.2.2 Тема 4. Технологія приготування помади різних видів**

Технологія приготування, вимоги до якості помади (основної та шоколадної). Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів помадкою.

**Учні повинні знати:**

* технологію приготування та вимоги до якості помади (основної та шоколадної);
* порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів;
* правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів помадкою.

**Учні повинні вміти:**

* дотримуватись норм технологічного процесу;
* користуватись нормативно-технологічною документацією;
* готувати помаду для оздоблення борошняних кондитерських виробів;
* оздоблювати борошняні кондитерські вироби помадкою.

**Код КДН-3.2.3 Тема 5. Технологія приготування желе та прикрас з нього**

Технологія приготування, вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо). Прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні. Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів желе.

**Учні повинні знати:**

* технологію приготування та вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо);
* правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів желе.

**Учні повинні вміти:**

* готувати та визначати вимоги до якості на желатині, агарі тощо);
* готувати прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні;
* оздоблювати борошняні кондитерські вироби желе та прикрасами з нього.

**Код КДН-3.2.4 Тема 6. Технологія приготування масляних кремів**

Креми: класифікація, санітарні вимоги, вимоги до якості, використання. Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового. Їх використання. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів. Умови зберігання, терміни реалізації виробів з масляним кремом.

**Учні повинні знати:**

* класифікацію, санітарні вимоги, вимоги до якості та використання кремів;
* технологію приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового;
* способи та правила оздоблення масляним кремом борошняних кондитерських виробів;
* умови зберігання, терміни реалізації виробів з масляним кремом.

**Учні повинні вміти:**

* готувати масляні креми: основний, особливий, новий;
* оздоблювати масляним кремом борошняні кондитерські вироби.

**Код КДН-3.2.5 Тема 7. Технологія приготування вершкових, сметанних кремів**

Технологія приготування, вимоги до якості кремів з вершків, сметани. Їх використання. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів. Умови зберігання, терміни реалізації виробів з вершковим та сметанним кремом.

**Учні повинні знати:**

* + технологію приготування, вимоги до якості кремів з вершків, та сметани;
	+ способи та правила оздоблення вершковим та сметанним кремом борошняних кондитерських виробів;
	+ умови зберігання, терміни реалізації виробів з вершковим та сметанним кремом.

**Учні повинні вміти:**

* готувати вершкові та сметанні креми;
* оздоблювати вершковим та сметанним кремомборошняні кондитерські вироби.

**Код КДН-3.2.6 Тема 8. Технологія приготування посипок**

Характеристика, асортимент та технологія приготування, вимоги до якості посипки: бісквітної, горіхової, цукрової та інші. Способи виготовлення та використання посипок. Умови зберігання, терміни реалізації виробів з посипками.

**Учні повинні знати:**

* характеристику, асортимент, технологію приготування та вимоги до якості посипки: бісквітної, горіхової, цукрової та ін..;
* способи виготовлення та використання посипок;
* умови зберігання, терміни реалізації виробів з посипками.

**Учні повинні вміти:**

* готувати посипки: бісквітної, горіхової, цукрової та ін.;
* використовувати посипки за призначенням.

**Модуль КНД-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

**Код КДН-3.3.1 Тема 9. Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього**

Характеристика дріжджового тіста, способи його приготування. Підготовка сировини для замішування тіста. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом. Процеси, що відбуваються під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Методи визначення готовності тіста. Вимоги до якості готового тіста.

Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання, оздоблення виробів. Процеси, що відбуваються під час випікання виробів. Визначення готовності випечених виробів. Терміни та умови зберігання виробів.

Технологія приготування виробів смажених у фритюрі: пиріжки, пончики тощо. Підготовка фритюру. Жири, які використовуються для смаження. Режим смаження. Вимоги до якості виробів.

Технологія приготування булочних виробів: особливості приготування, їх оздоблення, вихід, вимоги до якості.

**Учні повинні знати:**

* + характеристику дріжджового тіста та способи його приготування;
	+ підготовку сировини для замішування тіста;
	+ технологію приготування виробів з дріжджового тіста безопарним способом;
	+ процеси, що відбуваються під час замісу, бродіння тіста та випікання

 виробів;

* + недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення;
	+ методи визначення готовності тіста;
	+ вимоги до якості готового тіста;
	+ технологію приготування виробів смажених у фритюрі;
	+ технологію приготування булочних виробів.

**Учні повинні вміти:**

* готувати сировину для замішування тіста;
* визначати недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення;
* розробляти тісто, формувати напівфабрикати, випікати та оздоблювати вироби.

**Код КДН-3.2.2 Тема 10. Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього**

Характеристика дріжджового опарного тіста. Підготовка сировини для замішування тіста.

Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом. Різновиди опар, їх призначення. Вимоги до якості.

Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення.

Методи визначення готовності тіста.

Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання та оздоблення виробів.

Процеси, що відбуваються під час випікання виробів. Визначення готовності випечених виробів. Терміни та умови їх зберігання.

Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста: дитячої здоби, кренделів, пирогів, короваїв та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: пиріжки, ватрушки, розтягаї, піца та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування булочних виробів: особливості приготування, їх оздоблення, вихід, вимоги до якості.

Технологія приготування багато порційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті, кулеб’яка, рулет з маком та інші. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

**Учні повинні знати:**

* характеристику дріжджового опарного тіста;
* технологію приготування дріжджового тіста опарним способом;
* різновиди опар та їх призначення. Вимоги до якості;
* недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи їх усунення;
* методи визначення готовності тіста;
* процеси, що відбуваються під час випікання виробів;
* визначення готовності випечених виробів, терміни та умови їх зберігання;
* технологію приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста, вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

**Учні повинні вміти:**

* + готувати тісто опарним способом;
	+ визначати готовність тіста;
	+ розробляти тісто та формувати напівфабрикати;
	+ випікати та оздоблювати вироби;
	+ вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

**Модуль КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів**

 **з нього**

**Код КДН-3.4.1 Тема 11. Класифікація бездріжджових видів тіста**

Класифікація бездріжджових видів тіста, їх коротка характеристика. Характеристика способів замісу тіста. Вплив вологості борошна та якості клейковини на вихід і якість готових виробів.

Способи розпушування тіста: механічний, хімічний, біологічний. Процеси, що відбуваються при різних способах розпушування.

**Учні повинні знати:**

* + класифікацію бездріжджових видів тіста та їх коротку характеристику;
	+ характеристику способів замісу тіста;
	+ вплив вологості борошна та якості клейковини на вихід і якість готових

 виробів;

* + способи розпушування тіста;
	+ процеси, що відбуваються при різних способах розпушування.

**Учні повинні вміти:**

* розпушувати тісто: механічним, хімічним та біологічним способом.

**Код КДН-3.4.1 Тема 12. Технологія приготування тіста для млинчиків та виробів з нього**

Технологія приготування тіста для млинчиків та виробів з нього.

Вихід, вимоги до якості, термін та умови зберігання виробів.

**Учні повинні знати:**

* технологію приготування тіста для млинчиків;
* технологію приготування виробів з млинцевого тіста;
* вихід, вимоги до якості, термін та умови зберігання виробів.

**Учні повинні вміти:**

* + готувати млинцеве тісто;
	+ готувати вироби з млинцевого тіста;
	+ визначати готовність та якість тіста.

**Код КДН-3.4.2 Тема 13. Технологія приготування вафельного тіста та виробів з нього**

Технологія приготування, особливості, вафельного тіста та виробів з нього: вафельні трубочки тощо. Правила розрахунку сировини. Режим та особливості випікання. Вихід, вимоги до якості, термін зберігання виробів.

**Учні повинні знати:**

* технологію приготування вафельного тіста;
* технологію приготування виробів з вафельного тіста;
* режим та особливості випікання вафельного тіста;
* вихід, вимоги до якості, термін зберігання виробів.

**Учні повинні вміти:**

* + розраховувати кількість сировини;
	+ готувати вафельне тісто;
	+ готувати вироби з вафельного тіста;
	+ визначати готовність та якість тіста.

**Код КДН-3.4.3 Тема 14. Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього**

Технологія приготування пісочного тіста: підготовка сировини, послідовність введення сировини під час замішування тіста. Визначення готовності тіста.

Технологія приготування, режим випікання, оздоблення виробів з пісочного тіста: нарізне та виємне печиво, корзинки тощо. Вимоги до якості виробів.

Технологія приготування пісочного тіста з наповнювачами (какао порошком, горіхами, родзинками та ін.). Вимоги до його якості.

Технологія приготування десертного тіста. Вимоги до його якості.

Технологія приготування, оздоблення, вимоги до якості виробів з пісочного та десертного тіста: печива відсадного, тістечок нарізних і поштучних, корзинок з різними наповнювачами та ін.

**Учні повинні знати:**

* підготовка сировини, послідовність введення сировини під час замішування тіста;
* технологію приготування пісочного тіста;
* технологію приготування, режим випікання, оздоблення виробів з пісочного тіста (нарізного та виємного печива, корзинок тощо та вимоги до їх якості.
* технологію приготування пісочного тіста з наповнювачами (какао порошком, горіхами, родзинками та ін.) та вимогами до його якості;
* технологію приготування десертного тіста та виробів з нього. Вимоги до його якості;

***Учні повинні вміти:***

* готувати сировину та послідовно вводити її під час замішування тіста;
* готувати пісочне тісто та вироби з нього;
* готувати пісочне тісто з наповнювачами (какао порошком, горіхами, родзинками та ін.);
* готувати технологію приготування десертного тіста та виробів з нього.

