

РОЗГЛЯНУТО

На засіданні методичної комісії

Протокол № _____ від _____

Голова методичної комісії

_____ Любов ГРАБОВСЬКА

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з НВР

_____ Інна МЕЛЬНІЧЕНКО

« _____ » _____ 20__ р.

Освітня програма***Виробниче навчання******Виробнича практика***

Професія: 5122 Кухар

Рівень кваліфікації: кухар 3-го розряду

План результатів навчання

№ з/п	Назва результату навчання	Кількість годин
I. Виробниче навчання		
РН 1.	Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них.	24
РН 2.	Готувати страви та гарніри з овочів грибів.	30
РН 3.	Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів.	18
РН 4.	Обробляти різні види риби, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них.	24
РН 5.	Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину, та готувати напівфабрикати з них,	36
РН 6.	Готувати бульйони, супи та соуси.	54
РН7.	Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів.	18
	Всього:	204
II. Виробнича практика		
	Самостійна робота кухара 3-го розряду	231
	Кваліфікаційна пробна робота за професією: кухар 4-го розряду	7
	Всього	238
	Всього виробничого навчання	204
	Всього виробничої практики	238
	Всього за професією: кухар 3-го розряду	422

РОЗГЛЯНУТО

На засіданні методичної комісії

Протокол № _____ від _____

Голова методичної комісії

_____ Любов ГРАБОВСЬКА

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з НВР

_____ Інна МЕЛЬНІЧЕНКО

« _____ » _____ 20__ р.

Освітня програма

Виробниче навчання

Виробнича практика

Професія: 5122 Кухар

Рівень кваліфікації: кухар 4-го розряду

План результатів навчання

№ з/п	Назва результату навчання	Кількість годин
I. Виробниче навчання		
РН 8.	Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря.	36
РН 9.	Готувати страви з різних видів м'ясної продукції.	42
РН 10.	Готувати тісто та вироби з нього.	42
РН 11.	Готувати холодні страви та закуски.	30
РН 12.	Готувати солодкі страви та напої.	24
	Всього:	174
II. Виробнича практика		
	Самостійна робота кухара 4-го розряду	231
	Кваліфікаційна пробна робота за професією: кухар 4-го розряду	7
	Всього	238
	Всього виробничого навчання	174
	Всього виробничої практики	238
	Всього за професією: кухар 4-го розряду	412
	Всього за професією: кухар 3-го, 4-го розряду	854

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

Виробниче навчання

Виробнича практика

Професія: 5122 Кухар

Рівень кваліфікації: кухар 3-го розряду

План результатів навчання

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Виробниче навчання /години	Виробнича практика /години
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них.		24	21
ПК 1	Здатність підготуватись до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце.	3	7
ПК 2	Здатність отримувати сировину зі складу або постачальника	3	7
ПК 3	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	18	7
РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів.		30	35
ПК 1	Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	6	7
ПК 2	Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	24	28
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів.		18	21
ПК 1	Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.	6	7
ПК 2	Здатність готувати страви з яєць, молока та яєчних продуктів.	12	14
РН 4. Обробляти різні види риби, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них.		24	35
ПК 1.	Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря,	6	7

	приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце		
ПК 2.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковими і хрящовими скелетом, інших видів риб	6	7
ПК 3.	Здатність готувати котлетну масу та січену масу з різних видів риби та напівфабрикатів з неї.	6	14
ПК 4.	Здатність обробляти морепродукти	6	7
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину, та готувати напівфабрикати з них		36	35
ПК 1.	Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце.	3	3
ПК 2.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини, та підготовку окремих частин м'яса	3	4
ПК 3.	Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	9	4
ПК 4.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	3	3
ПК 5.	Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з неї	6	7
ПК 6.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	3	3
ПК 7.	Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	3	4
ПК 8.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів.	3	3
ПК 9.	Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї.	3	4
РН 6. Готувати бульйони супи та соуси.		54	63
ПК 1.	Здатність підготуватись робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів.	6	7

ПК 2.	Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних і соусів.	48	56
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів.		18	28
ПК 1.	Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце.	3	7
ПК 2.	Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	15	21
Всього на 3 розряд:		204	238
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря.		36	49
ПК 1.	Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	3	7
ПК 2.	Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів).	33	42
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції.		42	63
ПК 1.	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці	3	7
ПК 2.	Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	39	56
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		42	49
ПК 1.	Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.	3	7
ПК 2.	Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками вареників, пельменів, млинчиків тощо	15	14
ПК 3.	Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	24	28
РН 11. Готувати холодні страви та закуски.		30	42
ПК 1.	Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць.	18	7
ПК 2.	Здатність готувати холодні страви риби	6	14
ПК 3.	Здатність готувати холодні страви з м'яса, птиці та субпродуктів.	6	21

РН 12.Готувати солодкі страви та напої.		24	35
ПК 1.	Здатність готувати солодкі страви.	18	21
ПК 2.	Здатність готувати напої	6	14
Всього на 4 розряд:		174	238
Всього за професією кухар III-IV розряду:		854	

ЗМІСТ

Результат навчання 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них.

ПК 1. Здатність підготуватись до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце.

Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструменти, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота зі збірником рецептур.

ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або постачальника

Отримувати сировину зі складу або від постачальника. Відбирання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних відповідно до кулінарного використання. Зберігання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, відповідно до правил та умов зберігання.

ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування.

Механічна кулінарна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, процент відходів та способи мінімалізації кількості відходів при обробці. Вимоги до якості. Правила зберігання оброблених овочів.

Обробка бульбоплодів та коренеплодів: види, способи обробки, прийоми, способи нарізання простими та складними формами, кулінарне використання. Правила зберігання оброблених овочів.

Обробка капустяних, салатних-шпинатних овочів: види, способи обробки, форми нарізання, та кулінарне використання. Правила зберігання оброблених овочів.

Цибулеві, пряні (зелені), десертні овочі: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання оброблених овочів.

Плодові овочі: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання оброблених овочів.

Гриби: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання.

Прийоми та способи підготовки овочів і грибів для фарширування.

Плоди зерняткові, кісточкові: види, способи обробки, форми нарізки та кулінарне використання, вимоги до якості. Умови зберігання.

Результат навчання 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів.

ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні, підбір інструментів, інвентарю, посуду, обладнання. Підбір столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів. Санітарні вимоги до столового посуду.

ПК 2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів.

Робота зі Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, витрат. Страви та гарніри з варених та припущених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій та дотримання рецептури при приготуванні: картоплі відварної, картопляного пюре, капусти відварної, гарбуза вареного, пюре з гарбуза, пюре з моркви, пюре з шпинату з яйцем, квасолі овочевої вареної, гороху овочевого вареного, моркви припущеної, овочів припущених в молочному або сметанному соусі. Порціонування, оформлення та правила відпуску страв. Температура подачі та норми виходу приготовлених страв. Умови і терміни зберігання. Вимоги до якості страв.

Страви та гарніри з смажених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні: картоплі смаженої основним способом з сирі та відварної, картоплі смаженої в жирі (фрі), капусти цвітної, смаженої в тісті «кляр», кабачків, баклажанів, перцю, цибулі смаженої, зелені петрушки «фрі». Різновиди та послідовність використання технологічних операцій при приготуванні дерунів, картопляних котлет, крокет, зраз, оладок з кабачків, гарбузів. Вимоги до якості. Правила відпуску страв. Відсоток витрат під час теплової обробки.

Страви та гарніри з тушкованих та запечених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні: картоплі тушованої, баклажанів тушкованих з картоплею, капусти тушованої, рагу овочевого, буряка тушованого в сметані, голубців українських, голубців тушкованих з рисом і грибами, перцю тушованого в сметанному соусі, запіканки картопляної, рулету, грибів запечених в сметанному соусі.

Приготування фаршированих запечених овочів: перцю фаршированого, помідорів фаршированих, кабачків фаршированих, баклажанів фаршированих. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання. Відсоток витрат під час теплової обробки.

Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Органолептичний показник якості страв і гарнірів з овочів та грибів. Умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

Результат навчання 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів.

ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інші інструменти для приготування страв з яєць та сиру. Підбір столового посуду для подавання страв з яєць та сиру. Отримання яєць та сиру зі складу або від постачальника. Обробка яєць та яєчних продуктів.

ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та яєчних продуктів.

Робота зі збірником рецептур. Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску), омлети: смажені (натуральний, змішаний, фарширований), запечені омлети, яйця запечені з грибами. Вимоги до якості страв з яєць. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

Кисломолочний сир. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, із свіжою зеленню. Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з сиру: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники різних видів, кільця з сиру, запіканка з сиру, пудинг з сиру. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

Молоко і молочні продукти. Послідовність виконання технологічних операцій приготування молочних супів: з крупами, макаронними виробами, овочами. Вимоги до якості супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

Результат навчання 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них.

ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.

Ознайомлення з рибним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування цеху, інструмент, інвентар та посуд. Отримання сировини зі складу або від постачальника. Робота зі Збірником рецептур.

ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковими і хрящовими скелетом, інших видів риб.

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски. Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з лускою для використання цілою, на порційні куски кругляки, та різні види філе.

Особливості обробки та розбирання окремих видів риб. Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом. Норми виходу обробленої риби, органолептичні показники, якості обробленої риби. Визначення відсотку відходів. Прийоми які використовують при приготуванні рибних напівфабрикатів, види паніровок та їх призначення. Натуральні напівфабрикати з усіх видів риб: для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання.

ПК 3. Здатність готувати котлетну масу та січену масу з різних видів риби та напівфабрикатів з неї.

Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази січені, рулет інш. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні натурально січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні, зрази «Хрещатик», шніцель січений натуральний, фрикадельки. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості котлетної та січеної маси, та напівфабрикатів з них. Норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби. Умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них.

