

ПОГОДЖЕНО  
Кафе «Медуниця»  
назва підприємства

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
підпис керівника

\_\_\_\_\_  
« » 202\_ р.

« » 202\_ р.

# ***Освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників***

***Професія 7412 «Кондитер»  
Кваліфікація: кондитер 3-го розрядів***

СХВАЛЕНО  
Педагогічною радою  
ДПТНЗ « »  
Протокол від 202\_ р. №

РОЗГЛЯНУТО  
на засіданні циклової комісії громадського харчування  
Протокол від 202\_ р. №

**Зведений робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників  
за професією: 7412 Кондитер**

Кваліфікація: кондитер 3-го розряду

| <b>№<br/>з/п</b> | <b>Напрями підготовки</b>                                                           | <b>Кількість годин</b> |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1.               | Загальнопрофесійна підготовка                                                       | 69                     |
| 2.               | Професійно-теоретична підготовка                                                    | 225                    |
| 3.               | Професійно-практична підготовка                                                     | 667                    |
| 4.               | Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання) | 7                      |
| 5.               | Консультації                                                                        | 30                     |
| 6.               | Загальний обсяг навчального часу (без п.5)                                          | 968                    |

**Зведена таблиця**  
**відповідності компетентностей навчальним предметам**  
Кваліфікація: кондитер 3 розряду

|    | <b>Назви предметів</b>                                                                                        | <b>ЗПБ</b> | <b>КНД-3.1</b> | <b>КНД-3.2</b> | <b>КНД-3.3</b> | <b>КНД-3.4</b> | <b>КНД-3.5</b> | <b>Всього:</b> |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 1  | Основи трудового законодавства                                                                                | 3          | 17             |                |                |                |                | 20             |
| 2  | Основи галузевої економіки .                                                                                  | 3          | 17             |                |                |                |                | 20             |
| 3  | Правила дорожнього руху                                                                                       | 3          | 5              |                |                |                |                | 8              |
| 4  | Інформаційні технології                                                                                       | 10         | 11             |                |                |                |                | 21             |
| 5  | Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | 2          | 14             | 10             | 20             | 46             | 13             | 105            |
| 6  | Устаткування підприємств харчування                                                                           | 5          | 5              | 6              | 6              | 4              | 6              | 32             |
| 7  | Гігієна та санітарія виробництва                                                                              | 2          | 1              | 4              | 3              |                |                | 10             |
| 8  | Облік, калькуляція та звітність                                                                               |            |                | 4              | 3              | 3              |                | 10             |
| 9  | Охорона праці                                                                                                 | 10         | 20             |                |                |                |                | 30             |
| 10 | Малювання та ліплення                                                                                         | 2          | 4              | 2              | 2              | 2              | 2              | 14             |
| 11 | Основи енергозбереження                                                                                       | 4          |                | 2              | 2              |                |                | 8              |
| 12 | Англійська мова за професійним спрямуванням                                                                   | 2          |                | 2              | 2              | 2              |                | 8              |
| 13 | Професійна етика та основи психології                                                                         | 2          |                |                | 2              | 2              | 2              | 8              |
| 14 | Виробниче навчання                                                                                            | 36         | 30             | 36             | 54             | 72             | 26             | 252            |
| 15 | Виробнича практика                                                                                            | -          | 14             | 49             | 84             | 182            | 84             | 413            |

### Загальнопрофесійна підготовка

| Одиниця модуля                                 | Предмет                                      | Кількість годин | Зміст програми                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><u>Професійно-теоретична підготовка</u></b> |                                              |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Загальнопрофесійний блок</b>                | <b>Основи трудового законодавства</b>        | <b>3</b>        | <b>Тема. Права громадян України на праці. Трудовий договір.</b><br>Конституція України про права і свободи людини і громадянина.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                | <b>Основи галузевої економіки</b>            | <b>3</b>        | <b>Тема 1. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі</b><br>Фактори прямого та непрямого впливу на підприємницьку діяльність у сфері ресторанного господарства. Правова база підприємництва в Україні.<br>Засновницькі документи, статутний фонд, державна реєстрація суб'єктів підприємницької діяльності                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                | <b>Інформаційні технології</b>               | <b>10</b>       | <b>Тема. Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології</b><br>Основи роботи на персональному комп'ютері. Вимоги до влаштування робочого місця та правила безпеки роботи на персональному комп'ютері.<br>Програмне забезпечення ПК. Програми створення текстових і графічних документів.<br>Стили оформлення та подання інформації. Розробка фірмового стилю.<br>Мультимедійні технології.<br>Види і типи презентацій. Створення презентацій за допомогою PowerPoint.<br>Знайомство з сучасними графічними редакторами. Характеристика, інтерфейс графічних редакторів. |
|                                                | <b>Правила дорожнього руху</b>               | <b>3</b>        | Загальні положення, терміни та визначення<br>Обов'язки та права пішоходів і пасажирів                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                | <b>Професійна етика та основи психології</b> | <b>2</b>        | <b>Тема. Психологічні властивості особистості</b><br>Індивідуальні психологічні властивості особистості<br>Психологічні властивості поведінки людини                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                | <b>Основи енергозбереження</b>               | <b>4</b>        | <b>Тема. Вступ</b><br>Поняття енергозбереження та енергоефективності. Одиниці вимірювання енергії. Сучасний стан енергозбереження в Україні. Актуальність ефективного використання енергії та енергоресурсів. Нормативно-правова база з енергозбереження.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                 |                                         |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------|-----------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                 | <b>Гігієна та санітарія виробництва</b> | <b>2</b>  | <b>Тема. Поняття про мікроорганізми, профілактика захворювань</b><br>Основи мікробіології , загальні характеристики мікроорганізмів<br>Харчові інфекції та їх профілактику<br>Харчові отруєння та їх профілактику<br>Глистяні захворювання та їх профілактику                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Загальнопрофесійний блок</b> | <b>Охорона праці</b>                    | <b>10</b> | <b>Тема. Правові та організаційні основи охорони праці</b><br>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.<br>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". 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.<br>Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці невідповідність вимогам нормативно-правових актів з охорони праці. 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. 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. Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>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><b>Тема. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці</b></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 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,</p> |
|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                 |                                                                                                                      |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                 |                                                                                                                      |          | <p>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.</p> <p>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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Загальнопрофесійний блок</b> | <b>Англійська мова за професійним спрямуванням</b>                                                                   | <b>2</b> | <p><b>Тема. Заклади ресторанного господарства та їх обладнання</b></p> <p>Типи закладів ресторанного господарства.</p> <p>Кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                 | <b>Облік, калькуляція та звітність</b>                                                                               | <b>3</b> | <p><b>Тема. Господарський облік у закладах ресторанного господарства</b></p> <p>Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку, вимоги до обліку.</p> <p>Поняття про процентні величини, порядок визначення процентних величин.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                 | <b>Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</b> | <b>2</b> | <p><b>Тема. Основні речовини харчових продуктів. Характеристика сировини та підготовка її до виробництва.</b></p> <p>Ознайомлення з речовинами, які входять до складу харчових продуктів. Вода, мінеральні речовини, вуглеводи, білки, жири, вітаміни, ферменти, інші речовини харчових продуктів</p> <p>Поняття про якість харчових продуктів. Фактори, що впливають на якість. Органолептичне визначення якості харчових продуктів. Правила, умови зберігання харчових продуктів.</p> <p>Підготовка сировини до кондитерського виробництва. Борошно, крохмаль, цукор, мед, патока, молоко, молочні продукти, продукти переробки молока – сухе молоко, згущене молоко, вершки, сметана, сир, яйця, продукти переробки яєць - меланж, яечний порошок, жири, розпушувачі, допоміжна сировина, харчові кислоти, прянощі, смакові товари, ароматизатори, барвники, драгле утворюючі речовини: види, характеристика, вимоги до якості, використання.</p> <p>Правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами; режим і тривалість</p> |