**Код КДН-3.4.4 Тема 15. Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього**

Технологія приготування прісного здобного тіста в залежності від рецептури (2 способи) з великою кількістю рідини та малою кількістю рідини.

Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: тарталетки, сочники, пироги з різними начинками тощо.

Вихід, вимоги до якості виробів.

**Учні повинні знати:**

* технологію приготування прісного здобного тіста в залежності від рецептури (2 способами) з великою кількістю рідини та малою кількістю рідини;
* технологію приготування виробів з прісного здобного тіста: тарталетки, сочники, пироги з різними начинками тощо.
* вихід, вимоги до якості виробів з прісного здобного тіста.

**Учні повинні вміти:**

* готувати прісне здобне тісто в залежності від рецептури (2 способами) з великою кількістю рідини та малою кількістю рідини;
* готувати виробів з прісного здобного тіста: тарталетки, сочники, пироги з різними начинками тощо.
* визначати вимоги до якості виробів з прісного здобного тістаю.

**Код КДН-3.4.5 Тема 16. Технологія приготування пряничного тіста та виробів з нього**

Технологія приготування пряничного тіста сирцевим способом та виробів з нього. Визначення готовності тіста та вимоги до його якості.

Вихід, вимоги до якості готових виробів.

**Учні повинні знати:**

* технологію приготування пряничного тіста сирцевим способом та виробів з нього;
* вихід, вимоги до його якості пряничного тіста та виробів з нього..

**Учні повинні вміти:**

* готувати пряничне тісто сирцевим способом та вироби з нього;
* визначати готовність тіста та вимоги до його якості;
* вимоги до якості готових виробів.

**Код КДН-3.4.6 Тема 17. Технологія приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього**

Характеристика бісквітного тіста. Способи приготування бісквітного тіста: холодний, тепловий. Визначення готовності тіста.

Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання, визначення готовності напівфабрикатів, недоліки тіста, причини та способи їх усунення.

Технологія приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів тощо. Вимоги до їх якості.

**Учні повинні знати:**

* характеристику бісквітного тіста;
* способи приготування бісквітного тіста: холодний, тепловий;
* визначення готовності тіста;
* способи формування бісквітного тіста;
* температурний режим випікання;
* визначення готовності напівфабрикатів;
* недоліки тіста, причини та способи їх усунення;
* технологію приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів тощо. Вимоги до їх якості.

**Учні повинні вміти:**

* готувати бісквітне тісто холодним і тепловим способом;
* визначати готовність тіста;
* формувати бісквітне тісто;
* визначати температурний режим випікання;
* визначати готовність напівфабрикатів, недоліки тіста, причини та способи їх усунення;
* готувати вироби з бісквітного тіста: печива, рулетів тощо.
* визначати вимоги до їх якості.

**Модуль КНД-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту**

**Код КДН-3.5.1 Тема 18. Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика**

Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Розміри, форма, маса тістечок.

**Учні повинні знати:**

* асортимент і класифікацію тістечок;
* характеристику тістечок;
* розміри, форму та масу тістечок.

**Учні повинні вміти:**

* класифікувати та характеризувати тістечка

**Код КДН-3.5.1 Тема 19. Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста**

Технологічний процес виготовлення тістечок: розрізання, просочування сиропом тістового напівфабрикату, прошарування напівфабрикатів кремом (начинкою), ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні, оздоблення тістечок кремом, обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо.

Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста: прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів.

**Учні повинні знати:**

* технологічний процес виготовлення тістечок: розрізання, просочування сиропом тістового напівфабрикату, прошарування напівфабрикатів кремом (начинкою), ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні, оздоблення тістечок кремом, обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо;
* технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста: прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного;
* вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів.

**Учні повинні вміти:**

* розрізати, просочувати сиропом тістовий напівфабрикат;
* прошарувати напівфабрикати кремом (начинкою);
* ґрунтувати поверхні та бічні сторони кремом;
* глазурувати поверхні;
* оздоблювати тістечка кремом;
* обсипати крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо;
* готувати прості нарізні і поштучні тістечка масового попиту з різних видів тіста: прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного;
* визначати вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів.

**Код КДН-3.5.2 Тема 20. Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика**

Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. Розміри, форма, маса тортів. Види тортів в залежності від оздоблювальних напівфабрикатів.

**Учні повинні знати:**

* асортимент, класифікацію та характеристику тортів;
* розміри, форму, маса тортів.
* види тортів в залежності від оздоблювальних напівфабрикатів.

**Учні повинні вміти:**

* класифікувати та характеризувати торти;

**Код КДН-3.5.2 Тема 21. Технологія приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста**

Технологія приготування простих тортів масового попиту з прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного тіста. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів.

Порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів. Поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей.

**Учні повинні знати:**

* технологію приготування простих тортів масового попиту з прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного тіста;
* вимоги до їх якості;
* терміни та умови зберігання готових виробів;
* порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів;
* поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей.

**Учні повинні вміти:**

* готувати прості торти масового попиту з прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного тіста;
* визначати вимоги до їх якості;
* визначати терміни та умови зберігання готових виробів;
* наносити на торти оздоблення та прикраси одного або декількох видів;
* поєднувати напівфабрикати для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей.

**Навчальна програма з предмета**

 **«Організація виробництва та обслуговування»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | **Теми** |  **Кількість годин** |
| **Усього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль** |
| ЗПК.9 | 1. | Типи закладів ресторанного господарства | 1 |  |
| 2. | Організація виробництва кондитерського цеху | 3 |  |
| 3. | Організація постачання підприємств ресторанного господарства | 1 |  |
| 4. | Основи проведення бракеражу кондитерських та борошняних виробів | 1 |  |
|  **Усього годин** | **6** |  |
| **Кваліфікація: кондитер 3-го розряду****Модуль КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** |
| КНД-3.2.1 – 3.2.6 | 1. | Відділення для виготовлення сиропів, помади, кремів, посипок | 4 |  |
|  **Усього годин** | **4** |  |
| **Модуль КНД-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** |
| КНД-3.3.1 - 3.3.2  | 2. | Відділення для замісу та розробки тіста | 1 |  |
| 3. | Відділення для випікання виробів з дріжджового тіста | 1 |  |
|  **Усього годин** | **2** |  |
| **Модуль КДН-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього** |
| КНД-3.4.1- 3.4.6  | 4. | Організація робочих місць з приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього | 6 |  |
|  **Усього годин** | **6** |  |
| **Модуль КДН-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту** |
| КНД-3.5.1-3.5.2 | 5. | Організація робочих місць з приготування простих тістечок та тортів з різних видів тіста | 2 |  |
|  **Усього годин** | **2** |  |
|  **Усього за кваліфікацією:** **кондитер 3-го розряду** | **14** |  |
|  **Усього годин** | **20** |  |

**Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль**

**Код ЗПК.9**  **Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства**

Кваліфікаційна характеристика кондитера третього розряду, ознайомлення з кваліфікаційними характеристиками суміжних професій.

Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Загальна характеристика типів підприємств.

**Учні повинні знати:**

* кваліфікаційну характеристику кондитера третього розряду;
	+ загальну характеристику типів підприємств;
	+ класифікацію закладів ресторанного господарства за різними ознаками.

**Учні повинні вміти:**

* + виконувати функції суміжних професій;
	+ класифікувати заклади ресторанного господарства за різними ознаками.

**Код ЗПК.9 Тема 2. 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.

**Учні повинні знати:**

* структуру кондитерського цеху та загальні вимоги до виробничих цехів та організації робочих місць
* організацію роботи кондитерського цеху, його призначення та характеристику.
* склад приміщень кондитерського цеху та вимоги до них;
* комору добового зберігання продуктів, її устаткування, інвентар.

**Код ЗПК.9 Тема 3. Організація постачання підприємств ресторанного господарства**

Значення постачання сировини та його джерела. Організація складського господарства. Поняття про втрати під час зберігання продуктів. Характеристика тари та ваговимірювального обладнання.

**Учні повинні знати:**

* значення постачання сировини та його джерела;
* організацію складського господарства;
* поняття про втрати під час зберігання продуктів;
* характеристику тари та ваговимірювального обладнання.

**Учні повинні вміти:**

* характеризувати тару та ваговимірювальне обладнання.

**Код ЗПК.9 Тема 4. Основи проведення бракеражу кондитерських та борошняних виробів**

Поняття про бракераж готової продукції.

Правила проведення бракеражу кондитерських та борошняних виробів.

**Учні повинні знати:**

* поняття про бракераж готової продукції;
* правила проведення бракеражу кондитерських та борошняних виробів.

**Учні повинні вміти:**

* проводити бракераж кондитерських та борошняних виробів.

**Модуль КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**

**Коди КДН-3.2.1 – 3.2.6 Тема 1. Відділення для виготовлення сиропів, помади, кремів, посипок**

Відділення для виготовлення сиропів, помади, кремів, посипок.

Організація робочих місць. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду інструменту.

