**Державний навчальний заклад**

**«Професійно-технічне училище №40 м.Новоукраїнка»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПОГОДЖЕНО**  Керівник товариства з обмеженою відповідальністю «Зерновик»  \_\_\_\_\_\_\_\_ Володимир ІГНАТЕНКО    «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 р.    М.П. |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  В.о. директора  ДНЗ «ПТУ №40 м.Новоукраїнка  \_\_\_\_\_\_\_ Наталія СЕРБІНА    «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 р.    М.П. |

**Освітня програма**

**для підготовки кваліфікованих робітників**

**з професії 7412 «Кондитер»**

**Професійна кваліфікація:**

кондитер 3-го розряду;

кондитер 4-го розряду

**СХВАЛЕНО** педагогічною радою

ДНЗ «ПТУ №40 м.Новоукраїнка»

Протокол № \_\_\_\_

від «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 р.

**РОЗГЛЯНУТО**

на засіданні методичної комісії

з професій громадського харчування

Протокол № \_\_\_\_

від «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 р.

**Пояснювальна записка**

Освітня програма розроблена за СП(ПТ)О 7412.C.10.70 – 2017, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 27 грудня 2017 р. № 1691 на основі модульно-предметного підходу.

Даний документ містить:

- кваліфікаційні характеристики випускника закладу професійної (професійно-технічної) освіти з професії 7412 Кондитер, кваліфікації 3, 4 розряд;

- навчальний план, який відображає складові компоненти загальнопрофесійної, професійно-теоретичної, професійно-практичної підготовок із відповідними назвами навчальних предметів та кількістю годин на їх вивчення;

- навчальні програми предметів та виробничого навчання з вимогами до знань та умінь.

Перелік навчальних предметів, їх назви та кількість годин на вивчення визначені відповідно до змісту загальнопрофесійних та професійних компетентностей базового (загальнопрофесійного) та професійних модулів, зазначених рівнів кваліфікації у освітній програмі.

Зміст навчальних програм, вимоги до знань та умінь до осіб, які здобувають професію, розроблені на основі змісту загальнопрофесійних та професійних компетентностей навчальних модулів СП(ПТ)О з професії «Кондитер».

**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 – 1008 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** | **69** |  | **69** |  |  |  |  |  |
| 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 | Правила дорожнього руху | 4 |  | 4 |  |  |  |  |  |
| 1.6 | Основи професійної етики та психології | 10 |  | 10 |  |  |  |  |  |
| 1.7 | Іноземна мова за професійним спрямуванням | 20 |  | 20 |  |  |  |  |  |
| **2.** | **Професійно-теоретична підготовка** | **225** |  | **65** | **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 |
| 2.7 | Охорона праці | 15 |  | 15 |  |  |  |  |  |
| **3.** | **Професійно-практична підготовка** | **677** |  | **32** | **33** | **86** | **138** | **276** | **112** |
| 3.1 | Виробниче навчання | 264 |  | 18 | 12 | 30 | 54 | 108 | 42 |
| 3.2 | Виробнича практика | 413 |  | 14 | 21 | 56 | 84 | 168 | 70 |
| **4.** | Кваліфікаційна пробна робота | 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.** | Консультації | 30 |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.** | Державна кваліфікаційна атестація | 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| **7.** | Загальний обсяг навчального часу (без п.4, 6) | **978** | **20** | **166** | **41** | **118** | **172** | **334** | **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 | | | 8/4 |  |

**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.

**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.

**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.

**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 | | | 12/8 | **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.

**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.

**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.

**Тема 4. Сутність та функції менеджменту**

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.

**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

**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** | | | **10/6** | **5** |

**Тема 1. Інформація та інформаційні технології**

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.

**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.

**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** | | | **5/4** |  |

**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.

**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.

**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.

**Тема 4. Новітні технології в енергозбереженні**

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

**Навчальна програма**

**з предмета «Правила дорожнього руху»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№**  **з/п** | **Теми** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| ЗПК.3 | 1. | Правила дорожнього руху. Обов’язки та права пасажирів і пішоходів | 1 |  |
| 2. | Рух транспорту та безпека пішоходів і пасажирів | 1 |  |
| 3. | Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних випадків | 1 |  |
| 4. | Відповідальність за порушення правил дорожнього руху | 1 |  |
| **Усього годин** | | **4** |  |

**Тема 1. Правила дорожнього руху. Обов’язки та права пасажирів і пішоходів**

Правила дорожнього руху як правова основа дорожнього руху, що має створити безпечні умови для всіх його учасників.

Порядок руху пішоходів у населених пунктах.

Особливості руху пішоходів, які переносять громіздкі предмети, осіб, які пересуваються в інвалідних колясках без двигуна, керують велосипедом, мопедом та мотоциклом, тягнуть санки, візок тощо

Порядок руху пішоходів за межами населених пунктів. Рух пішоходів у темну пору доби та в умовах недостатньої видимості. Груповий рух людей дорогою.

Розподіл транспортних і пішохідних потоків. Тротуар. Пішохідна доріжка. Організована колона. Знак «Пішохідний перехід». Груповий рух людей дорогою. Порядок переходу проїжджої частини дороги. Дії пішоходів при наближенні транспортного засобу з увімкненим проблисковим маячком і спеціальним звуковим сигналом.

Дії пішоходів, які причетні до дорожньо-транспортної пригоди.

Поведінка пасажирів на зупинках маршрутного транспорту

Значення світлофорів і жестів регулювальника. Як очікувати автобус, тролейбус, трамвай, автомобіль-таксі. Посадка та висадка пасажирів під час зупинки транспорту.

**Тема 2. Рух транспорту та безпека пішоходів і пасажирів**

Правосторонній рух транспорту і безпека пішоходів. Рух у декілька рядів.

Взаємна увага – умова безпеки руху.

Види і призначення попереджувальних сигналів. Правила подання світлових сигналів або рукою. Небезпечні наслідки порушення правил подавання попереджувальних сигналів.

Попереджувальні сигнали. Швидкість руху. Дистанція. Обгін. Безпека пішоходів і пасажирів.

Поняття про шлях гальмування. Фактори, що впливають на величину шляху гальмування.

Види перехресть. Порядок руху на перехрестях. Зупинка і стоянка.

**Тема 3. Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних випадків**

Визначення і термінове призначення дії фактора травмування, звільнення потерпілого із пошкодженого транспортного засобу.

Основні правила першої долікарської допомоги потерпілим. Надання першої допомоги при різних видах травм. Транспортування потерпілих при ДТП.

**Тема 4. Відповідальність за порушення правил дорожнього руху**

Соціально – економічні і правові наслідки ДТП і порушення ПДР. Поняття і види адміністративних порушень. Кримінальна відповідальність. Відповідальність за нанесення матеріальної та природо-екологічної шкоди.

Засоби адміністративного покарання. Дисциплінарна відповідальність. Суспільний вплив. Громадянська відповідальність.

**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

**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.

# **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.

**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.

**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).

# **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

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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).

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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** | | | **6/5** |  |
| **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 | 6/4 |  |
| **Усього годин** | | | **6/4** |  |
| **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** | | | **14/12** |  |
| **Усього годин** | | | **20/17** |  |

**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.

**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.

**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.

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

Поняття про бракераж готової продукції.

Правила проведення бракеражу 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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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 | 2/1 | |  |
| 8. | Холодильне устаткування | 2/1 | |  |
| **Усього годин** | | | **15/7** | |  |
| **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 | 7/3 | |  |
| **Усього годин** | | | **7/3** | |  |
| **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 | 14/8 | |  |
| **Усього годин** | | | **14/8** | |  |
| **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 | 3/1 | |  |
| **Усього годин** | | | **3/1** | |  |
| **Усього за кваліфікацією:**  **кондитер 3-го розряду** | | | **37/25** | |  |
| **Усього годин** | | | **52/32** | |  |

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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 | 2/1 |  |
| 2. | Нормативні документи: види, призначення, використання | 3/2 | 1 |
| **Усього годин** | | | **5/3** | **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** | | | **10/8** | **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.

**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.

**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.

**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.

**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** | | | | | | **5/1** |  |
| **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** | | | | | | **10** |  |
| **Усього годин** | | | | | | **15/11** |  |

**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.

### **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.

**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 правил.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

### **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.

### **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.

**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.

**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.

**Навчальна програма з предмета**

**«Охорона праці»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | **Теми** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **з них на лабораторно-практичні роботи** |
| ЗПК.4 | 1. | Правові та організаційні основи охорони праці | 2 |  |
| 2. | Основи безпеки праці в галузі. Загальні відомості про потенціал небезпеки. | 4 |  |
| 3. | Основи пожежної безпеки | 2 |  |
| 4. | Основи електробезпеки | 2 |  |
| 5. | Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди | 2 |  |
| 6. | Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках | 3 |  |
| **Усього годин** | | | **15** |  |

**Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль**

**Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці**

Зміст поняття «Охорона праці», соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета «Охорона праці», обсяг, зміст і порядок його вивчення. Додаткові вимоги щодо вивчення предмета при підготовці робітників для виконання робіт з підвищеною небезпекою.

Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України «Про охорону праці», Кодекс законів про працю, Закон України «Про пожежну безпеку». «Основи законодавства України про охорону здоров'я».

Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працюючих. Галузеві стандарти.

Правила внутрішнього трудового розпорядку. Колективний договір, його укладення і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і підлітків. Порядок забезпечення засобами індивідуального та колективного захисту.

Державний і громадський контроль за охороною праці, відомчий контроль. Органи державного нагляду за охороною праці.

Відповідальність за порушення законодавства про охорону праці, правил та інструкцій з охорони праці. Дисциплінарна, матеріальна і кримінальна відповідальність.

Інструктування з безпеки праці. Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві, алкоголізм і безпека праці. Професійні захворювання і отруєння.

Основні причини травматизму і захворювання на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму і захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, медико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань.

Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.

Розслідування нещасних випадків у навчальних закладах.

Відшкодування власником підприємства, установи і організації або уповноваженим ним органом шкоди, заподіяної працівникові ушкодженням здоров'я, пов'язаним з виконанням ним трудових обов'язків.

**Тема 2. Основи безпеки праці в галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці**

Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці. Роботи з підвищеною небезпекою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які відносяться до професії кондитера. Зони безпеки та їх огородження. Світлова і звукова сигналізації. Попереджувальні написи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки.

Засоби індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікроклімат виробничих приміщень. Прилади контролю безпечних умов праці, порядок їх використання. Загальні вимоги забезпечення безпечних умов праці при обслуговуванні та ремонті контрольно-вимірювальних приладів.

Обов'язкові для всіх робітників правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. План ліквідації аварії. Перелік робіт з підвищеною небезпекою та тих, які потребують професійного добору, організація безпеки праці на таких роботах.

Основні причини травматизму і захворювання в перукарні. Основні заходи запобігання травматизму і захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, медико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань.

Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.

Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях, лабораторіях навчальних закладів. Засоби колективного захисту працівників.

Огороджувальні пристрої. Вимоги техніки безпеки при роботі з контрольно-вимірювальними приладами в лабораторіях та виробничих майстернях.

**Тема 3. Основи пожежної безпеки**

Характерні причини виникнення пожежі: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання опалювальних систем, електронагрівальних приладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустощі, пожежонебезпечні речовини, які використовуються при монтажних роботах (спирт, бензин, лаки).

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація.

Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, запалення, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймисті і горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструкції.

Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежогасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі.

Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.

Запобігання аварійній розгерметизації технологічних систем, загоряння аварійних викидів.

Особливості гасіння пожежі на об'єктах радіотехнічних заводів.

**Тема 4. Основи електробезпеки**

Види електрики: промислова, статична і атмосферна.

Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Електричні травми, їх види. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.

Класифікація виробничих приміщень відносно безпеки ураження працюючих електричним струмом.

Допуск до роботи з електровимірювальними приладами. Колективні та індивідуальні засоби захисту при проведенні монтажних робіт. Попереджувальні написи, плакати та пристрої. Занулення та захисне заземлення, їх призначення.

Захист від статичної електрики при проведенні монтажних робіт. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози.

**Тема 5. Основи гігієни праці, виробничої санітарії. Медичні огляди.**

Поняття про виробничу санітарію. Шкідливі виробничі фактори: шум, вібрація, іонізуючі випромінювання, електромагнітне випромінювання, лазерне випромінювання, високочастотне випромінювання.

Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками. Основні гігієнічні особливості праці за професією монтажник радіоелектронної апаратури та приладів. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціювання повітря, виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції.

Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення.

Санітарно-побутове забезпечення працюючих за професією швачка.

Щорічні медичні огляди неповнолітніх, осіб віком до 21 року.

**Тема 6. Надання першої медичної допомоги потерпілим при нещасних випадках**

Стислі основи анатомії людини.

Послідовність, принципи й засоби надання першої долікарської допомоги.

Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість дій.

Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.

Перша допомога при запорошенні очей, пораненнях, вивихах, переломах, сонячних ударах, знепритомніннях, обмороженнях.

Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу, кінцівок.

Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, нікотином.

Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом, послідовність дій.

Оживлення, способи штучного дихання, положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.

Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.

**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 | | | 21 |
| **Усього годин** | | | **33** |
| **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 | | | 56 |
| **Усього годин** | | | **86** |
| **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 | 30/24 |
| **Усього годин** | | | **54/48** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 84/49 |
| **Усього годин** | | | **138** |
| **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 | 18/12 |
| 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** | | | **108/102** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 168/98 |
| **Усього годин** | | | **276** |
| **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 | | | 264/252  413/308 |
| **Усього годин** | | | **677** |

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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).

**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.

**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.

**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);

**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).

**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.

**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**

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.

**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.

**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.

**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).

**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.

**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.

**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, перекладинців 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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**Професійна кваліфікація: кондитер 4-го розряду**

**Кваліфікаційна характеристика**

**Завдання та обов’язки.** Виготовляє різноманітні кекси, рулети, печиво вищого гатунку роздрібного асортименту, торти і тістечка з різноманітної сировини (борошняного тіста, сирної маси, морозива) зі складним багатокольоровим візерунком, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнка та з різними традиційними переходами тонів. Здійснює фігурне нарізування випечених напівфабрикатів, формує, виготовляє деталі малюнка, оздоблень для тортів з шоколаду, крему, бізе. Підбирає крем за кольорами, наносить малюнок. Складає малюнок з різних дрібних та середніх деталей. Візуально перевіряє суміщення кольорових елементів і деталей малюнка, а також ваги готових тортів і тістечок.

**Повинен знати:** асортимент, рецептури, технологію виготовляння різноманітних кондитерських виробів, в т.ч. складних видів тортів і тістечок; способи і техніку оздоблення кремами, глазуррю, шоколадом; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила безпеки і охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

**Кваліфікаційні вимоги**. Повна або базова загальна середня освіта. Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації за професією кондитера 4 розряду без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією кондитера 3 розряду - не менше 1 року (та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 4 розряду).

**Приклади робіт**. Виготовляння кондитерських виробів зі складним оздобленням, фарбування, розташування малюнків на кондитерських виробах; порціювання, нанесення візерунку; перевіряння ваги кондитерських виробів.

**Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією кондитер 4-го розряду**

2.1. При продовженні навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

2.2. При підвищенні професійної кваліфікації

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Кондитер 3-го розряду; стаж роботи за професією Кондитер 3-го розряду - не менше 1 року.

2**.**3. Після закінчення навчання

Повна загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Кондитер 4-го розряду.

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

Професія: 7412 Кондитер

Професійна кваліфікація: кондитер 4-го розряду

Загальний фонд навчального часу – 748 година

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Навчальні предмети** | **Кількість годин** | | | | | | | |
| **Всього годин** | **З них на ЛПР** | **Модуль**  **КНД-4.1** | **Модуль**  **КНД-4.2** | **Модуль**  **КНД-4.3** | **Модуль**  **КНД-4.4** | **Модуль**  **КНД-4.5** | **Модуль**  **КНД-4.6** |
| **1.** | **Професійно-теоретична підготовка** | **204** |  | **40** | **21** | **27** | **22** | **58** | **36** |
| 1.1 | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів, виробів харчової промисловості з основами товарознавства | 134 |  | 20 | 10 | 18 | 18 | 41 | 27 |
| 1.2 | Устаткування підприємств харчування | 18 |  | 6 | 3 | 2 | 2 | 3 | 2 |
| 1.3 | Організація виробництва та обслуговування | 11 |  | 2 | 2 | 2 |  | 5 |  |
| 1.4 | Облік, калькуляція та звітність | 5 | 5 |  |  | 3/3 |  |  | 2/2 |
| 1.5 | Гігієна та санітарія виробництва | 11 |  | 2 | 1 | 2 | 2 | 4 |  |
| 1.6 | Малювання та ліплення | 25 |  | 10 | 5 |  |  | 5 | 5 |
| **3.** | **Професійно-практична підготовка** | **500** |  | **118** | **53** | **59** | **53** | **118** | **99** |
| 3.1 | Виробниче навчання | 192 |  | 48 | 18 | 24 | 18 | 48 | 36 |
| 3.2 | Виробнича практика | 308 |  | 70 | 35 | 35 | 35 | 70 | 63 |
| **4.** | Кваліфікаційна пробна робота | 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.** | Консультації | 30 |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.** | Державна кваліфікаційна атестація | 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| **7.** | Загальний обсяг навчального часу (без п.4.6) | **711** | **5** | **158** | **74** | **86** | **75** | **176** | **135** |

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

- перенесені години з: Модулів КНД-4.3 (1 год. виробничої практики) на виробничу практику Модуля КНД-4.6, КНД-4.5 (7 год. виробничої практики) на виробничу практику Модуля КНД-4.4;

- збільшені години виробничої практики на Модулях КНД-4.2 (на 7 год.), КНД-4.6 (на 4 год.) для дотримання тижневого навантаження під час її проведення та забезпечення необхідної кратності 7 годин.