|                                               |                                            |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               |                                            |           | випікання (смаження).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Загальнопрофесійний блок</b>               | <b>Устаткування підприємств харчування</b> | <b>5</b>  | <p><b>Тема. Загальні відомості про машини та механізми</b><br/>Поняття про машину. Класифікація машин, які використовуються на підприємствах харчування, в кондитерських цехах. Технічна документація машин, загальні правила експлуатації машин, загальні правила експлуатації устаткування і основні вимоги техніки безпеки праці</p> <p><b>Тема. Універсальні кухонні машини.</b><br/>Універсальні кухонні машини: їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами.</p> <p><b>Лабораторна - практична робота</b><br/>«Універсальні кухонні машини»</p> <p><b>Тема . Машини та механізми для підготовки сировини</b><br/>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><b>Лабораторна - практична робота</b><br/>«Машини та механізми для просіювання борошна та замісу тіста»</p> |
|                                               | <b>Малювання та ліплення</b>               | <b>2</b>  | <p><b>Тема. Вступ. Основи малювання. Малювання геометричних фігур</b><br/>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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b><u>Професійно-практична підготовка</u></b> |                                            |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Загальнопрофесійний блок</b>               | <b>Виробниче навчання</b>                  | <b>36</b> | <p><b>Тема. Вступне заняття. Безпека праці та пожежна безпека на підприємствах харчування.</b><br/>Ознайомлення із загальною характеристикою навчального процесу. Правила та норми безпеки праці на підприємстві. Ознайомлення з кондитерським підприємством, організацією роботи кондитерського цеху.</p> <p><b>Тема. Підготовка сировини до виробництва.</b><br/>Підготовка сипучих продуктів.<br/>Підготовка жирових та яєчних продуктів.<br/>Підготовка молочних продуктів.<br/>Підготовка фруктів, овочів, цукатів, сухофруктів, горіхів, маку, меду, желатину.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                                           |                                           |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                           |                                           |           | Підготовка розпушувачів, ароматичних речовин, барвників, харчових кислот.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Професійно-теоретична підготовка</b>                                                                                   |                                           |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Модуль «КНД-3.1»<br/>Приготування<br/>напівфабрикатів для<br/>борошняних<br/>кондитерських і<br/>булочних виробів.</b> | <b>Основи трудового<br/>законодавства</b> | <b>17</b> | <b>Тема. Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку. Трудова дисципліна. Матеріальна відповідальність.</b><br>Поняття трудового права та трудових відносин і підстави виникнення трудових правовідносин. Припинення трудових правовідносин. Правове регулювання робочого часу та часу відпочинку. Трудова дисципліна, дисциплінарна та матеріальна відповідальність..<br><b>Тема. Соціальні гарантії та соціальний захист працівників</b> Правове регулювання трудових спорів. Зміни правових норм в законодавстві України                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                           | <b>Основи галузевої<br/>економіки</b>     | <b>17</b> | <b>Тема 2. Підприємець – головна постать економічного процесу</b><br>Види витрат і прибутків. Розрахунок чистого прибутку. Сплата податків.<br><b>Тема 3. Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні</b><br>Податки та державний бюджет. Безробіття та інфляція як наслідок порушення макроекономічної рівноваги, вплив цих факторів на розвиток ресторанного господарства в Україні.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                           | <b>Інформаційні<br/>технології</b>        | <b>11</b> | <b>Тема. Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі</b><br>Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі.<br>Відомості про Internet. Браузери.<br>Технології пошуку необхідної інформації, її збереження, друк.<br>Створення електронної скриньки, відправка та отримання листів.<br>Комп'ютерне моделюванні ескізів кондитерських виробів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                           | <b>Правила дорожнього<br/>руху</b>        | <b>5</b>  | Загальні положення, терміни та визначення<br>Обов'язки та права пішоходів і пасажирів                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                           | <b>Охорона праці</b>                      | <b>20</b> | <b>Тема. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист</b><br>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. 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.<br>Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>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. 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. 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. Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій. Вимоги щодо професійного відбору та навчання персоналу для виробництв підвищеної вибухонебезпеки. 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><b>Тема. Основи електробезпеки</b></p> <p>Електрика промислова, статична і атмосферна. 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. Фазова та лінійна напруга. Електричний потенціал Землі. Електрична напруга доторкання.</p> <p>Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом. 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><b>Тема. Основи гігієни праці. Медичні огляди</b></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. Лікувально-профілактичне харчування.</p> <p>Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками. 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. Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.</p> <p><b>Тема. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках</b></p> <p>Основи анатомії людини. 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. 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.</p> <p>Надання першої допомоги при знепритомленні (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні. Опіки, їх класифікація. Перша</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                               |    | <p>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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <p><b>«Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»</b></p> | 14 | <p><b>Тема. Приготуван ня начинок</b></p> <p>Асортимент начинок в залежності від сировини; види начинок; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування різних видів начинок</p> <p>Терміни використання, зберігання, реалізації;; норми санітарії і гігієни.</p> <p>Асортимент фаршів в залежності від сировини; види фаршів, їх кулінарна обробка, підготовка до використання;</p> <p>Технологію приготування різних видів фаршів</p> <p>Вимоги до якості фаршів; використання, зберігання, терміни реалізації; норми</p> <p><b>ЛПР 1.</b> Підготування сировини до виробництва: борошно, крохмаль, цукор, мед, патока, молоко, молочні продукти, яйця, продукти переробки яєць, жири.</p> <p><b>ЛПР 2.</b> Підготування сировини до виробництва: розпушувачі, допоміжні сировини для кондитерського виробництва, харчові кислоти, прянощі, смакові товари, ароматизатори, барвники, драглеутворюючі речовини.</p> <p><b>ЛПР 3.</b> Розрахування кількості сировини на задану кількість виробів</p> <p><b>ЛПР 4.</b> Складання технологічних карток до готових виробів</p> <p><b>ЛПР 5.</b> Складання калькуляційних карток до готових виробівсанітарії і гігієни.</p> |