**Учні повинні знати:**

* організацію робочих місць відділення для виготовлення сиропів, помади, кремів, посипок;
* характеристику устаткування, інвентар, посуд, інструмент.

**Учні повинні вміти:**

* організовувати робочі місця для виготовлення сиропів, помади, кремів, посипок;
* характеризувати обладнання, інвентар, посуд.

**Модуль КНД-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

**Коди КДН-3.3.1 - 3.3.2 Тема 2. Відділення для замісу та розробки тіста**

Відділення для замісу та розробки дріжджового тіста. Організація робочих місць. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду, інструменту.

**Учні повинні знати:**

* організацію робочих місць відділення для замісу та розробки дріжджового тіста;
* характеристику устаткування, інвентарю, посуду, інструменту.

**Учні повинні вміти:**

* організовувати робочі місця для замісу та розробки дріжджового тіста;
* характеризувати обладнання, інвентар, посуд.

**Коди КДН-3.3.1 - 3.3.2 Тема 3. Відділення для****випікання виробів з дріжджового тіста**

Відділення для випікання: організація робочих місць, характеристика обладнання, інвентарю, посуду.

**Учні повинні знати:**

* організацію робочих місць відділення для випікання;
* характеристику обладнання, інвентарю, посуду.

**Учні повинні вміти:**

* організовувати робочі місця у відділенні для випікання;
* характеризувати обладнання, інвентар, посуд.

**Модуль КДН-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**

**Коди КДН-3.4.1 – 3.4.6 Тема 4. Організація робочих місць з приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**

Відділення для замісу та розробки бездріжджових видів тіста. Організація робочих місць. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду, інструменту.Відділення для випікання: організація робочих місць, характеристика обладнання, інвентарю, посуду.

**Учні повинні знати:**

* організацію робочих місць у відділенні для замісу та розробки бездріжджових видів тіста;
* характеристику устаткування, інвентарю, посуду, інструменту;
* організацію робочих місць, характеристику обладнання, інвентарю, посуду у відділення для випікання

**Учні повинні вміти:**

* організовувати робочі місця у відділенні для замісу та розробки бездріжджових видів тіста;
* характеризувати устаткування, інвентар, посуд та інструменти;
* організовувати робочі місця та характеризувати обладнання, інвентар, посуд у відділенні для випікання.

**Модуль КДН-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту**

**Коди КДН-3.5.1 – 3.5.2 Тема 5. Організація робочих місць з приготування простих тістечок та тортів з різних видів тіста**

Відділення для приготування простих тістечок та тортів з різних видів тіста. Організація робочих місць з приготування оздоблювальних напівфабрикатів, випікання виробів, оформлення після випікання. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду, інструменту.

**Учні повинні знати:**

* характеристику відділення для приготування простих тістечок та тортів з різних видів тіста;
* організацію робочих місць з приготування оздоблювальних напівфабрикатів, випікання виробів, оформлення після випікання;
* характеристику устаткування, інвентарю, посуду, інструменту.

**Учні повинні вміти:**

* характеризувати відділення для приготування простих тістечок та тортів з різних видів тіста;
* організовувати робочі місця для приготування, оздоблювальних напівфабрикатів, випікання виробів, оформлення після випікання;
* характеризувати устаткування, інвентар, посуд та інструменти;

**Навчальна програма з предмета**

**«Устаткування підприємств харчування»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | **Теми** |  **Кількість годин** |
| **Усього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль** |
| ЗПК.11 | 1. | Вступ. Знайомство з технічним оснащенням підприємств харчування | 1 |  |
| 2. | Загальні відомості про машини  | 2 |  |
| 3.  | Загальні відомості про електричний привод | 1 |  |
| 4.  | Універсальні кухонні машини | 3 |  |
| 5. | Ваговимірювальне устаткування | 1 |  |
| 6. | Машини та механізми для підготовки сировини | 3 |  |
| 7. | Теплове устаткування | 2 |  |
| 8. | Холодильне устаткування | 2 |  |
|  **Усього годин** | **15** |  |
| **Кваліфікація: кондитер 3-го розряду****Модуль КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів** |
| КДН-3.1.1-3.1.2 | 1. | Машини та механізми для приготування начинок та фаршу | 3 |  |
|  **Усього годин** | **3** |  |
| **Модуль КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** |
| КНД-3.2.1 – 3.2.6 | 2. | Машини, механізми, теплове обладнання для приготування сиропів, желе, помади, кремів  | 10 |  |
|  **Усього годин** | **10** |  |
| **Модуль КДН-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** |
| КДН-3.3.1- 3.3.2 | 3. | Машини та механізми для приготування дріжджового тіста та виробів із нього | 7 |  |
|  **Усього годин** | **7** |  |
| **Модуль КДН-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів** **з нього** |
| КДН-3.4.1-3.4.6 | 4. | Машини та механізми для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього | 14 |  |
|  **Усього годин** | **14** |  |
| **Модуль КДН-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту** |
| КДН-3.5.1-3.5.2 | 5. | Холодильне устаткування для зберігання та реалізації готових кондитерських виробів | 3 |  |
|  **Усього годин** | **3** |  |
|  **Усього за кваліфікацією:** **кондитер 3-го розряду** | **37** |  |
|  **Усього годин** | **52** |  |

**Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль**

**Код ЗПК.11 Тема 1. Вступ. Знайомство з технічним оснащенням підприємств харчування**

Задачі курсу «Устаткування підприємств харчування». Зв'язок предмета з іншими дисциплінами та його значення для підготовки кваліфікованих працівників підприємств ресторанного господарства. 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, на зменшення витрат енергоресурсів та підвищення продуктивності праці, на розширення асортименту та якості виробів. Механізація та автоматизація виробничих процесів. Використання мікропроцесорів. Значення безпечного, ефективного та раціонального використання техніки, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції.

**Учні повинні знати:**

* + Техніку підприємств громадського харчування;
	+ Значення ефективного та раціонального використання техніки.

**Учні повинні вміти:**

* + Безпечно та ефективно використовувати устаткування;
	+ Встановлювати зв'язок з іншими предметами;
	+ Дотримувати технічні вимоги безпеки праці.

**Код ЗПК.11 Тема 2. Загальні відомості про машини**

Поняття про машину. Класифікація машин, які використовуються на підприємствах харчування, в кондитерських цехах. Основні частини та деталі машин, їх призначення. Основні поняття про передавальні механізми. Поняття про редуктори та варіатори. Вимоги до машин та матеріалів для їх виготовлення. Технічна документація машин, загальні правила експлуатації устаткування та основні вимоги до безпеки праці.

**Учні повинні знати:**

* Поняття про машину ;
* Класифікацію машин які використовуються на підприємствах харчування в кондитерських цехах;
* Основні частини та деталі машин;
* Технічна документація машин, загальні правила експлуатації устаткування;
* Основні вимоги техніки безпеки праці;
* Загальні відомості про передаточні механізми , їх призначення, основні види і застосування.

**Учні повинні вміти:**

* Класифікацію машини, які використовують на підприємствах харчування в кондитерських цехах.

**Код ЗПК.11 Тема 3. Загальні відомості про електричний привод**

Поняття про електричний привод, його призначення.

Апарати ручного керування устаткування. Апарати захисту електричних ланцюгів.

Апарати контролю за роботою електроустаткування. Захисне заземлення, занулення.

**Учні повинні знати:**

* Поняття про електричний привод ;
* Призначення, типи і складові частини електричного приводу.

**Учні повинні вміти:**

* Класифікувати сучасну електронну ваговимірювальну техніку;
* Дотримуватись правил експлуатації та технічних вимог безпеки праці.

**Код ЗПК.11 Тема 4.** Універсальні кухонні машини

Універсальні кухонні машини: їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

**Учні повинні знати:**

* Поняття про машину ;
* Основні частини та деталі машин;
* Технічна документація машин, загальні правила експлуатації устаткування;
* Основні вимоги техніки безпеки праці;
* Загальні відомості про передаточні механізми , їх призначення, основні види і застосування.

**Учні повинні вміти:**

* Класифікацію машини, які використовують на підприємствах харчування в кондитерських цехах.
* Дотримуватись правил експлуатації та технічних вимог безпеки праці.

**Код ЗПК.11 Тема 5. Ваговимірювальне устаткування**

Класифікація ваг, їх призначення, будова. Класифікація електронної ваговимірювальної техніки. Її призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми при роботі.

**Учні повинні знати:**

* Класифікацію ваг, їх призначення;
* Технічна документація ваг, загальні правила експлуатації устаткування;
* Основні вимоги техніки безпеки праці.

**Учні повинні вміти:**

* Характеризувати та класифікувати ваги;
* Дотримуватись правил експлуатації та технічних вимог безпеки праці.

**Код ЗПК.11 Тема 6. 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.

Машини та механізми для подрібнення сухих продуктів: механізм для помелу солі та цукру; механізм для подрібнення горіхів та маку; машини та механізми для помелу кави - призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Складання та розбирання робочих деталей. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблемні ситуації, які виникають під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

**Учні повинні знати:**

* Характеризувати машин для просіювання борошна та подрібнення сухих продуктів, подрібнення м’яса та риби, отримання соку;
* Класифікацію, принцип дії, правила експлуатації машин;
* призначення, будову, принцип роботи, правила експлуатації машин та механізмів для подрібнення сухих продуктів: механізму для помелу солі та цукру; механізму для подрібнення горіхів та маку; машини та механізми для помелу кави;
* Технічні вимоги безпеки праці.