Підготовка риби до фаршування у цілому вигляді, кругляками та філе. Вимоги до якості фаршированої риби. Умови і терміни зберігання фаршированої риби.

ПК 4. Здатність обробляти морепродукти

Призначення різних видів морепродуктів, вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей.

Механічна кулінарна обробка морепродуктів, очищення, потрошіння, промивання, нарізування, замочування, панірування. Норми виходу різних видів морепродуктів після обробки. Органолептичні показники якості оброблених морепродуктів. Правила зберігання оброблених морепродуктів в охолоджену і заморожену вигляді.

Результати навчання 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину, та готувати напівфабрикати з них.

ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце.

Ознайомлення з м'ясним цехом. Устаткування м'ясного цеху, інвентар, інструменти та посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною. Робота зі Збірником рецептур.

ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини, та підготовку окремих частин м'яса.

Уміти визначати види м'яса, перевіряти, визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса. Технологічний процес механічної кулінарної обробки м'яса: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання, на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, замороження. Технологічні схеми та послідовність обробки яловичих, телячих, баранячих, свинячих туш. Кулінарне використання частин туш.

ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності.

Організація робочого місця при приготуванні напівфабрикатів з м'яса. Прийоми які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: нарізання, відбивання, маринування, шпигування, панірування. Послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів, з натурального м'яса яловичини для варіння, смаження і тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком (ростбіф), полядниця м'ясо тушковане великим куском, м'ясо шпиговане.

Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе. Лангет, антрекот, ромштекс.

Порційні напівфабрикатів з яловичини для тушкування: зрази відбивні, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні велико кускових напівфабрикатів з м'яса свинини, баранини, телятини для варіння, смаження, тушкування: баранина, свинина смажена, м'ясо тушковане, м'ясо варене. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічного операцій при приготуванні порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель відбивний, битки київські. Порційних напівфабрикатів для тушкування: битки українські, м'ясо духове. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні дрібно-шматкових напівфабрикатів для смаження і тушкування: бефстроганов, піджарка, шашлики, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса.

ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса.

Організація робочого місця при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів. Механічна кулінарна обробка субпродуктів, приготування напівфабрикатів: печінка смажена, печінка по-строгановськи, мозок смажений. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.

ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з неї.

Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів: котлети, биточки, шніцель, зрази січені, тюфтельки, рулет.

Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні натурально січеної маси та напівфабрикатів: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, биточки по-селянські, фрикадельки м'ясні, шніцель натуральний

січений, ковбаски львівські, люля-кебаб. Освоєння прийомів порціонування, формування та панірування напівфабрикатів з них. Органолептичні показники якості котлетної та натурально січеної маси із м'яса та напівфабрикатів з них. Вихід напівфабрикатів. Умови і терміни зберігання натурально січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з них.

ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці

Уміти визначати види птиці, перевіряти і визначати якість охолодженої і заморожених цілих та окремих частин птиці. Технологічний процес механічної кулінарної обробки птиці, дичини: розморожування, обмивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший, ніжок, потрошіння, доочищення. Заправка тушок птиці різними способами.

ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності.

Організація робочого місця приготуванні напівфабрикатів з птиці. Приготування напівфабрикатів з птиці: курчата табака, рагу, плов. Послідовність технологічного процесу відокремлення філе з птиці, дичини. Підготовка філе до приготування напівфабрикатів. Напівфабрикати з філе птиці або дичини: котлети натуральні, котлети паніровані, шніцель (по-столичному), котлети по-київські, котлети фаршировані соусом молочним з грибами. Норми виходу напівфабрикатів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому і замороженому вигляді.

ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів.

Організація робочого місця при приготуванні напівфабрикатів з субпродуктів птиці. Види субпродуктів з птиці. Технологічний процес механічної кулінарної обробки субпродуктів з птиці. Кулінарне використання оброблених субпродуктів. Вимоги до якості. Умови зберігання напівфабрикатів із субпродуктів птиці в охолодженому і мороженому вигляді.

ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї.

Організація робочого місця при приготуванні котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї. Приготування котлетної маси з різних видів птиці. Дотримання рецептури, застосування спецій та паніровок. Визначення якості котлетної маси. Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні напівфабрикатів з котлетної маси птиці: котлети, биточки січені, котлети (фуршет), котлети Пожарські. Освоєння прийомів порціонування, формування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї. Норми виходу напівфабрикатів. Умови і терміни зберігання котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї.

Результати навчання 6. Готувати бульйони супи та соуси.

ПК 1. Здатність підготуватись робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар для приготування та відпуску перших страв та соусів. Робота зі збірником рецептур.

ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних і соусів.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів: м'ясо-кісткового, м'ясного, бульйону з птиці, рибного, відвару з грибів. Вимогу до якості бульйонів.

Приготування пасеровок: борошняної, овочевої, бурякової. Підготовка продуктів для заправних супів.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування, порціонування та відпуск картопляних супів з крупами, бобовими, макаронними виробами з фрикадельками, супів з різних овочів. Правила відпуску та температура подачі супів. Вимоги до якості супів. Умови і терміни зберігання супів.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування, та відпуск борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, з галушками, київського, львівського, чернігівського, зеленого. Правила відпуску та температури подачі борщів. Вимоги до якості борщів. Умови і терміни зберігання борщів.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування, порціонування та відпуску капусняків: звичайного, запорізького, львівського, капусняку з грибами, Правила відпуску та температури подачі капусняків. Органолептичні показники якості капусняків. Умови і терміни зберігання капусняків.

Приготування порціонування та відпуск щів із свіжої капусти з картоплею, зелених, органолептичні показники якості щів. Правила відпуску.

Приготування, порціонування та подачі розсольників: звичайного, домашнього, розсольників з крупою. Органолептичні показники якості розсольників. Правила відпуску.

Приготування, порціонування та подачі солянок: м'ясної збірної, домашньої, рибної, грибної. Органолептичні показники якості солянок. Правила відпуску.

Загальні правила та послідовність виконання технологічного процесу приготування, порціонування та подачі супів-пюре: з бобових, з птиці. Органолептичні показники якості супів-пюре. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання супів-пюре.

Приготування, порціонування та подача холодних супів: окрошки овочевої, м'ясної, борщу холодного. Органолептичні показники якості холодних супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання холодних супів.

Приготування, порціонування. Та подача солодких супів: із свіжих плодів, із суміші сухофруктів. Органолептичні показники якості солодких супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання солодких супів.

Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жирної), м'ясного соку. Принципи підбирання соусів до страв.

Послідовність використання технологічного процесу приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий, м'ясний, або рибний, соус білий м'ясний з яйцем, соус білий рибний з розсолом, соус томатний м'ясний з грибами, соус томатний рибний з овочами. Органолептичні показники якості соусів.

Приготування молочних і сметанних соусів: основного молочних і сметанних соусів: основного молочного різних консистенцій, молочного з цибулею, молочного солодкого на основі білого соусу, сметанного на основі білого соусу, сметанного з томатом, сметанного з цибулею, сметанного з цибулею і томатом. Органолептичні показники якості соусів. Використання соусів.

Види холодних соусів. Послідовність використання технологічного процесу приготування соусу майонезу та похідних від нього, із зеленню, пепер-соусу тощо. Органолептичні показники якості соусів. Використання соусів.

Приготування заправок для салатів: гірчиної, фруктові, заправок з часником.

Приготування маринаду овочевого з томатом, соусу хрін, гірчиці столової. Органолептичні показники якості заправок та маринадів. Використання.

Приготування солодких соусів: яблучного, абрикосового, гранатового, з кураги, соусу Ремікс тощо. Органолептичні показники якості солодких соусів. Використання.

Правила порціонування, відпуску, температури подачі, бульйонів, супів та соусів. Умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.

Результати навчання 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів.

ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інвентар, інструменти та посуд для приготування та подавання страв. Робота зі Збірником рецептур.

ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

Особливості підготовки крупи до варіння, умови зберігання.

Способи варіння та відсоток привару каш різної консистенції. Розрахунок води та крупи. Відпуск каш, температура подачі, органолептичні показники якості.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування страв з каш: котлет, биточків, зраз, запіканок, крупників, пудингів. Вимоги до якості. Відпуск страв.

Особливості підготовки бобових до варіння, умови зберігання. Загальні правила варіння бобових, відсоток привару.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування страв з бобових: бобові з копченою грудинкою або корейкою, бобові з тушкованою капустою, бабка з квасолі, горохлянка. Вимоги до якості. Відпуск страв, температура подачі. Умови і терміни зберігання страв з бобових.

Особливості підготовки макаронних виробів до варіння, умови зберігання. Способи варіння макаронних виробів. Приготування та відпуск: макарони з жиром, з овочами, зі сметаною, із сиром, макаронів запечених з яйцем, макаронників, бабки з локшини і сиру. Вимоги до якості. Відпуск страв. Температура подачі. Умови і терміни зберігання страв з макаронних виробів.

Результат навчання 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування та подавання страв з риби та нерибних продуктів моря.

ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів).

Робота зі Збірником рецептур.

Послідовність виконання технологічних операцій варіння риби; підбір соусів і гарнірів до відварної риби, загальні прийоми оформлення і подавання відварної риби цілими тушками для бенкету.

Загальні прийоми оформлення і подавання вареної риби порційними шматочками.

Послідовність виконання технологічних операцій припускання риби; соуси і гарніри до припущеної риби, особливості подачі риби припущеної тушками для бенкету та риби припущеної порційними шматочками. Підбір столового посуду для подачі страв з відварної та припущеної риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з відварної та припущеної риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій смаження риби; приготування та подавання страв: риба смажена основним способом, риба смажена з цибулею «фрі», риба смажена у фритюрі, риба в тісті.