|                                                                         |                                       |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                         | «Устаткування підприємств харчування» | 5         | <p><b>Тема. Ваговимірювальне устаткування</b><br/>Класифікація ваг, їх призначення, будова.</p> <p><b>Тема. Теплове устаткування</b><br/><b>Лабораторна - практична робота</b><br/>«Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації електронагрівачів, електричних та газових плит»</p> <p><b>Лабораторна - практична робота</b><br/>«Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації електричних пекарних шаф, фритюрниць, сковорід»</p> <p><b>Тема. Холодильне устаткування.</b><br/><b>Лабораторна - практична робота</b><br/>«Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації холодильних шаф»</p> <p><b>Лабораторна - практична робота</b><br/>«Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації холодильних камер»</p> <p><b>Тема. Машини та механізми для подрібнення м'яса та риби</b><br/>Машини та механізми для подрібнення м'яса та риби: призначення, будова, принцип роботи<br/>Машини та механізми для подрібнення м'яса та риби: правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> |
|                                                                         | «Гігієна та санітарія виробництва»    | 1         | <p><b>Тема. Поняття про мікроорганізми, профілактика захворювань</b><br/>Основи мікробіології, загальні характеристики мікроорганізмів<br/>Харчові інфекції та їх профілактику<br/>Харчові отруєння та їх профілактику<br/>Глистяні захворювання та їх профілактику</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                         | «Облік, калькуляція і звітність»      | 1         | <b>Тема. Нормативні документи: види, призначення, використання</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                         | «Малювання та ліплення»               | 4         | <p><b>Тема. Поняття про колір. Малювання орнаменту</b><br/>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.<br/><b>ЛПР.</b> Малювання орнаменту, прикрас з орнаменту.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Професійно-практична підготовка</b>                                  |                                       |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Модуль «КНД-3.1»<br/>Приготування напівфабрикатів для борошняних</b> | <b>Виробниче навчання</b>             | <b>30</b> | <p><b>Тема. Приготування начинок.</b><br/>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.<br/>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                         |                         |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------|-------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| кондитерських і булочних виробів.       |                         |   | <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування сирної начинки з родзинками. Протирання сиру, додавання спецій, родзинок, масла. Перемішування.</p> <p>Приготування начинки з яблук. Підготовка та обробка яблук, додавання цукру, перемішування, припускання, охолодження.</p> <p>Приготування начинки з повидла, повидла та кориці, повидла та горіхів. Протирання повидла. Додавання компонентів. Перемішування.</p> <p>Приготування начинки з маку, цукатів та цедри. Запарювання маку, проціджування, протирання з цукром. Перемішування.</p> <p><b>Тема. Приготування фаршів.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування фаршу з м'яса. І спосіб: різання, обсмажування, тушкування, подрібнення, додавання пасерованої цибулі, подрібнення, додавання білого соусу, з'єднання з м'ясною масою, додавання спецій, перемішування. II спосіб: подрібнювання, обсмаження, додавання пасерованої цибулі, подрібнювання, додавання білого соусу, спецій, перемішування. III спосіб: відварювання, відокремлення від кісток, додавання пасерованої цибулі, подрібнення (2 рази), додавання спецій, перемішування.</p> <p>Приготування фаршу з ліверу. Розрізування, відварювання, подрібнення, обсмаження, додавання пасерованої цибулі, подрібнення, додавання білого соусу, спецій, перемішування.</p> <p>Приготування фаршу з риби. Нарізання, припускання, подрібнення, додавання пасерованої цибулі, білого соусу, спецій, перемішування.</p> <p>Приготування фаршу зі свіжої капусти. Шинкування, обсмаження, охолодження. Доведення до смаку.</p> <p>Приготування фаршу з квашеної капусти. Віджимання капусти, січення, промивання, обсмаження, тушкування з бульйоном. Додавання пасерованої цибулі, спецій. Перемішування.</p> <p>Приготування фаршу з картоплі. Чищення, промивання, варіння, протирання в гарячому вигляді. Додавання пасерованої цибулі, спецій. Перемішування.</p> |
| <b>Професійно-теоретична підготовка</b> |                         |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Модуль «КНД-3.2»<br>Приготування        | Основи енергозбереження | 2 | <p><b>Тема. Енергозбереження у професійній діяльності</b></p> <p>Аналіз енергетичних ресурсів, що використовується в галузі. Шляхи економії</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                  |                                                   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| оздоблювальних<br>напівфабрикатів для<br>борошняних<br>кондитерських<br>виробів. |                                                   |   | енергії.<br>Організація робіт з енергозбереження в галузі.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                  | Англійська мова за<br>професійним<br>спрямуванням | 2 | Тема. Страви з овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав;<br>Борошняні і кондитерські вироби, начинки;<br>Назви овочів, фруктів, ягід, грибів. Напої, спеції, пряні трави.<br>Види тіста, начинок.<br>Тема. Обслуговування відвідувачів.<br>Вивчення тематичних висловів і діалогів.<br>Складання тематичних діалогів. |