**Учні повинні вміти:**

* Характеризувати та класифікувати машини для просіювання борошна та машини та механізми для подрібнення сухих продуктів;
* Вирішувати можливі проблеми які виникли під час роботи машин;
* Дотримуватись правил експлуатації та технічних вимог безпеки праці.

**Код ЗПК.11 Тема 7. Теплове устаткування**

Загальні відомості про теплове устаткування. Види теплової обробки продуктів. Джерела теплоти та теплоносії, їх характеристика, переваги та недоліки. Поняття про теплообмін та способи передачі теплоти. Відомості про електрофізичні методи нагрівання.

Загальні відомості про електричне устаткування. Загальні відомості про електричне нагрівання теплових апаратів. Класифікація теплового устаткування. Переваги та недоліки електричного нагрівання. Електронагрівальні елементи: види, будова, переваги та недоліки кожного виду, застосування, заходи щодо продовження строку служби електронагрівачів. Заходи щодо збереження електроенергії.

Загальні відомості про устаткування з газовим нагріванням. Характеристика та властивості горючих газів, переваги та недоліки газового обігріву.

Водонагрівачі, кип'ятильники безперервної дії: призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, автоматика, правила раціональної та безпечної експлуатації кип’ятильників. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

**Учні повинні знати:**

* + Загальні відомості про теплове устаткування;
	+ Види теплової обробки продуктів;
	+ Джерела теплоти та теплоносії, їх характеристика, переваги та недоліки;
	+ Поняття про теплообмін та способи передачі теплоти;
	+ Відомості про електрофізичні методи нагрівання;
	+ Загальні відомості про електричне устаткування.;
	+ Загальні відомості про електричне нагрівання теплових апаратів; Класифікація теплового устаткування;
	+ Переваги та недоліки електричного нагрівання; Електронагрівальні елементи: види, будова, переваги та недоліки кожного виду, застосування, заходи щодо продовження строку служби електронагрівачів;
	+ Заходи щодо збереження електроенергії.
	+ Загальні відомості про устаткування з газовим нагріванням;
	+ Характеристику та властивості горючих газів, переваги та недоліки газового обігріву;
	+ Водонагрівачі, кип'ятильники безперервної дії: призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, автоматика, правила раціональної та безпечної експлуатації кип’ятильників;
	+ Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

**Учні повинні вміти:**

* + Користуватись: тепловим, електричним, та газовим устаткуванням;
	+ Дотримуватись правил експлуатації та безпеки праці з тепловим,

електричним, та газовим устаткуванням

**Код ЗПК.11 Тема 8. Холодильне устаткування**

Значення використання холодильної техніки в підприємствах харчування.

Характеристика холодильних агентів, їх властивості та застосування.

Холодильне устаткування з машинним охолодженням. Характеристика холодильних машин. Поняття про компресійну холодильну машину з герметичним компресором. Основні її частини, їх призначення та принцип дії, призначення приладів автоматики.

Класифікація холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження: збірно-розбірні камери для охолодження продуктів, шафи для охолодження продуктів, їх типи, призначення, будова, прилади автоматики, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Заходи щодо забезпечення надійності роботи та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування.

**Учні повинні знати:**

* + Значення використання холодильної техніки в підприємствах харчування;
	+ Види та способи охолодження;
	+ Характеристику холодильних агентів;
	+ Класифікація холодильного устаткування за конструкцією, температурою

 зберігання, способом охолодження;

**Учні повинні вміти:**

* + Класифікувати холодильне устаткування за конструкцією;
	+ Характеризувати способи охолодження;
	+ Дотримуватись правил експлуатації та технічних вимог безпеки праці;

**Кваліфікація: кондитер 3-го розряду**

**Модуль КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів**

**Коди КНД-3.1.1 - 3.1.2 Тема 1. Машини та механізми для приготування начинок та фаршу**

Машини та механізми для подрібнення м’яса та риби: призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

 Машини для протирання овочів та фруктів. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації.

Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблемні ситуації під час роботи на механічному устаткуванні та методи їх вирішення.

**Учні повинні знати:**

* Машини та механізми для подрібнення м’яса та риби: призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці;
* Машини для протирання овочів та фруктів. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації;
* Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблемні ситуації під час роботи на механічному устаткуванні та методи їх вирішення.

**Учні повинні вміти:**

* + Характеризувати машини та механізми для обробки м'яса та риби;
	+ Характеризувати машини та механізми для обробки овочів та фруктів;
	+ Складати та розбирати машини;
	+ Вирішувати можливі проблеми під час роботи машин.

**Модуль КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**

**Код КНД-3.2.1 Тема 2. КДН-3.2 Машини, механізми та теплове обладнання для приготування сиропів, желе, помади, кремів**

Машини для збивання продуктів з індивідуальним та універсальним приводом: призначення, будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

Коктелезбивачки та змішувальні установки. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації.

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.

Плити склокерамічні. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації. Автоматика захисту та контролю електричного устаткування.

Газові плити: класифікація, призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Газова автоматика безпеки та регулювання теплового режиму.

Машини та механізми для отримання соку: відцентрові та шнекові машини та механізми для отримання соку - призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог праці.

**Учні повинні знати:**

* Машини для збивання продуктів з індивідуальним та універсальним приводом. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації;
* Коктелезбивачки та змішувальні установки. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації.
* 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;
* Плити склокерамічні. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації. Автоматика захисту та контролю електричного устаткування;
* Газові плити: класифікація, призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Газова автоматика безпеки та регулювання теплового режиму;
* Машини та механізми для отримання соку: відцентрові та шнекові машини та механізми для отримання соку - призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог праці;
* Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці; Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

**Учні повинні вміти:**

* + Характеризувати машини для збивання продуктів;
	+ Характеризувати коктелезбивачки та змішувальні установки;
	+ Характеризувати електричні плити;
	+ Характеризувати газові плити;
	+ Характеризувати машини та механізми для отримання соку
	+ Складати та розбирати машини;
	+ Вирішувати можливі проблеми під час роботи машин.

**Модуль КДН-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

**Коди 3.3.1-3.3.2 Тема 3. Машини та механізми для приготування тіста та виробів із нього**

Машини для замісу тіста: характеристика, їх призначення та класифікація, основні частини, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог праці.

Машини для розкачування тіста: призначення, будова, принцип роботи, регулювання товщини розкачування тіста, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Шафи для розстоювання та випікання кондитерських виробів: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Правила виставлення температури, часу випікання.

Сковороди, фритюрниці: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Заходи щодо економії електроенергії, вирішення проблемних ситуацій, які виникають під час роботи на даних видах устаткування.

**Учні повинні знати:**

* + Будову, характеристику, принцип роботи, правила експлуатації машин для замісу

 тіста;

* + Будову, характеристику, принцип роботи, правила експлуатації машин для

 розкачування тіста;

* + Будову, характеристику, принцип роботи, правила експлуатації шафи для

 розстоювання та випікання кондитерських виробів;

* + Будову, характеристику, принцип роботи, правила експлуатації сковоррдів та

 фритюрниць;

* + Заходи щодо економії електроенергії, вирішення проблемних ситуацій, які

 виникають під час роботи на даних видах устаткування.

**Учні повинні вміти:**

* + Класифікувати машини для замісу та розкачування тіста;
	+ Класифікувати шафи для розстоювання та випікання кондитерських виробів;
	+ Класифікувати сковороди, фритюрниці
	+ Складати та розбирати робочі деталі машин;
	+ Дотримуватись правил експлуатації та технічних вимог безпеки праці.

**Модуль КДН-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів**

**з нього**

**Коди 3.4.1-3.4.6 Тема 4. Машини та механізми для приготування бездріжджових видів тіста та виробів із нього**

Універсальні кухонні машини для роботи в кондитерських цехах: призначення, будова, особливості роботи, комплектація змінними механізмами.

Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Вафельниці. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації.

Машини для формування напівфабрикатів. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації.

Конвекційні печі для випікання кондитерських виробів. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації.

Заходи щодо економії електроенергії, вирішення проблемних ситуацій, які виникають під час роботи на даних видах устаткування.

**Учні повинні знати:**

* Універсальні кухонні машини для роботи в кондитерських цехах: призначення, будову, особливості роботи, комплектацію змінними механізмами;
* Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів: призначення, будову, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.
* Вафельниці. Призначення, види, будову, принцип роботи, правила експлуатації.
* Машини для формування напівфабрикатів. Призначення, види, будову, принцип роботи, правила експлуатації.
* Конвекційні печі для випікання кондитерських виробів. Призначення, види, будову, принцип роботи, правила експлуатації.
* Заходи щодо економії електроенергії, вирішення проблемних ситуацій, які виникають під час роботи на даних видах устаткування.

**Учні повинні вміти:**

* + Складати та розбирати робочі деталі машин;
	+ Дотримуватись правил експлуатації та технічних вимог безпеки праці.

**Модуль КД-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту**

**Коди 3.5.1-3.5.2 Тема 5. Холодильне устаткування для зберігання та реалізації готових кондитерських виробів**

Класифікація холодильного устаткування. Холодильні вітрини, холодильні гірки та бонети. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації.