Підбір столового посуду для подачі смажених страв з риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з смаженої риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій тушкування риби; приготування та подавання страв: риба тушкована у сметані, риба тушкована у томаті з овочами, риба тушкована з цибулею і помідорами. Підбір столового посуду для подачі тушкованих страв з риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з тушованої риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій запікання риби; приготування та подавання страв: карасі (коропи) запечені під сметанним соусом, риба запечена з картоплею під соусом білим основним, риба запечена під молочним соусом, риба запечена під майонезом, риба запечена під яєчним білком. Підбір столового посуду для подачі запечених страв з риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості запечених страв з риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кусками кругляками, філе з риби фаршироване, короп фарширований кашею з грибами. Підбір столового посуду для подачі страв з фаршированої риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з фаршированої риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з рибної січеної натуральної маси: ковбаски рибні українські, січеники рибні українські, зрази Хрещатик, шніцель рибний натуральний.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з рибної котлетної маси: котлети або биточки рибні, кульки рибні, зрази рибні січені, рулет з риби. Підбір столового посуду для подачі страв з рибної січеної натуральної маси та котлетної маси. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з рибної січеної натуральної маси та котлетної маси. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з продуктів моря: раки або креветки варені натуральні., креветки з соусом, креветки запечені під молочним або сметанним соусом, краби з рисом і соусом, кальмари в томатному або сметанному соусі, морський гребінець варений з соусом. Підбір столового посуду для подачі страв з продуктів моря. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з нерибних продуктів моря. Умови і терміни зберігання.

Результат навчання 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції.

ПК 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування та подавання страв з різних видів м'ясної продукції.

ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів.

Робота зі Збірником рецептур.

Послідовність виконання технологічних операцій варіння м'яса; підбір гарнірів і соусів до відварного м'яса. Приготування та подавання страв із вареного м'яса: м'ясо варене, м'ясо варене з цибулею та сметаною, сосиски, сардельки варені. Підбір столового посуду для подачі страв із вареного м'яса. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв з відварного м'яса.

Послідовність виконання технологічних операцій смаження м'яса. Приготування та відпуск страв із м'яса смаженого великим шматком: ростбіф, полядниця, свинина, телятина, баранина смажена великим шматком. Особливості подачі страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв із смаженого м'яса.

Послідовність використання технологічного процесу приготування та відпуску страв з м'яса яловичини порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс; з м'яса свинини, баранини, телятини порційними шматками: ескалоп, котлети натуральні, котлети відбивні, битки київські, шніцель натуральний, шніцель відбивний. Підбір столового посуду для подачі страв. Вихід страв, підбір гарнірів, соусів. Особливості подачі. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв з м'яса смаженого дрібними кусками: бефстроганов, підсмажка, шашлики з яловичини, баранини, свинини. Підбір столового посуду для подачі страв. Вихід страв, підбір гарнірів, соусів. Особливості подачі. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій тушкування м'яса. Приготування та відпуск страв: м'ясо тушковане, яловичина шпигована часником і салом, яловичина тушкова в кисло-солодкому соусі, битки українські, зрази відбивні, крученики волинські, печеня по-домашньому, печеня по-київськи, гуляш,

азу, рагу, плов. Особливості подачі. Вихід страв. Підбір столового посуду для подачі страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв з натурально січеної маси: біфштекс січений, котлети натуральні, січеники з баранини або свинини, січеники полтавські, биточки по-селяські, шніцель натуральний січений, ковбаски львівські. Підбір столового посуду для подачі страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв з котлетної маси: котлети, биточки, шніцель, биточки запечені під сметанним соусом з рисом (по-козацьки), зрази січені, тюфтельки, рулет. Підбір столового посуду для подачі страв. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Вихід страв, підбір гарнірів. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічного процесу запікання м'яса. Приготування та відпуск страв: м'ясо пікантне, баранина або телятина запечена в молочному соусі, запіканка або рулет картопляний з м'ясом, овочі фаршировані м'ясом і рисом, голубці. Підбір столового посуду для подачі. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Вихід страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування та відпуску страв із субпродуктів: язик варений з соусом, мозок варений, печінка, нирки, легені, мозок смажені, мозок «фрі», печінка тушкована в соусі. Підбір столового посуду для подачі страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Вихід страв. Оформлення страв з використовуючи елементи сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв із вареної та смаженої птиці: птиця варена (цілими тушками) з гарніром, птиця під соусом паровим з грибами, птиця смажена цілими тушками, курчата табака, птиця смажена у фритюрі, смажені страви з філе птиці: котлета натуральна, котлета панірована, котлета київська, шніцель столичний. Підбір столового посуду для подачі страв. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Вихід страв. Підбір гарнірів та соусів. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування та відпуску страв із тушкованої птиці: птиця тушкована в соусі, рагу з птиці, чахохбілі, гуска (качка) по-домашньому, курчата тушковані з яблуками у сметані, качка тушкована з вишнями. Підбір столового посуду для подачі страв. Порціонування, вихід страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв із натурально січеної та котлетної маси птиці: котлета Дніпрянка, котлети або биточки з котлетної маси птиці, котлети Пожарські, котлети для фуршету. Підбір столового посуду для подачі страв. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Вихід страв, підбір гарнірів та соусів. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв. Умови і терміни зберігання страв із м'яса, птиці, субпродуктів.

Результат навчання 10. Готувати тісто та вироби з нього.

ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування тіста та виробів з нього. Отримання сировини зі складу або від постачальника. Робота зі Збірником рецептур.

ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками вареників, пельменів, млинчиків тощо.

Уміти визначити визначати види та якість борошна, застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна, правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста. Умови і терміни зберігання прісного тіста.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування різних видів прісного тіста для вареників. Приготування начинок для вареників: м'ясна з цибулею, ліверна, картопляна з цибулею, грибна, картопляна з грибами і цибулею, капустяна, з кисломолочного сиру, з сиру з кропом, з вишень, з полуниць. Способи формування вареників. Загальні правила варіння та подавання. Підбір столового посуду. Дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для пельменів: замішування тіста, приготування начинки, формування, варіння і подавання пельменів. Підбір столового посуду. Дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування галушок, локшини домашньої: замішування тіста, формування виробів, варіння, подавання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування млинчиків: приготування тіста, начинок. Смаження та подавання млинчиків.

Приготування та подавання оладок та млинців на кислому молоці. Підбір столового посуду. Дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв.

Оформлення та відпуск виробів з прісного тіста. Умови і терміни зберігання напівфабрикатів та страв з прісного тіста.

ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього

Робота зі Збірником рецептур

Приготування безопарного та опарного дріжджового тіста. Можливі недоліки тіста, причини їх виникнення та способи виправлення. Процесу, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів. Втрати маси виробів під час випікання і зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього: формування виробів, вистоювання сформованих виробів, оздоблення та випікання виробів, недоліки випечених виробів та способи їх усунення.

Послідовність виконання технологічних операцій, приготування фаршів: з м'яса, ліверу, риби, грибів, свіжої капусти. Послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок: із свіжих яблук, слив, вишень, ревеню, сухофруктів, із маку, буряка і повидла, моркви і яблук, моркви і сиру.

Приготування виробів з дріжджового безопарного тіста: булочок, пиріжків, ватрушок, розтягаїв, пампушок, біляшів, пончиків, а також оладок і млинців. Підбір столового посуду для подавання виробів, вихід виробів.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього: штучних, порційних багато порційних. Приготування: пирогів, кулеб'як, завиванців. Підбір столового посуду для подавання виробів, вихід виробів.

Органолептичні показники якості виробів. Умови і терміни зберігання виробів з дріжджового тіста.

Результат навчання 11. Готувати холодні страви та закуски.

ПК. 1 Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць.

Робота зі збірником рецептур. Підбір сировини для холодних страв, закусок її підготовка. Підбір столового посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. Правила оформлення холодних страв і закусок, сучасні елементи декору. Порціонування та відпуск. Вихід холодних страв і закусок. Підбір до салатів соусів та салатних заправок. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання холодних страв і закусок.

Рибні продукти солоні, копчені, крабові палички, ікра риб, рибні консерви: види, вимоги до якості, використання. Умови і терміни зберігання.

Ковбасні вироби; м'ясо копченості, консерви: види, вимоги до якості, використання. Умови і терміни зберігання.

Сири тверді та м'які сичужні, плавлені, розсольні, кисломолочні: види, вимоги до якості, використання. Умови і терміни зберігання.

Хліб і хлібобулочні вироби: види, вимоги до якості, використання. Умови і терміни зберігання.

Підготовка сировини для приготування бутербродів. Правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування бутербродів: відкрити, закритих, багатошарових, гарячих. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, порціонування та відпуску салатів із сирих овочів: з огірків, з помідорів, із зеленої цибулі, із редису й свіжих огірків, із перцю, із свіжої капусти білоголової, червоноголової, із квашеної капусти; салат Весняний, салат Осінній.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, порціонування та відпуску салатів із варених продуктів: картопляний різних видів, сала Літній, салат Зимовий, салат м'ясний, салат рибний, салати з буряків різних видів, вінегрети.

Способи оформлення та подавання салатів з сирих овочів та відварних продуктів. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, порціонування та відпуску страв і закусок з овочів та грибів: помідори фаршировані різними начинками, ікра з кабачків, з баклажанів, ікра овочева, ікра грибна, гриби мариновані або солоні з цибулею.

