

ПОГОДЖЕНО

назва підприємства

підпис керівника

«__» _____ 2019 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор _____

«_30_» серпня 2019 р.

***Освітня програма
з підготовки кваліфікованих робітників
Професія: 5122 «Кухар»
Кваліфікація: кухар 3,4-го розрядів
Професія: 7412 «Кондитер»
Кваліфікація: кондитер 3,4-го розрядів***

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою
ДПТНЗ «Роменське ВПУ»

Протокол № 7 від 30 серпня 2019р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії викладачів та
майстрів виробничого навчання

Протокол від _____ № _____

Зведений навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

Професія : 5122 Кухар
Кваліфікація: кухар 3 , 4-го розрядів

Професія: 7412 Кондитер
Кваліфікація: кондитер 3 ,4 розрядів

№з/п	Напрям підготовки	Кількість годин		Кількість годин													
		кухар		Кондитер 3 розряд							Кондитер 4 розряд						
		3 роз	4роз	Всього годин	ЗПК	КНД 3.1	КНД 3.2	КНД 3.3	КНД 3.4	КНД 3.5	Всього годин	КНД 4.1	КНД 4.2	КНД 4.3	КНД 4.4	КНД 4.5	КНД 4.6
	Загальний фонд навчального часу	914	1059	892													
1	Загально-професійна підготовка	74		46	46												
1.2	Основи правових знань	17															
1.3	Основи галузевої економіки та підприємництва	17															
1.4	Правила дорожнього руху	8															
1.5	Інформаційні технології	17															
1.6	Професійна етика та основи психології			19	19												
1.7	Основи ресурсозбереження			9	9												
1.8	Англійська мова за професійним спрямуванням			18	18												
1.9	Основи енергоефективності	15															
2	Професійно-теоретична підготовка	266	367	179	60	5	16	20	50	28	119	28	14	14	11	36	16
2.1	Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства			122	25	4	15	18	40	20	103	18	12	14	11	32	16
2.2	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	102	210														

2.3	Устаткування підприємств харчування	70	40	22	15	1			4	2	8	6	2					
2.4	Гігієна та санітарія виробництва	27	15	14	8				3	3								
2.5	Фізіологія харчування		28															
2.6	Організація виробництва та обслуговування	27	42															
2.7	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням			14	5		1	2	3	3	8	4				4		
2.8	Охорона праці	30																
2.9	Облік, калькуляція і звітність	10	17	7	7													
3	Професійно-практична підготовка	547	665	630	43	26	84	124	245	108	489	118	46	60	46	125	94	
3.1	Виробниче навчання	204	252	252	36	24	30	54	42	66	216	54	18	36	36	54	18	
3.2	Виробнича практика	343	413	378							273							
4	Кваліфікаційна пробна робота	7	7	7							7							
5	Консультації	20	20	30							30							
6	ДКА (або ПКА при продовженні навчання)	7	7	7							7							
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.4,5)	894	1039	862	149	31	100	144	295	136	615	146	60	74	57	161	110	

Примітки

1. Кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.
2. Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.

Професія 5122 «Кухар»
Кваліфікація: кухар 3 розряду

Базовий блок, навчальні модулі (вид підготовки)	Предмет	Кількість годин	Зміст програми
---	---------	-----------------	----------------

<p>Базовий блок (загальнопрофесійна підготовка)</p>	<p>Інформаційні технології</p>	<p>17</p>	<p>Тема . Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу. Система „Ресторан”. Ознайомлення учнів з автоматизацією роботи з документацією у ресторанному господарстві. Тема . Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів Текстовий редактор MS Word. Лабораторно-практична робота 1: текстовий редактор MS Word. Робота з меню “Таблиця”. Виконання індивідуального завдання, робота з документами, що містять таблиці (побудова таблиці, видалення та додавання рядків і стовпців, форматування інформації в таблицях). Лабораторно-практична робота 2: текстовий редактор MS Word. Знайомство з панеллю інструментів “Малювання”. Створення графічних елементів в документі (схем, графіків та ін.). Тема . Використання електронних таблиць Ознайомлення з програми, які використовуються в роботі з розрахунковими документами. Табличний процесор Microsoft Excel для Windows. Лабораторно-практична робота 3: форматування таблиць в Microsoft Excel. Створення та збереження книг. Редагування даних. Лабораторно-практична робота 4: виконання розрахунків. Використання майстра функцій, введення формул. Лабораторно-практична робота 5: побудова діаграм. Використання майстра діаграм. Лабораторно-практична робота 6: використання Microsoft Excel під час вирішення галузевих, професійних задач.</p>
	<p>“Основи правових знань”</p>	<p>17</p>	<p>Тема . Право - соціальна цінність, складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави Право у житті кожного з нас. Право - цінність - одна з засад державного та суспільного життя. Принципи права, його провідні основоположні ідеї. Морально-етична природа права. Той, хто порушує юридичні закони, порушує і закони совісті. Правомірна поведінка та правопорушення. Юридична відповідальність. Поняття правосвідомості як регулятора правомірної поведінки, чинника зміцнення правопорядку і законності. Загальна характеристика держави. Держава і громадянське</p>

		<p>суспільство. Засади правової держави: повне народовладдя; верховенство права; політичний, економічний та ідеологічний плюралізм; розподіл державної влади на законодавчу, виконавчу і судову; забезпечення прав людини. Значення правосвідомості і правової культури у побудові правової держави.</p> <p>Тема . Конституційні основи України</p> <p>Визначення державного (конституційного) права. Поняття Конституції як Основного Закону держави. Загальні засади Основного Закону України. Україна – суверенна і незалежна, демократична, соціальна, правова держава. Державні символи України.</p> <p>Громадянин і держава. Поняття громадянства в Україні. Правове становище громадян України, їхня рівноправність. Права осіб, які належать до національних меншин – невід’ємна частина загально визнаних прав людини. Гарантування громадянам України права на національно-культурні надбання та мову.</p> <p>Основні особисті, соціально-економічні, культурні та політичні права свободи громадян України.</p> <p>Особисті права і свободи громадян: право кожної людини на життя, на повагу до гідності, на свободу та особисту недоторканість; недоторканість житла кожного; таємниця листування, телефонних розмов, телеграфної та іншої кореспонденції, право на захист від втручання в особисте і сімейні життя тощо. Соціально-економічні та культурні права і свободи громадян: право приватної власності; право на підприємницьку діяльність; право користуватися об’єктами права державної та комунальної власності; право на освіту; право на працю; право на соціальний захист у разі повної, частково або тимчасової втрати працездатності, втрати годувальника, безробіття з не залежних від них обставин, а також у старості та в інших випадках, передбачених законом та ін. Політичні права і свободи громадян: право брати участь в управлінні державними справами; право на свободу об’єднання у політичні партії та громадські організації тощо. Єдність прав і обов’язків громадян. Вільність і рівність усіх людей у своїй гідності і правах. Невідчужуваність і невід’ємність прав і свобод людини.</p> <p>Вибори, референдум в Україні. Здійснення волевиявлення народу через вибори, референдум та інші форми безпосередньої демократії в Україні. Основні засади виборів народних депутатів України. Поняття про</p>
--	--	--

		<p>референдум, їх види. Проголошення та призначення Всеукраїнського референдуму.</p> <p>Верховна Рада України (парламент). Верховна Рада - представницький орган державної влади в Україні. Її склад, структура, повноваження і порядок роботи. Народний депутат України – повноважний представник народу України у Верховній Раді України та відповідальний перед ним.</p> <p>Президент України. Президент України – глава держави. Обрання Президента України та його повноваження. Припинення повноважень Президента України.</p> <p>Кабінет Міністрів України та інші органи виконавчої влади. Кабінет Міністрів України — вищий орган у системі органів виконавчої влади. Відносини між виконавчою владою – Кабінетом Міністрів України і Президентом та Верховною Радою України. Місцеві державні адміністрації – складові системи органів державної виконавчої влади.</p> <p>Прокуратура.</p> <p>Правосуддя. Конституційний Суд України. Здійснення правосуддя в Україні винятково судами. Система судів в Україні. Основні засади судочинства. Статус суддів, їх незалежність та недоторканність. Вища рада юстиції. Конституційний Суд України — єдиний орган конституційної юрисдикції в Україні. Склад Конституційного Суду України. Порядок призначення та строк повноважень його суддів. Повноваження Конституційного Суду України.</p> <p>Територіальний устрій України. Автономна Республіка Крим.</p> <p>Місцеве самоврядування. Поняття місцевого самоврядування в Україні, його система та повноваження.</p> <p>Практична робота: особисті (громадянські) права та свободи громадян України. Конституційні основи України.</p> <p>Тема . Правові основи професійно-технічної освіти</p> <p>Законодавство України про освіту та його завдання.</p> <p>Закон України “Про освіту”. Право громадян на освіту. Основні принципи освіти. Державна політика в галузі освіти.</p> <p>Професійно-технічна освіта — невід’ємна складова частина освіти України.</p> <p>Закон України “Про професійно-технічну освіту”. Його завдання. Мета</p>
--	--	---

			<p>професійно-технічної освіти. Права, обов'язки та відповідальність учнів, слухачів професійно-технічного навчального закладу.</p> <p>Особливий соціальний захист учнів, слухачів професійно-технічних навчальних закладів. Документи про професійно-технічну освіту.</p> <p>Тема . Цивільне право та відносини, що ним регулюються</p> <p>Поняття цивільного права України. Цивільне законодавство. Цивільні правовідносини та їх регулювання. Суб'єкти цивільних правовідносин. Юридичні особи. Об'єкти цивільних правовідносин. Право власності. Захист права власності.</p> <p>Цивільно-правова відповідальність. Поняття та мета цивільно-правової відповідальності. Зобов'язання, що виникають у разі заподіяння шкоди. Цивільно-правова відповідальність неповнолітніх.</p> <p>Спадкове право. Підстави спадкоємства. Спадкоємство за законом. Спадкоємство за заповітом.</p> <p>Тема . Господарство і право</p> <p>Поняття господарського права та його роль у регулюванні господарських відносин. Система господарського права. Господарське законодавство, господарські правовідносини.</p> <p>Відповідальність у господарських відносинах. Види відповідальності за порушення господарського законодавства.</p>
	<p>“Правила дорожнього руху”</p>	<p>8</p>	<p>Тема . Загальні положення, терміни та визначення</p> <p>Закон України "Про дорожній рух". Правила дорожнього руху як правова основа дорожнього руху, що має за мету створення безпечних умов для його учасників.</p> <p>Закон України "Про дорожній рух" про порядок навчання різних груп населення Правил дорожнього руху.</p> <p>Аналіз дорожньо-транспортних пригод у населеному пункті, області та причини їх виникнення.</p> <p>Загальна структура і основні вимоги Правил дорожнього руху.</p> <p>Порядок введення обмежень у дорожньому русі, відповідність обмежень, інструкцій та інших нормативних актів вимогам Правил дорожнього руху.</p> <p>Терміни та визначення, що містять Правила дорожнього руху.</p>

		<p>Тема . Обов'язки та права пішоходів і пасажирів</p> <p>Порядок руху пішоходів у населених пунктах. Особливості руху пішоходів, які переносять громіздкі предмети, осіб, які пересуваються в інвалідних колясках без двигуна, ведуть велосипед, мопед чи мотоцикл, везуть санки, візок тощо.</p> <p>Порядок руху пішоходів за межами населених пунктів. Рух пішоходів у темну пору доби та в умовах недостатньої видимості. Рух дорогою організованих груп людей. Особливості руху організованих груп дітей. Пішохідний перехід. Порядок переходу проїжджої частини дороги. Дії пішоходів у разі наближення транспортного засобу з увімкненим проблисковим маячком і спеціальним звуковим сигналом. Дії пішоходів у разі причетності до дорожньо-транспортної пригоди. Поведінка пасажирів на зупинках маршрутного транспорту. Правила посадки і висадки. Правила й обов'язки пасажирів під час користування транспортними засобами. Дії пасажирів у разі дорожньо-транспортної пригоди.</p> <p>Тема Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом, і погоничів тварин</p> <p>Віковий ценз і вимоги до водіїв велосипедів, мопедів, гужового транспорту та погоничів тварин. Технічний стан і обладнання вказаних транспортних засобів. Розміщення транспортних засобів на проїзній частині. Правила користування велосипедною доріжкою. Випадки, коли рух зазначених транспортних засобів і прогін тварин забороняється. Небезпечні наслідки порушення вимог до руху велосипедів, мопедів, гужового транспорту і прогону тварин.</p> <p>Тема Регулювання дорожнього руху</p> <p>Дорожні знаки та їх значення в загальній системі організації дорожнього руху, їх класифікація. Дорожня розмітка та її значення в загальній системі організації дорожнього руху, класифікація розмітки. Дорожнє обладнання як допоміжний засіб забезпечення регулювання</p>
--	--	--

		<p>дорожнього руху на небезпечних ділянках доріг.</p> <p>Типи світлофорів. Значення сигналів світлофора. Світлофори, що регулюють рух пішоходів.</p> <p>Значення сигналів регулювальника:</p> <p>руки, що витягнуті в сторони, опущені або права рука зігнута перед грудьми;</p> <p>права рука витягнута вперед;</p> <p>рука піднята вгору;</p> <p>інші сигнали регулювальника.</p> <p>Перевага сигналів регулювальника над сигналами світлофора, дорожніми знаками і розміткою.</p> <p>Тема Рух транспорту й безпека пішоходів і пасажирів</p> <p>Правосторонній рух транспорту. Рух у декілька рядів. Взаємна увага - умова безпеки руху.</p> <p>Види та призначення попереджувальних сигналів. Правила подачі сигналів світловими покажчиками або рукою. Небезпечні наслідки порушення правил подавання попереджувальних сигналів.</p> <p>Швидкість руху, дистанція та інтервал.</p> <p>Поняття про гальмовий шлях. Фактори, які впливають на величину гальмового шляху.</p> <p>Види перехресть. Порядок руху на перехрестях. Зупинка і стоянка.</p> <p>Тема Особливі умови руху</p> <p>Перевезення пасажирів під час буксирування транспортних засобів.</p> <p>Навчальна їзда. Умови, при яких дозволяється навчальна їзда. Початкове навчання керування транспортними засобами. Навчальна їзда на дорогах.</p> <p>Рух у житловій зоні. Переваги пішоходів під час руху в житловій зоні.</p> <p>Автомагістралі і дороги для автомобілів, їх основні ознаки. Рух по автомагістралях і дорогах для автомобілів.</p> <p>Основні ознаки гірських доріг і крутих спусків. Вимоги правил щодо руху на гірських дорогах і крутих спусках.</p> <p>Тема Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних пригод</p> <p>Визначення і термінове припинення дії травмуючого фактора, вивільнення потерпілого із транспортного засобу. Надання першої медичної допомоги. Правила і способи транспортування потерпілого на різних видах</p>
--	--	--

			<p>транспортних засобів.</p> <p>Тема Відповідальність за порушення Правил дорожнього руху</p> <p>Соціально-економічні і правові наслідки дорожньо-транспортних пригод і порушень Правил дорожнього руху.</p> <p>Поняття і види адміністративних порушень. Кримінальна відповідальність. Відповідальність за нанесення матеріальної шкоди та шкоди природі.</p>
	<p>“Основи галузевої економіки і підприємництва”</p>	<p>17</p>	<p>Тема . Економічна наука та її роль у розвитку громадського харчування в Україні</p> <p>Предмет економічної науки. Виробництво та його фактори. Економічні потреби та ефективне використання обмежених виробничих ресурсів у сфері ресторанного господарства.</p> <p>Тема . Економічні системи</p> <p>Сутність та основні компоненти економічної системи. Права власності в економіці. Порівняльна характеристика ринкової та адміністративно-командної економіки. Вплив зміни економічної системи на розвиток ресторанного господарства в Україні.</p> <p>Тема . Ринкова економіка та її функціонування</p> <p>Принципи, на яких базується ринкова економіка. Попит, пропозиція та чинники, що їх визначають. Ринкова ціна. Суть конкуренції, її види та методи. Види та інфраструктура ринку.</p> <p>Тема . Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі</p> <p>Сутність підприємництва, його функції та умови розвитку в Україні. Мета підприємницької діяльності. Види підприємництва у сфері ресторанного господарства: виробнича, торговельна та посередницька діяльність.</p>

	<p>«Основи енергоефективності»</p>	<p>15</p>	<p>Тема. Вступ. Презентація курсу. Поняття енергії та енергоефективності. Види енергії Сучасний етап енергозбереження в Україні. Актуальність ефективного використання енергії та енергоресурсів. Огляд змісту предмета. Порядок вивчення, контролю та підсумкової атестації. Поняття енергії, її роль в житті людини і суспільства. Енергетична основа і життєдіяльності людини: структура сучасного енергоспоживання. Енергоємність природних речовин та перетворювання енергії. Джерела енергії. Перетворення енергії. Ланцюги харчування. Енергетичні закони. Одиниці виміру енергії. Традиційні та альтернативні види енергії: поновлювані та не поновлювані джерела енергії. Споживання енергії в світі, світові запаси енергоресурсів. Актуальність переходу людства на ефективне використання енергетичних ресурсів та альтернативних джерел енергії. Схема трансформації енергії. Поняття енергоефективності та енергозбереження. Збереження природних ресурсів. Тема. Аналіз енергоспоживання в Україні Енергоресурси України, ефективність їх використання. Баланс між видобуванням енергоресурсів та їх споживанням. Енергетична залежність. Приклади використання альтернативних джерел енергії та економії енергоресурсів. Економічна ефективність переходу на альтернативні джерела енергії. Тема. Проблеми екології, пов'язані з енергетикою Джерела забруднення довкілля. Вплив використання енергоресурсів на стан довкілля. Вплив використання енергоресурсів на стан довкілля. Парниковий ефект. Зміни клімату Законодавство, що регламентує світову і національну екологічну безпеку. Стан екології в Україні. Наслідки екологічних катастроф Тема. Дослідження енергоефективності галузі Аналіз енергетичних ресурсів, що використовується в галузі. Альтернативні енергії, що використовуються в галузі. Забруднення природи. Приклади заходів, що поліпшують екологічний стан довкілля. Енергозбереження і охорона довкілля. Законодавство, що регламентує світову і національну екологічну безпеку. Стан</p>
--	------------------------------------	-----------	--