|  |                                                                                                                               |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>«Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»</b></p> | <p><b>10</b></p> | <p><b>Тема. Приготування сиропів</b><br/> Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення.<br/> Технологія приготування сиропів для просочування, глазурування.<br/> Технологія приготування сиропу тиражного.<br/> Технологія приготування сиропів інвертного.<br/> Вимоги до якості різних видів сиропів; використання, зберігання, терміни реалізації; норми санітарії і гігієни.</p> <p><b>Тема. Приготування помади</b><br/> Асортимент; технологія приготування різних видів помади.<br/> Технологія приготування різних видів помади основної.<br/> Технологія приготування різних видів помади шоколадної.<br/> Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів.<br/> Вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації; норми санітарії і гігієни</p> <p><b>Тема. Приготування желе та прикрас з нього</b><br/> Технологічний процес виготовлення желе на желатині, агарі.<br/> Асортимент та технологія приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних.<br/> Технологія приготування різного виду желе на желатині, агарі тощо.<br/> Прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні.<br/> Вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; норми санітарії і гігієни</p> <p><b>Тема. Приготування масляних кремів</b><br/> Асортимент кремів; технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного.<br/> Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: особливого, нового.<br/> Використання кремів; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів.<br/> Зберігання, терміни реалізації, норми санітарії і гігієни.</p> <p><b>Тема. Приготування вершкових, сметанних кремів</b><br/> Технологія приготування вершкових кремів, їх використання.<br/> Технологія приготування сметанних кремів, їх використання.<br/> Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів.<br/> Умови зберігання вершкових та сметанних кремів; терміни реалізації; норми санітарії і гігієни.</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                       |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                       |   | <p><b>Тема. Приготування посипок</b><br/> Асортимент посипок; технологію їх приготування.<br/> Вимоги до якості посипок; використання, умови зберігання, терміни реалізації.<br/> Норми санітарії і гігієни при приготуванні посипок.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | «Устаткування підприємств харчування» | 6 | <p><b>Тема. Машини та механізми для оздоблювання напівфабрикатів борошняних кондитерських виробів</b><br/> Машини для збивання продуктів з індивідуальним та універсальним приводом: характеристика та їх призначення, класифікація.<br/> Машини для збивання продуктів: основні частини та будова.<br/> Машини для збивання продуктів. принцип роботи, регулювання швидкості.<br/> Машини для збивання продуктів. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.<br/> Машини для збивання продуктів: небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблемні ситуації, які виникають під час роботи устаткування та методи їх вирішення<br/> Машини та механізми для отримання соку: відцентрові та шнекові машини та механізми для отримання соку - призначення, будова, принцип роботи.<br/> Машини та механізми для отримання соку: правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> |
|  | «Гігієна та санітарія виробництва»    | 4 | <p><b>Тема. Поняття про мікроорганізми, профілактика захворювань</b><br/> Основи мікробіології, загальні характеристики мікроорганізмів<br/> Харчові інфекції та їх профілактику<br/> Харчові отруєння та їх профілактику<br/> Глистяні захворювання та їх профілактику</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | «Облік, калькуляція і звітність»      | 4 | <p><b>Тема. Нормативні документи: види, призначення, використання</b><br/> <b>ЛПР 1.</b> Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств харчування: призначення, зміст, порядок користування. Ознайомлення із змістом збірника рецептур.<br/> <b>ЛПР 2.</b> Ознайомлення із змістом збірника рецептур, порядок користування.<br/> <b>ЛПР 3.</b> Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.<br/> <b>ЛПР 4.</b> Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.<br/> <b>ЛПР 5.</b> Складання калькуляційних карток.<br/> <b>ЛПР 6.</b> Складання калькуляційних карток.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                              |                         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                              | «Малювання та ліплення» | 2  | <p><b>Тема. Малювання рослин.</b><br/>Малювання предметів з натури. Освітленість. Принципи переходу від одного тону до іншого. Тіні. Світлотінь; об'єм у графіці.</p> <p>Прийоми замальовки окремих об'ємних предметів із передачею колірних і тональних відношень об'єму та локального кольору предмета. Ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів.</p> <p><b>ЛРП .</b> Малювання листя різної форми, квітів, фруктів, овочів.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Професійно-практична підготовка</b>                                                                       |                         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Модуль «КНД-3.2»<br><b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.</b> | Виробниче навчання      | 36 | <p><b>Тема. Приготування сиропів.</b><br/>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.<br/>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b><br/>Приготування сиропу для просочування. Розчинення цукру, доведення до кипіння, видалення піни, охолодження, додавання ароматизаторів.</p> <p>Приготування інвертного сиропу. Розчинення цукру, доведення до кипіння, видалення піни, додавання кислоти, уварювання, визначення готовності.</p> <p>Приготування сиропу для глазурування. Розчинення цукру, доведення до кипіння, видалення піни, уварювання, визначення готовності, охолодження, додавання ароматизаторів.</p> <p><b>Тема. Приготування помади.</b><br/>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.<br/>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b><br/>Приготування помади білої основної. Розчинення цукру, доведення до кипіння, видалення піни, уварювання, додавання антикристалізаторів, уварювання, швидке охолодження, збивання, охолодження, досягання.</p> <p>Приготування помади шоколадної. Розігрівання помади білої основної, додавання какао порошку, ванільної пудри, кон'ячної есенції, перемішування.</p> <p><b>Тема. Приготування желе та прикрас з нього.</b><br/>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.<br/>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b><br/>Приготування желе. Промивання, замочування, зливання, приготування</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>цукрово-патокового сиропу, додавання до сиропу есенції, коньяку, лимонної кислоти, барвнику, желатину, перемішування до розчинення, охолодження.</p> <p>Приготування прикрас з желе. Розливання, охолодження, нарізання або штампування.</p> <p><b>Тема. Приготування масляних кремів.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування крему масляного. Збивання масла, додавання цукрової пудри, додавання ароматичних речовин, збивання.</p> <p>Приготування крему масляного на згущеному молоці. Збивання масла, додавання цукрової пудри, додавання згущеного молока, додавання ароматичних речовин, збивання.</p> <p>Приготування крему масляного шоколадного. Збивання масла, додавання цукрової пудри, додавання згущеного молока додавання ароматичних речовин, додавання какао порошку, збивання.</p> <p>Приготування крему масляно-горіхового. Збивання масла, додавання цукрової пудри, додавання згущеного молока, додавання ароматичних речовин, збивання, додавання подрібнених горіхів.</p> <p><b>Тема. Приготування вершкових кремів.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування крему з вершків. Збивання, додавання цукрової та ванільної пудри, збивання до готовності.</p> <p>Приготування крему вершкового на желатиновій основі. Промивання же лату, заливання вершками, набрякання, прогрівання до повного розчинення; збивання охолоджених вершків, додавання цукрової пудри, вливання теплового розчину желатину, збивання (швидко).</p> <p><b>Тема. Приготування сметанних кремів.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування крему з сметани. Збивання, додавання цукрової та ванільної</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                   |                                                  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                   |                                                  |          | <p>пудри, збивання до готовності.</p> <p>Приготування крему сметанного на желатиновій основі. Промивання же лату, заливання сметаною, набрякання, прогрівання до повного розчинення; збивання охолодженої сметани, додавання цукрової пудри, вливання теплого розчину желатину, збивання (швидко).</p> <p>Приготування крему вершково-сметанного. Перемішування вершків та сметани, збивання, додавання цукрової і ванільної пудри, збивання.</p> <p><b>Тема. Приготування посипок з бісквітного та шарового напівфабрикату.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування бісквітно-смаженої крихти. Протирання напівфабрикату через сито, підсушування у жаровій шафі.</p> <p>Приготування бісквітно-фісташкових крихт. Перетирання через сито, додавання барвників, протирання, підсушування.</p> <p><b>Тема. Приготування посипок з пісочного та повітряного напівфабрикату.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування пісочної крихти. Подрібнення, пересівання через сито.</p> <p>Приготування крихти з повітряного напівфабрикату. Подрібнення, використання.</p> <p><b>Тема. Приготування посипок з шоколаду та горіхів.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування шоколадної посипки (шоколадна посипка, трюфельна крупка, порошок какао)</p> <p>Приготування горіхової посипки (грецький горіх, фісташкова крупка, арахісова посипка).</p> |
| <b>Професійно-теоретична підготовка</b>                           |                                                  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Модуль «КНД-3.3»<br/>Приготування<br/>дріжджового тіста та</b> | <b>Професійна етика та<br/>основи психології</b> | <b>2</b> | <p><b>Тема. Психологічні властивості особистості</b></p> <p>Індивідуальні психологічні властивості особистості</p> <p>Психологічні властивості поведінки людини</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                         |                                                    |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------|----------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>виробів з нього.</b> |                                                    |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                         | <b>Основи енергозбереження</b>                     | <b>2</b> | <b>Тема. Енергозбереження у професійній діяльності</b><br>Принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання<br>Новітні енергозберігаючі технології в галузі.                                                                                                      |
|                         | <b>Англійська мова за професійним спрямуванням</b> | <b>2</b> | <b>Тема. Страви з овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав; Борошняні і кондитерські вироби, начинки;</b><br>Обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.<br>Використання тематичних висловів.<br>Тренінг. Обслуговування відвідувачів. |