Приготування закусок з сиру та яєць: яйця фаршировані; яйця під майонезом, закуска гостра з твердого сиру, тощо. Способи оформлення та подавання страв і закусок з овочів та грибів, закусок з сиру та яєць. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

ПК 2. Здатність готувати страви з риби

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, оформлення та подавання страв і закусок з риби, рибних продуктів: закуски з оселедців, асорті рибне, риба смажена під маринадом, холодець рибний, риба заливна з гарніром, краби під маринадом. Підбір столового посуду для подавання холодних страв та закусок з риби. Порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, оформлення страв з використанням елементів сучасних декору. Вихід готових страв і закусок. Органолептичні показники якості холодних страв з риби. Умови і терміни зберігання.

ПК 3. Здатність готувати холодні страви з м'яса, птиці та субпродуктів.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: асорті м'ясне, холодець свинний із субпродуктів, холодець яловичий із субпродуктів, холодець по-домашньому, свинина смажена шпигована часником, рулет Полтавський, паштет з печінки.

Підбір столового посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів, використовуючи сучасні елементи декору. Вихід готових страв та закусок. Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. Умови і терміни зберігання.

Результат навчання 12. Готувати солодкі страви та напої.

ПК 1. Здатність готувати солодкі страви.

Інструктаж з організації робочих місць під час приготування солодких страв. Підбір інвентарю, інструментів, посуду та устаткування. Підбір сировини для приготування солодких страв. Робота із Збірником рецептур.

Правила подачі натуральних плодів та ягід.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування компотів із свіжих, заморожених, консервованих плодів і ягід та сухофруктів, узвару. Посуд для подачі компотів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.

Загальні правила приготування киселів. Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску киселів різної консистенції з

ягід, плодів, консервованих фруктів, з ревіню, молочного. Посуд для подачі киселів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску желе: зі свіжих плодів або ягід, з цитрусових, молочного, шарового. Посуд для подачі желе. Порціонування та відпуск желе, оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску мусів, самбуків, кремів. Посуд для подачі страв. Порціонування та відпуск мусів, самбуків, кремів оформлення страв з використанням елементів сучасних декору. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску гарячих солодких страв: яблука печені, яблука з горіхами, яблука по-київські, яблука фаршировані сиром, яблука в тісті смажені, шарлотка з яблуками, грінки з плодами і ягодами. Посуд для подачі страв. Порціонування та відпуск гарячих солодких страв, оформлення страв з використанням елементів сучасних декору. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

ПК 2. Здатність готувати напої

Інструктаж з організації робочих місць під час приготування напої. Підбір інвентарю, інструментів, посуду та устаткування. Підбір сировини для приготування напої.

Робота із Збірником рецептур.

Правила заварювання чаю, різновиди подачі. Підбір посуду, порціонування, та відпуск чаю. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування кави. Способи подачі: кава чорна, кава з молоком або вершками, кава по-східному, кава глясе. Підбір посуду, порціонування та відпуск кави. Вимоги до якості.

Приготування какао з молоком, гарячого шоколаду. Підбір посуду, порціонування та відпуск какао, гарячого шоколаду. Вимоги до якості.

Органолептичні показники якості напоїв. Умови і терміни зберігання.

Укладач

Віра ШАБЕЛЬНИК

ОСВІТНЯ РОБОЧА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

“Виробниче навчання та виробнича практика”

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Позначення	Професійні компетентності	Кількість годин
	I. Виробниче навчання	
	ЗПК.10 Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів	36
	Модуль КНД 3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних, кондитерських і булочних виробів.	
КНД 3.1	Приготування начинок	6
КНД 3.2	Приготування фаршів	12
	Всього по модулю:	18
	Модуль КНД 3.2 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів	
КНД 3.2.1	Приготування сиропів	
КНД 3.2.2	Приготування помади	6
КНД 3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	6
КНД 3.2.4	Приготування масляних кремів	6
КНД 3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	12
КНД 3.2.6	Приготування посипок	6
	Всього по модулю :	36
	Модуль КНД 3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	
КНД 3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	24
КНД 3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	30
	Всього по модулю:	54
	Модуль КНД 3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього	
КНД 3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	12
КНД 3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	12
КНД 3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	18
КНД 3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	18
КНД 3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	18
КНД 3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього	30
	Всього по модулю:	108
	Модуль КНД 3.5	

	Приготування тістечок і тортів масового попиту	
КНД 3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	18
КНД 3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	24
	<i>Всього по модулю:</i>	<i>42</i>
	II. Виробнича практика	
	Самостійна робота кондитера 3 розряду	368
	Кваліфікаційна робота за професією кондитер 3 розряду	7
	<i>Всього:</i>	<i>375</i>
	<i>Всього годин — виробниче навчання</i>	<i>294</i>
	<i>Виробнича практика</i>	<i>375</i>
	<i>Всього за професією кондитер 3 розряду:</i>	<i>669</i>

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин
ЗПК.10 КНД - 3.1 КНД - 3.2	II. Виробнича практика		
	Самостійна робота кондитера 3-го розряду		368
	Кваліфікаційна пробна робота за професією кондитер 3-го розряду		7
	Всього годин з виробничої практики		375
	Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів		7
	Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів		8
	КНД - 3.1.1	Приготування начинок	4
	КНД - 3.1.2	Приготування фаршів	4
	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів		48
	КНД - 3.2.1	Приготування сиропів	8
КНД- 3.3	КНД - 3.2.2	Приготування помади	8
	КНД - 3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	8
	КНД - 3.2.4	Приготування масляних кремів	8
КНД - 3.4	КНД - 3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	8
	КНД - 3.2.6	Приготування посипок	8
	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього:		80
КНД- 3.5	КНД- 3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	32
	КНД- 3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	48
	Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього:		164
КНД - 3.4	КНД- 3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	16
	КНД- 3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	16
	КНД- 3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	32
	КНД- 3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	24
	КНД- 3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	16
	КНД- 3.4.6	Приготування бісквітного тіста та виробів з нього	60
КНД - 3.5	Приготування тістечок і тортів масового попиту		68

	КНД- 3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	24
	КНД- 3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	44
	Всього за професією кондитер 3-го розряду		669

КОНДИТЕР 3 розряд

I. Виробниче навчання

ЗПК.10

Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів

Ознайомлення з організацією роботи кондитерського цеху:

Устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці під час укладання сипучих та вагових виробів.

Ознайомлення з:

- коморою добового запасу сировини, холодильною камерою, ваговим господарством; транспортними засобами.
- відділами кондитерського цеху: тістомісильним; тістороздільним; для приготування фаршів, начинок, сиропів, оздоблювальних напівфабрикатів; для випікання виробів; мийним відділенням;
- складськими приміщеннями;
- приміщення для зберігання готової продукції.

Вивчення асортименту виробів, які випускає кондитерський цех.

Поняття про матеріальну відповідальність. Ознайомлення з нормативною документацією та її призначенням.

Характеристика сировини та її асортимент, що використовується для виробництва борошняних кондитерських виробів. Правила зберігання харчових продуктів.

Підбір устаткування, інструменту, інвентарю, посуду для підготовки сировини до виробництва.

Підготовка сировини до виробництва:

- сипучих продуктів: цукру, борошна, крохмалю, солі, какао, сухого молока, круп і т.д.;
- жирових продуктів;
- яєчних продуктів;
- молочних продуктів;
- повидла, джемів, цукатів, фруктів, кураги, горіхів, маку тощо;
- розпушувачів: дріжджів, соди, амонію тощо;
- ароматичних речовин, харчових кислот тощо.

Правила зважування продуктів.

Модуль КНД 3.1

Приготування напівфабрикатів для борошняних, кондитерських булочних виробів

КНД 3.1.1 Приготування начинок

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Приготування:

- сирної начинки з родзинками (подрібнення протирання сиру; додавання спецій, родзинок, масла; перемішування);

- начинки з яблук (очищення яблук від шкірки; розрізання їх на дольки; видалення зернят; нарізання на шматочки; додавання цукру; перемішування; припускання; охолодження готової начинки); слив, вишень, ревеню, сухофруктів.
- начинки з повидла, повидла та кориці, повидла і горіхів, родзинок (пролити рання повидла; додавання компонентів; перемішування);
- начинки з маку (запарювання маку; проціджування; протирання з цукром; додавання ін. компонентів; перемішування); буряка, моркви і яблук, моркви і сиру.
- цукатів та цедри;
- фаршів і начинок, які виробляють на підприємстві.

КНД 3.1.2 Приготування фаршів

- фаршу м'ясного, з ліверу (подрібнення м'ясних продуктів; додавання солі, перцю та ін. компонентів; перемішування);
- фаршу з риби (подрібнення продуктів; додавання солі, перцю та ін. компонентів; перемішування);
- фаршу з круп, гороху, квасолі (відварювання; додавання спецій; перемішування);
- фаршу з свіжої капусти (підготовка капусти, шинкування, додавання солі, перцю, доведення до готовності).

Модуль КНД 3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.

КНД 3.2.1 Приготування сиропів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.

Характеристика оздоблювальних напівфабрикатів для виготовлення борошняних кондитерських виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Приготування:

- для просочування (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; охолодження; додавання ароматичних речовин; визначення готовності);
- інвертного сиропу (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання; визначення до готовності);
- сиропу для глазурування (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання визначення готовності; охолодження до 80°C; додавання фарби та ароматичних речовин).

К.Н.Д 3.2.2 Приготування помад

Приготування:

- помади основної (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання сиропу; визначення готовності сиропу; додавання в кінці варки патоки, кислоти; охолодження до 40°C; збивання маси на машині; визначення її готовності; дозрівання помади; додавання

- ароматичних речовин і барвників; визначення готовності помади);
- помади шоколадної, молочної.

К.Н.Д 3.2.3 Приготування желе та прикрас з нього

Приготування:

- замочування желатина або агару в холодній воді; з'єднання цукру, води; доведення суміші до кипіння; уварювання сиропу; додавання патоки; визначення готовності сиропу; з'єднання з агаром і нагрівання суміші при помішуванні до повного розчинення агару; проціджування готового сиропу; охолодження до 60-65°C; додавання кислоти, есенції, вина, барвників; розливання сиропу в лотки тонким шаром; охолодження до утворення щільного студня;
- Вирізання з желе елементів оздоблення. Вимоги до якості.