**Учні повинні знати:**

* Класифікацію холодильного устаткування;
* Холодильні вітрини призначення, види, будову, принцип роботи, правила експлуатації;
* Холодильні гірки та бонети призначення, види, будову, принцип роботи, правила експлуатації.

**Учні повинні вміти:**

* + Класифікувати холодильне устаткування;
	+ Дотримуватись правил експлуатації та технічних вимог безпеки праці;

**Навчальна програма з предмета**

**«Облік, калькуляція та звітність»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | **Теми** |  **Кількість годин** |
| **Усього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль** |
| ЗПК.8 | 1. | Господарський облік у закладах ресторанного господарства | 2 |  |
| 2. | Нормативні документи: види, призначення, використання | 3 | 1 |
|  **Усього годин** | **5** | **1** |
| **Кваліфікація: кондитер 3-го розряду** |
|  **Модуль КДН-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** |
| КНД-3.3.1.-3.3.2 | 1. | Правила використання нормативно-технологічних документів при приготуванні виробів із дріжджового тіста | 4 | 3 |
|  **Усього годин** | **4** | **3** |
| **Модуль КДН-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього** |
| КНД- 3.4.1 – 3.4.6 | 2. | Правила використання нормативно-технологічних документів при приготуванні виробів із бездріжджового тіста | 1 | 1 |
|  **Усього годин** | **1** | **1** |
|  **Усього за кваліфікацією:**  **кондитер 3-го розряду** | **5** | **4** |
|  **Усього годин** | **10** | **5** |

**Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль**

**Код ЗПК.8 Тема 1. Господарський облік у закладах ресторанного господарства**

Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку, вимоги до обліку. Поняття про процентні величини, порядок визначення процентних величин.

***Учні повинні знати:***

* Визначення господарського обліку;
* Завдання господарського обліку;
* Вимоги до господарського обліку;
* Порядок визначення процентних величин.

**Код ЗПК.8 Тема 2. Нормативні документи: види, призначення, використання**

Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств харчування: призначення, зміст, порядок користування.

*Практична робота:*

Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.

***Учні повинні знати:***

* зміст і призначення Збірника рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств харчування;
* порядок користування Збірником рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств харчування**.**

***Учні повинні вміти:***

* користуватися Збірником рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств харчування;
* здійснювати розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.

**Модуль КДН-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

**Коди КДН-3.3.1 – 3.3.2 Тема 1. Правила використання нормативно-технологічних документів при приготуванні виробів із дріжджового тіста**

Нормативно-технологічні документи кондитера.

Технологічні картки: призначення, зміст.

Порядок використання Збірника рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств харчування та технологічних карток при приготуванні виробів із дріжджового тіста.

Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.

Розрахунок кількості борошна в залежності від вологості.

Розрахунок взаємозаміни сировини.

*Практичні роботи:*

Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.

Розрахунок кількості борошна в залежності від вологості.

Розрахунок взаємозаміни сировини.

***Учні повинні знати:***

* зміст і призначення Збірника рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів;
* порядок використання Збірником рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів;
* порядок використання технологічних карток при приготуванні виробів із дріжджового тіста.

***Учні повинні вміти:***

* здійснювати розрахунок сировини на необхідну кількість виробів;
* здійснювати перерахунок кількості борошна в залежності від вологості;
* здійснювати розрахунок взаємозаміни сировини.

**Модуль КДН-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**

**Коди КДН-3.4.1 – 3.4.6 Тема 2. Правила використання нормативно-технологічних документів при приготуванні виробів із бездріжджового тіста**

Порядок розрахунку сировини на необхідну кількість виробів.

*Практична робота:*

Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.

***Учні повинні знати:***

* + - порядок використання нормативно – технологічної документації при приготуванні виробів із бездріжджового тіста;
		- порядок розрахунку сировини на необхідну кількість виробів**.**

***Учні повинні вміти:***

* користуватися Збірником рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств харчування при приготуванні виробів із бездріжджового тіста;
* користуватися збірником технологічних карток при приготуванні виробів із бездріжджового тіста ;
* здійснювати розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.

**Навчальна програма з предмета**

 **«Гігієна та санітарія виробництва»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | **Теми** |  **Кількість годин** |
| **Усього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль** |
| ЗПК.12 | 1. | Основи мікробіології.Загальна характеристика мікроорганізмів | 1 |  |
| 2. | Харчові інфекції, харчові отруєння, глистяні захворювання та їх профілактика | 1 |  |
| 3. | Санітарія та гігієна на підприємствах ресторанного господарства | 1 |  |
| 4. | Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів | 1 |  |
| 5. | Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів | 1 |  |
|  **Усього годин** | **5** |  |
| **Кваліфікація: кондитер 3-го розряду****Модуль КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів** |
| КНД-3.1.1 – 3.1.2 | 1. | Санітарні вимоги до приготування начинок та фаршів | 1 |  |
|  **Усього годин** | **1** |  |
| **Модуль КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** |
| КНД-3.2.1- 3.2.6 | 2. | Санітарні вимоги до приготування оздоблювальних напівфабрикатів для виготовлення борошняних кондитерських виробів | 4 |  |
|  **Усього годин** | **4** |  |
|  **Модуль КДН-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** |
| КНД-3.3.1-3.3.2 | 3. | Санітарні вимоги до приготування дріжджового тіста та виробів з нього | 1 |  |
|  **Усього годин** | **1** |  |
| **Модуль КДН-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього** |
| КНД-3.4.1- 3.4.6 | 4. | Санітарні вимоги до приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього | 2 |  |
|  **Усього годин** | 2 |  |
| **Модуль КДН-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту** |
| КНД-3.5.1-3.5.2 | 9. | Санітарні вимоги до приготування кондитерських, кремових виробів | 2 |  |
|  **Усього годин** | **2** |  |
|  **Усього за кваліфікацією:**  **кондитер 3-го розряду** | **15** |  |
|  **Усього годин** | **10** |  |

**Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль**

**Код ЗПК.12 Тема 1. Основи мікробіології. Загальна характеристика мікроорганізмів**

Поняття про мікроорганізми, предмет і завдання мікробіології. Розвиток і розмноження мікроорганізмів у харчових продуктах, морфологія мікроорганізмів, фізіологія мікроорганізмів. Вплив факторів навколишнього середовища на мікроорганізми. Розповсюдження мікроорганізмів у природі.

***Учні повинні знати:***

* Загальне поняття про мікробіологію, її предмет і завдання;
* Морфологію мікроорганізмів, корисні та шкідливі мікроорганізми, фізіологію мікроорганізмів.

### **Код ЗПК.12 Тема 2. Харчові інфекції, харчові отруєння, глистяні захворювання та їх профілактика**

Загальні поняття про інфекцію, харчові інфекції та імунітет. Класифікація харчових інфекцій. Гострі інфекції та їх профілактика. Занози та їх профілактика.

Поняття про харчові отруєння. Класифікація харчових отруєнь. Харчові отруєння мікробного походження (харчові токсикоінфекції та харчові інтоксикації та їх профілактика). Харчові отруєння не мікробного походження (харчові отруєння токсичні за своєю природою, отруєння харчовими продуктами за певних умов та харчові отруєння продуктами з отруйними домішками) та їх профілактика.

Поняття про гельмінти та гельмінтози, геогельмінти та їх профілактика.

***Учні повинні знати:***

загальні поняття про інфекцію, про харчові інфекції та імунітет, класифікацію харчових інфекцій, гострі інфекції та їх профілактику, занози та їх профілактику

***Учні повинні вміти:***

* класифікувати харчові інфекції, робити профілактику при занозах, робити профілактику при гострих інфекціях

**Код ЗПК.12 Тема 3. Санітарія та гігієна на підприємствах ресторанного господарства**

Вимоги до санітарного стану підприємств ресторанного господарства. Дезінфекція та дезінфікуючі засоби.

Поняття про особисту гігієну Правила особистої гігієни.

Гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, спецодягу, медичні огляди та їх значення.

Обов’язки та відповідальність за дотримання санітарних прав

***Учні повинні знати:***

* вимоги до санітарного стану підприємств ресторанного господарства, що таке дезінфекція,
* правила особистої гігієни,
* обов’язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.

***Учні повинні вміти:***

* виготовляти дезінфікуючі розчини,
* боротися з гризунами, мухами, тарганами.

**Код ЗПК.12 Тема 4. Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів**

Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари.

Вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю.

Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.

***Учні повинні знати:***

* гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю, посуду, тари; вимоги до обладнання; вимоги до посуду, тари; вимоги до миття і знежирення посуду, обладнання , інвентарю.

 ***Учні повинні вміти:***

проводити санітарну характеристику механічного та не механічного обладнання; дотримуватися гігієнічних вимог до пакувальних матеріалів.

**Код ЗПК.12 Тема 5.****Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів**

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.

***Учні повинні знати:***

* вимоги до роздачі страв,
* гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції;
* умови і терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів.

***Учні повинні вміти:***

* дотримуватися умов, термінів зберігання та реалізації швидкопсувних продуктів;
* дотримуватися гігієнічних вимог до теплової обробки продуктів та процесу приготування швидкопсувних страв та виробів.

