

**РЕГІОНАЛЬНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
ІМ. О.С. ЄГОРОВА**

ПОГОДЖЕНО

Директор приватного підприємства
«Чеський дворик»



Володимир ФАБРИКА

(ініціали, прізвище)

2021 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Регіонального центру
професійної освіти ім. О.С. Єгорова



Микола КОРЕЦЬКИЙ

(ініціали, прізвище)

2021 року

**Освітня програма
для підготовки кваліфікованих робітників
з професії 7412 «Кондитер»**

Професійна кваліфікація:

кондитер 3-го розряду

Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник

СХВАЛЕНО педагогічною радою
Регіонального центру професійної
освіти ім. О.С. Єгорова
Протокол № 1
від 31 серпня 2021 року

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії
з професій за напрямом підготовки
робітничих кадрів «Громадське
харчування»
Протокол № 1
від 30 серпня 2021 року

Пояснювальна записка

Освітня програма розроблена за СП(ПТ)О7412.С.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 підготовки 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».

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника Регіонального центру професійної освіти ім. О.С. Єгорова

- 1. Професія:** Кондитер
- 2. Кваліфікація:** кондитер 3-го розряду
- 3. Кваліфікаційна характеристика**

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 заготовок 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; гатунок 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

1.1. При вступі до навчання

Повна або базова загальна середня освіта

1.2. 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 – 1010 годин

№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин							
		Всього годин	з них на ЛПР	Загально-професійний блок	Модуль КНД-3.1	Модуль КНД-3.2	Модуль КНД-3.3	Модуль КНД-3.4	Модуль КНД-3.5
1.	Загальнопрофесійна підготовка	65		65					
1.1	Основи трудового законодавства	8		8					
1.2	Основи галузевої економіки і підприємництва	12	2	12/2					
1.3	Інформаційні технології	10	5	10/5					
1.4	Основи енергозбереження	5		5					
1.5	Основи професійної етики та психології	10		10					
1.6	Іноземна мова за професійним спрямуванням	20		20					
2.	Професійно-теоретична підготовка	210		50	8	32	34	58	28
2.1	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	104		15	4	14	20	35	16
2.2	Організація виробництва та обслуговування	20		6		4	2	6	2
2.3	Устаткування підприємств харчування	52		15	3	10	7	14	3
2.4	Облік, калькуляція та звітність	10	5	5/1			4/3	1/1	
2.5	Гігієна та санітарія виробництва	15		5	1	4	1	2	2
2.6	Малювання та ліплення	9	9	4/4					5/5
3.	Професійно-практична підготовка	698		32	33	86	145	283	119
3.1	Виробниче навчання	264		18	12	30	54	108	42
3.2	Виробнича практика	434		14	21	56	91	175	77
4.	Кваліфікаційна пробна робота	7							
5.	Консультації	30							
6.	Державна кваліфікаційна атестація	7							
7.	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4, 5)	980	21	147	41	118	179	341	147

***Примітка:**

1. У розділі «Професійно-практична підготовка»:
 - із загальнопрофесійного блоку 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.
2. Кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.
3. Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.

**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	
Всього годин			8	

Тема 1. Права громадян України на працю. Трудовий договір

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

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

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	
Всього годин			12	2

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-правові форми 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
Всього годин			10	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. Стили 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	
Всього годин			5	

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

Нормативно-правова та нормативно-технічна база енергозбереження.

Нормативні документи щодо енергозбереження в галузі.

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

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
«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	
	Всього 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	
	Всього 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	
			Всього	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	
Всього 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	
Всього 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	
Всього 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	
Всього годин			16	
Всього за кваліфікацією: кондитер 3-го розряду			89	
Всього годин			104	

Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль

Код ЗПК. 10 Тема 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.10 Тема № 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, конфітур 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 здобы, 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	
			Всього	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	
Всього годин			6	
Кваліфікація: кондитер 3-го розряду				
Модуль КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів				
КНД-3.2.1 – 3.2.6	1.	Відділення для виготовлення сиропів, помади, кремів, посипок	4	
Всього 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	
Всього годин			2	
Модуль КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього				
КНД-3.4.1-3.4.6	4.	Організація робочих місць з приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього	6	
Усього годин			6	
Модуль КНД-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	
Всього годин			2	
Всього за кваліфікацією: кондитер 3-го розряду			14	
Всього годин			20	

Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль

Код ЗПК.9 Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства

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

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

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	
			Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль				
ЗПК.11	1.	Вступ. Знайомство з технічним оснащенням підприємств харчування	1	
	2.	Загальні відомості про машини	2	
	3.	Загальні відомості про електричний привод	1	
	4.	Універсальні кухонні машини	3	
	5.	Ваговимірювальне устаткування	1	
	6.	Машини та механізми для підготовки сировини	3	
	7.	Теплове устаткування	2	
	8.	Холодильне устаткування	2	
Всього годин			15	
Кваліфікація: кондитер 3-го розряду				
Модуль КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів				
КДН-3.1.1-3.1.2	1.	Машини та механізми для приготування начинок та фаршу	3	
Всього 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	
Всього годин			10	
Модуль КДН-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього				
КДН-3.3.1-3.3.2	3.	Машини та механізми для приготування дріжджового тіста та виробів із нього	7	
Усього годин			7	
Модуль КДН-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього				
КДН-3.4.1-3.4.6	4.	Машини та механізми для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього	14	

Всього годин			14	
Модуль КДН-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту				
КДН-3.5.1-3.5.2	5.	Холодильне устаткування для зберігання та реалізації готових кондитерських виробів	3	
Всього годин			3	
Всього за кваліфікацією: кондитер 3-го розряду			37	
Всього годин			52	

Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль

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

Задачі курсу «Устаткування підприємств харчування». Зв'язок предмета з іншими дисциплінами та його значення для підготовки кваліфікованих працівників підприємств ресторанного господарства. Ознайомлення з сучасною технікою підприємств харчування, основними напрямками розвитку технічного прогресу на підприємствах харчування, вплив застосування новітнього технологічного устаткування на підвищення ефективності роботи підприємств харчування, на зменшення витрат енергоресурсів та підвищення продуктивності праці, на розширення асортименту та якості виробів. Механізація та автоматизація виробничих процесів. Використання мікропроцесорів. Значення безпечного, ефективного та раціонального використання техніки, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції.

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. КНД-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	
			Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль				
ЗПК.8	1.	Господарський облік у закладах ресторанного господарства	2	
	2.	Нормативні документи: види, призначення, використання	3	1
Всього годин			5	1
Кваліфікація: кондитер 3-го розряду				
Модуль КДН-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього				
КНД-3.3.1.-3.3.2	1.	Правила використання нормативно-технологічних документів при приготуванні виробів із дріжджового тіста	4	3
Всього 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
Всього годин			1	1
Всього за кваліфікацією: кондитер 3-го розряду			5	4
Всього годин			10	5

Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль

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

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

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	
Всього годин			5	
Кваліфікація: кондитер 3-го розряду				
Модуль КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів				
КНД-3.1.1 – 3.1.2	1.	Санітарні вимоги до приготування начинок та фаршів	1	
Всього 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	
Всього годин			4	
Модуль КНД-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	

Всього 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	
Всього 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	
Всього годин			2	
Всього за кваліфікацією: кондитер 3-го розряду			15	
Всього годин			10	

Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль

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

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

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 – 3.4.6Тема 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 – 3.5.2Тема 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
Всього годин			5	5
Всього за кваліфікацією: кондитер 3-го розряду			5	5
Всього 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 видами 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 виробничого навчання
 Професія: 7412 Кондитер
 Кваліфікація: кондитер 3-го розряду

Код	№ з/п	Теми	Кількість годин
Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль			
I. 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
Всього годин			18
II. Виробнича практика			14
Всього годин			32
Кваліфікація – кондитер 3-го розряду			
Модуль КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів			
I. Виробниче навчання			
КНД-3.1.1	1.	Приготування начинок	6
КНД-3.1.2	2.	Приготування фаршів	6
Всього годин			12
II. Виробнича практика			21
Всього годин			33
Модуль КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів			
I. 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
Всього годин			30

II. Виробнича практика			56
Всього годин			86
Модуль КДН-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього			
I. 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
Всього годин			54
II. Виробнича практика			91
Всього годин			145
Модуль КДН-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього			
I. Виробниче навчання			
КНД-3.4.1	11.	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	18
КНД-3.4.2	12.	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	6
КНД-3.4.3	13.	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	24
КНД-3.4.4	14.	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	12
КНД-3.4.5	15.	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	30
КНД-3.4.6	16.	Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього	18
Всього годин			108
II. Виробнича практика			175
Всього годин			283
Модуль КДН-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту			
I. 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
Всього годин			42
II. Виробнича практика			77
Всього годин			119
Всього за кваліфікацією кондитер 3-го розряду:			
I. Виробниче навчання			264
II. Виробнича практика			434
Всього годин			698

Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль

I. 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°C; 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°C; 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 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 смаженні 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.