К.Н.Д 3.2.4 Приготування масляних кремів

- Масляних кремів (збивання масла; перемішування цукрової пудри із згущеним молоком; поступове введення суміші пудри та молока під час збивання; додаванням ароматичних речовин; збивання до готовності)
- масляний шоколадний, кавовий, «новий», масляно-горіховий, крем «Шарлот», крем «Гляссе», масляний абрикосовий, вишневий, «Пташине молоко». Вимоги до якості.

К.Н.Д 3.2.5 Приготування вершкових, сметанних кремів

- Кремів з вершків, сметани (збивання вершків, сметани; додавання цукрової пудри; ароматичних речовин; збивання до готовності) - вершковий основний, вершковий на желатині, сметанного, вершково-сметанного. Вимоги до якості.

К.Н.Д 3.2.6 Приготування посипок.

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

Модуль К.Н.Д 3.3

Приготування дріжджового тіста та виробів з нього

К.Н.Д 3.3.1 Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього

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

Приготування:

- дріжджового тіста безопарним способом(підготовка сировини; послідовне з'єднання борошна і продуктів; замішування тіста; визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності вибродженого тіста);
- печених борошняних виробів (піріжків печених з м'ясним фаршем, лівером, горохом, повидлом, курагою, яблуками та ін.; ватрушок з сиром, повидлом; розтягаїв; хлібобулочних виробів в асортименті, піци); порціонування тіста; формування шматків тіста; підготовка

- начинки(фаршу); розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто;формування виробів; викладання на листи для випікання; розстоювання виробів;визначення готовності виробів після розстоювання; оздоблювання виробів до випікання; підготовка печі для випікання; визначення температури печі; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання;визначення готовності виробів;охолодження виробів;
- приготування булочок «Харківської»,булочки «Ватрушка ванільна», рогалик любительський.
 - борошняних виробів смажених у фритюрі (пончиків, пиріжків з горохом, лівером, капустою та ін.): формування шматків тіста; розкачування тіста; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; формування виробів; викладання на листи; розстоювання виробів; підготовка жиру для фритюру; визначення готовності жиру; смаження виробів з дотриманням температурного режиму, визначення готовності виробів; охолодження виробів;

К.Н.Д 3.3.2 Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього

- поняття про «виздобу» і особливості її використання при замішування дріжджового опарного тіста; приготування булочок: «Лимонної», «Домашньої», булочки з кремом, булочки з маком.
- закритих і відкритих пирогів; розкачування шматків тіста; укладання тіста на листи або у форми; розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; нанесення узору з тіста на поверхню виробів; розстоювання; обробка поверхні; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів; баби ромової, кексу «Здоров'я», кексу «Кондитерського»,
- визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста, випіканні та смаженні виробів.

Модуль КНД 3.4

Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них

КНД 3.4.1 Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Приготування:

- млинцевого тіста та виробів з нього: послідовне з'єднання продуктів; замішування тіста; визначення готовності тіста; смаження млинців на сковорідках; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на млинцевий напівфабрикат; формування виробів; викладання виробів на листи; смаження виробів;
- пирога млинцевого, налисників та млинців з різними начинками.

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

КНД 3.4.2 Приготування вафельного тіста та виробів з нього

Приготування:

- вафельного тіста та виробів з нього): послідовне з'єднання продуктів згідно рецептури; замішування тіста; випікання вафельних листів; охолодження; склеювання вафельних листів і оздоблення поверхні вафель; нарізання напівфабрикату на вироби; виявлення та виправлення дефектів;
- вафельних трубочок з начинкою та вафельних перекладанців.

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

КНД 3.4.3 Приготування пісочного тіста та виробів з нього

Приготування:

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

печива нарізного, пирогів тощо;

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

КНД 3.4.4 Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

Приготування:

- прісного здобного тіста та виробів з нього: розм'якшення масла або маргарину; розчинення у воді кислоти, цукру, меланжу; проціджування; з'єднання з маслом, борошном, розпушувачами та перемішування до однорідної маси; визначення готовності тіста; розробка тіста; формування виробів; викладання виробів на листи; завантаження листів у піч; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів;

сочників з сиром, пиріжків, печива солоного, «Любимого», ватрушок, коржиків молочних.

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

КНД 3.4.5 Приготування пряничного тіста та виробів з нього

Приготування:

- пряничного тіста сирцевим способом і виробів з нього (пряників, перекладанців тощо): розчинення цукру у воді; кип'ятіння; охолодження сиропу; з'єднання та перемішування з сиропом продуктів згідно рецептури (яєць, жиру, прянощів, меду та ін.); додавання борошна і розпушувачів; замішування тіста; визначення готовності та якості тіста; формування тіста; розкачування; вирізання виробів в залежності від виду; викладання виробів на сухі листи; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів; глазурування; виявлення та виправлення дефектів;
- пряників глазурованих, пряників медових, коржиків «Цукрових»,

коврижка медова з начинкою, перекладанець медовий, медівник.
Визначення та виправлення дефектів під час приготування тіста та виробів з нього.

КНД 3.4.6 Приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього

Приготування:

- бісквітного тіста холодним способом: розтирання та збивання цукру з яйцями або меланжем; визначення готовності тіста; формування бісквітного тіста: відсаджування бісквітного тіста на листи, попередньо застелені папером; випікання заготовок з дотриманням температурного режиму; визначення готовності бісквітного напівфабрикату; охолодження випеченого напівфабрикату;
- бісквітного тіста з підігрівом: розтирання та нагрівання цукру з яйцями або меланжем; збивання; визначення готовності збитої маси; замішування тіста; визначення готовності тіста; формування бісквітного тіста; випікання заготовок з дотриманням температурного режиму; визначення готовності бісквітного напівфабрикату;
- бісквіту з наповнювачами;
- виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів, тістечок тощо. Визначення та виправлення дефектів під час приготування тіста та виробів з нього.

Модуль КНД 3.5

Приготування тістечок і тортів масового попиту

КНД 3.5.1 Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста

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

Приготування:

- тістечок і тортів нарізних (перевірка якості напівфабрикатів; зачистка, вирівнювання країв; розрізання тістових напівфабрикатів (бісквітних) на пласти; просочування пластів сиропом; обмазування поверхні пластів рівномірним шаром крему або фруктової начинки; склеювання пластів; ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом; нанесення на поверхню крему хвилястих ліній спеціальною гребінкою або ножем; розрізання заготовок на тістечка (або торти); оздоблення поверхні помадою, кремом, фруктовою начинкою, цукатами тощо; перевірка маси готових виробів; передача готових виробів в експедицію);
- тістечок бісквітних з білковим кремом, глазуrowане помадою, бісквітне з масляним кремом, бісквітне «фруктово-желейне», бісквітне з масляно-горіховим кремом;» Рулет з масляним кремом і желе», «Рулет трюфельний»;
- тістечка «Пісочне кільце»: приготування пісочного тіста; розкачування тіста пластом; вирізання заготовок виїмкою у формі кільця; змащування поверхні меланжем і посипання подрібненими горіхами; викладання виробів на листи; завантаження листів у піч; випікання виробів з

дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів, вимоги до якості; охолодження тістечок; складання тістечок в лотки;

- тістечка «Кошик» з кремом і фруктову начинкою: приготування пісочного тіста; розкачування тіста пластом; вирізання заготовок для корзинки; випікання; охолодження; заповнення корзинки фруктову начинкою; оздоблення тістечка кремом, фруктову начинкою та крихтами; вимоги до якості; складання готових виробів в лотки;
- тістечко «пісочна смужка з фруктову начинкою», «тістечко пісочне з мармеладом і фруктами»; тістечко «Грибочок», «Горішок»;
- тістечко «Краківське»,

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

КНД 3.5.2 Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста

Приготування:

- торта “Пісочно-фруктового”: підготовка пісочного напівфабрикату; зачистка поверхні; склеювання двох пісочних пластів фруктову начинкою; оздоблення поверхні фруктами з сиропу; заливання поверхні торта розігрітим желе; обсипання бокових сторін обсмаженою бісквітною крихтою; перевірка маси торта, вимоги до його якості; укладка торта в коробку; перевірка маркування; передача торта в експедицію;

Тістечок і тортів в асортименті з різних видів тіста, які виробляються на підприємстві. Приготування, особливості оздоблення тістечок і тортів в асортименті з різних видів тіста, які виробляються на підприємстві. Терміни та умови їх зберігання. Визначення та виправлення дефектів під час приготування тіста та виробів з нього.

I. Виробнича практика

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

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

Ознайомлення зі структурою і характером підприємства.