**Модуль КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів**

**Коди КДН-3.1. 1 – 3.1.2 Тема 1. Санітарні вимоги до приготування начинок та фаршів**

Санітарні вимоги до приготування різних видів начинок та фаршів.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Санітарні вимоги до механічної та теплової обробки харчових продуктів.

Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Умови та терміни зберігання, використання

 ***Учні повинні знати:***

* санітарні вимоги до приготування різних видів начинок та фаршів,
* гігієнічні вимоги технологічного процесу приготування,
* санітарні вимоги до механічної та теплової обробки харчових продуктів,
* умови та терміни зберігання, використання.

***Учні повинні знати:***

* дотримуватися температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь,
* дотримуватися гігієнічних вимог технологічного процесу приготування

**Модуль КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**

**Коди КДН-3.2. 1 – 3.2.6 Тема 2.** **Санітарні вимоги до приготування оздоблювальних напівфабрикатів для виготовлення борошняних кондитерських виробів**

Санітарні вимоги до приготування сиропів, помади, желе, масляних, вершкових, сметанних кремів.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Умови та терміни зберігання, використання.

 ***Учні повинні знати:***

* санітарні вимоги до приготування сиропів, помади, желе, масляних, вершкових, сметанних кремів; терміни їх зберігання та використання.

***Учні повинні вміти:***

* дотримуватись гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

**Модуль КДН-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

**Коди КДН-3.3. 1 – 3.3.2 Тема 3. Санітарні вимоги до приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

Санітарні вимоги до приготування дріжджового тіста та виробів з нього.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Умови та терміни зберігання, використання.

***Учні повинні знати:***

* санітарні вимоги до приготування дріжджового тіста та виробів з нього,
* умови та терміни зберігання, використання.

***Учні повинні вміти:***

* дотрим гігієнічних вимог технологічного процесу приготування

**Модуль КДН-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**

**Коди КДН-3.4.1 – 3.4.6 Тема 4. Санітарні вимоги до приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**

Санітарні вимоги до приготування бездріжджового тіста та виробів з нього.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Умови та терміни зберігання, використання.

***Учні повинні знати:***

* санітарні вимоги до приготування, бездріжджового тіста та виробів з нього.
* умови та терміни зберігання, використання

***Учні повинні вміти:***

* дотримуватись гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

**Модуль КДН-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту**

**Коди КДН-3.5.1 – 3.5.2 Тема 5. Санітарні вимоги до приготування кондитерських, кремових виробів**

Санітарні вимоги до приготування кондитерських, кремових виробів. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції, умови та терміни її зберігання.

 ***Учні повинні знати:***

* санітарні вимоги до приготування кондитерських, кремових виробів, вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників,
* гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції,
* умови та терміни зберігання продукції.

 ***Учні повинні знати:***

* дотримуватися гігієнічних вимог технологічного процесу приготування

**Навчальна програма з предмета**

 **«Малювання та ліплення»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | **Теми** |  **Кількість годин** |
| **Усього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль** |
| ЗПК.13 | 1. | Основи малювання. Малювання геометричних фігур | 2 | 2 |
| 2. | Поняття про колір. Малювання орнаменту | 1 | 1 |
| 3. | Техніка малювання рослин | 1 | 1 |
|  **Усього годин** | **4** | **4** |
| **Кваліфікація: кондитер 3-го розряду****Модуль КНД-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту** |
| КНД-3.5.1 -3.5.2 | 1. | Малювання орнаменту, який застосовується при оздобленні борошняних кондитерських виробів | 2 | 2 |
| 2. | Малювання рослин, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів | 3 | 3 |
|  **Усього годин** | **5** | **5** |
|  **Усього за кваліфікацією:**  **кондитер 3-го розряду** | **5** | **5** |
|  **Усього годин** | **9** | **9** |

**Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль**

**Код ЗПК.13 Тема 1. 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.

Практична робота:

Малювання предметів геометричних фігур.

**Учні повинні знати :**

* основи малювання , техніки малювання та правила малювання геометричних тіл

**Учні повинні вміти :**

* виконувати елементи геометрії.

### **Код ЗПК.13Тема 2. 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 орнаменту (лінійний, бордюрний, кайма, композиційно-замкнутий, сітчастий).

### Правила та прийоми малювання орнаменту.

Практична робота:

### Малювання орнаменту.

### ***Учні повинні знати :***

### правила та прийоми малювання орнаменту .

**Учні повинні вміти:**

* малювати різні види орнаменту.

### **Код ЗПК.13Тема 3. 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, прийоми їх замальовки.

### ***Учні повинні знати :***

### форми рослинного світу .

**Учні повинні вміти :**

* оздоблювати борошняні кондитерські вироби формами рослинного світу.

**Кваліфікація: кондитер 3-го розряду**

**Модуль КНД-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту**

### **Коди КНД-3.5.1-3.5.2 Тема 1. Малювання орнаменту, який застосовується при оздобленні борошняних кондитерських виробів**

Ознайомлення з різними види орнаменту (лінійний, бордюрний, кайма, композиційно-замкнутий, сітчастий), який застосовується при оздобленні борошняних кондитерських виробів. Правила та прийоми малювання орнаменту.

*Практична робота:*

Малювання орнаменту.

### ***Учні повинні знати :***

### правила та прийоми малювання орнаменту.

**Учні повинні вміти :**

* малювати різні види орнаменту.

**Коди КНД-3.5.1-3.5.2 Тема 2. Малювання рослин, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів**

Ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів. Правила та прийоми малювання.

*Практичні роботи:*

Малювання листя різної форми.

Малювання квітів.

Малювання фруктів, овочів.

### ***Учні повинні знати :***

### принципи переходу тіней , прийоми замальовки окремих об’ємних предметів

**Учні повинні вміти :**

* оздоблювати борошняні кондитерські вироби з використанням форм рослинного світу .

**Навчальна програма з виробничого навчання**

 Професія 7412 Кондитер

 Кваліфікація – кондитер 3-го розряду

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | **Теми** | **Кількість годин** |
| **Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль**І. Виробниче навчання |
| ЗПК.10 | 1. | Вступне заняття. Безпека праці та пожежна безпека на підприємствах харчування (лабораторії) | 6 |
| 2. | Ознайомлення з кондитерським підприємством, організацією роботи кондитерського цеху | 6 |
| 3. | Підготовка сировини до виробництва | 6 |
|  **Усього годин** | **18** |
|  ІІ. Виробнича практика | 14 |
|  **Усього годин** | **32** |
| **Кваліфікація – кондитер 3-го розряду****Модуль КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів** |
|  І. Виробниче навчання |
| КНД-3.1.1 | 1. | Приготування начинок | 6 |
| КНД-3.1.2 | 2. | Приготування фаршів | 6 |
|  **Усього годин** | **12** |
|  ІІ. Виробнича практика | 14 |
|  **Усього годин** | **26** |
| **Модуль КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** |
|  І. Виробниче навчання |
| КНД-3.2.1 | 3. | Приготування сиропів | 6 |
| КНД-3.2.2 | 4. | Приготування помади |
| КНД-3.2.3 | 5. | Приготування желе та прикрас з нього | 6 |
| КНД-3.2.4 | 6. | Приготування масляних кремів | 6 |
| КНД-3.2.5 | 7. | Приготування вершкових, сметанних кремів | 6 |
| КНД-3.2.6 | 8. | Приготування посипок | 6 |
|  **Усього годин** | **30** |
|  ІІ. Виробнича практика | 42 |
|  **Усього годин** | **72** |
| **Модуль КДН-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** |
|  І. Виробниче навчання |
| КНД-3.3.1. | 9. | Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього | 24 |
| КНД-3.3.2 | 10. | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього | 30 |
|  **Усього годин** | **54** |
|  ІІ. Виробнича практика | 63 |
|  **Усього годин** | **117** |
| **Модуль КДН-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього** |
|  І. Виробниче навчання |
| КНД-3.4.1 | 11. | Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього | 18 |
| КНД-3.4.2 | 12. | Приготування вафельного тіста та виробів з нього | 6 |
| КНД-3.4.3 | 13. | Приготування пісочного тіста та виробів з нього | 24 |
| КНД-3.4.4 | 14. | Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього | 12 |
| КНД-3.4.5 | 15. | Приготування пряничного тіста та виробів з нього | 30 |
| КНД-3.4.6 | 16. | Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього | 18 |
|  **Усього годин** | **108** |
|  ІІ. Виробнича практика | 147 |
|  **Усього годин** | **255** |
| **Модуль КДН-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту** |
|  І. Виробниче навчання |
| КНД-3.5.1 | 17. | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста | 18 |
| КНД-3.5.2 | 18. | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста | 24 |
|  **Усього годин** | **42** |
|  ІІ. Виробнича практика | 70 |
|  **Усього годин** | **112** |
|  **Усього за кваліфікацією кондитер 3-го розряду:** І. Виробниче навчання ІІ. Виробнича практика | 264350 |
|  **Усього годин** | **614** |

**Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль**

**І. Виробниче навчання**

**Код ЗПК.10 Тема 1. Вступне заняття. Безпека праці та пожежна безпека на підприємствах харчування (лабораторії)**

Ознайомлення учнів із загальною характеристикою навчального процесу. Роль виробничого навчання, його завдання в підготовці кваліфікованих робітників. Кваліфікаційна характеристика кондитера. Організація робочих місць кондитера для виконання різних видів робіт. Трудова та технологічна дисципліна.