- виробнича практика проводиться в кінці професійної кваліфікації.

- кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на виробничу практику Модуля КНД-4.6 .

**Навчальна програма з предмета**

**«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів, виробів харчової промисловості з основами товарознавства»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | **Теми** | **Кількість годин** | |
| **Усього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Кваліфікація: кондитер 4-го розряду**  **Модуль КНД-4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** | | | | |
| КНД-4.1.1 | 1. | Приготування кремів масляних на основі сиропів | 2 |  |
| КНД-4.1.2 | 2. | Приготування заварного крему, його різновидів | 2 |  |
| КНД-4.1.3 | 3. | Приготування білкового крему, його різновидів | 2 |  |
| КНД-4.1.4 | 4. | Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї | 2 |  |
| КНД-4.1.5 | 5. | Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблювання з них | 2 |  |
| КНД-4.1.6 | 6. | Приготування цукрових мастик та елементів оздоблювання з них | 2 |  |
| КНД-4.1.7 | 7. | Приготування різних видів глазурі та елементів оздоблювання з неї | 2 |  |
| КНД-4.1.8 | 8. | Приготування мусів, суфле | 2 |  |
| КНД-4.1.9 | 9. | Виготовлення оздоблень з шоколаду | 2 |  |
| КНД-4.1.10 | 10. | Виготовлення оздоблень з кремів застосуванням кондитерських інструментів | 2 |  |
| **Усього годин** | | | **20** |  |
| **Модуль КНД-4.2 Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу** | | | | |
| КНД-4.2.1 | 11. | Виготовлення різноманітних цукрових мас | 4 |  |
| КНД-4.2.2 | 12. | Виготовлення мармеладу | 2 |  |
| КНД-4.2.3 | 13. | Виготовлення фруктових та желейних мас | 4 |  |
| **Усього годин** | | | **10** |  |
| **Модуль КНД-4.3 Приготування десертів** | | | | |
| КНД-4.3.1. | 14. | Виготовлення десертів з утворенням драглів | 5 |  |
| КНД-4.3.2 | 15. | Виготовлення гарячих десертів | 5 |  |
| КНД-4.3.3 | 16. | Виготовлення заморожених десертів | 5 |  |
| КНД-4.3.4 | 17. | Виготовлення десертів з плодів і ягід | 3 |  |
| **Усього годин** | | | **18** |  |
| **Модуль КНД-4.4 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** | | | | |
| КНД-4.4.1 | 18. | Приготування дріжджового шарованого тіста та виробів з нього | 10 |  |
| КНД-4.4.2 | 19. | Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста | 8 |  |
| **Усього годин** | | | **18** |  |
| **Модуль КНД-4.5 Приготування бездріжджових видів тіста та**  **виробів з нього** | | | | |
| КНД-4.5.1 | 20. | Приготування медового тіста та виробів з нього | 5 |  |
| КНД-4.5.2 | 21. | Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього | 5 |  |
| КНД-4.5.3 | 22. | Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього | 6 |  |
| КНД-4.5.4 | 23. | Приготування заварного тіста та виробів з нього | 6 |  |
| КНД-4.5.5 | 24. | Приготування прісного шарованого тіста та виробів з нього | 5 |  |
| КНД-4.5.6 | 25. | Приготування мигдального тіста та виробів з нього | 5 |  |
| КНД-4.5.7 | 26. | Приготування крихтового тіста та виробів з нього | 5 |  |
| КНД-4.5.8 | 27. | Приготування українських національних кондитерських виробів | 4 |  |
| **Усього годин** | | | **41** |  |
| **Модуль КНД-4.6 Приготування складних тортів різних видів** | | | | |
| КНД-4.6.1 | 28. | Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами | 4 |  |
| КНД-4.6.2 | 29. | Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень | 6 |  |
| КНД-4.6.3 | 30. | Приготування білкових та білково-горіхових тортів | 5 |  |
| КНД-4.6.4 | 31. | Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами | 4 |  |
| КНД-4.6.5 | 32. | Приготування тортів з шарованого тіста | 4 |  |
| КНД-4.6.6 | 33. | Приготування фігурних тортів, тортів асорті | 4 |  |
| **Усього годин** | | | **27** |  |
| **Усього за кваліфікацією:**  **кондитер 4-го розряду** | | | **134** |  |

**Кваліфікація: кондитер 4-го розряду**

**Модуль КНД-4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**

**Код КНД-4.1.1. Тема 1. Приготування кремів масляних на основі сиропів**

Технологія приготування кремів масляних на основі сиропів; характеристика, види в залежності від рецептури (шоколадний, горіховий тощо); правила розрахунку сировини; вимоги до якості; ознаки готовності крему; можливі дефекти кремів та причини виникнення; терміни та умови зберігання; використання кремів. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.1.2. Тема 2. Приготування заварного крему, його різновидів**

Технологія приготування заварного крему; характеристика, правила розрахунку сировини; вимоги до якості; ознаки готовності крему; можливі дефекти крему та причини виникнення; терміни та умови зберігання; використання заварного крему. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.1.3. Тема 3. Приготування білкового крему, його різновидів**

Технологія приготування білкового крему та його різновидів; характеристика, види в залежності від рецептури; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; ознаки готовності крему; можливі дефекти кремів та причини виникнення; терміни та умови зберігання; використання кремів. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.1.4. Тема 4. Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї**

Технологія приготування карамелі та її різновидів (ливна, еластична, атласна); характеристика, види в залежності від рецептури; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти та причини виникнення; терміни та умови зберігання; використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з карамелей. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.1.5. Тема 5. Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них**

Технологія приготування грильяжу, марципанової маси; характеристика, вимоги до якості; правила виготовлення елементів оздоблення; можливі дефекти та причини виникнення; терміни та умови зберігання; використання.Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.1.6. Тема 6. Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них**

Технологія приготування цукрових мастик (цукрова сирцева, молочна, заварна, паста): характеристика; правила виготовлення елементів оздоблення з них; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; використання. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.1.7. Тема 7. Приготування різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї**

Технологія приготування різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї; (сирцева для глазурування та оздоблення виробів, заварна): характеристика; правила виготовлення елементів оздоблення, декоративних виробів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; використання. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.1.8. Тема 8. Приготування мусів і суфле**

Технологія приготування мусів, суфле; можливі дефекти та причини їх виникнення; ознаки готовності; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; використання. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.1.9. Тема 9. Виготовлення оздоблень з шоколаду**

Шоколад: характеристика, технологія та правила роботи з шоколадом. Технологія приготування оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього, прикрас і деталей малюнку з шоколаду; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання. Правила оздоблення борошняних кондитерських виробів. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.1.10. Тема 10. Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів**

Технологія приготування оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів (кондитерської гребінки, різних трубочок, тощо); виготовлення з крему бордюрів, надписів, орнаментів, тощо.

Способи і техніки нанесення складного багатокольорового малюнку. Порядок та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

Можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання. Правила і норми охорони праці.

**Модуль КНД-4.2 Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу**

**Код КНД-4.2.1. Тема 11. Приготування різноманітних цукрових мас**

Технологія виготовлення різноманітних цукрових мас (помадні цукеркові маси, молочні помадні цукеркові маси), їх характеристика. Властивості помадних мас під час формування, відливання виробів до форми. Глазурування цукерок шоколадом. Можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.2.2. Тема 12. Приготування мармеладу**

Технологія виготовлення мармеладу, його характеристика; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.2.3. Тема 13. Приготування фруктових та желейних мас**

Технологія виготовлення фруктових та желейних мас (фруктово-ягідних, драглеподібних), їх характеристика. Властивості помадних мас під час формування, відливання виробів до форми. Глазурування цукерок шоколадом. Можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання.Правила і норми охорони праці.