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

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

Тема 2. Самостійна робота кондитера 3 розряду

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

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

Кваліфікаційна пробна робота

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

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Виробниче навчання та виробнича практика»

Професія: 7412 Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 4-го розряду

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин
КНД - 4.1	I. Виробниче навчання		
	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів:		48
	КНД -4.1.1	Приготування кремів масляних на основі сиропів	3
	КНД -4.1.2	Приготування заварного крему, його різновидів	3
	КНД - 4.1.3	Приготування білкового крему, його різновидів	6
	КНД - 4.1.4	Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї	6
	КНД - 4.1.5	Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них	3
	КНД - 4.1.6	Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них	3
	КНД -4.1.7	Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї	6
	КНД - 4.1.8	Приготування мусів, суфле	6
	КНД - 4.1.9	Виготовлення оздоблень з шоколаду	6
	КНД - 4.1.10	Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів	6
КНД - 4.2	Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу:		18
	КНД - 4.2.1	Виготовлення різноманітних цукрових мас	6
	КНД - 4.2.2	Виготовлення мармеладу	6
	КНД - 4.2.3	Виготовлення фруктових та желейних мас	6
КНД- 4.3	Приготування десертів:		24
	КНД- 4.3.1	Виготовлення десертів з утворенням драглів	6
	КНД- 4.3.2	Виготовлення гарячих десертів	6
	КНД- 4.3.3	Виготовлення заморожених десертів	6
	КНД- 4.3.4	Виготовлення десертів з плодів і ягід	6
КНД - 4.4	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього:		18
	КНД- 4.4.1	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	12

	КНД- 4.4.2	Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста	6
КНД - 4.5	Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього:		48
	КНД- 4.5.1	Приготування медового тіста та виробів з нього	6
	КНД- 4.5.2	Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього	6
	КНД- 4.5.3	Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього	6
	КНД- 4.5.4	Приготування заварного тіста та виробів з нього	6
	КНД- 4.5.5	Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього	6
	КНД- 4.5.6	Приготування мигдального тіста та виробів з нього	6
	КНД- 4.5.7	Приготування крихтового тіста та виробів з нього	6
	КНД- 4.5.8	Приготування українських національних кондитерських виробів	6
КНД - 4.6	Приготування складних тортів різних видів:		36
	КНД- 4.6.1	Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами	6
	КНД- 4.6.2	Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень	6
	КНД- 4.6.3	Приготування білкових та білково-горіхових тортів	6
	КНД- 4.6.4	Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами	6
	КНД- 4.6.5	Приготування тортів з шарового тіста	6
	КНД- 4.6.6	Приготування фігурних тортів, тортів асорті	6
Всього годин з виробничого навчання			192

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин
КНД - 4.1	II. Виробнича практика		288
	Самостійна робота кондитера 4-го розряду		
	Кваліфікаційна пробна робота за професією кондитер 4-го розряду		295
	Всього годин з виробничої практики		
	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів:		70
	КНД -4.1.1	Приготування кремів масляних на основі сиропів	8
	КНД -4.1.2	Приготування заварного крему, його різновидів	8
	КНД - 4.1.3	Приготування білкового крему, його різновидів	8
	КНД - 4.1.4	Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї	8
	КНД - 4.1.5	Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них	4
	КНД - 4.1.6	Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них	4
	КНД -4.1.7	Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї	8
	КНД - 4.1.8	Приготування мусів, суфле	8
КНД - 4.2	Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу:		28
	КНД - 4.2.1	Виготовлення різноманітних цукрових мас	8
	КНД - 4.2.2	Виготовлення мармеладу	16
	КНД - 4.2.3	Виготовлення фруктових та желейних мас	4
КНД- 4.3	Приготування десертів:		35
	КНД- 4.3.1	Виготовлення десертів з утворенням драглів	7
	КНД- 4.3.2	Виготовлення гарячих десертів	8
	КНД- 4.3.3	Виготовлення заморожених десертів	8
	КНД- 4.3.4	Виготовлення десертів з плодів і ягід	12
КНД - 4.4	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього:		28
	КНД- 4.4.1	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	16
	КНД- 4.4.2	Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста	12
КНД - 4.5	Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього:		77
	КНД- 4.5.1	Приготування медового тіста та виробів з нього	8

	КНД- 4.5.2	Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього	16
	КНД- 4.5.3	Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього	16
	КНД- 4.5.4	Приготування заварного тіста та виробів з нього	8
	КНД- 4.5.5	Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього	8
	КНД- 4.5.6	Приготування мигдального тіста та виробів з нього	8
	КНД- 4.5.7	Приготування крихтового тіста та виробів з нього	8
	КНД- 4.5.8	Приготування українських національних кондитерських виробів	5
КНД - 4.6	Приготування складних тортів з різних видів тіста		57
	КНД- 4.6.1	Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами	8
	КНД- 4.6.2	Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень	8
	КНД- 4.6.3	Приготування білкових та білково-горіхових тортів	17
	КНД- 4.6.4	Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами	8
	КНД- 4.6.5	Приготування тортів з шарового тіста	8
	КНД- 4.6.6	Приготування фігурних тортів, тортів асорті	8
	Всього годин з виробничої практики		295
	Всього за професією кондитер 4-го розряду		487

ЗМІСТ

Модуль КНД – 4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

КНД – 4.1.1 Приготування кремів масляних на основі сиропів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Санітарні вимоги і правила гігієни при приготуванні масляних кремів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини.

Характеристика оздоблювальних напівфабрикатів для виготовлення борошняних кондитерських виробів.

Характеристика кремів масляних на основі сиропів; вимоги до якості; можливі дефекти кремів та причини виникнення; терміни та умови зберігання.

Приготування:

- Крем масляний “Шарлот”: характеристика, види в залежності від рецептури(шоколадний, горіховий тощо); технологія приготування, ознаки готовності крему; вимоги до якості, умови та терміни зберігання; використання.

- Крем масляний “Глясе”: характеристика, види в залежності від рецептури(шоколадний, горіховий тощо); технологія приготування, ознаки готовності крему; вимоги до якості, умови та терміни зберігання; використання.

КНД – 4.1.2 Приготування заварного крему, його різновидів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Санітарні вимоги і правила гігієни при приготуванні заварного крему і його різновидів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини.

Характеристика заварного крему; вимоги до якості; можливі дефекти кремів та причини виникнення; терміни та умови зберігання.

Приготування:

- Крем заварний основний (із борошном): характеристика, технологія приготування, ознаки готовності крему, вимоги до якості, умови та термін зберігання, використання.

- Ароматизовані заварні креми(ванільний муслін, крем заварний ванільний): Характеристика, технологія приготування, ознаки готовності крему, вимоги до якості, умови та термін зберігання, використання.

- Основні заварні креми на вершках (крем на вершках без желатину основний, крем на вершках із желатином основний, крем вершково-ячний із желатином): Характеристика, технологія приготування, ознаки готовності крему, вимоги до якості, умови та термін зберігання, використання.

КНД – 4.1.3 Приготування білкового крему, його різновидів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування білкового крему. Санітарні вимоги і правила гігієни при приготуванні білкового крему. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини.

Характеристика білкового крему, його різновидів; вимоги до якості; можливі дефекти кремів та причини виникнення; терміни та умови зберігання.

Приготування:

- Крем білковий: характеристика, види в залежності від способу приготування; рецептура та технологія приготування; ознаки готовності крему; вимоги до якості; умови та термін зберігання; використання.

- Креми білкові : білковий заварний, білковий фруктовий, крем “Зефір”, крем-суфле. Характеристика; технологія та особливості приготування; ознаки готовності кремів; вимоги до якості; умови та термін зберігання; використання.

КНД – 4.1.4 Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування карамелі. Санітарні вимоги і правила гігієни при приготуванні карамелі. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини.

Характеристика карамелі та її різновидів ; правила приготування деталей малюнків різних по формі та за кольором, декоративних виробів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання.

Приготування:

- Карамель: ливна, еластична, атласна. Характеристика; технологія приготування; вимоги до якості; умови та термін зберігання; використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з різних видів карамелі.

КНД – 4.1.5 Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування грильяжу і марципанової маси. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини.

Характеристика грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них; правила приготування елементів оздоблення; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання.

Приготування:

- Грильяж, марципанова маса, праліне, фісташкова паста. Характеристика; технологія приготування; вимоги до якості; умови та термін зберігання; використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей з грильяжу і марципанових мас.

КНД – 4.1.6 Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування цукрових мастик. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини.

Характеристика і асортимент цукрових мастик та елементів оздоблення з них; правила виготовлення елементів оздоблення; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання.

Приготування:

- Цукрова мастика: цукрова сирцева, молочна, заварна, паста квіткова декоративна. Характеристика; технологія приготування; вимоги до якості; умови та термін зберігання; використання.

- Медова мастика, мастика з маршмелоу, цукрова пастилка, пастилаж, мастика для моделювання, шоколадна мастика. Характеристика; технологія приготування; вимоги до якості; умови та термін зберігання; використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з мастики. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.

КНД – 4.1.7 Приготування різних видів глазурі та елементів оздоблення з них

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування глазурі та елементів оздоблення з неї. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини.

Характеристика різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї; правила виготовлення елементів оздоблення, декоративних виробів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання ; використання.

Приготування:

- Глазур: сирцева для глазурювання поверхні, заварна для прикрашання виробів, айсинг. Характеристика; технологія приготування; вимоги до якості; умови та термін зберігання; використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з глазурі. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.

-Шоколадна глазур (кувертюр), шоколадний велюр. Характеристика; технологія приготування; вимоги до якості; умови та термін зберігання; використання. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.

КНД – 4.1.8 Приготування мусів, суфле

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування мусів, суфле. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини.

Характеристика мусів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання. Характеристика піноутворювачів і умови отримання піноутворених мас.

Характеристика суфле: можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання.

Приготування:

- Муси (мус фруктовий на желатині, мус на манній крупі). Характеристика; технологія приготування; вимоги до якості; умови та термін зберігання; правила подавання;

- Суфле(класичне запечене суфле, суфле з додаванням борошна, фруктовো-ягідне суфле). Характеристика; технологія і особливості приготування; вимоги до якості; умови та термін зберігання; правила подавання.

КНД – 4.1.9 Виготовлення оздоблень з шоколаду

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблень з шоколаду. Розрахунок сировини.

Характеристика, асортимент і особливості приготування оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; вимоги до якості; умови та терміни зберігання.

Приготування:

- Основні види шоколаду для приготування кондитерських виробів (кувертюр, кулінарний шоколад, столовий або десертний шоколад, шоколадна помадка). Характеристика; технологія та правила роботи з шоколадом; вимоги до якості; використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з шоколаду. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.