Правила та норми безпеки праці на підприємствах харчування (лабораторії). Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на підприємстві.

Попередження травматизму. Огородження небезпечних місць. Правила та інструкції з техніки безпеки при роботі з обладнанням і устаткуванням на підприємстві, на робочих місцях, їх дотримання.

Правила та норми електробезпеки. Правила користування електричним обладнанням та електронагрівальними приладами. Способи та засоби захисту від дії електроструму.

Протипожежна безпека. Причини пожеж, заходи їх попередження. Правила поведінки учнів при виникненні пожеж; порядок виклику пожежної команди. Використання засобів пожежогасіння. Будова та застосування вогнегасників і внутрішніх пожежних кранів.

**Учні повинні знати:**

* зміст кваліфікаційної характеристики кондитера;
* організацію робочого місця кондитера;
* правила трудової та технологічної дисципліни;
* вимоги безпеки на робочих місцях;
* причини та види травматизму;
* правила огородження небезпечних місць;
* правила та інструкції з техніки безпеки при роботі з обладнанням і устаткуванням на підприємстві;
* правила та норми електробезпеки;
* правила користування електричним обладнанням та електронагрівальними приладами;
* способи та засоби захисту від дії електроструму;
* причини пожеж, заходи їх попередження;
* правила поведінки учнів при виникненні пожеж;
* порядок виклику пожежної команди;
* правила використання засобів пожежогасіння;
* порядок виклику пожежної команди;
* будову і застосування вогнегасників і внутрішніх пожежних кранів

**Учні повинні вміти:**

* організовувати робоче місце кондитера;
* організовувати технологічний процес за технологією приготування різних видів тіста;
* виконувати правила трудової та технологічної дисципліни;
* дотримуватись правил та норм безпеки праці на підприємстві;
* використовувати способи та засоби захисту від дії електроструму;
* дотримуватись правил пожежної безпеки;
* користуватися засобами пожежогасіння;
* викликати пожежну команду;
* застосовувати вогнегасники і внутрішні пожежні крани.

**Код ЗПК.10 Тема 2. Ознайомлення з кондитерським підприємством, організацією роботи кондитерського цеху**

Загальна характеристика підприємства. Структура та характер роботи 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.

Ознайомлення з:

- коморою добового запасу сировини, холодильною камерою, ваговим господарством; транспортними засобами;

- відділами кондитерського цеху: тістомісильним; тісторозподільним; для приготування фаршів, начинок, сиропів, оздоблювальних напівфабрикатів; для випікання виробів; мийним відділенням;

- складськими приміщеннями;

- приміщеннями для зберігання готової продукції.

Вивчення асортименту виробів, які випускає кондитерський цех.

Поняття про матеріальну відповідальність.

Ознайомлення з нормативною документацією та її призначенням.

**Учні повинні знати:**

* структуру та характер роботи підприємства;
* виробничі та допоміжні приміщення кондитерського підприємства;
* взаємозв’язок між цехами та підсобними приміщеннями,
* санітарно-гігієнічні вимоги до цехів та підсобних приміщень;
* організацію роботи кондитерського цеху;
* організацію робочого місця, безпеки праці під час укладання
сипучих та вагових виробів;
* асортимент виробів, які відпускає кондитерський цех;
* поняття про матеріальну відповідальність;
* нормативну документацію та її призначення.

**Учні повинні вміти:**

* + організувати робоче місце під час укладання сипучих та вагових виробів;
	+ працювати та використовувати в роботі обладнання, інструменти, інвентар, посуд;
	+ користуватися нормативною документацією.

**Код ЗПК.10 Тема 3. Підготовка сировини до виробництва**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Характеристика сировини та її асортимент, що використовується для виробництва борошняних кондитерських виробів. Правила зберігання харчових продуктів. Підбір устаткування, інструменту, інвентарю, посуду для підготовки сировини до виробництва.

Підготовка сировини до виробництва:

- 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;

Правила зважування продуктів.

***Учні повинні знати:***

* організацію робочого місця для підготовки сировини до виробництва;
* правила техніки безпеки, протипожежної безпеки, санітарії, гігієни;
* характеристику та асортимент сировини;
* правила зберігання харчових продуктів;
* правила підбору устаткування, інструменту, інвентарю, посуду необхідних для підготовки сировини;
* технологічну документацію;
* правила зважування продуктів

***Учні повинні вміти:***

* організувати робоче місце в кондитерському цеху для підготовки сировини до виробництва;
* виконувати правила техніки безпеки, протипожежної безпеки, санітарії, гігієни.
* розпізнавати основну і допоміжну сировину;
* зберігати продукти;
* підбирати та використовувати устаткування,інструмент, інвентар, посуд;
* дотримуватись технологічної послідовності при підготовці
* сировини до виробництва.

**Кваліфікація: кондитер 3-го розряду**

**Модуль КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів**

**Код КДН-3.1.1 Тема 1. Приготування начинок**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів, вимоги до якості. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування начинок:

* сирної начинки з родзинками (подрібнення (протирання) сиру; додавання спецій, родзинок, масла; перемішування);
* начинки з яблук (очищення яблук від шкірки; розрізання їх на дольки; 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 (запарювання маку; проціджування; протирання з цукром; додавання ін. компонентів; перемішування);
* цукатів та цедри;
* начинок, які виробляють на підприємстві.

***Учні повинні вміти:***

* організувати робоче місце;
* працювати з технологічною документацією;
* робити розрахунок сировини;
* виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог;
* визначати якість начинок органолептичним методом;
* користуватись устаткуванням та інвентарем;
* вирішувати проблемні ситуації;
* дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

**Код КДН-3.1.2 Тема 2. Приготування фаршів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів, вимоги до якості. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

 *Вправи.* Приготування фаршів:

* фаршу м'ясного, з ліверу (подрібнення м’ясних продуктів; додавання солі, перцю та інших. компонентів; перемішування);
* фаршу з риби (подрібнення продуктів; додавання солі, перцю та інших компонентів; перемішування);
* фаршу з круп, гороху, квасолі (відварювання; додавання спецій; перемішування);
* фаршу з капусти (підготовка капусти, шинкування, додавання солі, перцю, доведення до готовності.
* фаршів, які виробляють на підприємстві.

**Учні повинні вміти:**

* організувати робоче місце;
* працювати з технологічною документацією;
* робити розрахунок сировини;
* виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог;
* визначати якість фаршів органолептичним методом;
* користуватись устаткуванням та інвентарем;
* вирішувати проблемні ситуації;
* дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

**Модуль КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**

 **Код КДН-3.2.1. Тема 3. Приготування сиропів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів для оздоблення. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування сиропів:

* для просочування (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; охолодження; додавання ароматичних речовин; 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˚С; додавання фарби та ароматичних речовин).

***Учні повинні вміти:***

* організувати робоче місце;
* працювати з технологічною документацією;
* робити розрахунок сировини;
* виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог;
* визначати якість сиропів органолептичним методом;
* користуватись устаткуванням та інвентарем;
* вирішувати проблемні ситуації;
* дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

**Код КДН-3.2.2. Тема 4. Приготування помад**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів для оздоблення. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування помад:

* помади основної (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання сиропу; визначення готовності сиропу; додавання в кінці варки патоки, кислоти; охолодження до 40˚С; збивання маси на машині; визначення її готовності; дозрівання помади; додавання ароматичних речовин і барвників; визначення готовності помади);
* помади шоколадної.

***Учні повинні вміти:***

* організувати робоче місце;
* працювати з технологічною документацією;
* робити розрахунок сировини;
* виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог;
* визначати якість помади органолептичним методом;
* користуватись устаткуванням та інвентарем;
* вирішувати проблемні ситуації;
* дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

**Код КДН 3.2.3. Тема 5. Приготування желе та прикрас з нього**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів для оздоблення. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування желе та прикрас з нього для оздоблення борошняних кондитерських виробів.

***Учні повинні вміти:***

* організувати робоче місце;
* працювати з технологічною документацією;
* робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні;
* користуватись устаткуванням та інвентарем;
* вирішувати проблемні ситуації;
* дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

**Код КДН 3.2.4. Тема 6. Приготування масляних кремів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів для оздоблення. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування кремів:

* 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).

**Учні повинні вміти:**

* організувати робоче місце;
* працювати з технологічною документацією;
* робити розрахунок сировини;
* готувати: основний, особливий, новий креми;
* визначати якість кремів органолептичним методом;
* користуватись устаткуванням та інвентарем;
* вирішувати проблемні ситуації;
* дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

**Код КДН 3.2.5. Тема 7. Приготування вершкових, сметанних кремів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів для оздоблення. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування кремів:

* кремів з вершків, сметани (охолодження вершків, сметани, збивання, поступове додавання цукрової та ванільної пудри, збивання до готовності).

***Учні повинні вміти:***

* організувати робоче місце;
* працювати з технологічною документацією;
* робити розрахунок сировини;
* готувати вершковий та сметанний креми;
* визначати якість кремів органолептичним методом;
* користуватись устаткуванням та інвентарем;
* вирішувати проблемні ситуації;
* дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

**Код КДН 3.2.6. Тема 8. Приготування посипок**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів для оздоблення. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування крихти:

* з різних видів тіста (протирання обрізків крізь сито для отримання крихти; підсушування крихти; охолодження);
* шоколадної, горіхової та ін. крихти.