**Модуль КНД-4.3 Приготування десертів**

**Код КНД-4.3.1. Тема 14. Виготовлення десертів з утворенням драглів**

Технологія виготовлення десертів з утворенням драглів (желе, муси, самбуки, креми, збиті вершки, панакота, тощо); можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.3.2. Тема 15. Виготовлення гарячих десертів**

Технологія виготовлення гарячих десертів з яблук (або з додаванням їх), суфле, пудинги, тощо; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.3.3. Тема 16. Виготовлення заморожених десертів**

Технологія виготовлення заморожених десертів (сорбет, морозиво-фламбе, тощо); можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.3.4. Тема 17. Виготовлення десертів з плодів і ягід**

Технологія виготовлення десертів зі свіжих плодів і ягід; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості. Правила і норми охорони праці.

**Модуль КНД-4.4 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

**Код КНД-4.4.1. Тема 18. Приготування дріжджового шарованого тіста та виробів з нього**

Технологія приготування дріжджового шарованого тіста, способи прошаровування тіста; асортимент виробів; формування та особливості оздоблення виробів до і після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.4.2. Тема 19. Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста**

Технологія приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста; методи консервування напівфабрикатів; асортимент виробів; різні види пакувальних матеріалів; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх;терміни та умови зберігання. Правила і норми охорони праці.

**Модуль КНД-4.5 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**

**Код КНД-4.5.1. Тема 20. Приготування медового тіста та виробів з нього**

Технологія приготування медового тіста, асортимент виробів з нього (пряники, коврижки, медівник, тощо). Формування напівфабрикатів, температурний режим випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання.Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.5.2. Тема 21. Приготування білкового тіста та різних видів виробів з нього**

Характеристика, технологія приготування різних видів білкового тіста (з наповнювачами: горіхами, маком, какао порошком), асортимент виробів з нього. Співвідношення сировини, особливості її підготовки. Формування напівфабрикатів, температурний режим випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання.Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.5.3. Тема 22. Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього**

Технологія приготування різних видів бісквітного тіста (на білках, буше, з використанням сумішей та емульгаторів, новий бісквіт з маслом какао, горіхами, маком) та виробів з нього. Визначення готовності тіста, формування та особливості оздоблення виробів (печива, рулетів, тістечок тощо), вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання.

Особливості рецептури та технологія приготування масляного бісквіту (чотирма способами). Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування виробів з масляного бісквіту: печива, кексів, тістечок. Вимоги до їх якості. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.5.4. Тема 23. Приготування заварного тіста та виробів з нього**

Характеристика заварного тіста. Особливості рецептури, співвідношення сировини, технологія приготування заварного тіста та виробів з нього. Процеси, що відбуваються під час приготування заварки. Визначення готовності заварки, готового тіста.

Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Формування та особливості оздоблення виробів, вихід та вимоги до якості виробів.

Технологія приготування тістечок заварних, профітролей, тощо. Можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.5.5. Тема 24. Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього**

Технологія приготування прісного шарового тіста по стадіях: підготовка жиру для прошарування, замішування тіста, прошарування тіста жиром; розкачування; охолодження. Значення кількості розкачування тіста на якість готових виробів. Недоліки тіста, причини та способи їх усунення.

Технологія приготування виробів з нього; формування та оздоблення виробів після випікання, температурний режим випікання виробів з шарового тіста: валованів, пиріжків, тістечок, тощо.

Вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання.

Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.5.6. Тема 25. Приготування мигдального тіста та виробів з нього**

Характеристика та технологія приготування мигдального тіста та асортимент виробів з нього (тістечка, торти, печиво); особливості формування, випікання та оздоблення виробів після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання.

Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.5.7. Тема 26. Приготування крихтового тіста та виробів з нього**

Характеристика та технологія приготування крихтового тіста та асортимент виробів з нього; особливості формування, випікання та оздоблення виробів після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання.

Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.5.8. Тема 27. Приготування українських національних кондитерських виробів**

Асортимент, технологія приготування українських національних кондитерських виробів (перекладанці різних видів, сирники, печиво «горішки», «каштан»); формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання.

Правила і норми охорони праці.

**Модуль КНД-4.6 Приготування складних тортів різних видів**

**Код КНД-4.6.1. Тема 28. Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами**

Асортимент; технологія приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами; формування (форма, розміри тортів) та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.6.2. Тема 29. Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень**

Асортимент; технологія приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень (з масляним кремом, суфле, білковим кремом; бісквітно-фруктові торти); формування (форма, розміри тортів) та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.6.3. Тема 30. Приготування білкових та білково-горіхових тортів**

Асортимент; технологія приготування білкових та білково-горіхових тортів; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.6.4. Тема 31. Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами**

Асортимент; технологія приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.6.5. Тема 32. Приготування тортів з шарового тіста**

Асортимент; технологія приготування тортів з шарового тіста; формування та особливості оздоблення виробів. Особливості приготування тортів з шарового січеного тіста. Технологія приготування тортів з масляним кремом, фруктовим, тощо. Вихід тортів, вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання. Правила і норми охорони праці.

**Код КНД-4.6.6. Тема 33. Приготування фігурних тортів, тортів асорті**

Особливості, форма, розміри тортів. Різниця фігурних тортів від тортів масового виробництва по масі, формі, художньому оформленню.

Асортимент; технологія приготування фігурних тортів, тортів асорті; формування та особливості оздоблення виробів.

Види оздоблення в залежності від асортименту; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання. Правила і норми охорони праці.

**Навчальна програма з предмета**

**« Устаткування підприємств харчування»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | **Теми** | **Кількість годин** | | | |
| **Усього** | | | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Кваліфікація: кондитер 4-го розряду**  **Модуль КНД-4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** | | | | | | |
| КДН-4.1.1-4.1.10 | 1. | Сучасне устаткування кондитерського цеху для приготування оздоблювальних напівфабрикатів | 6 | | |  |
| **Усього годин** | | | **6** | | |  |
| **Модуль КНД-4.2 Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу** | | | | | | |
| КНД-4.2.1-4.2.3 | 2. | Машини та механізми для приготування цукрових та желейних мас | 3 | | |  |
| **Усього годин** | | | **3** | | |  |
| **Модуль КДН-4.3 Приготування десертів** | | | | | | |
| КНД-4.3.1- 4.3.4 | 3. | Холодильне устаткування | 2 | | |  |
| **Усього годин** | | | **2** | | |  |
| **Модуль КНД-4.4 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** | | | | | | |
| КНД-4.4.1 | 4. | Сучасні машини для замісу тіста | 1 | | |  |
| 5. | Сучасне теплове устаткування | 1 | | |  |
| **Усього годин** | | | **2** | | |  |
| **Модуль КНД-4.5 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього** | | | | | | |
| КНД-4.5.1-4.5.7 | 6. | Машини та механізми для виробництва борошняних виробів | 2 | |  | |
| 7. | Допоміжне устаткування | 1 | |  | |
| **Усього годин** | | | **3** | |  | |
| **Модуль КДН-4.6 Приготування складних тортів різних видів** | | | | | | |
| КНД-4.6.1-4.6.6 | 8. | Машини та механізми для виробництва та оздоблення тортів | 1 |  | | |
|  | 9. | Устаткування для реалізації кондитерських виробів | 1 |  | | |
| **Усього годин** | | | **2** |  | | |
| **Усього за кваліфікацією:**  **кондитер 4-го розряду** | | | **18** |  | | |

**Модуль КНД-4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**

**Коди КДН-4.1.1-4.1.10 Тема 1. Сучасне устаткування кондитерського цеху для приготування оздоблювальних напівфабрикатів**

Характеристика машин для збивання продуктів. Сучасні збивальні машини, блендери, міксери: призначення, будова, принцип роботи, експлуатація машин з дотриманням технічних вимог безпеки праці, регулювання швидкості, використання робочих органів за призначенням.

Машини та механізми для приготування оздоблювальних напівфабрикатів. Темперуючий котел, відливочна машина, декоруючи машини їх призначення, будова, принцип дії, правила раціональної та безпечної експлуатації.

Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з машинами.

Сучасні індукційні та склокерамічні 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.

**Модуль КНД-4.2 Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу**

**Коди КДН-4.2.1-4.2.3 Тема 2. Машини та механізми для приготування цукрових та желейних мас**

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

Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблемні ситуації, які виникають під час роботи устаткуванням та методи їх вирішення.

Машини для відсадки зефіру, відлив мармеладу, желейних мас: призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог праці.

Охолоджувальні столи, охолоджувальні конвектори, призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.

**Модуль КДН-4.3 Приготування десертів**

**Коди КНД-4.3.1- 4.3.3-4.3.4 Тема 3. Холодильне устаткування**

Устаткування для виготовлення та зберігання заморожених десертів: гранітори, фрізери для морозива, льодогенератори, морозильні камери. Їх призначення, будова, автоматика, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з холодильним устаткуванням.