|  |                                                                                                                               |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>«Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»</b></p> | <p><b>20</b></p> | <p><b>Тема. Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього</b><br/> Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього.<br/> Вимоги до якості; норми санітарії і гігієни.<br/> Правила розрахунку сировини для приготування дріжджового безопарного тіста.<br/> Процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні тіста.<br/> Втрати маси виробів з дріжджового безопарного тіста під час випікання і зберігання.<br/> Норми санітарії і гігієни при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього.<br/> Технологія приготування виробів з дріжджового тіста безопарним способом.<br/> Приготування пиріжків, ватрушок, розтягаїв.<br/> Технологія приготування виробів з дріжджового тіста безопарним способом.<br/> Приготування пирогів закритих та відкритих з різними начинками.<br/> Технологія приготування виробів з дріжджового тіста безопарним способом.<br/> Приготування піци<br/> Технологія приготування виробів з дріжджового тіста безопарним способом.<br/> Приготування кулеб'яки<br/> Технологія приготування виробів з дріжджового тіста безопарним способом.<br/> Приготування виробів смажених у фритюрі.<br/> <b>Тема. Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього</b><br/> Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом. Приготування опари, приготування тіста.<br/> Технологія приготування виробів з дріжджового тіста опарним способом.<br/> Вимоги до якості дріжджового опарного тіста та виробів з нього.<br/> Правила розрахунку сировини для приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього<br/> Процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні та випіканні виробів з дріжджового опарного тіста.<br/> Втрати маси виробів під час випікання і зберігання виробів з дріжджового опарного тіста. Розрахунок маси втрат виробів.<br/> Норми санітарії і гігієни виробництва під час приготування виробів з дріжджового опарного тіста.</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                              | <p>Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання та оздоблення виробів.</p> <p>Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста: дитячої здоби, кренделів, кексів та ін..</p> <p>Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста: короваїв.</p> <p>Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста: кулешів.</p> <p><b>ЛПР.</b> Приготування виробів печених штучних</p> <p><b>ЛПР.</b> Приготування виробів печених: кулеб'як, пирогів, короваїв</p> <p><b>ЛПР.</b> Приготування виробів смажених у фритюрі.</p> |
|  | <b>«Устаткування підприємств харчування»</b> | <p><b>6</b></p> <p><b>Тема. Машини та механізми для приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b></p> <p>Машини для замісу тіста: характеристика та їх призначення, класифікація.</p> <p>Машини для замісу тіста: основні часини та будова.</p> <p>Машини для замісу тіста: принцип роботи, регулювання товщини</p> <p>Машини для замісу тіста: правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Машини для замісу тіста: небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблемні ситуації, які виникають під час роботи устаткування та методи їх вирішення</p> <p>Блендери: їх класифікація, будова.</p> <p>Блендери: правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p>        |
|  | <b>«Гігієна та санітарія виробництва»</b>    | <p><b>3</b></p> <p><b>Тема. Основи гігієни та санітарії на виробництві</b></p> <p>Гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства</p> <p>Вимоги до виробничої санітарії на підприємстві</p> <p>Вимоги до особистої гігієни працівників галузі</p> <p>Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу;</p> <p>Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому та зберігання харчових продуктів</p> <p>Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів</p> <p>Дотримуватись норм особистої гігієни</p>                                                                                                                                                    |

|                                                                        |                                  |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                        | «Облік, калькуляція і звітність» | 5  | <b>Тема. Нормативні документи: види, призначення, використання</b><br>Нормативно-технологічні документи кондитера. Види, призначення, використання. Збірник рецептур борошняних і кондитерських виробів<br>Нормативно-технологічні документи кондитера. Види, призначення, використання. Інші документи.<br>Розрахунок взаємозаміни сировини.<br>Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.<br>Розрахунок кількості борошна в залежності від вологості.<br>Розрахунок взаємозаміни сировини.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                        | «Малювання та ліплення»          | 2  | <b>Тема. Основи малювання. Малювання геометричних фігур</b><br>Техніка малювання та її різновидності. Техніка проведення ліній від руки, поділ ліній на пропорційні відрізки.<br>Правила малювання геометричних тіл і фігур. Малювання кулі, піраміди, куба, циліндра, еліпса, конуса.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Професійно-практична підготовка</b>                                 |                                  |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Модуль «КНД-3.3»<br>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього. | Виробниче навчання               | 54 | <b>Тема. Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього.</b><br>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.<br>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.<br><b>ВПРАВИ</b><br>Приготування пиріжків, ватрушок, розтягаїв. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, розстоювання, змащення поверхні виробу льезоном, випікання.<br>Приготування пирогів відкритих, закритих. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, розстоювання, змащення поверхні виробу льезоном, випікання.<br>Приготування кулеб'як. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, розстоювання, змащення поверхні виробу льезоном, випікання.<br>Приготування піц. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, розстоювання, змащення поверхні виробу льезоном, випікання.<br>Приготування виробів смажених у фритюрі. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, смаження у фритюрі. |