		<p>екології в Україні. Наслідки екологічних катастроф.</p> <p>Тема. Потенціал енергоефективності на підприємстві</p> <p>Потоки енергій, що споживаються на підприємстві, шляхи з енергозбереження на підприємстві.</p> <p>Організація енергозбереження на підприємстві та місце в цьому процесі конкретного робітника (Схема).</p> <p>Частка енергоресурсів у собівартості продукції підприємства.</p> <p>Альтернативні джерела енергії, що використовуються на підприємстві. Аналіз можливості використання альтернативних джерел енергії на підприємстві (Пропозиції).</p> <p>Вплив підприємства на екологію довкілля і визначення шляхів її зменшення (Приклади).</p> <p>Тема. Підвищення енергоефективності на робочому місці.</p> <p>Аналіз трудових процесів на робочому місці та визначення видів енергоресурсів, що потрібні для їх виконання (енергетичний аудит робочого місця).</p> <p>Розроблення заходів з енергозбереження на робочому місці з урахуванням дотримання правил і норм безпеки та гігієни праці (Приклади).</p> <p>Нормативна база з енергозбереження та економічне стимулювання енергозбереження на робочому місці.</p> <p>Навчальний заклад - робоче місце учня. Потенціал енергоефективності навчального закладу (розроблення проекту).</p> <p>Тема. Потенціал енергоефективності у побуті</p> <p>Види енергії, що споживаються в побуті, енергетичний аудит квартири, будинку. Аналіз втрат тепла в будинку (квартирі).</p> <p>Облік використання енергоресурсів в квартирі (будинку) та економічна ефективність їх використання.</p> <p>Розроблення проекту з енергозбереження в будинку (квартирі) з урахуванням дотримання правил енергетичної та екологічної безпеки в побуті.</p> <p>Приклади використання в побуті альтернативних джерел енергії.</p>
--	--	---

<p>Професійно-теоретична підготовка</p>	<p>“Технологія приготування їжі з основами товарознавства”</p>	<p>102</p>	<p>Тема . Вступ. Хімічний склад продуктів харчування Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву. Вода: значення її для організму людини. 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, жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах. Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості. Консервування продуктів: суть, значення, методи.</p> <p>Тема . Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація. Бульбоплоди та коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. Плодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. Напівфабрикати з овочів, овочеві консерви. Нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання,</p>
---	--	------------	--

		<p>використання.</p> <p>Лабораторно-практична робота 1. Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів.</p> <p>Тема . Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Вимоги до якості риби. Характеристика родин риб: коропових, оселедцевих, окуневих, з хрящовим скелетом (осетрових), лососевих, камбалових, скумбрієвих, тріскових та інших видів. Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Відсоток відходів. Види паніровок та їх призначення. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, їх формування та панірування. Лабораторно-практична робота 2. Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї.</p> <p>Тема . М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Класифікація м'яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом. Вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса. Технологічний процес обробки м'яса. Кулінарне призначення частин. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини, класифікація за видом, вгодованістю, термічним станом та обробкою, вимоги до якості. Технологічний процес обробки птиці, дичини. М'ясні субпродукти: види, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика, механічна кулінарна обробка. Лабораторно-практична робота 3. Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.</p>
--	--	---

		<p>Тема . Теплова кулінарна обробка продуктів Значення теплової обробки продуктів. Класифікація. Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних. Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.</p> <p>Тема . Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв Будова та хімічний склад зерна злакових. Крупи: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання. Бобові: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання. Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання. Значення страв з круп. Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції. Розрахунок води та круп. Процеси, що проходять в кашах при варінні. Відпуск каш, вимоги до якості, бракераж готових страв. Загальні правила варіння бобових та макаронних виробів, відсоток приварку. Приготування та відпуск макаронів відварених: з жиром, з сметаною, з сиром; бобових відварених - різні способи відпуску. Відсоток приварку.</p> <p>Лабораторно-практична робота 4. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі. Каша розсипчаста Каша в'язка Каша рідка Макаронні вироби відварні Бобові відварні</p> <p>Тема . Технологія приготування супів Харчова цінність супів, класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання. Технологія приготування овочевої пасеровки. Заправні супи, характеристика, класифікація, загальні правила приготування.</p>
--	--	--

		<p>Технологія приготування та відпуск супів картопляних з крупою, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості супів.</p> <p>Хімічний склад, класифікація, асортимент та характеристика молока, вершків, молочних консервів (молоко згущене, сухе), молочнокислих продуктів. Вимоги до якості, використання.</p> <p>Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості молочних супів: з крупою, макаронними виробами.</p> <p>Лабораторно-практична робота 5. Технологія приготування супів.</p> <p>Суп картопляний Суп з бобовими Суп з різних овочів Суп молочний з крупою</p> <p>Тема . Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв</p> <p>Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями. Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів.</p> <p>Значення страв з яєць у харчуванні.</p> <p>Загальні правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску). Вимоги до якості.</p> <p>Тема . Технологія приготування страв з овочів</p> <p>Значення страв з овочів в харчуванні. Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки. Процеси, що проходять в овочах під час теплової обробки. Заходи по збереженню вітаміну С.</p> <p>Загальні правила варіння та припускання овочів, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної, овочів припущених та ін. Вимоги до якості страв.</p> <p>Загальні правила смаження овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування страв: картопля смажена основним способом з сирі та відвареної, картопля смажена в жирі (фрі), кабачки, баклажани, перець, помідори, гарбузи, цибуля смажені та ін. Відсоток втрат.</p> <p>Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.</p> <p>Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований,</p>
--	--	---

			<p>складний гарнір.</p> <p>Лабораторно-практична робота 6. Технологія приготування страв з овочів.</p> <p>Овочі відварені Овочі припущені Овочі смажені основним способом Овочі смажені в жирі Овочі запечені.</p> <p>Тема . Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього Види та сорти пшеничного борошна, вимоги до якості. Значення виробів з тіста. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього: локшини, вареників з різними фаршами, чебуреків, галушок та ін. Вимоги до якості. Правила та умови теплової обробки виробів. Терміни та умови зберігання.</p> <p>Лабораторно-практична робота 7. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.</p> <p>Вареники з різними фаршами Локшина домашня Галушки Пельмені.</p>
«Устаткування підприємств харчування»	70		<p>Тема . Вступ. Знайомство з технікою підприємств харчування Ознайомлення з технікою підприємств харчування. Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання технічних вимог безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування. Зв'язок з іншими предметами.</p> <p>Тема . Загальні відомості про машини та механізми Поняття про машину. Класифікація машин, які використовуються на підприємствах харчування. Вимоги до машин та матеріалів для їх виготовлення. Основні частини та деталі машин, їх призначення та будова. Загальні відомості про передаточні механізми, їх призначення, основні види і застосування. Технічна документація машин, загальні правила експлуатації устаткування і основні вимоги техніки безпеки праці.</p> <p>Тема . Універсальні кухонні машини Універсальні кухонні машини: їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації та технічні вимоги</p>

		<p>безпеки праці.</p> <p>Лабораторно-практична робота 1: вивчення будови, принципу роботи універсальних кухонних машин, набуття експлуатаційних навичок за натуральними зразками. Ознайомлення з технічною характеристикою приводів (паспорти, інструкції).</p> <p>Тема . Ваговимірювальне устаткування.</p> <p>Класифікація ваг, їх призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Тема . Машини та механізми для обробки овочів</p> <p>Характеристика машин для обробки овочів та картоплі на підприємствах харчування, їх класифікація. Машини та механізми для очищення овочів та картоплі, для нарізання сирих та варених овочів, для протирання продуктів та овочів.</p> <p>Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи машин.</p> <p>Лабораторно-практична робота 2: вивчення будови, принципу роботи машин для очищення овочів; апарати захисту та управління. Складання та розбирання машин, набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.</p> <p>Лабораторно-практична робота 3: вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання та протирання овочів; апарати захисту та управління. Складання та розбирання машин, набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.</p> <p>Тема Машини та механізми для обробки м'яса та риби</p> <p>Загальна характеристика машин та механізмів для обробки м'яса та риби. Машини та механізми для подрібнення м'яса та риби (м'ясорубки, кутери), фаршемішалки, машини та механізми для розпушування м'яса, для дозування та формування котлет і пельменів.</p> <p>Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, складання та розбирання робочих деталей. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.</p> <p>Лабораторно-практична робота 4: вивчення будови, принципу</p>
--	--	--

		<p>роботи машин і механізмів для подрібнення м'яса та формування напівфабрикатів; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією.</p> <p>Лабораторно-практична робота 5: вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для розпушування м'яса, перемішування фаршу; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією.</p> <p>Тема . Машини та механізми для приготування тіста Характеристика машин для приготування тіста, їх призначення та класифікація. Машини та механізми для просіювання борошна. Машини для замішування та розкачування тіста.</p> <p>Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Лабораторно-практична робота 6: вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для просіювання борошна, замішування тіста; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією.</p> <p>Тема . Підйомно-транспортне устаткування Призначення, класифікація, будова, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці під час роботи з ліфтами, підйомниками, транспортерами, візками.</p> <p>Тема . Загальні відомості про теплове устаткування Відомості про теплове устаткування. Класифікація теплового устаткування. Паливо, його види, склад. Загальні відомості про електричне устаткування. Електронагрівальні елементи: їх види, будова, принцип роботи, переваги та недоліки кожного виду, застосування. Загальні відомості про секційно-модульоване обладнання.</p> <p>Загальні відомості устаткування на газовому обігріві. Правила експлуатації та безпека праці з газовим обладнанням.</p> <p>Запобігання перевитрат палива. Характеристика та властивості горючих газів, переваги та недоліки газових апаратів, газові пальники, їх види, будова. Правила розпалювання пальників з дотриманням технічних</p>
--	--	--

			<p>вимог безпеки праці.</p> <p>Тема . Устаткування для варіння їжі</p> <p>Котли секційно-модульовані для варіння їжі, пароварильні шафи, сосисковарки, їх призначення, будова. Принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці, автоматика електричних котлів.</p> <p>Лабораторно-практична робота 7: вивчення будови, підготовка до роботи електронагрівачів, електричних котлів, пароварильних шаф. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики регулювання теплового режиму та безпеки.</p> <p>Тема . Устаткування для смаження їжі</p> <p>Електричні та газові плити, сковороди, шафи для випікання та смаження продуктів, фритюрниці - їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.</p> <p>Лабораторно-практична робота 8: вивчення будови, підготовки до роботи електричних і газових плит, пальників. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією.</p> <p>Лабораторно-практична робота 9: вивчення будови, підготовки до роботи фритюрниць, сковорід, шаф для смаження. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією.</p> <p>Тема . Допоміжне устаткування</p> <p>Водонагрівачі, кип'ятильники безперервної дії, їх призначення, будова. Принцип роботи, автоматика, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Марміти електричні для відпуску 1-х та 2-х страв, їх призначення, будова. Правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.</p> <p>Лабораторно-практична робота 10: вивчення будови, підготовки до роботи кип'ятильників безперервної дії, мармітів, термостатів. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.</p>
	«Гігієна та санітарія виробництва»	27	<p>Вступ Значення вивчення предмету для робітників закладів ресторанного господарства. Поняття термінів “гігієна”, “гігієна харчування”, “санітарія”, “мікробіологія”, “фізіологія” та “фізіологія харчування”. Предмет, завдання</p>

		<p>фізіології та гігієни харчування. Поняття професійні захворювання та їх профілактика.</p> <p>Розділ I. Основи мікробіології. Харчові захворювання</p> <p>Тема . 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.</p> <p>Тема . Харчові інфекції та їх профілактика Загальні поняття про інфекцію, харчові інфекції та імунітет. Класифікація харчових інфекцій. Гострі інфекції та їх профілактика. Занози та їх профілактика.</p> <p>Тема . Харчові отруєння та їх профілактика Поняття про харчові отруєння. Класифікація харчових отруень. 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.</p> <p>Тема . Глистяні захворювання та їх профілактика Поняття про гельмінти та гельмінтози, геогельмінти та їх профілактика. Біогельмінти та їх профілактика.</p> <p>Розділ II. Основи гігієни та санітарії</p> <p>Тема .Особиста гігієна працівників харчування Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни. Гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, санітарного одягу, медичні огляди та їх значення. Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.</p> <p>Тема . Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчування. Вимоги до водопостачання, опалення, вентиляції, каналізації та освітлення.</p> <p>Вимоги до санітарного стану підприємств. Дезінфекція та дезінфікуючі засоби. Виготовлення хлорних розчинів. Боротьба з гризунами, мухами і тарганами.</p> <p>Тема . Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари та</p>
--	--	--

			<p>пакувальних матеріалів</p> <p>Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Вимоги до миття і знезаражування посуду, обладнання, інвентарю. Санітарна характеристика механічного обладнання. Санітарна характеристика не механічного обладнання, інвентарю. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.</p> <p>Тема . Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому та зберігання харчових продуктів</p> <p>Вимоги до транспорту для перевезення харчових продуктів. Вимоги до складських приміщень для зберігання харчових продуктів. Вимоги до прийому харчових продуктів. Санітарні вимоги до зберігання швидкопсувних харчових продуктів.</p> <p>Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів.</p> <p>Тема . Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів</p> <p>Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки харчових продуктів (м'яса, м'ясних субпродуктів) сільськогосподарських птахів, риби, овочів, сипучих продуктів, молоко та молочних продуктів, яєць). Гігієнічні вимоги до теплової обробки продуктів та процесу приготування швидкопсувних страв та виробів.</p> <p>Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції. Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів. Вимоги до роздавання страв.</p>
	<p>“Організація виробництва та обслуговування”</p>	<p>27</p>	<p>Тема. Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи</p> <p>Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівника — основа присвоєння та визначення розряду працівників. Основні положення, порядок підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників. Кваліфікаційна характеристика кухаря 3 розряду, ознайомлення з характеристиками суміжних професій касира, буфетника.</p> <p>Загальна характеристика закладів ресторанного господарства. Поєднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками.</p>

		<p>Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства, значення та види меню.</p> <p>Тема . Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства</p> <p>Загальні вимоги до організації виробництва.</p> <p>Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів.</p> <p>Організація роботи рибного цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби.</p> <p>Організація роботи м'ясного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці. Організація робочого місця кухаря з приготування напівфабрикатів.</p> <p>Організація роботи гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху. Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху.</p> <p>Організація робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів.</p> <p>Організація робочих місць для приготування страв з яєць. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску страв з яєць.</p> <p>Організація робочих місць, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з овочів.</p> <p>Організація робочого місця, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування виробів з прісного тіста.</p> <p>Тема . Посуд для закладів ресторанного господарства</p> <p>Види матеріалів, з яких виготовляється столовий посуд. Характеристика, призначення та види столового посуду. Вимоги до столового посуду.</p> <p>Тема . Торговельна частина закладів ресторанного господарства</p> <p>Характеристика приміщень для відвідувачів, склад торговельних приміщень, їх розміщення. Вимоги до розташування устаткування та оформлення залів. Організація роботи роздавальні, її інвентар та обладнання.</p>
--	--	--

	“Облік, калькуляція і звітність”	10	<p>Тема . Господарський облік у закладах ресторанного господарства Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку, вимоги до обліку.</p> <p>Тема. Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: призначення, зміст, порядок користування. Збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок користування.</p> <p>Практична робота 1: ознайомлення із змістом збірника рецептур, збірника технологічних карток.</p> <p>Практична робота 2: розрахунок сировини на необхідну кількість порцій. Перерахунок овочів в залежності від місяця.</p>
	“Охорона праці”	30	<p>Тема . Правові та організаційні основи охорони праці Зміст поняття "охорона праці", соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета "Охорона праці", обсяг, зміст і порядок його вивчення. Додаткові вимоги щодо вивчення предмета при підготовці робітників для виконання робіт з підвищеною небезпекою.</p> <p>Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України "Про охорону праці", Кодекс законів про працю України, Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України "Про пожежну безпеку", Закон України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку". Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закон України „Про колективні договори і угоди”.</p> <p>Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.</p> <p>Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо</p>

		<p>атестації робочих місць за умовами праці невідповідність вимогам нормативно-правових актів з охорони праці.</p> <p>Державний нагляд за охороною праці. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за додержанням законодавства про охорону праці, повноваження і права профспілок та уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці.</p> <p>Навчання з питань охорони праці. Типове положення про порядок навчання і перевірку знань з питань охорони праці, яке встановлює порядок і види інструктажів з охорони праці, форми перевірки знань працівників і посадових осіб.</p> <p>Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників. Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту.</p> <p>Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворювання і професійні отруєння. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.</p> <p>Тема . Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці</p> <p>Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.</p> <p>Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професіями в галузі.</p> <p>Роботи з підвищеною небезпекою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які відносяться до даної професії. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби колективного та</p>
--	--	---

		<p>індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікроклімат виробничих приміщень. У Прилади контролю безпечних умов праці, порядок їх використання. Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.</p> <p>Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу (безумовні та умовні рефлекси, їх вплив на безпеку праці).</p> <p>Психологія безпеки праці. Пристосування людини до навколишніх умов в процесі праці (почуття, сприймання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.</p> <p>Психофізичні фактори умов праці (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробнича гімнастика, кімнати психологічного розвантаження) та їх вплив на Безпеку праці.</p> <p>Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання, будівель і споруд.</p> <p>Перелік робіт з підвищеною небезпекою та робіт, для яких є потреба в професійному доборі; організація безпеки праці на таких роботах згідно з нормами та правилами.</p> <p>Прилади контролю безпечних умов праці. Світлова та звукова сигналізація. Запобіжні написи, сигнальне пофарбування. Знаки безпеки. Організація роботи з охорони праці. Організація ведення робіт з підвищеною небезпекою або таких, де є потреба в професійному доборі. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.</p> <p><u>Примітка:</u> зміст теми 2 доповнюється і уточнюється відповідно до вимог безпеки праці для конкретних виробництв і професій.</p> <p>Тема . Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист</p> <p>Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях; порушення правил використання опалюваних систем, електронагрівальних прикладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустощі. Пожежонебезпечні властивості речовин. Організаційні та технічні протипожежні заходи.</p>
--	--	--

		<p>Пожежна сигналізація. Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, запалення, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймисті і горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструкції. Поняття вогнестійкості.</p> <p>Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежегасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.</p> <p>Організація пожежної охорони в галузі.</p> <p>Стан та динаміка аварійності в світовій індустрії. Аналіз характерних, значних промислових аварій, пов'язаних з викидами, вибухами та пожежами хімічних речовин. Загальні закономірності залежності масштабів руйнувань і тяжкості наслідків аварій від кількості, фізико-хімічних властивостей і параметрів пальних речовин, що використовуються у технологічній системі.</p> <p>Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Особливості горіння та вибуху в апаратурі, виробничому приміщенні, неорганізованих газових викидів в незамкнутому просторі. Механізм горіння аерозолів. Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.</p> <p>Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.</p> <p>Вимоги щодо професійного відбору та навчання персоналу для виробництв підвищеної вибухонебезпеки.</p> <p>Загальні відомості про великі виробничі аварії, їх типи, причини та наслідки. Вплив техногенних чинників на екологічну безпеку та безпеку життя і здоров'я людей. Приклади великих техногенних аварій і катастроф та їх наслідки.</p> <p>Тема . Основи електробезпеки</p> <p>Електрика промислова, статична і атмосферна.</p> <p>Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.</p> <p>Загальні відомості про 4-провідну електричну мережу живлення.</p>
--	--	--

		<p>Фазова та лінійна напруга. Електричний потенціал Землі. Електрична напруга доторкання.</p> <p>Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.</p> <p>Допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення та захисне заземлення, їх призначення. Робота з переносними електро-світильниками.</p> <p>Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. Правила роботи на електронно-обчислювальних машинах і персональних комп'ютерах.</p> <p>Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози.</p> <p>Тема . Основи гігієни праці. Медичні огляди</p> <p>Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання.</p> <p>Лікувально-профілактичне харчування.</p> <p>Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками.</p> <p>Основні гігієнічні особливості праці за даною професією. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції.</p> <p>Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення. Санітарно-побутове забезпечення працівників.</p> <p>Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.</p> <p>Тема . Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках</p> <p>Основи анатомії людини.</p>
--	--	---

			<p>Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо.</p> <p>Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.</p> <p>Способи реанімації. Штучне дихання способом „з рота в рот" чи „з носа в ніс". Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.</p> <p>Види електротравм. Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.</p> <p>Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок. Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи. Надання першої допомоги при знепритомленні (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні.</p> <p>Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей.</p> <p>Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, ніотином. Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.</p>
	Виробниче навчання	204	<p>Тема. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії)</p> <p>Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухаря. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві.</p> <p>Тема . Робота в цеху для миття посуду</p> <p>Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.</p> <p>Організація миття столового та кухонного посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання.</p>

		<p>Зберігання чистого посуду. Санітарні вимоги до столового посуду.</p> <p>Тема . Механічна кулінарна обробка овочів, грибів</p> <p>Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.</p> <p>Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.</p> <p>Обробка бульбоплодів, форми нарізання та кулінарне використання.</p> <p>Обробка коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання.</p> <p>Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання.</p> <p>Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізання та кулінарне використання. Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів</p> <p>Ознайомлення з м'ясо - рибним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.</p> <p>Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски.</p> <p>Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Визначення відсотку відходів.</p> <p>Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів</p> <p>Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.</p> <p>Механічна кулінарна обробка м'яса.</p> <p>Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів</p>
--	--	--

		<p>порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості. Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток. Механічна кулінарна обробка птиці. Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема . Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових Ознайомлення з гарячим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Приготування каш різної консистенції: розсипчасті, в'язкі, рідкі. Вимоги до якості каш. Відпуск. Приготування страв з макаронних виробів: макарони відварні з жиром, з сметаною, сиром. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування страв з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема . Приготування супів Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій. Приготування овочевої пасеровки. Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування супів молочних з крупою, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема . Приготування страв з яєць Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску страв з яєць. Робота із Збірником рецептур. Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць у шкаралупі. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема . Приготування страв і гарнірів з овочів Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні, інструмент, інвентар, посуд. Робота із Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат. Страви та гарніри з варених та припущених овочів: картопля відварна,</p>
--	--	--

			<p>картопляне пюре, капуста відварна та ін. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Страви та гарніри з смажених і запечених овочів: картопля смажена основним способом з сирої та відвареної, картопля смажена у фритюрі, картопля запечена та ін. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема . Приготування прісного тіста та виробів з нього</p> <p>Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю, підготовка устаткування до роботи. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.</p> <p>Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: локшини та галушок, вареників з різними фаршами, пельменів та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.</p>
	Виробнича практика	343	<p>Тема . Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Охорона праці на підприємстві</p> <p>Ознайомлення з правилами ведення інструктажів з питань охорони праці, журналів реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Ознайомлення з нормативними актами виробітку робочого часу, правилами оформлення актів про нещасні випадки на виробництві. Ознайомлення з документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.</p> <p>Проведення та документальне оформлення вступного інструктажу та інструктажу на робочому місці, поточного, повторного та позапланового.</p> <p>Тема . Самостійна робота кухаря 3 розряду</p> <p>Самостійне виконання робіт на робочому місці кухаря 3 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.</p> <p><i>Примітка.</i> 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.</p>

			<p>Кваліфікаційна пробна робота</p> <p>Приклади робіт. Варіння картоплі та інших овочів, бобових, макаронних виробів, каш; приготування нескладних супів; приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї; смаження картоплі, овочів, виробів з котлетної маси; запікання овочевих та круп'яних виробів; приготування страв з яєць, прісного тіста та формування виробів з нього, їх підсмаження та випікання; промивання, зачищення, нарізування овочів та зелені; розморожування м'яса, риби; потрошіння дичини, птиці, риби.</p>
--	--	--	--

Професія 5122 «Кухар»

Кваліфікація: кухар 4 розряду

Професійно-теоретична підготовка	“Технологія приготування їжі з основами товарознавства”	210	<p>Тема Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів</p> <p>Хімічний склад, харчова цінність, властивості, кулінарне призначення риб осетрових порід, риб без луски (налим, вугор, сом, зубатка та ін.).</p> <p>Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.</p> <p>Порядок обробки риб осетрових порід. Механічна кулінарна обробка риб осетрових порід. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.</p> <p>Приготування рибних напівфабрикатів з усіх видів риб. Прийоми, що використовують під час виготовлення напівфабрикатів. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання.</p> <p>Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе.</p> <p>Механічна кулінарна обробка харчових відходів.</p> <p>Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.</p> <p>Способи формування та панірування напівфабрикатів з риби.</p> <p>Морепродукти: асортимент, види, хімічний склад і харчова цінність, призначення, вимоги до якості, умови зберігання, використання. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності морепродуктів.</p> <p>Механічна кулінарна обробка морепродуктів. Особливості механічної</p>
----------------------------------	---	------------	---

		<p>кулінарної обробки свіжих, сушених, заморожених морепродуктів. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.</p> <p>Тема . Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів</p> <p>Розбирання яловичини, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.</p> <p>Розбирання свинячої, телячої, баранячої туш, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.</p> <p>Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів: нарізування, відбивання, підрізування сухожилля, панірування, маринування, шпигування.</p> <p>Технологія приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком, м'ясо шпиговане, м'ясо тушковане великим шматком.</p> <p>Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель, битки київські та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування порційних напівфабрикатів для тушкування: яловичина в кисло-солодкому соусі, битки українські, крученики, завиванці, вертуни та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська, шашлики та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування напівфабрикатів з птиці. Значення, види, прийоми заправляння (формування) птиці перед тепловою обробкою.</p> <p>Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.</p> <p>Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена,</p>
--	--	---

		<p>мозок та серце відварні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Способи формування та панірування напівфабрикатів з м'яса, птиці. Умови й терміни зберігання напівфабрикатів з м'яса та птиці.</p> <p>Тема . Технологія приготування супів</p> <p>Прянощі, приправи: класифікація, коротка характеристика, використання.</p> <p>Технологія приготування пасеровок: борошняної, бурякової.</p> <p>Технологія приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці. Вимоги до якості.</p> <p>Загальні правила відпуску бульйонів, з різними гарнірами: рисом, вермішелью відварною, пиріжками, фрикадельками, омлетом паровим, гострими грінками, яйцем “в мішечок” та ін. Вимоги до якості.</p> <p>Борщі. Загальні правила приготування. Технологія приготування та особливості приготування борщів: українського, київського, полтавського, чернігівського, львівського, з свіжою картоплею та капустою, з чорносливом та грибами, зеленого та ін. Вимоги до якості борщів, правила відпуску, вихід.</p> <p>Щі. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск: щі з свіжою капустою та картоплею, щі зелені тощо. Вимоги до якості.</p> <p>Капусняки. Технологія приготування, асортимент, відпуск, вимоги до якості.</p> <p>Розсольники. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск розсольнику з крупою, розсольнику домашнього тощо. Вимоги до якості розсольників.</p> <p>Солянки. Технологія приготування та відпуск: солянка домашня, солянка збірна м'ясна тощо. Правила відпуску, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування та відпуск різних супів: суп локшина домашня та ін. Вимоги до якості.</p> <p>Супи-пюре. Загальні правила приготування. Технологія приготування супів-пюре: суп-пюре з картоплі, суп-пюре з різних овочів тощо. Відпуск та вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування холодних супів: окрошки овочевої, м'ясної, борщу холодного та ін. Відпуск, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солодких супів: з ягід, з свіжих плодів та ін. Гарніри до солодких супів.</p>
--	--	---

			<p>Лабораторно-практична робота 1. Технологія приготування супів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Борщі 2. Щі 3. Капусняки 4. Розсольники 5. Солянки 6. Суп-пюре з різних овочів 7. Холодні супи <p>Тема Технологія приготування соусів Значення соусів в харчуванні, класифікація. Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жирової), м'ясний сік. Принципи підбирання соусів до страв.</p> <p>Технологія приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, соус томатний, паровий, білий з овочами та ін. Вимоги до якості, використання.</p> <p>Технологія приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, молочного солодкого; сметанного (натурального сметанного, сметанного на білому основному, сметанного з томатом), грибного. Вимоги до якості, використання соусів.</p> <p>Технологія приготування холодних соусів та заправок: маринад овочевий з томатом, салатні заправки, соус-гірчиця тощо. Майонез та його похідні: із сметаною, зеленню та ін. Вимоги до якості соусів, використання.</p> <p>Технологія приготування солодких соусів: соус яблучний, соус абрикосовий тощо. Вимоги до якості, використання.</p> <p>Лабораторно-практична робота 2. Технологія приготування соусів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соуси на бульйонах різної консистенції 2. Соус томатний 3. Соус сметанний, сметанний з томатом 4. Соус грибний 5. Соуси молочний основний, молочний солодкий 6. Маринад овочевий з томатом 7. Солодкі соуси: яблучний, абрикосовий <p>Тема . Технологія приготування страв з овочів і грибів Загальні правила оформлення страв. Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення, композиції.</p>
--	--	--	--

		<p>Загальні правила смаження страв з овочів. Технологія приготування страв: деруни (різновиди приготування та подачі), картопляні котлети, картопляники (зрази), картопляні пальчики, крокети картопляні, оладки з кабачків, оладки з гарбуза та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.</p> <p>Загальні правила тушкування та запікання страв з овочів. Технологія приготування страв: картопля тушкована, баклажани тушковані з картоплею, капуста тушкована, рагу овочева, запіканка картопляна, рулет картопляний, голубці овочеві, овочі фаршировані, картопля фарширована, гриби запечені в сметані та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.</p> <p>Технологія приготування гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Вимоги до якості, правила відпуску.</p> <p>Лабораторно-практична робота 3. Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення страв та складання композицій.</p> <p>Лабораторно-практична робота 4. Технологія приготування страв з овочів і грибів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Страви з смажених овочів і грибів 2. Страви з тушкованих овочів і грибів 3. Страви із запечених овочів і грибів <p>Тема . Технологія приготування страв з яєць та сиру Яечні продукти та їх використання.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв з яєць: омлети (натуральний, змішаний та фарширований) тощо. Вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів. Вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.</p> <p>Значення страв з сиру в харчуванні. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються з сиром під час теплової обробки.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв із сиру: вареники з сиром, вареники лінівні, сирники (різновидності), запіканка з сиру, пудинг з сиру та ін. Вимоги до якості. Відсоток втрат під час теплової обробки.</p> <p>Вимоги до якості страв, відпуск. Визначення відсотку приварку.</p> <p>Лабораторно-практична робота 5. Технологія приготування страв з сиру, яєць.</p>
--	--	--

			<ol style="list-style-type: none"> 1. Сирники 2. Вареники ліниві 3. Омлет натуральний та змішаний 4. Омлет фарширований 5. Запіканка з сиру 6. Пудинг з сиру. <p>Тема. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів</p> <p>Технологія приготування страв з каш: котлет, биточків, пудингів, запіканок тощо. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат під час теплової обробки.</p> <p>Технологія приготування страв з бобових і макаронних виробів: запіканок, макароннику, бабки з локшини та сиру та ін. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат.</p> <p>Лабораторно-практична робота 6. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Крупник 2. Запіканка рисова, соус солодкий 3. Пудинг 4. Котлети манні, соус молочний 5. Макаронник 6. Бобові з тушкованою капустою <p>Тема . Технологія приготування страв з риби, морепродуктів</p> <p>Значення страв з риби в харчуванні. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки. Класифікація страв з риби за способом теплової обробки.</p> <p>Загальні правила варіння та припускання риби, підбір соусів, гарнірів, правила подачі, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск риби відвареної, риби припущеної.</p> <p>Загальні правила смаження та тушкування риби, підбір соусів, гарнірів, посуду для відпуску, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба смажена основним способом, риба “фрі”, риба смажена в тісті та ін.; риба тушкована з овочами і томатом, риба тушкована в сметані (два способи) та ін.</p> <p>Загальні правила запікання риби, підбір гарнірів, соусів, відсоток</p>
--	--	--	--

		<p>втрат. Технологія приготування страв: риба запечена під майонезом, карасі запечені в сметані, риба запечена по-російськи та ін. Вихід, відпуск, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кругляками, філе з риби фаршироване, короп фарширований кашею та грибами та ін. Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування страви з рибної натуральної січеної та котлетної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські, рулет, зрази та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.</p> <p>Технологія приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені натуральні, кальмари в томатному або сметанному соусі та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.</p> <p>Лабораторно–практична робота 7. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Риба відварна або припущена 2. Риба смажена 3. Риба тушкована 4. Риба запечена 5. Риба фарширована 6. Страви з рибної січеної маси 7. Страви з морепродуктів. <p>Тема . Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів</p> <p>Значення страв з м'яса в харчуванні. Класифікація страв з м'яса за способом теплової обробки. Процеси, що відбуваються у м'ясі під час теплової обробки.</p> <p>Загальні правила варіння м'яса, визначення готовності, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск м'яса відварного.</p> <p>Загальні правила смаження м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса великим шматком: свинина, телятина смажена великим шматком тощо.</p> <p>Технологія приготування страв із смаженого м'яса (яловичини) порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.</p>
--	--	--

		<p>Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібної худоби: ескалоп, битки київські, котлета відбивна та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібними шматками: шашлик з яловичини (по-московськи), шашлик з баранини (по-кавказьки), бефстроганов (2 способи) тощо. Підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.</p> <p>Загальні правила тушкування м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв: м'ясо тушковане великим шматком, яловичина тушкова в кисло-солодкому соусі, битки українські, азу, рагу, гуляш, плов, крученики волинські, печеня київська, печеня по-домашньому тощо. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.</p> <p>Загальні правила запікання страв з м'яса. Технологія приготування та відпуск страв: запіканка або рулет картопляний з м'ясом, кабачки, перець фаршировані м'ясом і рисом, голубці з м'ясом та ін. Вимоги до якості страв.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв з натуральної січеної маси: біфштекс січений, котлети натуральні січені, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські та ін. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси: зрази, рулет тощо. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування страв з птиці. Технологія приготування та відпуск птиці відвареної, порціонування птиці, підбір гарнірів, соусів.</p> <p>Основні правила смаження птиці у цілому вигляді, порціонування птиці, підбір гарнірів, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв з тушкованої птиці: птиця тушкова в соусі тощо. Вихід, підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси з птиці: котлети, биточки та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів: печінка, нирки, мозок смажені, мозок "фрі" та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.</p> <p>Лабораторно-практична робота 8. Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів.</p>
--	--	--

			<ol style="list-style-type: none"> 1. Страви з відварного м'яса, птиці, субпродуктів 2. Страви з смаженого м'яса, птиці, субпродуктів 3. Страви з тушкованого м'яса, птиці, субпродуктів 4. Страви з запеченого м'яса, птиці, субпродуктів 5. Страви з січеної маси з м'яса, птиці. <p>Тема . Технологія приготування холодних страв і закусок</p> <p>Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка. Значення холодних страв і закусок у харчуванні. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок.</p> <p>Рибні продукти солоні, копчені, баликові вироби, ікра риб, рибні консерви, крабові палички, пасти: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.</p> <p>Ковбасні вироби, м'ясо-копченості, консерви: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.</p> <p>Сири тверді та м'які сичужні, плавлені, розсольні, кисломолочні: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.</p> <p>Хліб і хлібобулочні вироби: характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.</p> <p>Підготування сировини для приготування бутербродів. Загальні правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.</p> <p>Технологія приготування бутербродів: відкриті та закриті, гарячі, багатошарові тощо. Вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування салатів із сирих та варених овочів: з зеленої цибулі, редису, помідорів, огірків, перцю тощо; з картоплі (різновидності), салат м'ясний, вінегрет (різновидності) та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.</p> <p>Технологія приготування страв і закусок з овочів: ікра овочева, ікра баклажана тощо; помідори, перець, кабачки фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.</p> <p>Технологія приготування закусок з сиру та яєць: закуска гостра, яйця під майонезом, яйця фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.</p> <p>Технологія приготування страв і закусок з риби, рибних продуктів: оселедець натуральний, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, риба під маринадом, холодець з риби тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.</p>
--	--	--	---

			<p>Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: м'ясо або птиця відварні (смажені) з гарніром, холодець з м'яса, субпродуктів, холодець з птиці, рулет полтавський тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.</p> <p>Лабораторно-практична робота 9. Технологія приготування холодних страв і закусок.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бутерброди закусочні 2. Бутерброди закриті 3. Бутерброди гарячі 4. Салати з сирих овочів 5. Салати з варених овочів. <p>Лабораторно-практична робота 10. Технологія приготування холодних страв і закусок.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Страви і закуски з овочів, грибів 2. Закуси з сиру 3. Закуси з яєць 4. Страви і закуски з риби, рибних продуктів 5. Страви і закуски з м'яса, птиці, субпродуктів”. <p>Тема . Технологія приготування солодких страв і напоїв Значення солодких страв в харчуванні. Класифікація. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв. Плоди зерняткові, кісточкові: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання. Ягоди та горіхоплідні, субтропічні та тропічні плоди: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання. Правила подачі (відпуску) натуральних плодів та ягід. Цукор: види, значення для організму, вимоги до якості, використання в кулінарії. Мед натуральний: види, хімічний склад, коротка характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості, використання. Технологія приготування та відпуск компотів із свіжих та заморожених ягід і плодів, сухофруктів, узвар. Загальні правила приготування киселів. Технологія приготування та відпуск киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, молочного та ін. Вимоги до якості киселів. Желеподібні страви. Характеристика драгледоподібних речовин:</p>
--	--	--	--

		<p>желатин, агар, агароїд.</p> <p>Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київські, шарлотка з яблуками та ін. Вимоги до якості.</p> <p>Чай: хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості. Правила заварювання чаю, різновиди подачі.</p> <p>Кава: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування, способи подачі: кава натуральна, кава з молоком, кава з вершками, кава по-східному, кава глясе. Відпуск.</p> <p>Какао: хімічний склад, харчова цінність. Технологія приготування какао з молоком, шоколаду. Взаємозамінність продуктів.</p> <p>Лабораторно-практична робота 11. Технологія приготування солодких страв і напоїв.</p> <table data-bbox="1093 619 1877 858"> <tr> <td>1.Компот</td> <td>1. Натуральні плоди та ягоди</td> </tr> <tr> <td>2.Узвар</td> <td>2. Холодні солодкі страви</td> </tr> <tr> <td>3.Кисіль</td> <td>3. Гарячі солодкі страви</td> </tr> <tr> <td>4.Чай</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5.Кава</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6.Какао</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7.Шоколад”</td> <td></td> </tr> </table> <p>Тема . Технологія приготування тіста та виробів з нього</p> <p>Загальна характеристика розпушувачів, використання, вимоги до якості.</p> <p>Підготовка сировини для замішування тіста.</p> <p>Технологія приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, рису та ін. Вимоги до якості, використання.</p> <p>Технологія приготування солодких фаршів: з яблук, свіжих вишень або слив, маку, гарбуза, тощо. Вимоги до якості. Використання фаршів.</p> <p>Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці тощо. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску.</p> <p>Технологія приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Вимоги до якості. Процеси, що проходять під час замісу, бродінні тіста та випіканні виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення.</p>	1.Компот	1. Натуральні плоди та ягоди	2.Узвар	2. Холодні солодкі страви	3.Кисіль	3. Гарячі солодкі страви	4.Чай		5.Кава		6.Какао		7.Шоколад”	
1.Компот	1. Натуральні плоди та ягоди															
2.Узвар	2. Холодні солодкі страви															
3.Кисіль	3. Гарячі солодкі страви															
4.Чай																
5.Кава																
6.Какао																
7.Шоколад”																

			<p>Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушок, розтягаїв, булочок різних, оладок, млинців, пиріжків, біляшів, пампушок та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.</p> <p>Технологія приготування багатопорційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті, кулеб'яка, рулет з маком та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.</p> <p>Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Вихід, вимоги до якості. Недоліки випечених виробів, причини, способи усунення.</p> <p>Технологія приготування прісного здобного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: пироги напіввідкриті з різними начинками та ін. Вимоги до якості виробів.</p> <p>Лабораторно-практична робота 12. Технологія приготування тіста та виробів з нього.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Налисники з фаршем 2. Пироги напіввідкриті з прісного здобного тіста 3. Пиріжки печені (або смажені) 4. Ватрушки 5. Розтягаї 6. Рулети 7. Піца.
	Устаткування підприємств харчування	40	<p>Тема . Машини та механізми для приготування кремів Характеристика машин та механізмів для збивання продуктів. Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Лабораторно-практична робота 1: вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для збивання продуктів; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією.</p> <p>Тема . Сучасна електронна ваговимірювальна техніка Класифікація сучасної електронної ваговимірювальної техніки. Її призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Тема . Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів Характеристика машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів, їх класифікація, призначення, будова, принцип роботи, правила</p>

		<p>експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи машини, причини та способи їх вирішення.</p> <p>Лабораторно-практична робота 2: вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів, ваговиміральної техніки; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з блокуваннями машин, правила загострення ножів.</p> <p>Тема . Сучасне теплове устаткування</p> <p>Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів, шашличні печі, грилі, НВЧ-печі: їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.</p> <p>Лабораторно-практична робота 3: вивчення будови, підготовки до роботи жаровень, грилів, шашличних і НВЧ-печей. Набуття експлуатаційних навичок. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією.</p> <p>Тема . Сучасне холодильне устаткування</p> <p>Значення холодильної техніки для підприємств харчування. Види та способи охолодження. Характеристика способів охолодження: льодяного, льодяно-соляного, охолодження за допомогою сухого льоду. Холодильне устаткування з машинним охолодженням. Характеристика холодильних машин.</p> <p>Класифікація торговельного холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження: сучасні збірно-розбірні холодильні камери, холодильні шафи, холодильні прилавки-вітрини; їх типи, призначення, будова, прилади автоматики, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Заходи щодо забезпечення надійності та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Лабораторно-практична робота 4: вивчення будови, принципу роботи схеми холодильної компресійної машини. Набуття експлуатаційних навичок з виконанням технічних вимог безпеки праці холодильних шаф різних модифікацій, камер, вітрин, прилавків, прилавків-вітрин. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики холодильного устаткування.</p>
--	--	--

	Гігієна та санітарія виробництва	15	<p>Тема . Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів Санітарні вимоги до приготування холодних страв і закусок, холодних солодких страв. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції. Санітарні вимоги до приготування борошняних виробів. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції. Умови та терміни зберігання та реалізації.</p> <p>Тема . Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів Законодавчі основи якості харчових продуктів. Гігієнічна оцінка якості молока та молочних продуктів, м'яса та м'ясопродуктів, ковбас та ковбасних виробів, риби та рибних продуктів, морепродуктів, яєць та яйцепродуктів, зернових продуктів (зерна, борошна, крупи), хліба та хлібопродуктів, овочів, фруктів, ягід. Умови та терміни зберігання.</p>
	“Організація виробництва та обслуговування”	42	<p>Тема . Організація робочих місць з приготування напівфабрикатів і страв на підприємствах ресторанного господарства Кваліфікаційна характеристика кухаря 4 розряду з сумісництвом офіціанта, бармена. Організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування. Організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструменту Організація робочих місць для приготування страв з сиру. Підбір посуду, інструмента, устаткування для приготування та відпуску страв з сиру. Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса. Організація робочих місць для приготування та відпуску холодних страв і закусок. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них.</p> <p>Тема . Організація діяльності торгової частини підприємства та оперативне планування роботи Вимоги до розміщення устаткування та оформлення залів, підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів.</p>

			<p>Організація роботи ресторанів, кафе, буфетів, барів, роздавальних на підприємствах харчування. Інвентар. Обладнання.</p> <p>Основи меню. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню.</p> <p>Практична робота 1: складання меню для різних закладів ресторанного господарства.</p> <p>Тема . Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства</p> <p>Матеріальна відповідальність на підприємствах харчування, її види, обов'язки підприємства відповідно до угоди про матеріальну відповідальність.</p> <p>Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд (в т.ч. фірмовий), столові прибори та білизна для підприємств харчування.</p> <p>Характеристика, призначення та види столового посуду, приборів та білизни.</p> <p>Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання. Облік та збереження.</p> <p>Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування.</p> <p>Серветка – як елемент оформлення столу.</p> <p>Тема . Обслуговування споживачів</p> <p>Загальні правила підбору посуду та подачі холодних та гарячих закусок, перших та других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, алкогольних напоїв.</p> <p>Форми, методи та правила обслуговування відвідувачів.</p> <p>Практична робота 2, 3: сервіровка столу.</p>
	<p>“Облік, калькуляція і звітність”</p>	<p>17</p>	<p>Тема 1. Нормативно-технологічні документи: призначення, використання</p> <p>Використання нормативно-технологічної документації для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій та калькуляцій на страви.</p> <p>Практична робота 1: розрахунок сировини на необхідну кількість порцій.</p> <p>Практична робота 2: розрахунок взаємозаміни сировини.</p> <p>Формування та калькуляція у закладах ресторанного господарства</p> <p>Поняття про ціни, види цін. Порядок розрахунку суми націнок та</p>

			<p>продажної ціни на сировину. Порядок розрахунку продажної ціни на готові страви, напої, вироби з борошна, гарніри. Порядок калькуляції продажної ціни на продукцію власного виробництва. Складання калькуляційних карток.</p> <p>Практична робота 3: розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок.</p> <p>Практична робота 4: розрахунок ціни реалізації на готові страви.</p> <p>Практична робота 5: складання калькуляції продажних цін на страви, гарніри тощо.</p>
	“Фізіологія харчування”	28	<p>Тема . Вступ. Предмет і завдання курсу фізіологія харчування Історія розвитку харчування людини. Вплив харчування на стан здоров'я населення. Функції їжі. Поняття термінів "фізіологія" та "фізіологія харчування". Завдання фізіології харчування. Зміст предмету "Фізіологія харчування".</p> <p>Тема . Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини Нормування білків у раціонах харчування (фізіологічне значення білків, джерела постачання, наслідки надлишку та дефіциту білків у харчовому раціону, добова погрєба). Зміни білків при кулінарній обробці. Нормування ліпідів у раціонах харчування. Нормування вуглеводів у раціонах харчування. Нормування вітамінів у раціонах харчування. Ознаки вітамінної недостатності. Причини розвитку вітамінної недостатності. Профілактика гіповітамінозів. Вплив кулінарної обробки на збереження вітамінів. Нормування мінеральних речовин у раціонах харчування. Вода - фізіологічне значення води.</p> <p>Тема . Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування Характеристика, значення та використання продуктів тваринного походження у раціональному та лікувальному харчуванні (м'яса та м'ясопродуктів, риби та рибопродуктів, молока та молокопродуктів, яєць та яйцепродуктів). Характеристика, значення та використання продуктів рослинного походження у раціональному та лікувальному харчуванні.</p> <p>Тема . Основи раціонального харчування Поняття про раціональне харчування, закони раціонального харчування. Вимоги до раціонального харчування. Основні вимоги до</p>

			<p>харчування. Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування.</p> <p>Тема . Харчування різних вікових та професійних груп населення Раціональне харчування дітей, підлітків та студентів. Раціональне харчування людей розумової праці, робітників легкої, середньої та важкої праці. Особливості раціонального харчування людей похилого віку та спортсменів.</p> <p>Тема . Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування Поняття про дієтичне харчування, дієтичні продукти, специфічна дія продуктів та страв. Використання овочів і фруктів у лікувальному харчуванні. Характеристика основних дієт. Основи лікувально-профілактичного харчування. Раціони лікувально-профілактичного харчування. Лікувально-профілактичне харчування для профілактики основних захворювань у людини.</p>
Базовий блок (професійно-практична підготовка)	Виробниче навчання	252	<p>Тема . Механічна кулінарна обробка риби та приготування рибних напівфабрикатів</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.</p> <p>Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.</p> <p>Підготовка робочого місця для розбирання риби з хрящовим скелетом (осетрові), риб без луски та морепродуктів. Використання інструменту, інвентарю, посуду. Технічні вимоги безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Обробка риби з хрящовим скелетом, риб без луски. Визначення відсотку відходів. Підготовка риби осетрових порід для варіння та припускання.</p> <p>Приготування напівфабрикатів. Прийоми приготування напівфабрикатів. Види панірувань і їх призначення.</p> <p>Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання. Виготовлення напівфабрикатів з риби для смаження у фритюрі: риба "фрі", риба в тісті. Вимоги до якості.</p> <p>Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, порційними шматками, кругляками, філе. Короп фарширований гречаною кашею.</p> <p>Приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з</p>

		<p>неї: ковбаски рибні, січеники рибні тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.</p> <p>Обробка нерибних продуктів моря. Підготовка до теплової обробки. Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема . Приготування напівфабрикатів з м'яса та сільськогосподарської птиці</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація робочого місця для приготування напівфабрикатів з м'яса. Робота із Збірником рецептур.</p> <p>Кулінарне розбирання туш великої рогатої худоби (яловичини). Використання різних частин м'яса. Визначення відсотку кісток.</p> <p>Кулінарне розбирання та обвалювання туш дрібної худоби (телят, свиней, овець). Використання різних частин м'яса. Визначення відсотку кісток.</p> <p>Приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування. М'ясо відварне, смажене, тушковане великим шматком.</p> <p>Прийоми приготування напівфабрикатів: нарізання, відбивання, підрізування сухожиль, шпигування, маринування, подрібнення, вибивання, панірування тощо.</p> <p>Приготування порційних напівфабрикатів з яловичини: лангет, антрекот, ромштекс; з свинини, баранини: битки київські, котлета відбивна, ескалоп, шніцель тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для смаження: бефстроганов (2 способи), шашлики: по-кавказьки, по-московськи, по-карські, по-черкеськи та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування великошматкових, порційних напівфабрикатів з м'яса для тушкування: м'ясо шпиговане, битки українські, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для тушкування: рагу, азу, гуляш, печеня по-домашньому, печеня київська, плов тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, ромштекс січений, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські тощо. Удосконалення навичок з</p>
--	--	--

		<p>порціонування та панірування напівфабрикатів. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: шніцелі, зрази та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок відварний, серце варене та ін. Вимоги до якості.</p> <p>Заправлення птиці. Підготовка птиці до варіння, смаження. Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикати з неї: котлети, биточки та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування напівфабрикатів з котлетної маси з птиці: котлети Пожарські та ін. Вимоги до якості, строки зберігання.</p> <p>Підготовка напівфабрикатів високого ступеня готовності для теплової обробки.</p> <p>Відпрацювання навичок з приготування напівфабрикатів. Робота із Збірником рецептур. Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема . Приготування супів</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур по перерахунку сировини на задану кількість порцій.</p> <p>Приготування напівфабрикатів для супів. Напівфабрикати високого ступеня готовності. Приготування бульйонів. Приготування пасеровок: борошняної, бурякової.</p> <p>Приготування борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, львівського, зеленого та ін. Відпуск.</p> <p>Приготування борщів української кухні: київського, чернігівського, з чорносливом та грибами та ін. Робота із Збірником рецептур. Перерахування сировини. Підбір посуду, правила відпуску.</p> <p>Приготування щів: із свіжою капустою і картоплею, зеленню та ін. Приготування супу овочевого. Відпуск.</p> <p>Приготування капустяків: капустяк Запорізький та ін. Відпуск.</p> <p>Приготування розсольників: розсольник з крупою, розсольник домашній та ін. Відпуск.</p> <p>Приготування різних супів: суп-локшина домашня, юшка грибна з галушками, уха рибацька, суп картопляний з м'ясними фрикадельками та ін. Відпуск.</p>
--	--	---

			<p>Приготування солянок: солянка домашня, м'ясна. Відпуск. Приготування супів-пюре: з картоплі, різних овочів, птиці. Відпуск. Приготування холодних супів: борщ холодний. Правила відпуску. Приготування солодких супів з ягід, свіжих плодів. Відпуск. Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема . Приготування соусів Ознайомлення з соусним відділенням гарячого цеху, устаткуванням. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Посуд, інструмент, інвентар для приготування соусів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Приготування напівфабрикатів для соусів: бульйонів для рибного та м'ясного соусів (м'ясний сік), пасеровок овочевої та борошняної. Застосування соусів промислового виробництва. Приготування соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий, соус томатний та ін. Вимоги до якості. Приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, сметанного, сметанного з томатом, грибного. Вимоги до якості. Приготування холодних соусів і заправок: маринаду овочевого з томатом, салатних заправок, столової гірчиці. Заправки на основі йогурту та кефіру. Вимоги до якості. Використання соусів промислового виробництва. Приготування солодких соусів: яблучного, абрикосового тощо. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема . Нарізання овочів складними формами. Елементи оформлення страв Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Інструмент, інвентар, посуд для нарізання овочів. Нарізання овочів складними формами, складання композицій. Виготовлення елементів з овочів для оформлення страв. Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема . Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Інструмент, інвентар, посуд для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Приготування припущених овочів. Нові види овочевих страв та гарнірів. Приготування страв і гарнірів із смажених овочів: кабачки або</p>
--	--	--	---

		<p>баклажани смажені, оладки з кабачків, цибуля "фрі" та ін.</p> <p>Приготування дерунів, різновиди подачі: з сметаною, часниковою підливою, грибним соусом, смаженою цибулею.</p> <p>Приготування котлет картопляних, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, з грибами та рисом. Відпуск.</p> <p>Приготування страв і гарнірів з тушкованих овочів: картопля тушкова, капуста тушкова, рагу з овочів, баклажани тушковані з картоплею та ін. Відпуск.</p> <p>Приготування страв із запечених овочів: запіканка картопляна, голубці овочеві; рулет картопляний з овочами; перець, кабачки, баклажани, фаршировані овочами та рисом; гриби запечені в сметанному соусі та ін. Правила відпуску. Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема . Приготування страв з яєць та сиру</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для приготування страв з яєць і сиру. Робота із Збірником рецептур.</p> <p>Варіння яєць без шкаралупи. Приготування яєчної кашки. Приготування яєчних котлет, омлетів (натурального, змішаних, фаршированих). Відпуск. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування холодних і гарячих страв із сиру. Відпуск сиру із сметаною, варенням, медом, молоком. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування сирників звичайних, сирників по-київськи, з морквою, картоплею. Відпуск. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування вареників з сиром, вареників лінивих. Відпуск. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування запіканок і пудингів з сиру. Різновиди подачі, вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема . Приготування страв і гарнірів з крупів, макаронних виробів і бобових</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Робота із Збірником рецептур.</p> <p>Приготування страв з каш: запіканок, котлет, биточків, бабки пшоняної з яблуками, пудингів. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Приготування страв з макаронних виробів: макаронник, бабка з локшини та сиру тощо. Вимоги до якості. Відпуск.</p>
--	--	---

			<p>Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема . Приготування страв з риби та морських продуктів</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для виготовлення страв з риби. Робота із Збірником рецептур: перерахунок сировини, процент втрат.</p> <p>Приготування риби відварної, риби припущеної. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Приготування риби смаженої основним способом. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Приготування риби смаженої у фритюрі, риби в тісті. Вимоги до якості. Правила відпуску.</p> <p>Приготування риби тушкованої з овочами, риби тушкованої у сметані (2 способи) та ін. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Приготування риби фаршированої: у цілому вигляді, філе, порційними шматками. Приготування коропу фаршированого гречаною кашею та грибами. Вимоги до якості. Правила відпуску.</p> <p>Приготування риби запеченої: під майонезом, по-російськи, під молочним соусом, карасів в сметані та ін. Вимоги до якості. Правила відпуску.</p> <p>Приготування страв з січеної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські тощо. Вимоги до якості. Правила відпуску.</p> <p>Приготування страв з рибної котлетної маси: рулет, зрази та ін. Вимоги до якості. Правила відпуску.</p> <p>Приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені, кальмари в томатному або сметанному соусі, краби з рисом і соусом, морський гребінець відварений з соусом та ін. Правила відпуску, вимоги до якості.</p> <p>Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема . Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.</p> <p>Приготування страв: м'ясо відварне, кури, кролик відварні. Визначення готовності. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.</p>
--	--	--	---

			<p>Приготування страв з м'яса смаженого великим шматком. Визначення готовності. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.</p> <p>Приготування страв з м'яса яловичини смаженого порційними шматками: лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.</p> <p>Приготування страв з м'яса свинини, баранини, телятини смаженого порційними кусками: ескалоп, битки київські, котлета відбивна. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.</p> <p>Приготування страв з м'яса смаженого дрібними шматками: беф-строганов (2 способи), шашлики по-кавказьки, по-карські, по-московськи, по-черкеськи та ін. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Приготування та відпуск м'яса тушкованого великим шматком. Добір соусу, гарніру.</p> <p>Приготування тушкованих страв з порційного м'яса: битки українські, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі та ін. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Приготування тушкованих страв з дрібношматкованого м'яса: азу, рагу, гуляш, печеня по-київськи, печеня по-домашньому, плов тощо. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Приготування запечених страв: рулет картопляний з м'ясом, голубці з м'ясом, кабачки фаршировані м'ясом і рисом та ін. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Приготування та відпуск страв з січеного м'яса: біфштекс січений, ромштекс січений, котлети полтавські, шницель натуральний січений, битки по-селянськи тощо. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.</p> <p>Приготування страв з котлетної маси: рулет, зрази та ін. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Оформлення та відпуск.</p> <p>Приготування варених, смажених, тушкованих страв з птиці та кролика. Розподіл на порції. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.</p> <p>Приготування страв з котлетної маси птиці: котлети Пожарські та ін. Правила відпуску. Підбір соусу, гарніру до страв.</p> <p>Приготування страв із субпродуктів: мозок відварний, язик відварний, печінка смажена та ін. Відпуск. Вимоги до якості. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск. Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема . Приготування холодних страв і закусок</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки</p>
--	--	--	---

		<p>праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування холодних страв і закусок. Санітарні вимоги до приготування холодних страв і закусок. Робота із Збірником рецептур. Правила та умови зберігання готових страв.</p> <p>Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусочних. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.</p> <p>Приготування салатів із сирих овочів: з капусти, помідорів, огірків та ін. свіжих овочів. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.</p> <p>Приготування салатів з варених овочів: вінегрету та його різновидностей, салату з картоплі та ін. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Приготування закусок з овочів: ікри овочевої з баклажанів, кабачків, буряків, овочів фаршированих та ін. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Приготування салатів і холодних закусок з м'яса: м'ясо або птиця смажені з гарніром, салат м'ясний, холодець з субпродуктів, рулет полтавський та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.</p> <p>Приготування холодних закусок з риби: риба під маринадом, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, холодець з риби та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.</p> <p>Приготування закусок з сиру та яєць: яєць фаршированих оселедцем з цибулею, паштетом, жовтком з цибулею, яєць під майонезом та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.</p> <p>Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема . Приготування солодких страв і напоїв</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування солодких страв і напоїв. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини, норми виходу, правила порціонування. Правила зберігання готових страв.</p> <p>Відпуск натуральних плодів та ягід: кавун, диня, ананас. Свіжі цитрусові, банан з цукром, свіжі ягоди.</p> <p>Приготування компотів із свіжих плодів та ягід, сухофруктів, киселів різної консистенції з ягід, молока, яблук. Відпуск. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування желе з плодів або ягід свіжих, цитрусових. Відпуск. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування яблук печених, яблук смажених, шарлотки з яблук. Приготування пудингу рисового, зраз манних. Відпуск. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування гарячих напоїв. Чай з лимоном, варенням, молоком.</p>
--	--	--

		<p>Какао з молоком. Шоколад. Відпуск. Приготування кави: кава натуральна, з коньяком, з лимоном, молоком, вершками, кава глясе. Різновиди подачі. Вимоги до якості.</p> <p>Закріплення навичок з теми.</p> <p>Тема . Приготування тіста та виробів з нього</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.</p> <p>Приготування фаршів: з м'яса (3 способи), риби, сиру, капусти; з яблук, маку, ягід. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування млинчиків з різним фаршем. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Приготування виробів з тіста, смажених у фритюрі: чебуреків, пончиків, біляків та ін. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього: пампушок, пиріжків смажених, пиріжків печених тощо. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування оладок , млинців (2 способи). Вимоги до якості, відпуск.</p> <p>Приготування дріжджового тіста опарним способом і виробів з нього: ватрушок, булочок, розтягаїв тощо. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування пирогів відкритих, рулету з маком, кулеб'яки, піци. Вимоги до якості. Правила відпуску.</p> <p>Приготування здобного прісного тіста та виробів з них: пиріг з повидлом, кошики та ін. Правила відпуску. Вимоги до якості.</p> <p>Закріплення навичок з теми</p> <p>Тема . Організація обслуговування</p> <p>Культура обслуговування споживачів. Впровадження прогресивних форм обслуговування.</p> <p>Споживчий попит та його вивчення. Книга скарг і пропозицій.</p> <p>Види реклами. Форми обслуговування споживачів.</p> <p>Види торгових приміщень. Обладнання та оформлення торгового залу для повсякденного обслуговування. Підготовка залу.</p> <p>Столовий посуд і столові прибори, які застосовуються для обслуговування споживачів у підприємствах різних типів. Миючі та дезінфікуючі засоби для миття посуду.</p> <p>Підготовка торгового залу для святкових заходів і підбір посуду,</p>
--	--	---

			<p>столових приборів, сервірування столів, складання серветок.</p> <p>Зв'язок роздавальної з іншими цехами. Санітарні вимоги до роздавальної. Обладнання роздавальної, посуд, інструмент, інвентар. Технічні вимоги безпеки праці. Строки реалізації готової продукції.</p> <p>Бракераж готової продукції. Ведення бракеражного журналу.</p>
	Виробнича практика	413	<p>Тема . Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Система охорони праці на даному підприємстві</p> <p>Ознайомлення з правилами ведення журналів реєстрації інструктажів з питань охорони праці, реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Ознайомлення з нормативними актами виробітки робочого часу, правилами оформлення актів про нещасні випадки на виробництві. Ознайомлення з робочою документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.</p> <p>Проведення та документальне оформлення вступного інструктажу та інструктажу на робочому місці, поточного, повторного та позапланового.</p> <p>Тема . Самостійна робота кухаря 4 розряду</p> <p>Самостійне виконання робіт на робочому місці кухаря 4 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.</p> <p><i>Примітка.</i> 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.</p> <p>Кваліфікаційна пробна робота Приклади робіт.</p> <p>Нарізання овочів, м'яса, риби; підготовка птиці для варіння та смаження, овочів до фарширування тощо; виготовлення соусів та заправок для салатів із свіжих овочів або овочів, які пройшли теплову кулінарну обробку, салатів із овочів з м'ясом або рибою; виготовлення бутербродів, холодних страв і закусок: салатів з овочів, сиру, м'яса, риби</p>

			<p>тощо; перемішування та викладання салатної маси у салатники; оброблення риби та оселедців для виготовлення холодних рибних закусок: риби під маринадом, оселедців натуральних та з гарніром, оселедців під "шубою" тощо; варіння бульйонів, супів (заправних, холодних, солодких, молочних), соусів; варіння, смаження, тушкування, запікання риби (риба смажена, карасі в сметані, риба тушкована з овочами тощо); виготовлення рибної натуральної січеної маси та формування виробів з неї: січеників, ковбасок, зраз тощо; варіння, смаження, тушкування, запікання м'яса та страв з нього (крученики, печеня, рагу, гуляш тощо); виготовлення натуральної січеної маси з м'яса, додавання необхідних інгредієнтів для приготування шніцеля натурального січеного, січеників полтавських, битків по-селянськи тощо; виготовлення страв з яєць та сиру; виготовлення овочевих, круп'яних страв і запіканок; виготовлення гарячих та холодних напоїв, солодких страв; замішування прісного здобного, дріжджового тіста, формування та випікання виробів з нього.</p>
--	--	--	--

Професія 7412 «Кондитер»
Кваліфікація: кондитер 3 розряду

Базовий блок, навчальні модулі (вид підготовки)	Предмет	Кількість годин	Зміст програми
Базовий блок (загальнопрофесійна підготовка)	Професійна етика та основи психології	19	<p>Тема. Вступ. Тема 1. "Професійна етика і психологія" як навчальна дисципліна та її завдання. Поняття про професійну етику Поняття про психологію, як науку Завдання курсу "Професійна етика і психологія"</p> <p>Тема 2. Моральна культура Моральна культура спілкування та її рівні Моральні цінності як основа гуманістичного спілкування Моральні норми та принципи, їх значення для досягнення високого рівня культури спілкування Поняття про моральні принципи. Основні категорії професійної етики Принципи професійної поведінки Мовний етикет офіціанта та бармена Як приймати гостей Бажання і потреби різних категорій гостей.</p> <p>Тема 3. Професійна культура та діловий етикет Етикет як сукупність правил поведінки людини Моральні основи етикету Правила етикету для всіх громадян Основні вміння, якості, які повинен розвивати в собі кухар, бармен, офіціант Зовнішній вигляд та особисті якості офіціантів. Професійний етикет для кухарів, барменів, офіціантів.</p> <p>Тема 4. Психологія особистості Структура особистості. Темперамент Екстраверти і інтраверти Самооцінка особистості</p> <p>Тема 5. Психологія спілкування Структура спілкування Функції спілкування Види та рівні спілкування. Невербальне і вербальне спілкування. Стиль спілкування Стосунки із співробітниками, Загальні правила поведінки з колегами по роботі</p>

		<p>Тема6. Психологічні аспекти працевлаштування Резюме Техніка контакту з роботодавцем Прийом на роботу. Як побудувати бесіду Індивідуальна бесіда як форма ділового спілкування Тема 7. Мова як засіб спілкування Мова — необхідна умова спілкування народу та його культури Культура мови та мовленнєвий етикет Культура мовлення. Як її досягти Тема 8. Етика взаємовідносин в колективі Поняття про колектив .. Ознаки сприятливого (позитивного) психологічного клімату Тема 9. Конфлікти, шляхи їх попередження та розв'язання Конфліктні ситуації Типи соціально-психологічних конфліктів на виробництві Розв'язання конфліктів за допомогою посередника Види конфліктів Наслідки конфліктних ситуацій</p>
Основи ресурсозбереження	9	<p>Вступ. Ознайомлення з предметом «Основи ресурсозбереження». Тема1: Закономірності, принципи та фактори розміщення продуктивних сил Тема2: Економічне районування та територіальна структура народного господарства Тема3: Продуктивні сили України: особливості їх територіальної організації та розвитку Тема4: Паливна промисловість України: особливості розміщення, проблеми і перспективи розвитку Тема5: Електроенергетика України: особливості розміщення, проблеми та перспективи розвитку Тема6: Харчова промисловість України: особливості її розміщення та основні проблеми розвитку</p>
Англійська мова за професійним спрямуванням	18	<p>Тема . Ділові контакти Розповідь про Україну, її столицю, місто, підприємство, про себе. Грамматичний матеріал: наказовий спосіб дієслова, порядок слів у розповідному реченні, часові форми дієслова (теперішній неозначений час, теперішній тривалий час, теперішній перфектний час, теперішній перфектно-тривалий час). Типи питальних речень. Практична робота 1: Розповідь про Україну, її столицю (з використанням розповідних, заперечних і питальних речень у теперішньому неозначеному часі). Виконання граматичних вправ.</p>

		<p>Практична робота 2: Знайомство з підприємством, містом у якому воно розташовано (з використанням розповідних, заперечних і питальних речень у теперішньому неозначеному й тривалому часах). Виконання граматичних вправ.</p> <p>Практична робота 3: Розповідь про себе для влаштування на роботу або участі у професійному конкурсі (з використанням розповідних, заперечних і питальних речень у теперішньому неозначеному, тривалому, перфектному, перфектно-тривалому часах). Виконання граматичних вправ.</p> <p>Тема . Підготовка до проведення конкурсів професійної майстерності Класифікація конкурсів. Вимоги до змагань кондитерів. Критерії оцінювання змагань. Правила проведення конкурсів професійної майстерності (в т.ч. міжнародних). Грамматичний матеріал: часові форми дієслова (минулий неозначений час), питальні та заперечні речення. Модальні дієслова.</p> <p>Практична робота 4: Розповідь про участь у конкурсах кондитерів. Повідомлення вимог до конкурсу (з використанням розповідних, заперечних і питальних речень у минулому неозначеному часі). Виконання граматичних вправ.</p> <p>Практична робота 5: Повідомлення правил проведення конкурсів та визначення критеріїв оцінювання (з використанням модальних дієслів). Виконання граматичних вправ.</p> <p>Тема . Презентація конкурсних борошняних кондитерських виробів Назви технологічних операцій та інгредієнтів для виготовлення різних видів тіста. Назви борошняних кондитерських виробів. Назви інгредієнтів для начинок та оздоблення виробів: овочі, фрукти, ягоди, види м'яса, риби та морепродуктів, крупи, молочні продукти, сиропи та соки. Переклад оригінальних рецептів. Презентація конкурсних кондитерських виробів. Грамматичний матеріал: часові форми дієслова (майбутній неозначений час). Пасивний стан дієслова..</p> <p>Практична робота 6: Презентація технологій приготування різних видів тіста (з використанням розповідних, заперечних і питальних речень у майбутньому неозначеному часі). Виконання граматичних вправ.</p> <p>Практична робота 7: Презентація оригінальних рецептів борошняних кондитерських виробів (з використанням речень у пасивному</p>
--	--	---

			стані дієслова). Виконання граматичних вправ. Практична робота 8: Конкурс професійної майстерності. Тестування.
Базовий блок(ЗПК) (професійно-теоретична підготовка)	Облік, калькуляція та звітність	7	Тема . Господарський облік у закладах ресторанного господарства Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку, вимоги до обліку. Поняття про процентні величини, порядок визначення процентних величин Тема . Нормативні документи: види, призначення, використання Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств харчування: призначення, зміст, порядок користування. Практична робота 1, 2: ознайомлення із змістом збірника рецептур. Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.
	Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	25	Тема. Вступ. Кваліфікаційні вимоги до професійних працівників різних розрядів з професії; класифікацію закладів підприємств ресторанного господарства. Характеристика типів підприємств, специфіка їх роботи; організація виробництва кондитерського цеху, його призначення, характеристики. організацію постачання підприємств галузі; знання основ проведення бракеражу виробів. Основні речовини харчових продуктів; характеристика основної та допоміжної сировини та підготовка її до виробництва; види сировини та вимоги до якості сировини і напівфабрикатів. Терміни, умови зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції; правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами; режим і тривалість випікання (смаження). Основи гігієни та санітарії на виробництві. Правила технічної експлуатації устаткування, що обслуговується. Вимоги до електробезпеки; вимоги пожежної безпеки; вимоги санітарії і гігієни; причини нещасних випадків на підприємстві. Тема. Асортимент кондитерських виробів та значення їх в харчуванні. Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні Поняття про технологічний процес приготування борошняних кондитерських і булочних виробів. Класифікація борошняних кондитерських виробів в залежності від виду розпушувачів.

	Устаткування підприємств харчування	15	<p>Тема. Технічне оснащення підприємств харчування. Ознайомлення з сучасною технікою підприємств харчування, основними напрямками розвитку технічного прогресу на підприємствах харчування. Класифікація машин, які використовуються на підприємствах. Технічна документація машин, загальні правила експлуатації устаткування та основні вимоги до безпеки праці</p> <p>Тема. Кухонні машини. Поняття про електричний привод, його призначення, типи і складові частини. Універсальні кухонні машини: їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Принцип роботи, правила експлуатації машин для замісу тіста та збивання продуктів.</p> <p>Лабораторно-практична робота 1: Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для замішування тіста та збивання продуктів. Машини для розкачування тіста: призначення, будова, принцип роботи, регулювання товщини розкачування тіста, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Лабораторно-практична робота 2: Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин для обробки тіста та напівфабрикатів. Класифікація ваг, їх призначення, будова. Класифікація електронної ваговимірювальної техніки. Її призначення, будова. Значення використання холодильної техніки в підприємствах харчування.</p> <p>Лабораторно-практична робота Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації холодильних шаф. Лабораторно-практична робота Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації холодильних камер.</p>
	Гігієна та санітарія виробництва	8	<p>Тема 1. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів Санітарні вимоги до приготування холодних страв і закусок, холодних солодких страв. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції. Санітарні вимоги до приготування борошняних виробів. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників. Гігієнічні вимоги до реалізації</p>

			<p>готової продукції. Умови та терміни зберігання та реалізації.</p> <p>Тема 2. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів</p> <p>Законодавчі основи якості харчових продуктів. Гігієнічна оцінка якості молока та молочних продуктів, м'яса та м'ясопродуктів, ковбас та ковбасних виробів, риби та рибних продуктів, морепродуктів, яєць та яйцепродуктів, зернових продуктів (зерна, борошна, крупи), хліба та хлібопродуктів, овочів, фруктів, ягід. Умови та терміни зберігання.</p>
	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням	5	<p>Тема 1. Вступ. Основи малювання. Малювання геометричних фігур</p> <p>Мета та задачі малювання та ліплення. Малюнок як вид образотворчого мистецтва. Матеріали та приналежності для малювання та ліплення. Техніка малювання та її різновидності. Техніка проведення ліній від руки, поділ ліній на пропорційні відрізки. Правила малювання геометричних тіл і фігур. Малювання кулі, піраміди, куба, циліндра, еліпса, конуса.</p> <p>Практична робота 1: малювання предметів геометричних фігур.</p> <p>Тема 2. Поняття про колір. Малювання орнаменту</p> <p>Поняття про колір. Колір у природі, його властивості. Колірний спектр. Кольори теплі та холодні, близькі та контрастні. Поняття "орнамент", види орнаменту (лінійний, бордюрний, кайма, композиційно-замкнутий, сітчастий). Правила та прийоми малювання орнаменту.</p> <p>Практична робота 2: малювання орнаменту, прикрас з орнаменту.</p>
	Виробниче навчання	36	<p>Тема. Ознайомлення з підприємством</p> <p>Проведення екскурсій на підприємства громадського харчування. Ознайомлення з кондитерським цехом, оволодіння основами технічного оснащення підприємства харчування; загальними відомостями про кухонні машини, універсальні кухонні машини, машини з електроприводом, ваговимірювальним устаткуванням, машинами для замісу тіста та збивання продуктів, машинами для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильного устаткування, теплового устаткування та правила експлуатації.</p> <p>Ознайомлення з правилами підготовки до роботи, безпечного розташування та безпечного користування устаткуванням, методи вирішування проблемних ситуацій при виникненні їх в процесі роботи.</p> <p>Тема Дотримання вимог охорони праці та техніки безпеки в кондитерських цехах підприємств громадського харчування</p> <p>Правила організації робочого місця відповідно до вимог ОП, забезпечення особистої безпеки в процесі виконання робіт; застосування первинних засобів</p>

		<p>пожежогасіння; безпечної експлуатації машин та обладнання на робочому місці.</p> <p>Тема. Оволодіння основами особистої гігієни та правилами санітарних вимог на виробництві</p> <p>Ознайомлення з основами гігієни та санітарії на виробництві; основами мікробіології; загальними характеристиками мікроорганізмів; харчовими інфекціями та їх профілактикою; харчовими отруєннями та їх профілактикою; гігієнічними та санітарними вимоги до виробничих приміщень, санітарії та особистої гігієни працівників, гігієнічними вимогами до обладнання, інвентарю, посуду; санітарними вимогами до кулінарної обробки харчових продуктів.</p> <p>Дотримання санітарних вимог на підприємстві при виробництві, дотримання правил особистої гігієни, виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни</p> <p>Тема. Використання енергоресурсів</p> <p>Оволодіння основами раціонального використання енергетичних ресурсів та сировини; раціонального і ефективного експлуатації обладнання, перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні.</p> <p>Тема. Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів</p> <p>Дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; підготувати сировину до виробництва; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; готувати сиропи до просочування; обробляти отримані напівфабрикати; складати та оздоблювати готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами.</p> <p>Тема. Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності</p> <p>Уміння користуватись нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користуватись збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначити процентні величини; робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.</p>
--	--	---

<p>Навчальний модуль «КНД-3.1» Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</p>	<p>Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</p>	<p>4</p>	<p>Тема. Приготування начинок Використання начинок. Асортимент начинок. Характеристика сировини. Підготовка робочого місця для приготування начинок. Технологія приготування начинок Тема. Приготування фаршів Технологія приготування фаршів, асортимент підготовка сировини. Підбір обладнання та інвентаря для приготування фаршів та начинок, дотримання правил ТБ Лабораторно-практична робота .Приготування начинок та фаршів в асортименті</p>
	<p>Устаткування підприємств харчування</p>	<p>1</p>	<p>Тема . Універсальні кухонні машини Універсальні кухонні машини: їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.</p>
	<p>Гігієна та санітарія виробництва</p>	<p>3</p>	<p>Тема . Санітарні вимоги до начинок та фаршів Санітарні вимоги до приготування кондитерських начинок та фаршів для напівфабрикатів. Гігієнічні вимоги до теплової обробки та механічної обробки . Норми санітарії та гігієни, умови та терміни її зберігання</p>
	<p>Виробниче навчання</p>	<p>24</p>	<p>Тема. Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Знайомство з інструкційно-технологічними картами по приготуванню начинок з картоплі та капусти, а також по приготуванню фаршів з м'яса та ліверу. ВПРАВИ Приготування фаршів: -фаршу м'ясного, з ліверу (подрібнення м'ясних продуктів; додавання солі, перцю та ін. компонентів; перемішування); -фаршу з риби (подрібнення продуктів; додавання солі, перцю та ін. компонентів; перемішування); -фаршу з круп, гороху, квасолі (відварювання; додавання спецій; перемішування); -фаршу з капусти (підготовка капусти, шинкування, додавання солі, перцю, доведення до готовності.</p>

			<p>Приготування начинок: -сирної начинки з родзинками (подрібнення (протирання сиру); додавання спецій, родзинок, масла, перемішування).</p>
<p>Навчальний модуль КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</p>	<p>Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</p>	<p>15</p>	<p>Тема. Приготування сиропів Класифікація сиропів. Основна сировина та підготовка її до використання. Організація робочого місця та підбір обладнання та інвентаря для приготування різних видів сиропів Послідовність приготування сиропів, визначення температурних режимів кипіння, визначення щільності, концентрації та готовності сиропів Технологія приготування сиропу для просочування, сиропів інвертного, тиражного</p> <p>Тема. Приготування помади Значення помади цукрової в кондитерському виробництві. Сировина для приготування помади. Підбір обладнання та інвентаря, організація робочого місця для приготування помади та для оздоблення нею виробів Технологія приготування, вимоги до якості помади (основної та шоколадної). Порядок підготовки готової помади для оздоблення виробів. Термін, умови зберігання готового напівфабрикату. Сучасні способи оздоблення та технології приготування дзеркальних та інших помадок. Вимоги до якості помадок.</p> <p>Тема. Приготування желе та прикрас з нього Желюючі речовини, їх властивості, походження. Особливості підготовки желюючих речовин до використання. Технологічний процес виготовлення, вимоги до якості желе на желатині, агарі; асортимент та технологію приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації. Сучасні методи оздоблення желе у форматі три Д.</p> <p>Тема. Приготування масляних кремів Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового. Використання кремів, оздоблення ними виробів з використанням кондитерського інвентаря.</p> <p>Тема. Приготування вершкових, сметанних кремів Технологію приготування, вимоги до якості вершкових, сметанних кремів, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних</p>

			<p>кондитерських виробів; умови зберігання, терміни реалізації</p> <p>Тема. Приготування посипок Асортимент посипок; технологію їх приготування, вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації</p> <p>Лабораторно-практична робота Приготування глазури дзеркальної та оздоблення нею кондитерських виробів Приготування кремів масляних основних, оздоблення кондитерських виробів.</p> <p>Лабораторно-практична робота Приготування крему вершкового та сметанного , використання для перешарування ним . Приготування крему з штучних вершкі</p>
	Устаткування підприємств харчування	4	<p>Тема. Експлуатація теплового обладнання Електричні плити: види, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, заходи щодо економії електроенергії, вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникати під час роботи з плитами.</p> <p>Тема . Холодильне обладнання 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.</p> <p>Тема . Машини для збивання та перемішування продуктів Машини для збивання продуктів з індивідуальним та універсальним приводом: призначення, будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації</p> <p>Практична робота 1 Небезпечні зони машин та механізмів, для збивання продуктів можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.</p> <p>Практична робота 2. Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для замішування тіста.</p>
	Гігієна та санітарія виробництва	3	<p>Тема. Санітарні вимоги до оздоблювальних напівфабрикатів Санітарні вимоги до приготування сиропів та помадок. Вимоги до</p>

			<p>ароматичних речовин і харчових барвників. Норми санітарії та гігієни, умови та терміни її зберігання.</p> <p>Санітарні вимоги до приготування желе та масляних кремів. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників. Норми санітарії та гігієни, умови та терміни її зберігання.</p> <p>Санітарні вимоги до приготування вершкових сметанних кремів та посипок. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників. Норми санітарії та гігієни, умови та терміни її зберігання.</p>
	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням	1	<p>Тема Малювання тварин і птахів</p> <p>Практична робота 1: ескізи тварин. Малювання лисиць, ведмедів, зайчат та ін. Малювання за мотивами народних казок.</p> <p>Практична робота 2: ескізи птахів. Малювання птахів за мотивами народних казок.</p>
	Виробниче навчання	30	<p>Тема. Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота із збірником рецептур, розрахунок рецептур.</p> <p>Вправи</p> <p>Приготування сиропів:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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). <p>Приготування желе та прикрас з нього для оздоблення борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Приготування помад:</p> <ul style="list-style-type: none"> -помади основної (розчинення цукру, нагрівання до кипіння, видалення піни, уварювання сиропу, визначення готовності сиропу, додавання в кінці варки патоки, кислоти; охолодження до 40 С; збивання маси на машині, визначення її готовності, дозрівання помади, додавання ароматичних речовин і барвників, визначення готовності помади);

			<p>-помади шоколадної .</p> <p>Приготування кремів:</p> <p>-масляних кремів (збивання масла, перемішування цукрової пудри із згущеним молоком, під час збивання масла поступове введення суміші пудри та молока, додавання ароматичних речовин, збивання до готовності);</p> <p>- кремів з вершків, сметани.</p> <p>Приготування крихти:</p> <p>-з різних видів тіста (протирання обрізків кризь сито для отримання крихти, підсушування крихти, охолодження);</p> <p>-шоколадної, горіхової та ін. крихти.</p>
<p>Навчальний модуль КНД-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</p>	<p>Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</p>	<p>18</p>	<p>Тема. Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього</p> <p>Способи розпушування тіста Класифікація тіста за способами розпушування. Процеси, що відбуваються під час замішування тіста Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом. Організація робочого місця та цеху для замішування тіста. Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання, оздоблення виробів. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: пиріжки, ватрушки, розтягаї, піца та ін Недоліки, які виникають при приготуванні тіста безопарним способом, при випіканні та оздобленні. Шляхи усунення недоліків</p> <p>Тема. Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього</p> <p>Різновиди опар, їх призначення та приготування. Недоліки при приготуванні опар та шляхи їх усунення. Організація робочих місць в цеху для замішування тіста, дотримання правил техніки безпеки. Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом. Недоліки при приготуванні тіста та шляхи їх усунення. Підбір обладнання та інвентаря. Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста: дитячої здоби. Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після</p>

			<p>випікання виробів з дріжджового тіста: кренделів, кексів, пирогів. Втрати маси виробів під час випікання і зберігання</p> <p>Технологія приготування, формування та особливості оздоблення багатопорційних виробів. Підбір необхідного обладнання та інвентаря.</p> <p>Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста: короваїв та національних виробів.</p> <p>Лабораторно-практична робота</p> <p>Виготовлення мілкоштучних виробів: здоби дитячої</p> <p>Приготування безопарного тіста та розробка його для розстоювання</p> <p>Лабораторно-практична робота</p> <p>Приготування безопарного тіста Приготування пиріжків з солодкими начинками</p> <p>Приготування пиріжків з солоними начинками</p> <p>Лабораторно-практична робота</p> <p>Приготування опарного тіста, вистоювання та обминка.</p> <p>Приготування пирогів багатопорційних з опарного тіста</p> <p>Лабораторно-практична робота</p> <p>Приготування опарного здобного тіста для короваїв.</p> <p>Лабораторно-практична робота</p> <p>Приготування прикрас для короваїв</p> <p>Приготування короваїв: оздоблення, вистоювання, випікання.</p>
Устаткування підприємств харчування	2		<p>Тема. Машини та механізми для оброблювання борошна та приготування тіста</p> <p>Машини та механізми для просіювання борошна з індивідуальними та універсальними приводами, з нерухомими та рухомими ситами: будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Машина для обробки тіста та напівфабрикатів Машини для розкачування тіста: призначення, будова, принцип роботи, регулювання товщини розкачування тіста, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці</p> <p>Машини для дозування тіста: призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Практична робота 3. Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для підготовки сировини.</p> <p>Практична робота 4. Машини для збивання продуктів з індивідуальним та</p>

			універсальним приводом: призначення, будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей
	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням	2	<p>Тема . Малювання кондитерських виробів</p> <p>Композиція малюнка. Основні закони композиції. Композиційне розміщення предметів; дотримання їх пропорцій і взаємо розташування.</p> <p>Практична робота 3: малювання з натури тістечок різних форм. Композиційне розміщення елементів оздоблення.</p> <p>Практична робота 4: малювання з натури тортів різних форм. Малювання та оформлення тематичних тортів. Композиційне розміщення елементів оздоблення.</p>
	Виробниче навчання	54	<p>Тема. Приготування дріжджового тіста та виробів з нього .</p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота із збірником рецептур, розрахунок рецептур. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання виробів.</p> <p>Вправи. Приготування:</p> <ul style="list-style-type: none"> -дріжджового тіста безопарним способом (підготовка сировини, послідовне з'єднання борошна і продуктів, замішування тіста, визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності виброжденного тіста); -печених борошняних пиріжків (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 на підготовлене тісто, формування виробів, викладання на листи для випікання, розстоювання виробів, визначення готовності виробів після розстоювання, визначення температури печі, випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів, охолодження виробів; -борошняних виробів смажених у фритюрі (пончиків, пиріжків з лівером, капустою та ін.): 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;

			<p>-закритих і відкритих пирогів: розкачування шматків тіста, укладання тіста на листи або у форми, розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; нанесення узору з тіста на поверхню виробів, розстоювання, обробка поверхні, випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання, визначення готовності виробів, охолодження виробів.</p> <p>Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста, випікання та смажені вироби.</p> <p>-дріжджового тіста опарним способом (підготовка сировини, приготування опари, вистоювання опари, послідовне з'єднання інгредієнтів та борошна, визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності виброжденного тіста, вистоювання тіста) .</p>
<p>Навчальний модуль КНД-3. 4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</p>	<p>Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</p>	<p>40</p>	<p>Тема. Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього. Організація робочого місця, підбір інвентаря Приготування млинчиків мережевих та з різними начинками</p> <p>Тема. Приготування вафельного тіста та виробів з нього Характеристика вафельного тіста. Вихід, вимоги до якості, термін зберігання. Підбір необхідного обладнання та інвентаря для приготування тіста та випікання напівфабрикатів. Асортимент виробів з вафельного тіста. Сировина для приготування тіста. Загальні правила приготування вафельного тіста. Технологія приготування вафельного тіста, випікання, формування виробів, оздоблення.</p> <p>Тема. Приготування пісочного тіста та виробів з нього Основна сировина для приготування пісочного тіста. Підбір обладнання та інвентаря для машинного та ручного способу приготування. Машинний спосіб приготування пісочного тіста. Ручний спосіб приготування пісочного тіста Технологія приготування пісочного тіста: підготовка сировини, послідовність введення сировини під час замішування тіста , випікання виробів з пісочного тіста Правила випікання пісочного напівфабрикату. Можливі недоліки та причини виникнення Технологія приготування пісочного десертного (м'якого) тіста, підбір інвентаря для приготування тіста.</p>

		<p>Приготування пісочних напівфбрикатів для тортів та тістечок</p> <p>Тема. 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</p> <p>Тема. Приготування пряничного тіста та виробів з нього Характеристика виробів з пряникового тіста, способи приготування тіста, сировина. Організація роботи пряничного цеху на виробництві: обладнання , інвентар. Приготування пряничного тіста сирцевим способом: підготовка сировини, замішування , формування, випікання. Способи нанесення малюнків на пряникові вироби</p> <p>Тема. Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього Властивості бісквітного тіста, використання, способи замішування. Організація робочого місця в цеху для приготування бездріжджового тіста. Технологія приготування бісквітного тіста: холодний, тепловий способи. Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання, визначення готовності напівфбрикатів, недоліки тіста, причини та способи їх усунення Загальні правила приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів тощо. Приготування рулетів бісквітних з різними кремами Приготування кексів бісквітних: замішування тіста, підбір форм для випікання, випікання, оздоблення, оздоблення.</p> <p>Лабораторно-практична робота Приготування млинчиків з маком, сиром, повидлом. Відпрацювання підбору посуду способів подачі,. Приготування млинчиків з солоними начинками. Підбір відповідних соусів</p> <p>Лабораторно-практична робота Приготування вафельного тіста а випікання напівфбрикатів з нього. Формування виробів з вафельного тіста</p> <p>Лабораторно-практично робота Відпрацювання прийомів приготування пряникового тіста з різними наповнювачами Виготовлення, випікання та оздоблення виробів з пряникового тіста</p>
--	--	--

			<p>Лабораторно-практична робота Приготування пісочного тіста різними способами, підготовка до формування виробів. Виготовлення печива та напівфабрикатів з пісочного тіста Лабораторно-практична робота Приготування прісного здобного тіста Приготування сочників з сиром та пиріжків з прісного здобного тіста. Лабораторно-практична робота Приготування тіста бісквітного двома способами (холодним та теплим) Випікання розмазки для рулету. Формування рулету з масляним, сирковим, вершковим кремами, оздоблення готових виробів Лабораторно-практична робота Випікання напівфабрикатів з бісквітного тіста для тортів та тістечок Випікання бісквіту «Буше» Лабораторно-практична робота Підготовка сировини та приготування бісквітного тіста для тортів та тістечок. Випікання, вистоювання бісквіту перед оздобленням.</p>
	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням	3	<p>Тема . Ліплення овочів, фруктів з пластиліну Зміст і завдання ліплення. Підготовка інструментів та матеріалу до роботи. Практична робота 5: ліплення з натури овочів: моркви, буряка, капусти тощо. Ліплення грибів: білих, лисичок, маслюків та ін. Ліплення з натури фруктів: яблук, груш, слив тощо. Тема . Ліплення ягід з пластиліну Практична робота 6: ліплення з натури ягід: смородини, малини, винограду тощо. Тема . Ліплення квітів з пластиліну Практична робота 7: ліплення з натури квітів: ромашки, дзвіночків, конвалії, троянди, маку тощо.</p>
	Виробниче навчання	42	<p>Тема. Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них. Вимоги до якості тіста та готових виробів. Робота із збірником рецептур, розрахунок сировини.. Вправи. Приготування: -млинцевого тіста та виробів з нього: послідовне з'єднання продуктів;</p>

			<p>замішування тіста; визначення готовності тіста, смаження млинців на сковорідках; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки на млинцевий напівфабрикат; формування виробів; викладання виробів на листи; смаження виробів;</p> <p>-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; виявлення та виправлення дефектів.</p> <p>-пісочного тіста та виробів з нього: послідовне з'єднання продуктів; замішування тіста; визначення готовності тіста; випікання пісочних листів; охолодження; склеювання пісочних коржів і оздоблення поверхні, нарізання напівфабрикату на вироби, виявлення та виправлення дефектів.</p> <p>-прісного тіста та виробів з нього;</p> <p>-пряничного тіста та виробів з нього;</p> <p>-бісквітного тіста та виробів з нього.</p>
<p>Навчальний модуль КНД-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту</p>	<p>Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</p>	<p>20</p>	<p>Тема. Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста</p> <p>Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Розміри, форма, маса тістечок. Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста: прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного.</p> <p>Технологічний процес виготовлення тістечок : розрізання, просочування сиропом тістового напівфабрикату, прошарування напівфабрикатів кремом (начинкою), ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні, оздоблення тістечок кремом, фруктами, цукатами, горіхами тощо.</p> <p>Розрізання прошарованих пластів на частини для тістечок і тортів, обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо</p> <p>Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових тістечок. Способи пакування готових виробів.</p> <p>Технологічний процес приготування тістечок поштучних з різних видів тіста.</p> <p>Підбір обладнання , устаткування, посуду для випікання ,формування та оздоблення тістечок</p> <p>Технологічний процес приготування тістечок нарізних з різними кремами та різних видів тіста</p> <p>Тема. Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста</p>

			<p>Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. Розміри, форма, маса тортів. Види тортів в залежності від оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія приготування простих тортів масового попиту з прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного тіста. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів.</p> <p>Порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів. Поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей</p> <p>Вимоги до якості тортів. Терміни та умови зберігання готових виробів. Види пакувального обладнання, підбір устаткування для зберігання готових виробів. Інструменти та інвентар для оздоблення тортів</p> <p>Лабораторно-практична робота Приготування н/ф з пісочного та бісквітного тіста для тістечок нарізних. Нарізання тістових заготовок, просочування сиропом та оздоблення різними видами кремів.</p> <p>Лабораторно-практична робота Приготування тістових заготовок з бісквітного тіста для поштучних тістечок Оздоблення тістечок поштучних.</p> <p>Лабораторно-практична Приготування тістових заготовок для тортів (бісквітних, пісочних) Оздоблення тортів масляним кремом та сметаним кремом або вершковим кремом</p>
	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням	3	<p>Практична робота 1: Малювання листя різної форми</p> <p>Практична робота 2: Малювання квітів.</p> <p>Практична робота 3: Малювання фруктів, овочів.</p>

	Виробниче навчання	66	<p>Тема. Приготування тістечок і тортів масового попиту.</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тістечок і тортів.</p> <p>Вправи. Приготування:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тістечок і 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 ножом; розрізання заготовок на тістечка (або торти); оздоблення поверхні помадкою, 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; змашування 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 тістечка 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 якості; складання готових виробів в лотки; -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 якості; укладка торта в коробку; перевірка маркування; передача торта в експедицію; -тістечок і тортів в асортименті з різних видів тіста, які виробляються на підприємстві.
--	--------------------	----	--

Професійно- практична підготовка

	<p>Виробнича практика</p>	<p>378</p>	<p>Проведення екскурсій на підприємства громадського харчування. Ознайомлення з кондитерським цехом, оволодіння основами технічного оснащення підприємства харчування; загальними відомостями про кухонні машини, універсальні кухонні машини, машини з електроприводом, ваговимірвальним устаткуванням, машинами для замісу тіста та збивання продуктів, машинами для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильного устаткування, теплового устаткування та правила експлуатації. Ознайомлення з правилами підготовки до роботи, безпечногорозташування та безпечного користування устаткуванням, методи вирішування проблемних ситуацій при виникненні їх в процесі роботи. Правила організації робочого місця відповідно до вимог ОП,забезпечення особистої безпеки в процесі виконання робіт; застосовування первинних засобів пожежогасіння; безпечної експлуатації машин та обладнання на робочому місці. Ознайомлення з основами гігієни та санітарії на виробництві; основами мікробіології; загальними характеристиками мікроорганізмів; харчовими інфекціями та їх профілактикою; харчовими отруєннями та їх профілактикою; гігієнічними та санітарними вимоги до виробничих приміщень, санітарії та особистої гігієни працівників,гігієнічними вимогами до обладнання, інвентарю, посуду; санітарними вимогами до кулінарної обробки харчових продуктів. Дотримання санітарних вимог на підприємстві при виробництві, дотримання правил особистої гігієни, виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни. Оволодіння основами раціональноговикористовування енергетичних ресурсів та сировини; раціонального і ефективного експлуатаціїобладнання, перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні. Дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; підготувати сировину до виробництва; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; готувати сиропи до просочування; обробляти отримані напівфабрикати; складати та оздоблювати готові борошняні</p>
--	---------------------------	------------	--

		<p>кондитерські вироби готовими напівфабрикатами.</p> <p>Уміння користуватись нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користуватись збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначити процентні величини; робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів</p> <p>Організація робочого місця для приготування різних видів начинок, ознайомлення з новітніми рецептами приготування, поєднання різних видів сировини для приготування начинок (з картоплі, капусти), підготовка сировини, первинна обробка, приготування начинки.</p> <p>Приготування начинки з затіру. Організація робочого місця для приготування різних видів начинок, ознайомлення з новітніми рецептами приготування, поєднання різних видів сировини для приготування начинок,</p> <p>Приготування начинки рис з яйцем. Організація робочого місця для приготування різних видів начинок, ознайомлення з новітніми рецептами приготування, поєднання різних видів сировини для приготування начинок,</p> <p>Приготування начинки з сиру двома способами (перетирання сиру, підготовка родзинок, з'єднання інгредієнтів, перемішування до однорідної консистенції.</p> <p>Приготування начинки з сиру двома способами (перетирання сиру, підготовка родзинок, з'єднання інгредієнтів, перемішування до однорідної консистенції.</p> <p>Підготовка сировини для приготування різних видів фаршів, первинна обробка сировини (розморожування, обвалювання туш, нарізання, порціонування, варіння, приготування фаршу (перемелювання на м'ясорубці), з'єднання всіх компонентів що входять до складу начинки з м'яса).</p> <p>Підготовка сировини для різних видів сиропів:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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).
--	--	--

		<p>Приготування помади:</p> <ul style="list-style-type: none"> -помади основної (розчинення цукру, нагрівання до кипіння, видалення піни, уварювання сиропу, визначення готовності сиропу, додавання в кінці варкитоки, кислоти; охолодження до 40 С; збивання маси на машині, визначення її готовності, дозрівання помади, додавання ароматичних речовин і барвників, визначення готовності помади); -помади шоколадної . <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметаний креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Приготування пиріжків з солоними начинками. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та виробити з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
--	--	--

		<p>Приготування пиріжків з солодкими начинками. Організувати робоче місце, підготувати сировину. Приготування начинок, замішування тіста, бродіння тіста, порціонування, формування виробів різними способами, вистоювання, випікання, охолодження).</p> <p>Приготування пиріжків смажених з солоними начинками. Організувати робоче місце, підготувати сировину. Приготування начинок, замішування тіста, бродіння тіста, порціонування, формування виробів різними способами, вистоювання, підготовка фритюру, смаження, охолодження).</p> <p>Приготування відкритого пирога. Організувати робоче місце, підготувати робоче місце для приготування відкритих пирогів: розкачування шматків тіста, укладання тіста на листи або у форми, розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; нанесення узору з тіста на поверхню виробів, розстоювання, обробка поверхні, випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання, визначення готовності виробів, охолодження виробів.</p> <p>Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста, випікання виробів.</p> <p>Приготування булочок різними формами. Організувати робоче місце, підготувати сировину. Замішування тіста, бродіння тіста, порціонування, формування виробів різними способами, вистоювання, оздоблення поверхні булочок маком, крихтою, горіховою посипкою, випікання, охолодження).</p> <p>Приготування розтягаїв з солоними начинками. Організувати робоче місце, підготувати сировину. Приготування начинок, замішування тіста, бродіння тіста, порціонування, формування виробів різними, вистоювання, випікання, охолодження).</p> <p>Приготування булочок здобних з повидлом. Організувати робоче місце. Замішування дріжджового тіста опарним способом (підготовка сировини, приготування опари, вистоювання опари, послідовне з'єднання інгредієнтів та борошна, визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності виброжденного тіста, вистоювання тіста, порціонування, формування булочок з повидлом, вистоювання, випікання, оздоблення цукровою пудрою, охолодження).</p>
--	--	---

			<p>Приготування пиріжків здобних з солоними начинками. Організувати робоче місце. Замішування дріжджового тіста опарним способом (підготовка сировини, приготування начинок, приготування опари, вистоювання опари, послідовне з'єднання інгредієнтів та борошна, визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності вибродженого тіста, вистоювання тіста, порціонування, формування, вистоювання, випікання, охолодження).</p> <p>Приготування рулету з маком. Організувати робоче місце. Замішування дріжджового тіста опарним способом (підготовка сировини, приготування начинок, приготування опари, вистоювання опари, послідовне з'єднання інгредієнтів та борошна, визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності вибродженого тіста, вистоювання тіста, порціонування, формування, вистоювання, випікання, охолодження).</p> <p>Приготування пиріжків здобних з солодкими начинками. Організувати робоче місце. Замішування дріжджового тіста опарним способом (підготовка сировини, приготування начинок, приготування опари, вистоювання опари, послідовне з'єднання інгредієнтів та борошна, визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності вибродженого тіста, вистоювання тіста, порціонування, формування, вистоювання, випікання, охолодження).</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; 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 на млинцевий напівфабрикат; формування виробів; викладання виробів на листи; смаження виробів; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>
--	--	--	---

		<p>Організувати робоче місце, підготовка сировини, послідовне з'єднання продуктів; замішування тіста; визначення готовності тіста; випікання пісочних листів; охолодження; склеювання пісочних коржів і оздоблення поверхні, нарізання напівфабрикату на вироби, виявлення та виправлення дефектів.</p> <p>Організувати робоче місце, підготовка сировини, послідовне з'єднання продуктів; замішування тіста; визначення готовності тіста; випікання пісочних листів; охолодження; склеювання пісочних коржів і оздоблення поверхні, нарізання напівфабрикату на вироби, виявлення та виправлення дефектів.</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці .</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Приготування бісквіту з какао. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Приготування тістечок бісквітних нарізних з масляним кремом. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією;</p>
--	--	--

		<p>робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. тістечок і 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 тістечка (або торти); оздоблення поверхні помадкою, кремом, фруктовою начинкою, цукатами тощо; перевірка маси готових виробів.</p> <p>Приготування тістечка пражського, підготовка сировини, підготовка напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, масляного крему з какао, розрізання пластів на дві частини, просочування пластів, перемазування кремом, ґрунтування поверхні, оздоблення шоколадною глазурю і нарізання, оздоблення поверхні масляним кремом.</p> <p>Приготування тістечка корзинка з грибочками і фруктовою начинкою: приготування пісочного тіста; розкачування тіста пластом; вирізання заготовок для корзинки; випікання охолодження, заповнення корзинки фруктовою начинкою, формування грибочків з масляного крему.</p> <p>Приготування тістечка пісочного нарізного. Організувати робоче місце, підготовка сировини, послідовне з'єднання продуктів; замішування тіста; визначення готовності тіста; випікання пісочних листів; охолодження; склеювання пісочних коржів повидлом, оздоблення поверхні, нарізання напівфабрикату на вироби.</p> <p>Приготування тістечка пісочного оздобленого фруктами. Організувати робоче місце, підготовка сировини, послідовне з'єднання продуктів; замішування тіста; визначення готовності тіста; випікання пісочних листів; охолодження; склеювання пісочних коржів повидлом, оздоблення поверхні, нарізання напівфабрикату на вироби і оздоблення фруктами.</p> <p>Приготування пісочного тістечка «персик». Організувати робоче місце, підготовки сировини, послідовне з'єднання продуктів, замішування тіста,</p>
--	--	--

		<p>визначення готовності тіста, випікання напівфабрикату для тістечка персик, склеювання повидлом, змочування поверхні сиропом, обкачування в підфарбованому цукрі.</p> <p>Приготування торта бісквітного з масляним кремом. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості торти з нанесенням трафаретного малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини, визначати якість готових виробів; вирішувати проблемні ситуації. Підготовка сировини, підготовка напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, приготування крему масляного, розрізання н/ф на пласти, просочування, перемазування кремом, ґрунтування поверхні, нанесення крихти на бокові сторони, оздоблення поверхні масляним кремом.</p> <p>Приготування з консервованими фруктами. Організувати робоче місце, підготовка сировини, підготовка напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, розрізання н/ф на пласти, просочування, перемазування фруктовою начинкою, нанесення начинки на поверхню та бокові сторони, викладання красивим візерунком консервованих фруктів, і заливання прозорим желе, обкрошування бокових сторін бісквітними крихтами.</p> <p>Приготування торта «пражського». Організувати робоче місце, підготовка сировини, підготовка напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, масляного крему з какао , просочування пластів, перемазування кремом, ґрунтування поверхні, оздоблення шоколадною глазурю, оздоблення поверхні масляним кремом.</p> <p>Приготування тістечка пісочного оздобленого фруктами. Організувати робоче місце, підготовка сировини, послідовне з'єднання продуктів; замішування тіста; визначення готовності тіста; випікання пісочних листів; охолодження; склеювання пісочних коржів повидлом, обкрошування бокових сторін та поверхні торта пісочною крихтою, оздоблення поверхні фруктами.</p> <p>Приготування вафельного торта. Організувати робоче місце; підготовка сировини, приготування вафельного тіста, випікання вафельних н/ф, приготування масляного крему з згущеним вареним молоком; склеювання вафельних коржів кремом, нанесення масляного крему на поверхню та бокові сторони, оздоблення поверхні торта вафельною крихтою.</p>
--	--	---

			<p>Приготування торта медового, підготовка сировини, приготування пісочно-медового тіста, випікання н/ф, охолодження, приготування сметанного крему, перемазування коржів сметанним кремом, приготування шоколадної глазури, оздоблення глазурю, обкрошування бокових сторін пісочною крихтою.</p> <p>Приготування торта комбінованого. Підготовка сировини, приготування н/ф бісквітного та пісочного, приготування масляного крему, перемазування пластів, ґрунтування поверхні та бокових сторін кремом, оздоблення горіховою крихтою.</p>
--	--	--	---

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

Навчальні модулі (напрямок підготовки)	Предмет	Кількість годин	Зміст програми
<p>Навчальний модуль КНД - 4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</p>	<p>Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</p>	<p style="text-align: center;">18</p>	<p>Тема. Приготування кремів масляних на основі сиропів Технологія приготування, ознаки готовності крему; вимоги до якості, умови та термін зберігання; використання кремів «Шарлот» та «Глясе»</p> <p>Тема .Приготування заварного крему, його різновидів Крем заварний: характеристика, технологія приготування, ознаки готовності крему, вимоги до якості, умови та термін зберігання, використання.</p> <p>Тема. Приготування білкового крему, його різновидів Технологія приготування білкових кремів: білковий заварний, білковий фруктовий, крем „Зефір”, крем-суфле. Ознаки готовності кремів. Вимоги до якості, умови та термін зберігання. Використання.</p> <p>Тема. Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї Карамель (ливна, еластична, атласна), грильяж, марципанова маса: характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з карамелей Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Тема. Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них Технологія приготування грильяжу та елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з нього. Правила оздоблення ним борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Тема. Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них Технологія приготування грильяжу та елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з нього. Правила оздоблення ним борошняних кондитерських виробів</p> <p>Тема . Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них Технологія приготування мастики різними способами. Правила оздоблення ним борошняних кондитерських виробів</p>

			<p>Тема. Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї Глазур (сирцева для глазурування та оздоблення виробів, заварна): характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з глазури. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів</p> <p>Тема. Приготування мусів, суфле Сировина для мусів та суфле, підготовка її до використання. Технологія приготування мусів та суфле їх використання.</p> <p>Тема. Виготовлення оздоблень з шоколаду Шоколад: характеристика, технологія та правила роботи з шоколадом. Вимоги до якості. Використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з шоколаду. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Тема. Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів Способи оздоблення кремом за допомогою кондитерської гребінки, різних трубочок. Виготовлення з крему бордюрів, надписів, орнаментів тощо. Порядок та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами</p> <p>Лабораторно-практична робота Приготування крему «Шарлот» Приготування крему «Глясе»</p> <p>Лабораторно-практична робота Приготування крему заварного Приготування крему білкового заварного</p> <p>Лабораторно-практична робота Приготування крему зефір, суфле та мусу. Приготування тортів мусових, з суфле. Лабораторно-практична робота Виготовлення прикрас з карамелі та грильязу, шоколаду.</p>
	«Устаткування підприємств харчування»	8	<p>Тема. Устаткування для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Сучасні збивальні машини для приготування масляних кремів на основі сиропів. Сучасні машини для приготування заварного крему. Машини для відсаджування білкового крему.</p>

			<p>Можливі проблеми та способи їх вирішення при роботі з машинами. Апарати безперервної дії для приготування карамелі. Машини для приготування грильязу. Вибивальні машини для приготування мастики. Машини для виробництва шоколадних мас, глазури. Машини для приготування мусів Правила експлуатації машин при роботі.</p>
	Виробниче навчання	54	<p>Тема. Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів .</p> <p>Інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки та електробезпеки на підприємстві. Структура виробництва й організація праці на підприємстві, взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них, особиста гігієна кондитера. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів. Робота із збірником рецептур, розрахунок рецептур.</p> <p>Вправи. Приготування:</p> <ul style="list-style-type: none"> -сиропу «Шарлот» (1-й спосіб – з'єднання цукру, яєць, молока та доведення суміші до кипіння; уварювання сиропу, визначення його готовності. 2-й спосіб – приготування молочно-цукрового сиропу, уварювання його (60-90 хв.) до вологості 27 відсотків, збивання яєць та заварювання готовим сиропом у співвідношенні 1:1, додавання залишків сиропу і витримувannya його 5 хв. при 95 С, проціджування готового сиропу «Шарлот» та його охолодження). -крему «Шарлот» (збивання масла з охолодженим сиропом «Шарлот», який додається повільно, додавання (в кінці збивання) ванільної пудри та вина, визначення готовності крему); -масляного крему «Глясе»; -заварного крему; -білкових кремів (білкового заварного, білково-фруктового, крему «Зефір», крему-суфле тощо); -карамелі (уварювання сиропу, додавання патоки; додавання фарби, ароматичних речовин, кислоти, визначення готовності карамелі); -грильязу марципанової маси та елементів оздоблення, деталей

			<p>малюнку з них;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -сирцевої глазури для оздоблення поверхні виробів; -сирцевої глазури для оздоблення виробів; -заварної глазури для оздоблення виробів; -елементів оздоблення з шоколаду (темперування шоколаду; розливання у форми або виготовлення прикрас; охолодження виробів з шоколаду). -мусів, суфле; <p>Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.</p>
<p>Навчальний модуль КНД-4.2 Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу (професійно- теоретична підготовка)</p>	<p>Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</p>	<p>12</p>	<p>Тема . Виготовлення різноманітних цукрових мас Помадні цукеркові маси, молочні помадні цукеркові маси: характеристика, технологія приготування. Властивості помадних мас під час формування, відливання виробів до форми Глазурування цукерок шоколадом. Вимоги до якості, умови та термін зберігання Тема. Виготовлення мармеладу Мармелад: характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання Тема. Виготовлення фруктових та желейних мас Фруктові та желейні цукерки: характеристика, технологія приготування напівфабрикатів для фруктових та желейних мас (фруктово-ягідних, драглеподібних). Вимоги до якості, умови та термін зберігання. Лабораторно-практична робота Темперування шоколаду перед глазуруванням цукерок Глазурування цукерок шоколадом Лабораторно-практична робота Приготування мармеладної маси Виготовлення прикрас з мармеладу та оздоблення тортів</p>

			<p>Лабораторно-практична робота Підготовка зацукрених квітів до використання Оздоблення тортів зацукреними квітами</p> <p>Лабораторно-практична робота Виготовлення фігурок з мастики для створення композицій. Приготування фруктово-ягідних мас</p>
	«Устаткування підприємств харчування»	6	<p>Тема. Машини для приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу. Сучасні установки для виготовлення різноманітних цукрових мас Устаткування для виготовлення мармеладу.Змішувальні установки для виготовлення фруктових і желейних мас.</p>
	Виробниче навчання	18	<p>Тема. Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу. Інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки та електробезпеки на підприємстві. Структура виробництва й організація праці на підприємстві, взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них, особиста гігієна кондитера. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів. Робота із збірником рецептур, розрахунок рецептур.</p> <p>Вправи. Приготування: -помадних цукеркових мас; -молочних помадних цукеркових мас; -мармеладу; -фруктових та желейних цукерок;</p>
Навчальний модуль КНД 4.3 Приготування десертів	Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	14	<p>Тема. Виготовлення десертів з утворенням драглів Десерти з утворенням драглів: характеристика, різновиди, технологія приготування, відпуск, вимоги до якості, термін реалізації. Організація робочого місця, підбір необхідного інвентаря та обладнання при приготуванні десертів, посуд для подачі Технологія приготування паннакоти з різними наповнювачами</p> <p>Тема. Виготовлення гарячих десертів Гарячі десерти: характеристика, технологія приготування, відпуск, вимоги</p>