**Модуль КДН-4.4 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

**Код КНД-4.4.1 Тема 4. Сучасні машини для замісу тіста**

Сучасні машини для замісу тіста та його розкачування: призначення. Будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог праці.

Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з машинами.

**Код КНД-4.4.1 Тема 5. Сучасне теплове устаткування**

Конвекційні пекарні печі: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з печами.

Пароконвекційні шафи: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, інтенсифікація теплового процесу. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з шафами.

**Модуль КДН-4.5 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**

**Коди КНД-4.5.1-4.5.7 Тема 6.** **Машини та механізми для виробництва борошняних виробів**

Сучасні машини для виробництва борошняних виробів. Машини для дозування та відсажування тіста. Формовочні машини для виробництва печива, пряників, бісквітів, рулетів та ін.: призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотримання технічних вимог безпеки.

Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з машинами.

**Коди КНД-4.5.1-4.5.7 Тема 7. Допоміжне устаткування**

Машини та механізми для дрібнення горіхів, шоколаду, виготовлення цукрової пудри. Призначення, будова, принципи роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.

**Модуль КДН-4.6 Приготування тортів різних видів**

**Коди КНД-4.6.1-4.6.6 Тема 8. Машини та механізми для виробництва та оздоблення тортів**

Характеристика машин для нарізання тортів. Депозитори для розливання сиропів та обмазки тортів.

Універсальні модульні системи для виробництва тортів їх класифікація, призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

**Коди КНД-4.6.1-4.6.6 Тема 9.****Устаткування для реалізації кондитерських виробів**

Устаткування для реалізації борошняних кондитерських виробів: прилавки-вітрини та інші. Їх призначення, будова, автоматика, правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці. Вирішення проблематичних ситуацій під час роботи з машинами.

**Навчальна програма з предмета**

**«Організація виробництва та обслуговування»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | **Теми** | | **Кількість годин** | |
| **Усього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Кваліфікація: кондитер 4-го розряду**  **Модуль КНД-4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** | | | | | |
| КНД-4.1.1 | 1. | Організація робочих місць по приготуванню напівфабрикатів для оздоблення кондитерських виробів | | 1 |  |
| КНД-4.1.9 | 2. | Характеристика виробничого інвентарю, інструментів для виготовлення оздоблень з шоколаду та кремів | | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **Модуль КНД-4.2 Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу** | | | | | |
| КНД-4.2.1 | 3. | Організація робочих місць для виготовлення цукрових мас | | 1 |  |
| КНД-4.2.2 | 4. | Організація робочих місць для виготовлення мармеладу, фруктових та желейних мас | | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **Модуль КДН-4.3 Приготування десертів** | | | | | |
| КНД-4.3.1. | 5. | Організація робочих місць для виготовлення десертів з утворенням драглів | | 1 |  |
| КНД-4.3.2 | 6. | Організація робочих місць для виготовлення гарячих десертів | | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **Модуль КДН-4.5 Приготування бездріжджових видів тіста та**  **виробів з нього** | | | | | |
| КНД-4.5.1 | 7. | | Характеристика відділення для замісу та розробки тіста медового, білкового, бісквітного холодним способом | 1 |  |
| КНД-4.5.2 | 8. | | Характеристика відділення для випікання борошняних кондитерських виробів | 1 |  |
| КНД-4.5.4 | 9. | | Організація робочих місць для замісу та розробки заварного та мигдального тіста | 1 |  |
| КНД-4.5.8 | 10. | | Загальні правила підбору посуду для подачі національних кондитерських виробів. Особливості форм і методів обслуговування відвідувачів | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **5** |  |
| **Усього за кваліфікацією:**  **кондитер 4-го розряду** | | | | **11** |  |

**Кваліфікація: кондитер 4-го розряду**

**Модуль КНД-4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**

**Код КНД-4.1.1 Тема 1. Організація робочих місць по приготуванню напівфабрикатів для оздоблення кондитерських виробів**

Організація робочих місць з приготування оздоблювальних напівфабрикатів, оформлення виробів після випікання. Характеристика устаткування, виробничого інвентарю, посуду, інструменту. Організація роботи експедиції та приміщення зберігання тари.

**Код КНД-4.1.9 Тема 2. Характеристика виробничого інвентарю, інструментів для виготовлення оздоблень з шоколаду та кремів**

Характеристика устаткування, виробничого інвентарю, посуду, інструменту. Організація робочих місць для виготовлення оздоблень з шоколаду та кремів.

**Модуль КНД-4.2 Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу**

**Код КНД-4.2.1 Тема 3. Організація робочих місць для виготовлення цукрових мас**

Організація робочих місць; характеристика устаткування, виробничого інвентарю, посуду, інструменту при виготовленні цукрових мас.

**Код КНД-4.2.2 Тема 4. Організація робочих місць для виготовлення мармеладу, фруктових та желейних мас**

Організація робочих місць; характеристика устаткування, виробничого інвентарю, посуду, інструменту при виготовленні мармеладу, фруктових та желейних мас.

**Модуль КНД-4.3 Приготування десертів**

**Код КНД-4.3.1 Тема 5. Організація робочих місць для виготовлення десертів з утворенням драглів**

Організація робочих місць; характеристика устаткування, виробничого інвентарю, посуду, інструменту при виготовленні десертів з утворенням драглів.

**Код КНД-4.3.2 Тема 6. Організація робочих місць для виготовлення гарячих десертів**

Організація робочих місць; характеристика устаткування, виробничого інвентарю, посуду, інструменту при виготовленні гарячих десертів.

**Модуль КНД-4.5 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**

**Код КНД-4.5.1 Тема 7. Характеристика відділення для замісу та розробки тіста медового, білкового, бісквітного холодним способом**

Характеристика відділення для замісу та розробки тіста медового, білкового, бісквітного холодним способом. Організація робочих місць; характеристика устаткування, виробничого інвентарю, посуду та інструменту.

**Код КНД-4.5.2 Тема 8. Характеристика відділення для випікання борошняних кондитерських виробів**

Характеристика відділення для випікання борошняних кондитерських виробів. Організація робочих місць; характеристика устаткування, виробничого інвентарю, посуду.

**Код КНД-4.5.4 Тема 9. Організація робочих місць для замісу та розробки заварного та мигдального тіста**

Організація робочих місць; характеристика устаткування, виробничого інвентарю, посуду та інструменту для замісу та розробки заварного та мигдального тіста.

**Код КНД-4.5.8 Тема 10. Загальні правила підбору посуду для подачі національних кондитерських виробів. Особливості форм і методів обслуговування відвідувачів**

Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування.

Серветка – як елемент оформлення столу. Сервіровка столу.

Загальні правила підбору посуду та подачі борошняних кондитерських виробів, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, алкогольних напоїв.

Форми, методи та правила обслуговування відвідувачів.

Види банкетів і прийомів, їх специфіка. Характеристика банкета «Чай», «Кава».

**Навчальна програма з предмета**

**«Облік, калькуляція і звітність»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | | **Теми** | **Кількість годин** | |
| **Усього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Кваліфікація: кондитер 4-го розряду**  **Модуль КНД-4.3 Приготування десертів** | | | | | |
| КНД-4.3.1-4.3.4 | 1. | | Правила використання нормативно-технологічних документів при приготуванні різних видів десертів | 3 | 3 |
| **Усього годин** | | | | **3** | **3** |
| **Модуль КНД-4.6 Приготування складних тортів різних видів** | | | | | |
| КНД-4.6.1-4.6.6 | 2. | Ціноутворення у закладах ресторанного господарства | | 2 | 2 |
| **Усього годин** | | | | **2** | **2** |
| **Усього за кваліфікацією:**  **кондитер 4-го розряду** | | | | **5** | **5** |

**Модуль КНД-4.3 Приготування десертів**

**Код КДН-4.3.1 – 4.3.4 Тема 1. Правила використання нормативно-технологічних документів при приготуванні різних видів десертів**

Нормативно-технологічні документи.

Правила розрахунку сировини для виготовлення різних видів десертів.

*Практичні роботи:*

Розрахунок сировини на необхідну кількість десертів (з утворенням драглів, гарячих, заморожених, з плодів і ягід).

Розрахунок взаємозаміни сировини.

**Модуль КНД-4.6 Приготування складних тортів різних видів**

**Код КДН-4.6.1 – 4.6.6 Тема 2. Ціноутворення у закладах ресторанного господарства**

Поняття про ціни, види цін. Порядок розрахунку суми націнок та продажної ціни на сировину. Вимоги до оформлення документів.

Порядок розрахунку ціни реалізації на вироби. Порядок складання калькуляційної картки. Вимоги до оформлення документів.

*Практичні роботи:*

Розрахунок суми націнок та продажної ціни на сировину.

Розрахунок ціни реалізації на готові вироби.