|                                                                                                    |                                                                                                                                |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                    |                                                                                                                                |           | <p><b>Тема. Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування здоби дитячої, кренделів. Приготуванням дріжджового тіста опарним способом, розстоювання, обминання 2-3 рази, розважування, формування виробів, розстоювання, змащення льезоном, випікання.</p> <p>Приготування короваїв, куличів. Замішуванням дріжджового тіста опарним способом, розстоювання, обминання 2-3 рази, розважування, формування виробів, розстоювання, змащення льезоном, оформлення, випікання.</p> <p>Приготування ромової баби, кексів. Приготуванням дріжджового тіста опарним способом, розстоювання, обминання 2-3 рази, розважування, формування виробів, розстоювання, змащення льезоном, випікання.</p> <p>Приготування хлібобулочних виробів. Приготуванням дріжджового тіста опарним способом, розстоювання, обминання 2-3 рази, розважування, формування виробів, розстоювання, випікання.</p> |
| <b>Професійно-теоретична підготовка</b>                                                            |                                                                                                                                |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Модуль «КНД-3.4»<br/>Приготування<br/>бездріжджових видів<br/>тіста та виробів з<br/>нього.</b> | <b>Професійна етика та<br/>основи психології</b>                                                                               | <b>2</b>  | <p><b>Тема. Особливості спілкування в сфері послуг</b></p> <p>Особливості спілкування в сфері послуг</p> <p>Основні психологічні та моральні вимоги до кондитера</p> <p>Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі</p> <p>Причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                    | <b>Англійська мова за<br/>професійним<br/>спрямуванням</b>                                                                     | <b>2</b>  | <p><b>Тема. Ділові контакти.</b></p> <p>Складання автобіографії.</p> <p>Заповнення анкети.</p> <p>Складання резюме при прийомі на роботу.</p> <p>Складання та переклад технологічних карток.</p> <p>Складання та переклад рецептів.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                    | <b>«Організація<br/>виробництва та<br/>технологія<br/>приготування<br/>борошняних<br/>кондитерських<br/>виробів з основами</b> | <b>46</b> | <p><b>Тема. Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього</b></p> <p>Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика.</p> <p>Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього.</p> <p>Технологія приготування млинчиків, млинцевого напівфабрикату та виробів з нього. Млинці, млинчики звичайні, ажурні, пиріжки млинцеві та ін.</p> <p>Правила розрахунку сировини для приготування млинцевого напівфабрикату, млинчиків, пиріжків млинцевих</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|  |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | товарознавства» | <p>Терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни.</p> <p><b>Тема. Приготування вафельного тіста та виробів з нього</b></p> <p>Технологія приготування, особливості, вафельного тіста</p> <p>Технологія приготування виробів з вафельного тіста: вафельні трубочки тощо.</p> <p>Режим та особливості випікання</p> <p>Технологія приготування виробів вафельного тіста. Трубочки вафельні з начинкою.</p> <p>Правила розрахунку сировини для вафельного тіста та виробів з нього.</p> <p>Вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни.</p> <p><b>Тема. Приготування пісочного тіста та виробів з нього</b></p> <p>Технологія приготування пісочного тіста: підготовка сировини, послідовність введення сировини під час замішування тіста.</p> <p>Визначення готовності тіста. Технологія приготування, режим випікання, оздоблення виробів з пісочного тіста.</p> <p>Технологія приготування печива нарізного та виємного, кошики тощо.</p> <p>Правила розрахунку сировини для приготування пісочного тіста та виробів з нього</p> <p>Вихід виробів, вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів.</p> <p>Норми санітарії і гігієни при приготуванні пісочного тіста та виробів з нього.</p> <p><b>Тема. Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього</b></p> <p>Технологія приготування прісного здобного тіста в залежності від рецептури (2 способи) з великою кількістю рідини та малою кількістю рідини.</p> <p>Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: тарталетки, сочники, пироги з різними начинками тощо.</p> <p>Правила розрахунку сировини для приготування приготування прісного здобного тіста та виробів з нього.</p> <p>Вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни.</p> <p><b>Тема. Технологія приготування пряничного тіста та виробів з нього</b></p> <p>Технологія приготування пряничного тіста сирцевим способом та виробів з нього.</p> <p>Правила розрахунку сировини для приготування пряничного тіста та виробів з нього</p> <p>Вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни.</p> |
|--|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                       |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|---------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                       |   | <p><b>Тема. Технологія приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього.</b></p> <p>Характеристика бісквітного тіста. Способи приготування бісквітного тіста: холодний, тепловий. Визначення готовності тіста.</p> <p>Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання, визначення готовності напівфабрикатів, недоліки тіста, причини та способи їх усунення.</p> <p>Технологія приготування бісквіту основного та виробів з нього</p> <p>Технологія приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів тощо.</p> <p>Вимоги до їх якості.</p> <p>Правила розрахунку сировини для приготування бісквітного тіста та виробів з нього.</p> <p>Вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни.</p> <p><b>ЛПР.</b> Розрахунок сировини зля приготування різних видів бездріжджового тіста</p> <p><b>ЛПР.</b> Розрахунок сировини для приготування сировини на задану кількість виробів</p> <p><b>ЛПР.</b> Технологія приготування виробів з різних видів тіста</p> <p><b>ЛПР.</b> Технологія приготування виробів з різних видів тіста</p> |
|  | «Устаткування підприємств харчування» | 4 | <p><b>Тема. Машини та механізми для приготування без дріжджового тіста та виробів з нього</b></p> <p>Машини розкачування тіста. Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи.</p> <p>Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Машини для розкачування тіста: небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблемні ситуації, які виникають під час роботи устаткування та методи їх вирішення</p> <p>Машини для дозування тіста: Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи.</p> <p>Машини для дозування тіста: Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Машина тістомісильна Л4-ХТ2-В Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Класифікація теплового устаткування. 1 Загальні відомості про електричне устаткування. Переваги та недоліки електричного нагрівання.</p>                                                                                                                                                    |

|  |                                         |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-----------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                         |          | <p>Електронагрівальні елементи: види, будова, переваги та недоліки кожного виду, застосування. заходи щодо продовження строку служби електронагрівачів. Заходи щодо збереження електроенергії.</p> <p>Загальні відомості про устаткування з газовим нагріванням.</p> <p>Газові плити: класифікація, призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Газова автоматика безпеки та регулювання теплового режиму</p> <p>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>Сковороди, жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів: основні часини та будова.</p> <p>Сковороди, жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів: правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Фритюрниці: основні часини та будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Водонагрівачі, кип'ятильники безперервної дії: призначення, будова.</p> <p>Водонагрівачі, кип'ятильники безперервної дії: принцип дії, регулювання температурного режиму, автоматика.</p> <p>Правила раціональної та безпечної експлуатації кип'ятильників.</p> <p>Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів, правила експлуатації.</p> <p>НВЧ-печі: їх призначення, будова, принцип дії, правила безпечної експлуатації.</p> |
|  | <b>«Облік, калькуляція і звітність»</b> | <b>4</b> | <p><b>Тема. Ціноутворення у закладах ресторанного господарства</b></p> <p>Поняття про ціни, види цін. Порядок розрахунку суми націнок та продажної ціни на сировину. Вимоги до оформлення документів.</p> <p>Порядок розрахунку ціни реалізації на вироби. Порядок складання калькуляційної картки. Вимоги до оформлення документів.</p> <p>Розрахунок суми націнок та продажної ціни на сировину.</p> <p>Розрахунок ціни реалізації на готові вироби: хлібобулочні чи кондитерські.</p> <p>Розрахунок ціни реалізації на готові вироби: десерти.</p> <p>Складання калькуляційних карток для приготування оздоблюючих напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                       |                         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | «Малювання та ліплення» | 2  | <p><b>Тема. Малювання орнаменту</b></p> <p>Поняття про колір. Колір у природі, його властивості. Колірний спектр. Кольори теплі та холодні, близькі та контрастні.</p> <p>Поняття "орнамент", види орнаменту (лінійний, бордюрний, кайма, композиційно-замкнутий, сітчастий). Правила та прийоми малювання орнаменту</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Професійно-практична підготовка</b>                                                |                         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Модуль «КНД-3.4»<br><b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.</b> | Виробниче навчання      | 72 | <p><b>Тема. Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування млинців, пирога з млинчиків. Приготування млинцевого тіста, розстоювання, смаження млинців, приготування начинки, збирання млинцевого пирога, запікання у духовій шафі.</p> <p>Приготування пиріжків з млинчиків з різними начинками, налисників. Приготування млинцевого тіста, розстоювання, приготування начинки, смаження млинців, формування пиріжків, панірування, смаження у фритюрі або обсмажити на пательні, запікання у духовій шафі.</p> <p><b>Тема. Приготування вафельного тіста та виробів з нього.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування вафельних листів. Приготування вафельного тіста, розстоювання, випікання у електровафельниці, охолодження виробів.</p> <p>Приготування вафельних трубочок. Приготування вафельного тіста, розстоювання, смаження у вафельниці, формування трубочок, охолодження виробів.</p> <p><b>Тема. Приготування пісочного тіста та виробів з нього.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування пісочного напівфабрикату. Збивання жиру з цукром, додавання яєць з розпушувачем та есенцією, введення борошна, розкачування тіста в пласт, випікання.</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>Приготування печива нарізного. Приготування пісочного тіста, охолодження, розкачування, змащування яйцем, штампування виїмкою, випікання.</p> <p><b>Тема. Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування сочників. Приготування прісного здобного тіста, охолодження 1 год., розкачування, штампування заготовок, приготування начинки, формування сочників, змащення яйцем, випікання.</p> <p>Приготування пиріжків прісних здобних. Приготування прісного здобного тіста, охолодження, розкачування, штампування круглих заготовок, приготування начинки, формування пиріжків, змащення яйцем, випікання.</p> <p><b>Тема. Приготування пряничного тіста та виробів з нього.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування пряників. Сирцевий спосіб : приготування цукрово-патокового сиропу, охолодження, додавання яєць, прянощів, розпушувачів, жирів та борошна, замішування тіста, охолодження, штампування заготовок, випікання.</p> <p>Приготування пряників. Заварний спосіб: приготування цукрового сиропу, заварювання борошна у сиропі, охолодження заварки, додавання прянощів, яєць, жиру, замішування тіста, охолодження, штампування заготовок, випікання.</p> <p><b>Тема. Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування бісквітного напівфабрикату. Збивання яєчно-цукрової маси гарячим або холодним способом, додавання борошна, заливання тіста у форми, випікання.</p> <p>Приготування бісквітного рулету. Приготування бісквітного напівфабрикату холодним способом, випікання бісквітної розмазки, приготування оздоблюючого напівфабрикату, вистоювання випеченого напівфабрикату, рівномірне змащення оздоблюючим н/ф., скручування у рулет, зрізування країв рулету.</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>Професійно-теоретична підготовка</b>                                             |                                                  |          |                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Модуль «КНД-3.5»<br/>Приготування<br/>тістечок і тортів<br/>масового попиту.</b> | <b>Професійна етика та<br/>основи психології</b> | <b>2</b> | <b>Лабораторно-практична робота</b><br>Розв'язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками |

|  |                                                                                                                               |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>«Організація виробництва та технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»</b></p> | <p><b>13</b></p> | <p><b>Тема. Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста</b><br/> Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Розміри, форма, маса тістечок.<br/> Технологічний процес виготовлення тістечок: розрізання, просочування сиропом тістового напівфабрикату.<br/> Технологічний процес виготовлення тістечок: прошарування напівфабрикатів кремом начинкою.<br/> Технологічний процес виготовлення тістечок: ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні.<br/> Технологічний процес виготовлення тістечок: оздоблення тістечок кремом.<br/> Технологічний процес виготовлення тістечок: оздоблення тістечок фруктами, цукатами, горіхами тощо<br/> Розрізання прошарованих пластів на частини для тістечок, обсіпання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо.<br/> Правила розрахунку сировини для приготування тістечок масового попиту<br/> Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з прісного здобного тіста.<br/> Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з пісочного тіста.<br/> Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з вафельного тіста.<br/> Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з бісквітного тіста.<br/> Вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; норми санітарії і гігієни.<br/> <b>Тема. Приготування постих тортів масового попиту</b><br/> Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. Розміри, форма, маса тортів.<br/> Види тортів в залежності від оздоблювальних напівфабрикатів.<br/> Технологічний процес виготовлення тортів масового попиту з різних видів тіста: розрізання, просочування сиропом тістового напівфабрикату.<br/> Технологічний процес виготовлення тортів масового попиту з різних видів тіста: прошарування напівфабрикатів кремом начинкою.<br/> Технологічний процес виготовлення тортів масового попиту з різних видів тіста: ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні.<br/> Технологічний процес виготовлення тортів: оздоблення тортів кремом.</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|----------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                              |          | <p>Технологічний процес виготовлення тортів: порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів.</p> <p>Технологічний процес виготовлення тортів: поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей.</p> <p>Технологічний процес виготовлення тортів: оздоблення тортів фруктами, цукатами, горіхами тощо; розрізання прошарованих пластів на частини для тортів, обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо.</p> <p>Правила розрахунку сировини для приготування тортів масового попиту</p> <p>Технологія приготування простих тортів масового попиту з прісного здобного та вафельного тіста.</p> <p>Технологія приготування простих тортів масового попиту з пісочного тіста.</p> <p>Технологія приготування простих тортів масового попиту з бісквітного тіста.</p> <p>Вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; норми санітарії і гігієни.</p> <p><b>ЛПР.</b> Технологія приготування тістечок.</p> <p><b>ЛПР.</b> Технологія приготування тістечок.</p> <p><b>ЛПР.</b> Технологія приготування тортів.</p> <p><b>ЛПР.</b> Технологія приготування тортів.</p> |
|  | <b>«Устаткування підприємств харчування»</b> | <b>6</b> | <p><b>Тема. Машина та механізми для приготування тістечок і тортів масового попиту</b></p> <p>Збивальна машина МВ-35М: будова ,правила експлуатації.</p> <p>Електрична плита ЕПШМ-4</p> <p>Класифікація холодильного устаткування.</p> <p>Збірно-розбірні камери для охолодження продуктів їх типи, призначення, будова.</p> <p>Шафи для охолодження продуктів: їх типи, призначення, будова.</p> <p>Прилади автоматики холодильного устаткування.</p> <p>Загальні правила експлуатації холодильного устаткування.</p> <p>Підсумковий урок «Обладнання кондитерського цеху»</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                             |                           |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                             | «Малювання та ліплення»   | 2  | <p><b>Тема. Малювання рослин</b><br/>Малювання предметів з натури. Освітленість. Принципи переходу від одного тону до іншого. Тіні. Світлотінь; об'єм у графіці.<br/>Прийоми замальовки окремих об'ємних предметів із передачею колірних і тональних відношень об'єму та локального кольору предмета.<br/>Ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів.<br/>Малювання предметів з натури. Ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів. Малювання листя різної форми, квітів. Малювання фруктів, овочів.<br/>Малювання предметів з натури. Ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів. Малювання фруктів, овочів.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Професійно-практична підготовка</b>                                      |                           |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Модуль «КНД-3.5»<br/>Приготування тістечок і тортів масового попиту.</b> | <b>Виробниче навчання</b> | 26 | <p><b>Тема. Приготування простих нарізних тістечок з пісочного тіста.</b><br/>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.<br/>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.<br/><b>ВПРАВИ</b><br/>Приготування нарізних пісочних тістечок. Приготування пісочного тіста, приготування начинки, розкачування тіста в пласт, випікання, склеювання 2-3 пластів начинкою, нарізання у відповідності до форми тістечка.<br/><b>Тема. Приготування простих поштучних тістечок з пісочного тіста.</b><br/>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.<br/>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.<br/><b>ВПРАВИ</b><br/>Приготування поштучних пісочних тістечок. Приготування пісочного тіста, відсаджування поштучно заготовок на листи, змащення яйцем, випікання.<br/><b>Тема. Приготування простих нарізних тістечок з бісквітного тіста</b><br/>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.<br/>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.<br/><b>ВПРАВИ</b><br/>Приготування нарізних бісквітних тістечок. Приготування бісквітного</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>напівфабрикату, приготування оздоблюючого напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, випікання пластів, просочування бісквітних напівфабрикатів, склеювання оздоблюючим напівфабрикатом, вирівнювання країв, нарізування тістечок.