***Учні повинні вміти:***

* організувати робоче місце;
* працювати з технологічною документацією;
* робити розрахунок сировини;
* виготовляти різні види посипок;
* визначати якість посипок органолептичним методом;
* користуватись устаткуванням та інвентарем;
* вирішувати проблемні ситуації;
* дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

**Модуль КНД-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

**Код КДН 3.3.1. Тема 9. Приготування дріжджового тіста безопарним та виробів з нього**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

* дріжджового тіста безопарним способом (підготовка сировини; послідовне з’єднання борошна і продуктів; замішування тіста; визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності вибродженого тіста);
* 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 інших): формування шматків 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;

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста, випіканні та смажені виробів.

***Учні повинні вміти:***

* організувати робоче місце;
* працювати з технологічною документацією;
* робити розрахунок сировини;
* готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього;
* визначати якість виробів органолептичним методом;
* користуватись устаткуванням та інвентарем;
* вирішувати проблемні ситуації;
* дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

**Код КДН 3.3.2. Тема 10. Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Вимоги до якості. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

* дріжджового тіста опарним способом (приготування опари; бродіння; визначення її готовності; замішування тіста; визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності вибродженого тіста);
* виробів з дріжджового опарного тіста (дитячої здоби, булочок різних, печених пиріжків та інших виробів): 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;
* вагових (або поштучних) виробів з дріжджового опарного тіста (пирогів закритих, напівзакритих, відкритих, рулетів з маком тощо);
* короваю;
* виробів з дріжджового шарового тіста (булочок, ріжків, кренделів, пиріжків, пирогів тощо).

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення та випікання виробів.

**Учні повинні вміти:**

* організувати робоче місце;
* працювати з технологічною документацією;
* робити розрахунок сировини;
* готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього;
* визначати якість виробів органолептичним методом;
* користуватись устаткуванням та інвентарем;
* вирішувати проблемні ситуації;
* дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

**Модуль КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**

 **Код КДН 3.4.1. Тема 11. Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них. Вимоги до якості тіста та готових виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

* млинцевого тіста та виробів з нього: послідовне з’єднання продуктів; замішування 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.

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста та виробів з нього.

**Учні повинні вміти:**

* організувати робоче місце;
* працювати з технологічною документацією;
* робити розрахунок сировини;
* готувати тісто для млинчиків та вироби з нього;
* визначати якість виробів органолептичним методом;
* вирішувати проблемні ситуації;
* дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

**Код КДН 3.4.2. Тема 12. Приготування вафельного тіста та виробів з нього**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них. Вимоги до якості тіста та готових виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

* вафельного тіста та виробів з нього (послідовне з’єднання продуктів згідно рецептури; замішування тіста; випікання вафельних листів; охолодження; склеювання вафельних листів і оздоблення поверхні вафель; нарізання напівфабрикату на вироби; формування трубочок; наповнення; виявлення та виправлення дефектів).

**Учні повинні вміти:**

* організувати робоче місце;
* працювати з технологічною документацією;
* робити розрахунок сировини;
* готувати вафельне тісто та вироби з нього;
* визначати якість виробів органолептичним методом;
* користуватись устаткуванням та інвентарем;
* вирішувати проблемні ситуації;
* дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

**Код КДН 3.4.3. Тема 13 Приготування пісочного тіста та виробів з нього**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них. Вимоги до якості тіста та готових виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

* пісочного тіста та виробів з нього: послідовне з’єднання продуктів згідно рецептури – масла, цукру, меланжу та перемішування до однорідної маси; додавання есенцій, розпушувачів і борошна; замішування тіста; визначення готовності тіста; ділення тіста на шматки; розкачування тіста; формування тіста в залежності від призначення, виду виробів; викладання виробів на листи; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів.

- печива нарізного, пирогів тощо;

* пісочного тіста з наповнювачами та виробів з нього (тістечок, корзинок з різними наповнювачами, печива в асортименті та ін.);
* десертного тіста та виробів з нього (тістечок, корзинок з різними наповнювачами, печива в асортименті та ін.)

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста та виробів з нього.

**Учні повинні вміти:**

* організувати робоче місце;
* працювати з технологічною документацією;
* робити розрахунок сировини;
* готувати пісочне тісто та вироби з нього;
* штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи;
* оздоблювати вироби, випікати вироби;
* визначати якість виробів органолептичним методом;
* користуватись устаткуванням та інвентарем;
* вирішувати проблемні ситуації;
* дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

**Код КДН 3.4.4. Тема 14. Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них. Вимоги до якості тіста та готових виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

* прісного здобного тіста та виробів 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 випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів;
* сочників з сиром, печива солоного, «Любимого».

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста та виробів з нього.

**Учні повинні вміти:**

* організувати робоче місце;
* працювати з технологічною документацією;
* робити розрахунок сировини;
* готувати прісне здобне тісто та вироби з нього;
* штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи;
* оздоблювати вироби, випікати вироби;
* визначати якість виробів органолептичним методом;
* користуватись устаткуванням та інвентарем;
* вирішувати проблемні ситуації;
* дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

**Код КДН 3.4.5. Тема 15 Приготування пряничного тіста та виробів з нього**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них. Вимоги до якості тіста та готових виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

* пряничного тіста сирцевим способом і виробів з нього (пряників, перекладенців тощо): розчинення цукру у воді; 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 виробів; глазурування; виявлення та виправлення дефектів.

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста та виробів з нього.

**Учні повинні вміти:**

* організувати робоче місце;
* працювати з технологічною документацією;
* робити розрахунок сировини;
* готувати пряничне тісто та вироби з нього;
* визначати якість виробів органолептичним методом;
* користуватись устаткуванням та інвентарем;
* вирішувати проблемні ситуації;
* дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

**Код КДН 3.4.6. Тема 16. Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них. Вимоги до якості тіста та готових виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

* 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;
* виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів, тістечок тощо.

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста та виробів з нього.

**Учні повинні вміти:**

* організувати робоче місце;
* працювати з технологічною документацією;
* робити розрахунок сировини;
* готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів;
* визначати якість виробів органолептичним методом;
* користуватись устаткуванням та інвентарем;
* вирішувати проблемні ситуації;
* дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

**Модуль КНД-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту**

**Код КДН 3.5.1 Тема 17 Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тістечок і тортів. Вимоги до їх якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання. Робота із Збірником рецептур.

Вправи. Приготування:

* тістечок нарізних (перевірка якості напівфабрикатів; зачистка, вирівнювання країв; розрізання тістових напівфабрикатів (бісквітних) 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, 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 «Корзиночка» 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; складання готових виробів в лотки.

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста та виробів з нього.

**Учні повинні вміти:**

* організувати робоче місце;
* працювати з технологічною документацією;
* робити розрахунок сировини;
* виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів;
* користуватись устаткуванням та інвентарем;
* вирішувати проблемні ситуації;
* дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

**Код КНД 3.5.2 Тема 18. Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тістечок і тортів. Вимоги до їх якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання. Робота із Збірником рецептур.

Вправи. Приготування:

* тортів нарізних (перевірка якості напівфабрикатів; зачистка, вирівнювання країв; розрізання тістових напівфабрикатів (бісквітних) 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 торти; оздоблення поверхні помадою, кремом, фруктовою начинкою, цукатами тощо; перевірка маси готових виробів; передача готових виробів в експедицію);
* 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; передача торта в експедицію;
* тортів в асортименті з різних видів тіста, які виробляються на підприємстві: «Подарунковий», «Кавовий»,«Трюфельний», «Казка».

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста та виробів з нього.

**Учні повинні вміти:**

* 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, визначати якість готових виробів;
* вирішувати проблемні ситуації;
* користуватись устаткуванням та інвентарем;
* дотримуватись норм санітарії і гігієни;
* дотримуватись вимог охорони праці

**Виробнича практика**

**Тема 1. Ознайомлення з кондитерським підприємством. Організація охорони праці на підприємстві**

Інструктажі з питань охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві, їх документальне оформлення. Ознайомлення з документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.

Ознайомлення зі структурою і характером підприємства.

Ознайомлення з технікою, устаткуванням, новітніми технологіями, асортиментом продукції, що випускає підприємство. Ознайомлення з правилами роботи, правилами внутрішнього розпорядку, змістом праці кондитера; системою матеріальної відповідальності, обов’язками, пов’язаними зі збереженням матеріальних цінностей.

Ознайомлення з організацією робочих місць передовиків, новаторів виробництва та роботою по раціоналізації та винахідництву.

**Тема 2. Самостійна робота кондитера 3 розряду**

Самостійне виконання робіт на робочому місці кондитера 3 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.

Примітка. Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

**Кваліфікаційна пробна робота**

**Приклади робіт**

1. Вести процес виготовлення простих тортів, тістечок та інших поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини.
2. Готувати різні види тіста, креми, начинки.
3. Заготовляти, відважувати, відмірювати сировину за заданою рецептурою.
4. Замішувати, вимішувати, збивати тісто, проминати, розкачувати до визначеної товщини, підсипати борошном.
5. Обробляти одержані напівфабрикати.
6. Штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи.
7. Прикрашати вироби помадкою, кремом, посипками, прикрасами із желе.