**Навчальна програма з предмета**

**«Гігієна та санітарія виробництва»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | **Теми** | | **Кількість годин** | |
| **Усього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Кваліфікація: кондитер 4-го розряду**  **Модуль КНД-4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів**  **для борошняних кондитерських виробів** | | | | | |
| КНД-4.1.1 -  4.1.6 | 1. | Санітарні вимоги до приготування кремів, швидкопсувних продуктів | | 1 |  |
| КНД-4.1.8 | 2. | Санітарні вимоги до виробничого інвентарю, посуду, тари для приготування кремів, мусів, суфле | | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **Модуль КНД-4.2 Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу** | | | | | |
| КНД-4.2.1 | 3. | Санітарні вимоги до приготування фруктових та желейних мас | | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **Модуль КДН-4.3 Приготування десертів** | | | | | |
| КНД-4.3.1  4.3.3  4.3.4 | 4. | Санітарні вимоги до процесів виготовлення десертів з утворенням драглів, заморожених десертів, десертів з плодів та ягід | | 1 |  |
| КНД-4.3.2 | 5. | Санітарні вимоги до процесів виготовлення гарячих десертів | | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **Модуль КДН-4.4 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** | | | | | |
| КНД-4.4.1 | 6. | Санітарні вимоги до процесу приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього | | 1 |  |
| КНД-4.4.2 | 7. | Санітарні вимоги до процесу приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста | | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **Модуль КДН-4.5 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього** | | | | | |
| КНД-4.5.1-4.5.6 | 8. | Санітарні вимоги до процесу приготування різних видів бездріжджового тіста та виробів з нього | 4 | |  |
| **Усього годин** | | | **4** | |  |
| **Усього за кваліфікацією:**  **кондитер 4-го розряду** | | | **11** | |  |

**Модуль КНД-4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів**

**для борошняних кондитерських виробів**

**Код КДН-4.1.1-4.1.4 Тема 1. Санітарні вимоги до приготування кремів, швидкопсувних продуктів**

Санітарні вимоги до приготування кремів, швидкопсувних продуктів. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів, які швидко псуються.

Умови та терміни зберігання, використання масляних, заварних, білкових кремів.

**Код КДН-4.1.6 Тема 2. Санітарні вимоги до виробничого інвентарю, посуду, тари для приготування кремів, мусів, суфле**

Гігієнічні вимоги до інвентарю, посуду, тари для приготування різних видів кремів, мусів, суфле. Вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю.

**Модуль КНД-4.2 Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу**

**Код КДН-4.2.1 Тема 3. Санітарні вимоги до приготування фруктових та желейних мас**

Санітарні вимоги до приготування різноманітних цукрових, фруктових та желейних мас, мармеладу.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Умови та терміни зберігання, використання.

Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду.

**Модуль КНД-4.3 Приготування десертів**

**Код КДН-4.3.1. 4.3.3, 4.3.4 Тема 4. Санітарні вимоги до процесів виготовлення десертів з утворенням драглів, заморожених десертів, десертів з плодів та ягід**

Санітарні та гігієнічні вимоги до процесів виготовленнядесертів з утворенням драглів, заморожених десертів, десертів з плодів та ягід.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Умови та терміни зберігання, використання.

Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду.

**Код КДН-4.3.2 Тема 5. Санітарні вимоги до процесів виготовлення гарячих десертів**

Санітарні та гігієнічні вимоги до теплової обробки продуктів та процесу приготування гарячихдесертів.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Умови та терміни зберігання, використання.

Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду.

**Модуль КДН-4.4 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

**Код КДН-4.4.1 Тема 6. Санітарні вимоги до процесу приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього**

Санітарні вимоги до приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Умови та терміни зберігання, використання.

**Код КДН-4.4.2 Тема 7. Санітарні вимоги до процесу приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста**

Санітарні вимоги до приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Санітарні вимоги до зберігання швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста.

Гігієнічні вимоги до реалізації готових напівфабрикатів.

**Модуль КДН-4.5 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**

**Код КДН-4.5.1-4.5.6 Тема 8. Санітарні вимоги до процесу приготування різних видів бездріжджового тіста та виробів з нього**

Санітарні вимоги до приготування бездріжджового тіста та виробів з нього.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

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

**Навчальна програма з предмета**

**«Малювання та ліплення»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | | **Теми** | | | **Кількість годин** | |
| **Усього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Кваліфікація: кондитер 4-го розряду**  **Модуль КНД-4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів**  **для борошняних кондитерських виробів** | | | | | | | |
| КНД-4.1.4-4.1.5 | 1. | | Малювання тварин і птахів | | | 2 | 2 |
| КНД-4.1.4-4.1.9 | 2. | | Малювання борошняних кондитерських виробів та оздоблення до них | | | 3 | 3 |
| КНД-4.1.4-4.1.9 | 3. | | Ліплення предметів навколишнього світу | | | 5 | 5 |
| **Усього годин** | | | | | | **10** | **10** |
| **Модуль КНД-4.2 Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу** | | | | | | | |
| КНД-4.2.1-4.2.3 | | 4. | | Створення макетів на тему народних казок | | 5 | 5 |
| **Усього годин** | | | | | | **5** | **5** |
| **Модуль КДН-4.5 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього** | | | | | | | |
| КНД-4.5.3-4.5.6 | | 5. | | | Виготовлення елементів оздоблення з малювальної маси | 1 | 1 |
| КНД-4.5.3-4.5.6 | | 6. | | | Виготовлення елементів оздоблення з мастики | 1 | 1 |
| КНД-4.5.3-4.5.8 | | 7. | | | Створення макетів тістечок | 3 | 3 |
| **Усього годин** | | | | | | **5** | **5** |
| **Модуль КДН-4.6 Приготування тортів різних видів** | | | | | | | |
| КНД-4.6.1-4.6.6 | | 8. | | | Створення макетів тортів | 5 | 4 |
| **Усього годин** | | | | | | **5** | **4** |
| **Усього за кваліфікацією:**  **кондитер 4-го розряду** | | | | | | **25** | **24** |

**Модуль КНД-4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для**

**борошняних кондитерських виробів**

**Код КДН-4.1.4 - 4.1.5 Тема 1. Малювання тварин і птахів**

### Правила та прийоми малювання тварин і птахів.

Практичні роботи:

### Малювання ескізів тварин.

### Малювання ескізів птахів.

**Код КДН-4.1.4 - 4.1.9 Тема 2. Малювання борошняних кондитерських виробів та оздоблення до них**

Композиція малюнка. Основні закони композиції.

Композиційне розміщення предметів; дотримання їх пропорцій і взаєморозташування.

Практичні роботи:

### Малювання з натури тістечок різних форм.

### Малювання з натури тортів різних форм.

### Малювання та оформлення тематичних тортів.

**Код КДН-4.1.4 - 4.1.9 Тема 3.** **Ліплення предметів навколишнього світу**

Зміст і завдання ліплення. Підготовка інструментів та матеріалу до роботи.

Практичні роботи:

Ліплення з натури овочів, фруктів, грибів.

Ліплення з натури ягід.

Ліплення елементів переплетіння, складання корзин «ладдя», «корзинка» та інші.

Ліплення з натури квітів.

### Ліплення птахів, тварин, фігури людини.

**Модуль КНД-4.2Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу**

**Код КДН-4.2.1 – 4.2.3 Тема 4. Створення макетів на тему народних казок**

Етапи створення макетів. Підготовка інструментів та матеріалу до роботи.

Практичні роботи:

Виготовлення макетів на тему народних казок з елементами тварин.

Виготовлення макетів на тему народних казок з елементами птахів.

Виготовлення макетів на тему народних казок з комбінованими елементами.

Виготовлення макетів оздоблень для тістечок різної конфігурації.

Виготовлення макетів оздоблень для тортів різної конфігурації.

**Модуль КДН-4.5 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**

**Код КДН-4.5.3 – 4.5.6 Тема 5. Виготовлення елементів оздоблення з малювальної маси**

Техніка створення трафаретів. Прийоми виготовлення оздоблень з малювальної маси.

Практична робота:

Виготовлення трафаретів для оздоблення тістечок та тортів різної конфігурації.

**Код КДН-4.5.3 – 4.5.6 Тема 6.** **Виготовлення елементів оздоблення з мастики**

Прийоми формування елементів оздоблення з різних видів мастик.

Практична робота:

Формування квітів, листків з мастики.

**Код КДН-4.5.3 – 4.5.8 Тема 7.** **Створення макетів тістечок**

Етапи створення моделей тістечок. Побудова макетів тістечок різних форм та з різними оздобленнями.

Практичні роботи:

Виготовлення макетів тістечок різноманітної форми з різними оздобленнями.