</p> <p><b>Тема. Приготування простих поштучних тістечок з бісквітного тіста.</b><br/>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.<br/>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b><br/>Приготування поштучних бісквітних тістечок. Приготування бісквітного напівфабрикату, випікання поштучно у формах, вистоювання, приготування оздоблюючого напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, просочування, використання оздоблюючого напівфабрикату, обкачування у бісквітних крихтах, оздоблення.</p> <p><b>Тема. Приготування простих нарізних тістечок з десертного тіста</b><br/>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.<br/>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b><br/>Приготування нарізних десертних тістечок. Приготування десертного напівфабрикату, приготування оздоблюючого напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, випікання пластів, просочування бісквітних напівфабрикатів, склеювання оздоблюючим напівфабрикатом, вирівнювання країв, нарізування тістечок.</p> <p><b>Тема. Приготування простих поштучних тістечок з десертного тіста.</b><br/>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.<br/>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b><br/>Приготування поштучних десертних тістечок. Приготування десертного напівфабрикату, випікання поштучно у формах, вистоювання, приготування оздоблюючого напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, просочування, використання оздоблюючого напівфабрикату, обкачування у бісквітних крихтах, оздоблення.</p> <p><b>Тема. Приготування простих тортів масового попиту з пісочного тіста.</b><br/>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.<br/>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                       |                    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|--------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       |                    |     | <p>картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування торта пісочно-фруктового. Приготування пісочного напівфабрикату, приготування фруктової начинки, випікання, склеювання фруктовою начинкою гарячих пластів, охолодження, підрівнювання ножом, змащування поверхні та бокової сторони фруктовою начинкою, розкладання фруктів на поверхні, приготування желе, заливання прозорим желе фруктів, охолодження, приготування пісочної крихти, обсипання крихтами бічної сторони.</p> <p><b>Тема. Приготування простих тортів масового попиту з бісквітного тіста.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування торта бісквітно-кремового. Приготування бісквітного напівфабрикату капсуль, випікання, охолодження, розрізання на 2-3 пласти, приготування крему, приготування сиропу для просочування, приготування бісквітної крихти, просочування пластів, склеювання пластів кремом, намащування кремом поверхні тортової заготовки та бічної сторони, обсипання бічної сторони крихтами, оздоблення.</p> <p><b>Тема. Приготування тортів в асортименті.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.</p> <p>Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування тортів в асортименті. Приготування напівфабрикатів, випікання, охолодження, розрізання, приготування крему, приготування сиропу для просочування, приготування оздоблювальних напівфабрикатів, збирання тортів.</p> |
| Кондитер 3-го розряду | Виробнича практика | 413 | <p><b>Тема. Ознайомлення з підприємством</b></p> <p>Інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки та електробезпеки на підприємстві. Структура виробництва й організація праці на підприємстві.</p> <p>Основні цехи підприємства, технологічний процес виготовлення продукції. Технічні служби, їхні задачі й основні функції. Впровадження автоматизованих виробництв і ресурсозберігаючих технологій.</p> <p>Планування праці і контроль якості на виробничій дільниці, у бригаді, на робочому місці. Система керування охороною праці. Організація служби</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>охорони праці на підприємстві. Застосування засобів безпеки праці й індивідуального захисту.</p> <p><b>Тема. Самостійне виконання робіт за професією «Кондитер» 3 розряду.</b></p> <p>Приготування сирної начинки з родзинками..</p> <p>Приготування начинки з яблук.</p> <p>Приготування начинки з повидла, повидла та кориці, повидла та горіхів.</p> <p>Приготування начинки з маку, цукатів та цедри..</p> <p>Приготування фаршу з м'яса.</p> <p>Приготування фаршу з ліверу.</p> <p>Приготування фаршу з риби.</p> <p>Приготування фаршу зі свіжої капусти.</p> <p>Приготування фаршу з квашеної капусти.</p> <p>Приготування фаршу з картоплі.</p> <p>Приготування сиропу для просочування.</p> <p>Приготування інвертного сиропу.</p> <p>Приготування сиропу для глазурування.</p> <p>Приготування помади білої основної.</p> <p>Приготування помади шоколадної.</p> <p>Приготування желе.</p> <p>Приготування прикрас з желе.</p> <p>Приготування крему масляного.</p> <p>Приготування крему масляного на згущеному молоці.</p> <p>Приготування крему масляного шоколадного.</p> <p>Приготування крему масляно-горіхового.</p> <p>Приготування крему з вершків.</p> <p>Приготування крему вершкового на желатиновій основі.</p> <p>Приготування крему вершково-сметанного.</p> <p>Приготування бісквітно-смаженої крихти.</p> <p>Приготування бісквітно-фісташкової крихти.</p> <p>Приготування пісочної крихти.</p> <p>Приготування крихти з повітряного напівфабрикату.</p> <p>Приготування пиріжків, ватрушок, розтягів.</p> <p>Приготування пирогів відкритих, закритих.</p> <p>Приготування кулеб'як, піц.</p> <p>Приготування виробів смажених у фритюрі.</p> <p>Приготування здоби дитячої, кренделів.</p> <p>Приготування короваїв, куличів.</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>Приготування ромової баби, кексів.</p> <p>Приготування хлібобулочних виробів.</p> <p>Приготування млинців, пирога з млинчиків.</p> <p>Приготування пиріжків з млинчиків з різними начинками, налисників.</p> <p>Приготування вафельних листів.</p> <p>Приготування вафельних трубочок.</p> <p>Приготування пісочного напівфабрикату.</p> <p>Приготування печива нарізного.</p> <p>Приготування сочників.</p> <p>Приготування пиріжків прісних здобних.</p> <p>Приготування пряників сирцевим способом.</p> <p>Приготування пряників заварним способом.</p> <p>Приготування бісквітного напівфабрикату.</p> <p>Приготування бісквітного рулету.</p> <p>Приготування нарізних пісочних тістечок.</p> <p>Приготування поштучних пісочних тістечок.</p> <p>Приготування нарізних бісквітних тістечок.</p> <p>Приготування поштучних бісквітних тістечок.</p> <p>Приготування торта пісочно-фруктового.</p> <p>Приготування торта бісквітно-кремового.</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|