КНД – 4.1.10 Виготовлення оздоблень з кремів з застосуванням кондитерських інструментів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблень з крему. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини.

Технологія приготування оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів. Способи і техніки нанесення складного багатокольорового малюнку. Можливі дефекти та причини їх виникнення. Вимоги до якості. Умови та терміни зберігання.

Загальна техніка роботи з кондитерським мішком, малайзійська техніка. Особливості малайзійської техніки.

Модуль КНД – 4.2 Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу

КНД – 4.2.1 Виготовлення різноманітних цукеркових мас

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для виготовлення цукеркових мас. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини.

Технологія приготування різноманітних цукеркових мас; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання.

Приготування:

- Помадні цукеркові маси, молочні помадні цукеркові маси: характеристика, технологія приготування. Властивості помадних мас під час формування, відливання виробів до форми. Глазурування цукерок шоколадом.

КНД – 4.2.2 Виготовлення мармеладу

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для виготовлення мармеладу. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини.

Технологія приготування мармеладу; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості.

Приготування:

Види мармеладу

- в залежності від сировини: фруктово-ягідний, желейний, желейно-фруктовий, збивний.

- в залежності від способу формування: формовий, пластовий, нарізний, скомбінований, шаруватий. Особливості приготування.

КНД – 4.2.3 Виготовлення фруктових та желейних мас

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для виготовлення фруктових та желейних мас. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини.

Технологія виготовлення фруктових та желейних мас; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості.

Приготування:

- Фруктові та желейні цукерки: характеристика, технологія приготування напівфабрикатів для фруктових та желейних мас(фруктово-ягідних, драглеподібних).

Модуль КНД – 4.3 Приготування десертів

КНД – 4.3.1 Виготовлення десертів з утворенням драглів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для виготовлення десертів з утворенням драглів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини.

Технологія приготування десертів з утворенням драглів; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості.

Приготування:

- Киселі, желе: характеристика, різновиди, технологія приготування, відпуск, вимоги до якості, термін реалізації. Значення десертних страв.

КНД – 4.3.2 Виготовлення гарячих десертів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для виготовлення гарячих десертів . Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини.

Технологія приготування гарячих десертів: правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості.

Приготування:

- Гарячі десерти: бабки, пудинги, десерти з яблук, грінки: характеристика, технологія приготування; відпуск; вимоги до якості; умови та терміни реалізації. Значення гарячих десертів.

КНД – 4.3.3 Виготовлення заморожених десертів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування заморожених десертів . Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини.

Технологія приготування заморожених десертів ; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення ; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості.

Приготування:

- Заморожені десерти: парфе, сорбе, граніте, морозиво, заморожене суфле (шифонові пироги):характеристика, технологія приготування; відпуск; вимоги до якості; умови та терміни реалізації. Значення заморожених десертів.

КНД – 4.3.4 Виготовлення десертів з плодів і ягід

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для виготовлення десертів з плодів і ягід . Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини.

Технологія приготування десертів з плодів і ягід. Можливі дефекти та причини виникнення. Правила подавання десертів, терміни та умови зберігання; вимоги до якості.

Свіжі плоди і ягоди, заморожені плоди, фруктові салати: характеристика, технологія підготовки і приготування; відпуск; вимоги до якості; умови та терміни реалізації.

Модуль КНД – 4.4 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього

КНД – 4.4.1 Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього

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

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

Приготування:

-булочок листкових різної форми : “конверт”, “трикутник”, “книжка”; булочки з горіхами, кулеб'яки з різними начинками, піріжки, слойка з марципаном, слойка з повидлом - замішування тіста; способи прошаровування тіста; визначення готовності тіста; ділення тіста на шматки; розкачування тіста; формування тіста в залежності від призначення, виду виробів; викладання виробів на листи; випікання виробів з дотриманням температурного режиму ; визначення готовності виробів; охолодження виробів.

КНД – 4.4.2 Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста. Робота із збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

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

Приготування:

- тістечок різної форми, ватрушок, тортів із листкового-шарового і дріжджового-шарового напівфабрикату. Послідовність приготування, випікання з дотриманням температурного режиму; охолодження; оздоблення кремом, джемом, фруктами, повидлом, цукровою пудрою.

Модуль КНД – 4.5 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього

КНД – 4.5.1 Приготування медового тіста та виробів з нього

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування медового тіста та виробів з нього. Робота із збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Технологія та особливості приготування медового та пряничного тіста (заварним способом), асортимент виробів з нього; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи їх усунення; терміни та умови зберігання.

Приготування:

-медового тіста і виробів з нього(медівник, медівник міський, медівник з лимоном, медівники вільшанські) замішування тіста відповідно технології приготування; визначення готовності та якості тіста; формування тіста в залежності від виробів; випікання виробів з дотриманням температурного режиму; визначення готовності виробів; охолодження виробів; виявлення та виправлення дефектів.

Вимоги до якості виробів: пряників, тістечок, перекиданців тощо.

КНД – 4.5.2 Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього. Робота із збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Характеристика білкового тіста. Співвідношення сировини, особливості її підготовки, особливості приготування тіста, температурний режим випікання білкового тіста, визначення готовності тіста.

Технологія приготування різних видів білкового тіста, та білкового тіста з наповнювачами (білковий, білково-горіховий, білково-горіховий з борошном, білковий з борошном, маком, какао-порошком, меренга шведська, французька тощо) та виробів з них;

асортимент виробів з нього; вихід та вимоги до якості напівфабрикату та виробів; можливі дефекти та способи їх усунення; терміни та умови зберігання.

Приготування:

-печива: “Меренги”, ”Повітряне”, “Ласунка”, макарун, горіхові бізе, кокосові бізе;

-тістечка: “Повітряне з кремом подвійне”, “Грибок”, “Білково-горіхове” замішування тіста; визначення готовності тіста. Формування або відсаджування тіста на листи, попередньо застелені папером; випікання заготовок з дотриманням температурного режиму; визначення готовності виробів; охолодження випечених виробів; склеювання або формування виробів ; виявлення та виправлення дефектів.

Вимоги до якості виробів.

КНД – 4.5.3 Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього. Робота із збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Характеристика бісквітного тіста. Способи приготування бісквітного тіста: холодний, теплий, на білках, бісквіт “Буше”, бісквіт “Джоконда”, масляний бісквіт, новий бісквіт з маслом какао, горіхами, маком. Технологія приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього; температурний режим випікання; визначення готовності н\ф; недоліки тіста, причини та способи їх усунення; формування та особливості оздоблення виробів, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи їх усунення; терміни та умови зберігання.

Приготування:

-бісквіту ”Буше”, бісквіту “Джоконда”, бісквіту на білках, масляного бісквіту: приготування бісквіту згідно технології приготування :визначення готовності збитої маси; замішування тіста; визначення готовності тіста; формування бісквітного тіста; випікання заготовок з дотриманням температурного режиму; визначення готовності бісквітного напівфабрикату.

-печива, рулетів, пирогів, рулетів, пирогів, тістечок; кекси “Бісквітний”, ”Столичний”, ”Чайний”, ”Горіховий”, ”Сирний”, ”Двоколірний”, ”Фруктовий”, ”Лимонний” ; шоколадні кексики з рідкою начинкою, капкейки із шоколадного бісквіта, ванільні мафіни, мафіни з сиром. Визначення та виправлення дефектів під час приготування бісквітного тіста та виробів з нього.

КНД – 4.5.4 Приготування заварного тіста та виробів з нього

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування заварного тіста та виробів з нього. Робота із збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Технологія приготування заварного тіста та виробів з нього ; формування та особливості оздоблення виробів, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи їх усунення; терміни та умови зберігання.

Характеристика заварного тіста. Особливості рецептури, співвідношення сировини та технологія приготування заварного тіста. Процеси, що відбуваються під час приготування заварки. Визначення готовності заварки, готового тіста. Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Формування, температурний режим випікання напівфабрикатів із заварного тіста.

Приготування:

- профітролі, булочка заварна з вершками, кільця заварні “повітряні”, тістечко “Шу”, еклери, заварні пончики, заварні кільця з сирним кремом. Визначення та виправлення дефектів під час приготування заварного тіста та виробів з нього.

КНД – 4.5.5 Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування прісного шарового тіста та виробів з нього. Робота із збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Технологія приготування прісного шарового тіста та виробів з нього; формування та оздоблення виробів після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи їх усунення; терміни та умови зберігання.

Характеристика, технологія приготування листкового тіста по стадіях: підготовка жиру для прошаровування, замішування тіста, прошаровування тіста жиром; розкачування; охолодження. Значення кількості розкачування тіста на якість готових виробів. Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування, температурний режим випікання виробів з листкового тіста. Охолодження випечених напівфабрикатів. Вимоги до якості виробів, терміни та умови зберігання.

Приготування:

- тісто філло: технологія приготування тіста по стадіях; асортимент виробів з тіста філло; температурний режим випікання виробів з тіста філло. Охолодження виробів. Вимоги до якості виробів, терміни та умови зберігання.

- пиріжки листкові з різними начинками, сосиски в слойці, риба в слойці, слойка з шинкою, печиво “Солоні палички”, печиво “Вушка шарові”, трубочки з білковим кремом, язички листкові, ріжки листкові з повидлом, пиріг листковий з повидлом, воловани, тістечка. Визначення та виправлення дефектів під час приготування тіста та виробів з нього.

КНД – 4.5.6 Приготування мигдального тіста та виробів з нього

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування мигдального тіста та виробів з нього. Робота із збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Характеристика, технологія приготування мигдального тіста та асортимент виробів з нього; особливості формування, температурний режим випікання виробів з мигдального тіста; охолодження виробів, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи їх усунення; терміни та умови зберігання.