**Модуль КДН-4.6 Приготування тортів різних видів**

**Код КДН-4.6.1 – 4.6.6 Тема 8. Створення макетів тортів**

Етапи створення моделей тортів. Побудова макетів тортів різних форм та з різними оздобленнями.

Практичні роботи:

Виготовлення макетів тортів різноманітної форми з різними оздобленнями.

**Навчальна програма з виробничого навчання**

Професія 7412 Кондитер

Кваліфікація – кондитер 4-го розряду

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **№ з/п** | **Теми** | **Кількість годин** |
| **Кваліфікація – кондитер 4-го розряду**  **Модуль КНД -4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| КНД-4.1.1 | 1. | Приготування кремів масляних на основі сиропів | 6 |
| КНД-4.1.2 | 2. | Приготування заварного крему, його різновидів | 6 |
| КДН-4.1.3 | 3. | Приготування білкового крему, його різновидів |
| КДН-4.1.4 | 4. | Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї | 6 |
| КДН-4.1.5 | 5. | Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них |
| КДН-4.1.6 | 6. | Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них | 6 |
| КДН-4.1.7 | 7. | Приготування різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї |
| КДН-4.1.8 | 8. | Приготування мусів, суфле | 6 |
| КДН-4.1.9 | 9. | Виготовлення оздоблень з шоколаду | 6 |
| КДН-4.1.10 | 10. | Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів | 6 |
| **Усього годин** | | | **48** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 70 |
| **Усього годин** | | | **118** |
| **Модуль КНД-4.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| КНД-4.2.1 | 11. | Виготовлення різноманітних цукрових мас | 6 |
| КНД-4.2.2 | 12. | Приготування мармеладу | 6 |
| КНД-4.2.3 | 13. | Приготування фруктових та желейних мас | 6 |
|  |  | **Усього годин** | **18** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 35 |
| **Усього годин** | | | **53** |
| **Модуль КДН-4.3 Приготування десертів** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| КНД-4.3.1. | 14. | Приготування десертів з утворенням драглів | 6 |
| КНД-4.3.2 | 15. | Приготування гарячих десертів | 6 |
| КНД-4.3.3 | 16. | Приготування заморожених десертів | 6 |
| КНД-4.3.4 | 17. | Приготування десертів з плодів і ягід | 6 |
| **Усього годин** | | | **24** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 35 |
| **Усього годин** | | | **59** |
| **Модуль КДН-4.4 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| КНД-4.4.1 | 18. | Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього | 12 |
| КНД-4.4.2 | 19. | Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста | 6 |
| **Усього годин** | | | **18** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 35 |
| **Усього годин** | | | **53** |
| **Модуль КДН-4.5 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| КНД-4.5.1 | 20. | Приготування медового тіста та виробів з нього | 6 |
| КНД-4.5.2 | 21. | Приготування білкового тіста різних видів та виробів з них | 6 |
| КНД-4.5.3 | 22. | Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з них | 6 |
| КНД-4.5.4 | 23. | Приготування заварного тіста та виробів з нього | 6 |
| КНД-4.5.5 | 24. | Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього | 6 |
| КНД-4.5.6 | 25. | Приготування мигдального тіста та виробів з нього | 6 |
| КНД-4.5.7 | 26. | Приготування крихтового тіста та виробів з нього | 6 |
| КНД-4.5.8 | 27. | Приготування українських національних кондитерських виробів |
| **Усього годин** | | | **48** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 70 |
| **Усього годин** | | | **118** |
| **Модуль КДН-4.6 Приготування складних тортів різних видів** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| КНД-4.6.1 | 28. | Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами | 6 |
| КНД-4.6.2 | 29. | Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами |
| КНД-4.6.3 | 30. | Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень | 6 |
| КНД-4.6.4 | 31. | Приготуванні білкових та білково-горіхових тортів | 6 |
| КНД-4.6.5 | 32. | Приготування тортів з шарового тіста | 6 |
| КНД-4.6.6 | 33. | Приготування фігурних тортів, тортів асорті | 12 |
| **Усього годин** | | | **36** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 70 |
| **Усього годин** | | | **106** |
| **Усього за кваліфікацією кондитер 4-го розряду:**  І Виробниче навчання  ІІ Виробнича практика | | | 192  315 |
| **Усього годин** | | | **507** |

**І. Виробниче навчання**

**Модуль КНД-4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**

**Код КНД-4.1.1 Тема 1. Приготування кремів масляних на основі сиропів**

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

*Вправи.* Приготування:

* сиропу «Шарлот» (І спосіб - з’єднання цукру, яєць, молока та доведення суміші до кипіння; уварювання сиропу; визначення його готовності. ІІ спосіб – приготування молочно-цукрового сиропу; уварювання його (60-90 хв.) до вологості 27%; збивання яєць та заварювання готовим сиропом у співвідношенні 1:1; додавання залишків сиропу і витримування його 5 хв. при 95˚С; проціджування готового сиропу «Шарлот» та його охолодження);
* крему «Шарлот» (збивання масла з охолодженим сиропом «Шарлот», яким додається повільно; додавання (в кінці збивання) ванільної пудри та вина; визначення готовності крему);
* масляного крему «Глясе»;

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів масляними кремами.

**Код КНД-4.1.2 Тема 2. Приготування заварного крему, його різновидів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування:

* заварного крему (заварювання молока додавання борошна, охолодження. додавання масла вершкового, визначення готовності крему).

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

**Код КНД-4.1.3 Тема 3. Приготування білкового крему, його різновидів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування:

* білкового сирцевого крему (збивання охолоджених білків, додавання цукру або цукрової пудри, визначення готовності крему);
* білкових кремів (білкового заварного, білково-фруктового, крему «Зефір», крему-суфле тощо).

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

**Код КНД-4.1.4 Тема 4. Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування:

* карамелі (уварювання сиропу; додавання патоки; додавання фарби, ароматичних речовин, кислоти; визначення готовності карамелі).

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

**Код КНД-4.1.5 Тема 5. Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування:

-грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення, деталей малюнку з них.

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

**Код КНД-4.1.6 Тема 6. Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування:

* цукрової сирцевої мастики (на желатині) та елементів оздоблення з неї (замочування желатина у воді; підігрівання желатина до повного розчинення; охолодження; додавання рафінадної пудри та перемішування до однорідної маси; розкачування готової цукрової мастики тонким шаром; вирізання та формування елементів оздоблення і прикрас; підсушування до отвердіння);
* молочної цукрової мастики.

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

**Код КНД-4.1.7 Тема 7. Приготування різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування:

* сирцевої глазурі для глазурування поверхні виробів;
* сирцевої глазурі для оздоблення виробів;
* заварної глазурі для оздоблення виробів.

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

**Код КНД-4.1.8 Тема 8. Приготування мусів, суфле**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування:

- мусів (підготовка основи, охолодження, збивання до пухкої стійкої маси, формування);

- суфле (підготовка продуктів, желатину, збивання, з’єднання, формування).

Правила та послідовність виготовлення. Визначення якості.

**Код КНД-4.1.9 Тема 9. Виготовлення оздоблень з шоколаду**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування:

* елементів оздоблення з шоколаду (темперування шоколаду; розливання у форми або виготовлення прикрас; охолодження виробів з шоколаду).

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

**Код КНД-4.1.10 Тема10. Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування:

* виготовлення корнетиків, підбір насадок, гребінців для оздоблення кремом борошнянх кондитерських виробів (візерунки, написів, ажурів, бордюрів, решітки, стрічки, банти, віти, ягоди).

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

**Модуль КНД-4.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**

**Код КНД-4.2.1 Тема 11. Виготовлення різноманітних цукрових мас**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування кондитерських і десертних виробів. Вимоги до якості.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

* помадних цукеркових мас;
* молочних помадних цукеркових мас.

Визначення та виправлення дефектів під час приготування цукеркових мас.

**Код КНД-4.2.2 Тема 12. Приготування мармеладу**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування кондитерських і десертних виробів. Вимоги до якості.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

* мармеладу.

Визначення та виправлення дефектів під час приготування мармеладу.

**Код КНД-4.2.3 Тема 13. Приготування фруктових та желейних мас**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування кондитерських і десертних виробів. Вимоги до якості.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

* фруктових та желейних мас.

Визначення та виправлення дефектів під час приготування фруктових та желейних мас.

**Модуль КДН-4.3 Приготування десертів**

**Код КНД-4.3.1 Тема 14. Приготування десертів з утворенням драглів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування кондитерських і десертних виробів. Вимоги до якості.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

* десертів з утворенням драглів.

Визначення та виправлення дефектів під час приготування десертів.

**Код КНД-4.3.2 Тема 15. Приготування гарячих десертів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування кондитерських і десертних виробів. Вимоги до якості.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

* гарячих десертів.

Визначення та виправлення дефектів під час приготування гарячих десертів.

**Код КНД-4.3.3 Тема 16. Приготування заморожених десертів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування кондитерських і десертних виробів. Вимоги до якості.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

* заморожених десертів.

Визначення та виправлення дефектів під час приготування заморожених десертів.

**Код КНД-4.3.4 Тема 17. Приготування десертів з плодів і ягід**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування кондитерських і десертних виробів. Вимоги до якості. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

* десертів з плодів і ягід.

Визначення та виправлення дефектів під час приготування десертів з плодів і ягід.

**Модуль КНД-4.4 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

**Код КНД-4.4.1 Тема 18. Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування кондитерських і десертних виробів. Вимоги до якості. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

* дріжджового шарового тіста (замішування тіста опарним або безопарним способом; прошарування маслом або маргарином; визначення готовності тіста);
* виробів з дріжджового шарового тіста (булочок, ріжків, кренделів, пиріжків, пирогів тощо).

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення та випікання виробів.

**Код КНД-4.4.2 Тема 19. Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування кондитерських і десертних виробів. Вимоги до якості.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

* швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста (методи консервування напівфабрикатів з дріжджового тіста).

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення та заморожуванні виробів.

**Модуль КНД-4.5 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**

**Код КНД-4.5.1 Тема 20. Приготування медового 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.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування:

* медового тіста та виробів з нього (перекладинців, тістечок тощо).

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

**Код КНД-4.5.2 Тема 21. Приготування білкового тіста різних видів та виробів з них**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування:

* білкового, білково-горіхового тіста (збивання охолоджених білків; визначення готовності збитої маси; поступове додавання цукру; збивання білків з цукром; додавання ванільної пудри (і горіхів); визначення готовності тіста; відсаджування тіста на листи за допомогою кондитерського мішка різної форми в залежності від виду виробів; випікання заготовок з дотриманням температурного режиму ; визначення готовності випеченого напівфабрикату; охолодження);
* печива білкового (безе), з масляним кремом, тістечок та ін.

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

**Код КНД-4.5.3 Тема 22 Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з них**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування:

* бісквітного тіста з наповнювачами та виробів з нього;
* бісквітного тіста «Буше» та виробів з нього;
* масляного бісквіту (І спосіб (з розпушувачем): розм’якшення масла; розтирання цукру; поступове додавання амонію та яєць; замішування тіста згідно рецептури; визначення готовності тіста. ІІ спосіб приготування тіста (без розпушувачів): збивання борошна з маслом; збивання білків з цукром, жовтків з цукром; перемішування разом; визначення готовності тіста. ІІІ спосіб приготування тіста: з’єднання готового бісквітного тіста з розтопленим вершковим маслом; визначення готовності тіста);
* виробів з масляного бісквіту: печива, тістечок та ін.;
* кексів (розм’якшення масла; додавання солі, амонію, есенції; поступове додавання збитих яєць або меланжу; перемішування з борошном, родзинками, цукатами; замішування тіста; розкладання у форми; випікання; визначення готовності та якості кексів; охолодження).

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

**Код КНД-4.5.4 Тема 23. Приготування заварного 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.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування:

* заварного тіста та виробів з нього (нагрівання води до кипіння з додаванням солі, масла; поступове додавання борошна у воду при безперервному перемішуванні дерев’яною лопаткою до отримання однорідної маси; визначення готовності маси; збивання (перемішування) завареної маси з поступовим додаванням яєць; вимішування маси; визначення готовності тіста; відсаджування тіста на підготовлені листи у формі смужок, кілець тощо; випікання заготовок; визначення готовності випечених напівфабрикатів; охолодження).

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

**Код КНД-4.5.5 Тема 24. Приготування прісного шарового 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.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування:

* прісного шарового тіста (приготування прісного тіста; визначення його готовності; розділення тіста на шматки; витримка тіста; підготовка масла (перемішування з борошном, охолодження шматків у формі прямокутника); прошарування тіста; охолодження; перекатка; визначення готовності тіста);
* виробів з листкового тіста: слойок, ріжків, тістечок та ін.

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

**Код КНД-4.5.6 Тема 25. Приготування мигдального 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.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування:

* приготування мигдального тіста (збивання охолоджених білків; визначення готовності збитої маси; поступове додавання цукру; збивання білків з цукром; додавання ванільної пудри, тертого мигдалю або інших видів горіхів;
* визначення готовності тіста.

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

**Код КНД-4.5.7 Тема 26. Приготування крихтового 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.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування:

* приготування крихтового тіста (підготовка крихтового напівфабрикату, перетирання з масляним кремом, ромовою есенцією, перемішування до однорідної пластичної маси)
* визначення готовності тіста;
* приготування тістечок (картопля, картопля глазурована, барильце глазуроване).

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

**Код КНД-4.5.8 Тема 27. Приготування українських національних кондитерських виробів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

*Вправи.* Приготування:

* приготування українських національних кондитерських виробів (короваю святкового, короваю весільного Кіровоградського, книшиків, вінок з вишнями, паляниці з різними начинками).

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

**Модуль КНД-4.6 Приготування складних тортів різних видів**

**Код КНД-4.6.1 Тема 28. Приготування тортів з пісочного тіста**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тортів. Робота із Збірником рецептур. Ознайомлення з рецептурами та технологічним процесом виготовлення тортів, вимогами до їх якості, органолептичною оцінкою якості готових виробів, правилами та термінами їх зберігання.

Вправи. Приготування тортів:

* з пісочного тіста з кремом, фруктовими наповнювачами, глазурованою помадкою тощо підготовка коржів.

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тортів з пісочного тіста.

**Код КНД-4.6.2 Тема 29. Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тортів. Робота із Збірником рецептур. Ознайомлення з рецептурами та технологічним процесом виготовлення тортів, вимогами до їх якості, органолептичною оцінкою якості готових виробів, правилами та термінами їх зберігання.

Вправи. Приготування тортів:

* з медового тіста з різними наповнювачами.

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тортів з медового тіста.

**Код КНД-4.6.3 Тема 30. Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тортів. Робота із Збірником рецептур. Ознайомлення з рецептурами та технологічним процесом виготовлення тортів, вимогами до їх якості, органолептичною оцінкою якості готових виробів, правилами та термінами їх зберігання.

Вправи. Приготування тортів:

* з бісквітного тіста, масляного бісквіту;
* приготування різних видів оздоблень.

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення бісквітних тортів з різними видами оздоблень.

**Код КНД-4.6.4 Тема 31. Приготування білкових та білково-горіхових тортів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тортів. Робота із Збірником рецептур. Ознайомлення з рецептурами та технологічним процесом виготовлення тортів, вимогами до їх якості, органолептичною оцінкою якості готових виробів, правилами та термінами їх зберігання.

Вправи. Приготування тортів:

* з білкового та білково-горіхового тіста;
* виготовлення оздоблень для оформлення тортів.

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення білкових та білково-горіхових тортів.

**Код КНД-4.6.5 Тема 32. Приготування тортів з шарового тіста**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тортів. Робота із Збірником рецептур. Ознайомлення з рецептурами та технологічним процесом виготовлення тортів, вимогами до їх якості, органолептичною оцінкою якості готових виробів, правилами та термінами їх зберігання.

Вправи. Приготування тортів:

* з шарового тіста;
* виготовлення оздоблень для оформлення тортів.

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тортів з листкового тіста.

**Код КНД-4.6.6 Тема 33. Приготування фігурних тортів, тортів асорті**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тортів. Робота із Збірником рецептур. Ознайомлення з рецептурами та технологічним процесом виготовлення тортів, вимогами до їх якості, органолептичною оцінкою якості готових виробів, правилами та термінами їх зберігання.

Вправи. Приготування тортів:

* фігурних;
* асорті;
* виготовлення оздоблень для оформлення тортів.

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення фігурних тортів та тортів асорті.

**ІІ. 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 4 розряду**

Самостійне виконання робіт на робочому місці кондитера 4 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. Виготовляти різні кекси, рулети, печиво вищого гатунку роздрібного асортименту, складні види тортів та тістечок із різної сировини: борошняного тіста, сирної маси або морозива із складним багатобарвним візерунком, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнка і з різними традиційними переходами тонів.

2. Фігурно нарізати випечені напівфабрикати.

3. Формувати, виготовляти деталі малюнка, оздоблення для тортів з шоколаду, крему, бізе.

5. Підбирати крем за кольорами.

6. Наносити візерунки.

7. Здійснювати монтаж малюнка з різних дрібних та середніх деталей.

8. Перевіряти візуально поєднання барвистих елементів і деталей малюнка, вагу готових тортів і тістечок.