			<p>до якості, умови та термін зберігання.</p> <p>Гарячі десерти з використанням фруктів. Підбір посуду для подачі, способи оздоблення.</p> <p>Технологія приготування пудингів, правила подачі, підбір посуду, оздоблення.</p> <p>Тема . Виготовлення заморожених десертів Заморожені десерти: характеристика, технологія приготування, відпуск, вимоги до якості, умови та термін зберігання</p> <p>Тема. Виготовлення десертів з плодів і ягід Сировина для приготування десертів з плодів та ягід, підготовка її до використання. Організація цеху по приготуванню десертів Технологія приготування десертів з ягід і морозива, підбір посуду для подачі, способи оздоблення Виготовлення композицій з фруктів та ягід для святкового столу.</p> <p>Лабораторно-практична робота Підготовка сировини для приготування паннакоти з вершків, підбір інвентаря та посуду, написання технологічної картки Приготування паннакоти, презентація страви</p> <p>Лабораторно-практична робота Підготовка груш для приготування десерту «Груша запечена в листковому тісті», написання технологічної картки Приготування десерту «Груша запечена в листковому тісті», оздоблення та презентація.</p> <p>Лабораторно-практична робота Обробка, плодів та ягід перед використанням Формування композицій з фруктів та ягід.</p>
	«Устаткування підприємств харчування»	2	<p>Тема. Устаткування для виготовлення десертів. Змішувальні установки для виготовлення десертів.</p> <p>Правила експлуатації машин для виготовлення десертів</p>
	Малювання та ліплення за професійним	8	<p>Тема. Малювання кондитерських виробів Композиція малюнка. Основні закони композиції. Композиційне розміщення предметів; дотримання їх пропорцій і взаємо розташування.</p>

	спрямуванням		<p>Практична робота : малювання з натури тістечок різних форм. Композиційне розміщення елементів оздоблення. Композиція малюнка. Основні закони композиції. Композиційне розміщення предметів; дотримання їх пропорцій і взаємо розташування.</p> <p>Практична робота : малювання з натури тортів різних форм. Малювання та оформлення тематичних тортів. Композиційне розміщення елементів оздоблення.</p> <p>Тема. Ліплення. Ліплення овочів, фруктів з пластиліну</p> <p>Зміст і завдання ліплення. Підготовка інструментів та матеріалу до роботи.</p> <p>Практична робота : ліплення з натури овочів: моркви, буряка, капусти тощо. Ліплення грибів: білих, лисичок, маслюків та ін. Ліплення з натури фруктів: яблук, груш, слив тощо.</p>
	Виробниче навчання	36	<p>Тема. Приготування десертів.</p> <p>Інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки та електробезпеки на підприємстві. Структура виробництва й організація праці на підприємстві, взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них, особиста гігієна кондитера. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів. Робота із збірником рецептур, розрахунок рецептур.</p> <p>Вправи. Приготування:</p> <ul style="list-style-type: none"> -десертів з натуральних плодів і ягід; -десертів з утворенням драглів; -гарячих десертів; -заморожених десертів тощо.
Навчальний модуль КНД-4. 4 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	11	<p>Тема. Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього</p> <p>Характеристика, технологія приготування шарового тіста по стадіях: підготовка жиру для прошарування, замішування тіста, прошарування тіста жиром; розкачування; охолодження</p> <p>Значення кількості розкачування тіста на якість готових виробів. Недоліки тіста, причини та способи їх усунення.</p> <p>Технологія приготування, температурний режим випікання виробів з шарового тіста: валованів, пиріжків, тістечок тощо. Вимоги до якості виробів, термін і умови зберігання.</p>

			<p>Вимоги до якості виробів, термін і умови зберігання. Організація роботи цеху, температурні режими у приміщенні, обладнання та інвентар</p> <p>Тема. Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста</p> <p>Характеристика виробів для заморожування, обладнання для шокової заморозки. Мета заморожування кондитерських виробів, вимоги до якості, терміни та умови зберігання</p> <p>Підготовка виробів до заморожування. Заморожування і зберігання виробів</p> <p>Вироби з дріжджового шарового тіста для заморожування. Підготовка до випікання: розморожування, розстоювання, оздоблення та випікання</p> <p>Обладнання та інвентар для приготування виробів з швидкозаморожених напівфабрикатів.</p> <p>Лабораторно-практична робота</p> <p>Підготовка сировини для приготування шарового дріжджового тіста</p> <p>Лабораторно-практична робота</p> <p>Приготування шарового дріжджового тіста, вистоювання.</p> <p>Лабораторно-практична робота</p> <p>Формування виробів з шарового тіста, розстоювання</p> <p>Лабораторно-практична робота</p> <p>Оздоблення, випікання виробів з шарового дріжджового тіста</p> <p>Приготування самси з шарового тіста</p> <p>Лабораторно-практична робота</p> <p>Приготування самси з шарового тіста</p>
	<p>Виробниче навчання</p>	<p>36</p>	<p>Тема. Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.</p> <p>Інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки та електробезпеки на підприємстві. Структура виробництва й організація праці на підприємстві, взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них, особиста гігієна кондитера. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів. Робота із збірником рецептур, розрахунок рецептур.</p> <p>Вправи. Приготування:</p> <p>-дріжджового шарового тіста та виробів з нього (замішування тіста опарним або безопарним способом; прошарування маслом або маргарином; визначення готовності тіста);</p>

			<p>-виробів з дріжджового шарового тіста (булочок, ріжків, кренделів, пиріжків, пирогів тощо).</p> <p>-приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового шарового тіста.</p> <p>Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення та випікання виробів.</p>
<p>Навчальний модуль КНД -4 .5 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</p>	<p>Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</p>	<p>32</p>	<p>Тема. Приготування медового тіста та виробів з нього Технологія та особливості приготування медового (заварним способом) тіста. Формування напівфабрикатів, температурний режим випікання, вимоги до якості виробів: пряників, тістечок, перекладаїнців , н/ф для тортів та тістечок. Організація робочого місця для приготування тіста медового та виробів з нього, температурні режими випікання. Недоліки, які виникають при приготуванні медового тіста</p> <p>Тема. Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього Характеристика, технологія приготування білкового тіста. Співвідношення сировини, особливості її підготовки, особливості приготування тіста, температурний режим випікання білкового тіста, визначення готовності. Технологія приготування різних видів білкового тіста з наповнювачами: горіхами, маком, какао порошком. Технологія приготування виробів з білкового тіста: печива, тістечок тощо. Вимоги до якості</p> <p>Тема. Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього Способи приготування бісквітного тіста: на білках, буше, з використанням сумішей та емульгаторів, новий бісквіт з маслом какао, горіхами, маком. 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, тістечок тощо. Вимоги до їх якості Особливості рецептури та технологія приготування масляного бісквіту (чотирма способами). Недоліки тіста, причини та способи їх усунення Технологія приготування виробів з масляного бісквіту: печива, кексів, тістечок. Вимоги до їх якості</p> <p>Тема. Приготування заварного тіста та виробів з нього</p>

		<p>Вимоги до якості сировини для приготування заварного тіста, підготовка до використання. Історія виникнення виробів із заварного тіста.</p> <p>Характеристика заварного тіста. Особливості рецептури, співвідношення сировини та технологія приготування заварного тіста. Процеси, що відбуваються під час приготування заварки. Визначення готовності заварки, готового тіста. Недоліки тіста, причини та способи їх усунення</p> <p>Формування, температурний режим випікання напівфабрикатів із заварного тіста. Технологія приготування тістечок заварних, профітролей тощо.</p> <p>Вимоги до їх якості.</p> <p>Тема. Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього</p> <p>Організація робочого місця, підбір інвентаря та обладнання для приготування шарового тіста, дотримання температурних режимів в цеху.</p> <p>Характеристика, технологія приготування шарового тіста по стадіях: підготовка жиру для прошарування, замішування тіста, прошарування тіста жиром; розкачування; охолодження. Значення кількості розкачування тіста на якість готових виробів. Недоліки тіста, причини та способи їх усунення.</p> <p>Технологія приготування, температурний режим випікання виробів з шарового тіста: валованів, пиріжків, тістечок тощо. Вимоги до якості виробів, термін і умови зберігання.</p> <p>Тема. Приготування мигдального тіста та виробів з нього</p> <p>Характеристика мигдального тіста, сировина, підготовка її до використання. Асортимент виробів з мигдального тіста.</p> <p>Технологія приготування мигдального тіста: підготовка та збивання білків, додавання горіхів, температурні режими випікання, формування виробів</p> <p>Тема. Приготування крихтового тіста та виробів з нього</p> <p>Сировина для приготування крихткового тіста, приготування тіста, вироби з нього.</p> <p>Тема. Приготування українських національних кондитерських виробів</p> <p>Приготування короваїв в різних регіонах України, історія виникнення короваїв. Національний святковий хліб.</p> <p>Послідовність приготування багатошарових короваїв, виготовлення прикрас та оздоблення виробів. Випікання, оздоблення готових короваїв</p> <p>Лабораторно-практична робота</p> <p>Приготування медового тіста.</p> <p>Лабораторно-практична робота</p>
--	--	--

		<p>Виготовлення виробів з медового тіста, оздоблення їх.</p> <p>Лабораторно-практична робота Підготовка сировини для приготування білкового тіста.</p> <p>Лабораторно-практична робота Приготування білкового тіста та випікання н/ф.</p> <p>Лабораторно-практична робота Приготування н/ф для тістечок з білкового тіста. Оздоблення тістечок білкових.</p> <p>Лабораторно-практична робота Приготування бісквітного тіста холодним способом. Приготування бісквітного тіста теплим способом</p> <p>Лабораторно-практична робота Приготування н/ф з бісквітного тіста для тортів та тістечок Приготування масляного бісквіту основного</p> <p>Лабораторно-практична робота Приготування масляного бісквіту з додаванням какао порошку Приготування масляного бісквіту з горіхами.</p> <p>Лабораторно-практична робота Підготовка сировини та приготування заварного тіста Формування та випікання виробів із заварного тіста (профітролі)</p> <p>Лабораторно-практична робота Випікання н/ф для тістечок кільце із заварного тіста. Оздоблення тістечок «Кільце»</p> <p>Лабораторно-практична робота Підготовка сировини та одладнання для приготування шарового прісного тіста. Розкочування та вистоювання тістових заготовок. Температурні режими зберігання н/ф.</p> <p>Лабораторно-практична робота Виготовлення н/ф з шарового тіста (тістечка, валовани, вушка та ін.) Випікання виробів з шарового тіста , оздоблення</p>
--	--	---

	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням	4	<p>Тема . Ліплення ягід з пластиліну Практична робота : ліплення з натури ягід: смородини, малини, винограду тощо.</p> <p>Тема . Ліплення квітів з пластиліну Практична робота : ліплення з натури квітів: ромашки, дзвіночків, конвалії, троянди, маку тощо.</p> <p>Тема . Ліплення тварин і птахів Практична робота : ліплення птахів: лелеки, сови, голуба, качки та ін. Ліплення тварин: ведмедя, лисиці, білки та ін.</p> <p>Тема . Створення макетів на тему народних казок Практична робота : виготовлення макетів на тему народних казок з елементами тварин, птахів, комбінованими елементами. Ліплення з пластиліну елементів переплетіння, складання корзин "ладдя", "корзинка" та ін.</p>
	Виробниче навчання	54	<p>Тема. Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки та електробезпеки на підприємстві. Структура виробництва й організація праці на підприємстві, взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них, особиста гігієна кондитера. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів. Робота із збірником рецептур, розрахунок рецептур.</p> <p>Вправи. Приготування:</p> <ul style="list-style-type: none"> -медового тіста та вироби з нього (перекладанців, тістечок тощо); -білкового, білково-горіхового тіста (збивання охолоджених білків, 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 випікання; визначення готовності; випеченого напівфабрикату; охолодження); -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

			<p>згідно рецептури; визначення готовності тіста. II спосіб – приготування тіста (без розпушувачів): збивання борошна з маслом; збивання білків з цукром, жовтків з цукром; перемішування разом; визначення готовності тіста. III спосіб приготування тіста: з'єднання готового бісквітного тіста з розтопленим маслом; визначення готовності тіста);</p> <p>-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);</p> <p>-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 шматків у формі прямокутника); прошарування тіста; охолодження; перекатка; визначення готовності тіста);</p> <p>-мигдального тіста та виробів з нього (перетирання мигдалю в борошно, заварювання сиропу; приготування меренги, з'єднання всіх продуктів, вистоювання тіста; висаджування тіста в формі макарунів, випікання, охолодження);</p> <p>-крихкового тіста (з крихти різних видів тіста);</p> <p>-українських національних кондитерських виробів.</p>
<p>Навчальний модуль КНД -4.6 Приготування складних тортів різних видів</p>	<p>Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</p>	<p>16</p>	<p>Тема. Приготування складних тортів різних видів.</p> <p>Інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки та електробезпеки на підприємстві. Структура виробництва й організація праці на підприємстві, взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них, особиста гігієна кондитера. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів. Робота із збірником рецептур, розрахунок рецептур.</p> <p>Вправи. Приготування:</p> <p>-з масляного бісквіту;</p>

			<ul style="list-style-type: none"> -з пісочного тіста з кремом, фруктовими наповнювачами, глазурованою помадкою тощо; -з білково-горіхового тіста; -з шарового; -з медового тіста; -тортів асорті.
	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням	4	<p>Тема 11. Створення макетів тортів</p> <p>Етапи створення моделей тортів. Побудова макетів тортів різних форм та з різними оздобленнями.</p> <p>Практична робота : виготовлення макетів тортів круглої, квадратної форми з різними оздобленнями.</p> <p>Лабораторно-практична робота : виготовлення макетів тортів круглої, квадратної форми з різними оздобленнями.</p> <p>Лабораторно-практична робота: виготовлення макетів тортів складної форми з різними оздобленнями.</p>
Професійно-практична підготовка			
	Виробниче навчання	18	<p>Тема. Приготування складних тортів різних видів.</p> <p>Інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки та електробезпеки на підприємстві. Структура виробництва й організація праці на підприємстві, взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них, особиста гігієна кондитера. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів. Робота із збірником рецептур, розрахунок рецептур.</p> <p>Вправи. Приготування:</p> <ul style="list-style-type: none"> -з масляного бісквіту; -з пісочного тіста з кремом, фруктовими наповнювачами, глазурованою помадкою тощо; -з білково-горіхового тіста; -з шарового; -з медового тіста; -тортів асорті.

	Виробнича практика	273	<p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти основні масляні креми на основі сиропів та їх похідні; визначати якість органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. Працювати з кондитерським інвентарем, виконувати різні види оздоблення із застосуванням кондитерських інструментів, наносити складний багатокольоровий візерунок на поверхню кондитерських виробів, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнку та з різними традиційними переходами тонів, підбирати крем за кольорами, візуально перевіряти суміщення кольорових елементів і деталей малюнка; визначати якість.</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти заварний крем; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти білковий крем та його різновиди; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти різні види карамелі та деталі малюнків з неї; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти грильяж, марципанову масу та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>
--	--------------------	-----	--

		<p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти цукрові мастики та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти різні види глазури та елементи оздоблення з неї, декоративні вироби; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти муси і суфле; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти оздоблення з шоколаду, декоративні вироби з нього; проводити процес темперування шоколаду; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різноманітні цукрові маси та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти мармелад; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Виготовляти фруктові та желейні маси; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>
--	--	--

		<p>Приготування торта желейного «Бите скло». Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини. визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. Виготовляти фруктові та желейні маси; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти десерти з утворенням драглів; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти гарячі десерти; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Приготування десерту сирковий, ягідний сорбет. організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти заморожені десерти; збивання ягід до стану пюре, з'єднання з молоком. Йогуртом, лимонним соком та цукром, збивання до однорідної маси, виливання в ємкості, охолодження в морозильній камері, визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p>Приготування сирного крем-брюле. Підготовка сировини, з'єднання розчиненого желатину з сумішшю цикорію, йогурту та цукру, збивання, розливання по формах, застигання охолодження, оздоблення натертим шоколадом.</p> <p>Приготування десерту рубінова насолода. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти десерти з плодів і ягід; ягідний сік змішати з цукром додати розчинений желатин, вилити масу у формочки з ягодами, охолодження, витягти з формочки, оздоблення ягодами та м'ятою, визначати якість; застосовувати елементи карвінгу; виконувати прийоми карамелізації та фламбування; вирішувати проблемні ситуації; користуватись</p>
--	--	--

		<p>устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Приготування груші в карамельному сиропі та медовому. Організувати робоче місце, підготувати сировину, приготування сиропу, закладання груші натертої в сироп, варіння, викладання в креманку і подача з соусом.</p> <p>Приготування груші в медовому сиропі: підготування сировини, підготовка груші, варіння груші в підкисленій воді, приготування медового соусу, проварювання груші в медовому соусі, охолодження, подача з соусом.</p> <p>Організувати робоче місце. Приготування чорносливу в шоколаді. Підготовка сировини, розтоплення шоколаду, вкладання горіха, вмочування чорносливу в шоколаді, викладання на тарілку, охолодження.</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове шарове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. Приготування троянди з листового тіста, підготування сировини, підготовка яблук, нарізання, приготування цукрового сиропу, проварювання в сиропі яблук, просушування, приготування шарового тіста, розкачування тіста, розрізання на смужки, викладання яблук на тісто, скачування смужки в трубочку, випікання.</p> <p>Приготування груші в листовому тісті, організація робочого місця, підготування сировини, приготування тіста, приготування сиропу, підготовка груш, відварювання груш в сиропі, охолодження, уварювання сиропу до загустіння, нарізання листового тіста на смужки. Обертання груші смужками тіста, запікання, подача з охолодженим медовим соусом.</p> <p>Приготування рогаликів листових, організація робочого місця, підготовка сировини, приготування тіста, охолодження, порціонування тіста на сегменти, формування рогаликів, випікання, оздоблення цукровою пудрою</p> <p>Приготування французьких круасанів з начинкою, організація робочого місця, підготовка сировини, приготування тіста, порціонування, формування круасанів, випікання, охолодження.</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати швидкозаморожені напівфабрикати з дріжджового тіста; визначати якість; підбирати пакувальний матеріал; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>
--	--	--

		<p>Приготування рогаликів швидкозаморожених. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати швидкозаморожені напівфабрикати з дріжджового тіста; визначати якість; підбирати пакувальний матеріал; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати медове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати різні види білкового тіста та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p>Приготування бісквіту масляного. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати різні види бісквітного тіста та вироби з нього; вводити в тісто натуральні харчових барвники; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p>Приготування бісквіту буше. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати різні види бісквітного тіста та вироби з нього; вводити в тісто натуральні харчових барвники; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p>Приготування тістечок заварних з різними видами кремів. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати заварне тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Приготування тістечка шоколадного заварного. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати заварне тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати</p>
--	--	---

		<p>проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне шарове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати мигдальне тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати крихткове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати українські національні вироби з різних видів тіста; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з пісочного тіста з різними наповнювачами; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p>Приготування торта «Корзина з квітами». Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати бісквітні торти з різними видами оздоблень; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>
--	--	--

			<p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з медового тіста з різними наповнювачами та складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з шарованого тіста зі складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>
			Кваліфікаційна пробна робота