Приготування:

- Печиво з мигдального тіста: ”Мигдальне”, “Мигдальні джгутики”, “Мигдальне фігурне”, макарон.

- Тістечка: “Краківське”, ”Діюш”, “Варшавське”.

- Бісквіт: “Дакуаз”, “Мигдальний”

- Торти: “Ідеал”, “Хрещатик”, мигдально-фруктовий. Визначення та виправлення дефектів під час приготування тіста та виробів з нього.

КНД – 4.5.7 Приготування крихтового тіста та виробів з нього

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування крихтового тіста та виробів з нього. Робота із збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Технологія приготування крихтового тіста та виробів з нього; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи їх усунення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості.

Характеристика, асортимент, особливості приготування виробів з крихтового тіста.

Приготування:

- напівфабрикату крихтового: “Дачний”, “Любительський”, ”Особливий”

- тістечка: “Картопля” обсипна, “Крихтове глазуrowане”, “Любительське”, “Буковинський горіх”;

- рулет ”Любительський”;

- торти: “Пінгвін”, “Поліно”, “Нічка”. Визначення та виправлення дефектів під час приготування тіста та виробів з нього.

КНД – 4.5.8 Приготування українських національних кондитерських виробів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування українських національних кондитерських виробів. Робота із збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Характеристика, асортимент, технологія та особливості приготування українських національних кондитерських виробів; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи їх усунення; терміни та умови зберігання.

Приготування:

- національних українських кондитерських виробів з дріжджового, прісного, заварного, прісного здобного, пісочного та медового тіста;

- перекладанці: перекладанець з чорносливом, кексово-бісквітний, “Ніжність”, ”Пташине молоко”, горіховий, з фруктами, з маком, “Сніжинка”;
- сирники” “Шоколадний”, варений, “Шаровий”;
- печиво “Прикарпатське”, “Горішки”, ”Рельєфне”, “Каштан”;
- шуліки та коржики: шуліки медові з маком, коржики макові, коржики солодкі, зі шкварок, батуринські;
- вергуни: прості, “Київські”, ”Конотопські”, “Львівські”, 2Волинські”, “Троянда”;
- соложеники: яблучний, вишневий, “Полтавський”, маковий, сметанный;
- інші вироби: тістечко “Пісочне”, трубочки зі сметаною по-українськи, бублики-свистуни, пухкеники прості, пухкеники з варенням, вертуни з яблуками.

Модуль КНД – 4.6 Приготування складних тортів різних видів

КНД – 4.6.1 Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тортів з пісочного тіста. Санітарні вимоги і правила гігієни під час приготування пісочних тортів. Вимоги до якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання та реалізації. Робота із збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Характеристика, асортимент, технологія та особливості приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи їх усунення; терміни та умови зберігання.

Приготування:

- пісочно-кремових та пісочно-фруктових тортів (“Абрикотин”, “Чорносмородиновий”, ”Листопад”) : перевірка якості н\ф; зачистка; вирівнювання країв; прошаровування пластів кремом, склеювання пластів; ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом та фруктами; нанесення крему на поверхню торта; оздоблення поверхні кремом; перевірка маси готових виробів; передача готових виробів на реалізацію. Визначення та виправлення дефектів під час приготування тортів з пісочного тіста.

КНД – 4.6.2 Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень. Санітарні вимоги і правила гігієни під час приготування бісквітних тортів. Вимоги до якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання та реалізації. Робота із збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Характеристика, асортимент, технологія та особливості приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень; формування та особливості оздоблення тортів; вимоги до якості тортів; можливі дефекти та способи їх усунення; терміни та умови зберігання.

Приготування:

- бісквітно-кремових, бісквітно-кремових глазурованих помадою, бісквітно-кремових з посипкою, бісквітно-кремові з фруктами, бісквітні фруктові-желейні, бісквітні комбіновані (торти “Прага”, “Берізка” тощо): перевірка якості н\ф; нарізання н\ф на пласти; просочування бісквіту; прошаровування пластів кремом чи фруктовію начинкою; склеювання пластів; розрізання склеєних пластів бісквіту на тортові заготовки; нанесення крему на поверхню; обсіпання бокової сторони торта крихтами; глазуровання тортових заготовок помадою, шоколадом, глазур'ю, мармеладом, желе; оздоблення поверхні; перевірка маси готових виробів; передача готових виробів на реалізацію. Визначення та виправлення дефектів під час приготування бісквітних тортів.

КНД – 4.6.3 Приготування білкових та білково-горіхових тортів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування білкових та білково-горіхових тортів. Санітарні вимоги і правила гігієни під час приготування білкових та білково-горіхових тортів. Вимоги до якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання та реалізації. Робота із збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Характеристика, асортимент, технологія та особливості приготування білкових та білково-повітряних тортів; формування та особливості оздоблення тортів; вимоги до якості тортів; можливі дефекти та способи їх усунення; терміни та умови зберігання.

Приготування:

- тортів : “Політ”, “Київський”, ”Павутинка”, ”Ярославна”, ”День і ніч”, ”Хрещатий яр”: приготування та визначення якості білкового або білково-горіхового н\ф; прошарування н\ф кремом або начинкою; склеювання заготовок; вирівнювання бічних сторін; змащування або глазурування поверхні; оздоблення бічних сторін і поверхні тортів; перевірка маси готових виробів; передача готових виробів на реалізацію. Визначення та виправлення дефектів під час приготування білкових та білково-горіхових тортів.

КНД – 4.6.4 Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тортів з медового тіста. Санітарні вимоги і правила гігієни під час приготування тортів з медового тіста. Вимоги до якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання та реалізації. Робота із збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Характеристика, асортимент, технологія та особливості приготування тортів з медового тіста; формування та особливості оздоблення тортів; вимоги до якості тортів; можливі дефекти та способи їх усунення; терміни та умови зберігання.

Приготування:

- тортів: “Медівник”, “Медовик”, “Медовий”, “Венеція”, “Медок”, “Айсберг”, перекладанець медовий, перекладанець медовий з кремом: приготування та визначення якості медового н\ф; прошарування пластів кремом; склеювання заготовок; ґрунтування поверхні і бічних сторін; оздоблення бічних сторін і поверхні тортів кремом і крихтами ; перевірка маси готових виробів; передача готових виробів на реалізацію. Визначення та виправлення дефектів під час приготування тортів з медового тіста.

КНД – 4.6.5 Приготування тортів з шарованого тіста

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тортів з шарованого тіста. Санітарні вимоги і правила гігієни під час приготування тортів з шарованого тіста. Вимоги до якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання та реалізації. Робота із збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Характеристика, асортимент, технологія та особливості приготування тортів з шарованого тіста; формування та особливості оздоблення тортів; вимоги до якості тортів; можливі дефекти та способи їх усунення; терміни та умови зберігання.

Приготування:

- тортів шарованого тіста: “Шаровий” з кремом, “Шаровий” з конфітюром, “Шаровий” з абрикосами, “Шаровий” з горіхами, ”Спортивний”, “Наполеон”, “Яблучний” фірмовий: приготування та визначення якості шарованих н\ф; прошарування н\ф кремом або конфітюром; склеювання пластів; обсипання верхньої і бічної поверхні крихтами та рафінадною пудрою. Перевірка маси готових виробів; передача готових виробів на реалізацію. Визначення та виправлення дефектів під час приготування тортів з шарованого тіста.

КНД – 4.6.6 Приготування фігурних тортів, тортів асорті

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування фігурних тортів, тортів асорті. Санітарні вимоги і правила гігієни під час приготування фігурних тортів, тортів асорті. Вимоги до якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання та реалізації. Робота із збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Характеристика, асортимент, технологія та особливості приготування фігурних тортів, тортів асорті; формування та особливості оздоблення тортів; вимоги до якості тортів; можливі дефекти та способи їх усунення; терміни та умови зберігання.

Приготування:

- фігурних тортів (об’ємні торти, торти 3Д);
- торти цифри, торти букви;
- комбіновані торти (“Чайний”, “Спокуса”, “Пісочно-повітряний”, “Бісквітно-повітряний”, “Сент-Оноре”, Крокембурш);
- торти асорті;
- мусові торти: “Шоколадно-лимонна фантазія”, “Екзотик”, “Шоколадно-кавовий”.

приготування та визначення якості потрібних н\ф; приготування оздоблювальних н\ф; прошаровування н\ф кремом або фруктовою начинкою; склеювання пластів; ґрунтування поверхні і бічної сторони кремом; оздоблення поверхні торта кремом, шоколадом або глазур'ю. Перевірка маси готових виробів; передача готових виробів на реалізацію. Визначення та виправлення дефектів під час приготування фігурних тортів, тортів асорті.

Кваліфікаційна атестація

Приклади робіт

Виготовлення деяких видів тіста.

Нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини.

Випікання (смаження) виробів, визначення їх готовності.

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності
КНД-3.1	Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів	
	КНД-3.1.1	Приготування начинок
	КНД-3.1.2	Приготування фаршів
КНД-3.2	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів	
	КНД-3.2.1	Приготування сиропів
	КНД-3.2.2	Приготування помади
	КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього
	КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів
	КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів
	КНД-3.2.6	Приготування посипок
КНД-3.3	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	
	КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього
	КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього
КНД-3.4	Приготування бездріжджового тіста та виробів з нього	
	КНД 3.4.1.	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього.
	КНД 3.4.2.	Приготування вафельного тіста та виробів з нього.
	КНД 3.4.3.	Приготування пісочного тіста та виробів з нього
	КНД 3.4.4.	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього
	КНД 3.4.5.	Приготування пряничного тіста та виробів з нього
	КНД 3.4.6.	Приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього
КНД- 3.5	Приготування тістечок і тортів масового попиту	
	КНД 3.5.1.	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста.
	КНД 3.5.2.	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста.