

ДПТНЗ «Білоцерківське вище професійне

училище будівництва та сервісу»

навчально-практичний центр кухарів та кондитерів пропонує

короткотермінові курси

№ з\п	Назва курсу	Кількість год	Термін проведення
1.	Приготування пряникового тіста та прикрашання готових виробів	21	Протягом року
2.	Приготування пісочного тіста та порційних тістечок з нього	21	Протягом року
3.	Приготування білково-повітряного тіста та виробів з нього	21	Протягом року
4.	Приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього	21	Протягом року
5.	Приготування сучасних салатів	21	Протягом року

По закінченню навчання з обраного курсу слухачі отримують сертифікат.

Навчальна програма курсу «Приготування пряникового тіста та прикрашання готових виробів»			
№ з\п	Назва курсу	Кількість год	Термін проведення
1.	Приготування пряникового тіста та прикрашання готових виробів	21	Протягом року
	T1. Технологія приготування пряникового тіста та формування і випікання пряників.	3	Знати: рецептуру, технологію приготування тіста; якісні вимоги та можливі недоліки тіста; санітарні вимоги.
		4	Уміти: організувати робоче місце, підібрати інвентар, посуд, готувати тісто, визначати його якість, можливі недоліки і способи їх усунення.
	T2. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів	3	Знати: рецептуру, технологію приготування малювальних мас, айсингу. Якісні вимоги та можливі недоліки малювальних мас; санітарні вимоги.
		4	Уміти: організувати робоче місце, підібрати інвентар, посуд, готувати малювальні маси, визначати їх якість, можливі недоліки і способи їх усунення
	T3. Оздоблювання пряників.	2	Знати: види та способи оздоблення пряників, способи нанесення малюнку на вироби. Якісні вимоги та

		5	можливі недоліки при оздобленні. пряників; санітарні вимоги. Уміти: організувати робоче місце, підібрати інвентар, посуд, барвники для підфарбовування малярських мас, оздоблювати пряники різними способами, різної тематики.
2.	Приготування пісочного тіста та порційних тістечок з нього	21	Протягом року
	T1. Технологія приготування пісочного тіста. Формування та випікання виробів з пісочного тіста.	3 4	Знати: рецептуру, технологію приготування пісочного тіста; якісні вимоги та можливі недоліки тіста; санітарні вимоги. Уміти: організувати робоче місце, підібрати інвентар, посуд, готувати пісочне тісто, визначати його якість, формувати та випікати вироби, способи усунення недоліків тіста та виробів.
	T2. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів для виробів з пісочного тіста	2 5	Знати: види оздоблювальних напівфабрикатів для виробів з пісочного тіста та начинок для кошиків; рецептуру та технологію приготування кремів для оздоблення виробів; санітарні вимоги. Уміти: організувати робоче місце, підібрати інвентар, посуд,

			готувати різні види кремів та начинки для кошиків, визначати їх якість.
	ТЗ. Оздоблення тістечок та кошиків з пісочного тіста	2 5	Знати: способи оздоблення тістечок та кошиків, санітарні вимоги. Уміти: оздоблювати тістечка та кошики різними видами оздоблювальних напівфабрикатів, способи усунення недоліків виробів.
3.	Приготування білково-повітряного тіста та виробів з нього	21	Протягом року
	Т1. Технологія приготування білково-повітряного тіста. Випікання печива і меренгів.	3 4	Знати: рецептуру, технологію приготування білково-повітряного тіста; формування та особливості випікання виробів; якісні вимоги та можливі недоліки тіста; санітарні вимоги. Уміти: організувати робоче місце, підібрати інвентар, посуд, готувати білково-повітряне тісто, визначати його якість, формувати та випікати вироби, способи усунення недоліків тіста та виробів.
	Т2. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів для білкових тістечок та меренгового рулету.	2	Знати: рецептуру, технологію приготування кремів; якісні вимоги та можливі недоліки кремів; санітарні вимоги.

		5	Уміти: організувати робоче місце, підібрати інвентар, посуд, готувати креми, визначати їх якість та способи усунення недоліків.
	Т3. Оздоблення виробів з білково-повітряного тіста.	2	Знати: способи оздоблення виробів, якісні вимоги та можливі недоліки; санітарні вимоги.
		5	Уміти: організувати робоче місце, підібрати інвентар, посуд, оздоблювати білково-повітряні тістечка та меренговий рулет, способи усунення недоліків при оздобленні виробів.
4.	Приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього	21	Протягом року
	Т1. Приготування опарного дріжджового тіста та здобних виробів з нього	7	Знати: рецептуру, технологію приготування опарного дріжджового тіста; якісні вимоги та можливі недоліки тіста; санітарні вимоги. Уміти: організувати робоче місце, підібрати інвентар, посуд, готувати опарне дріжджове тісто, визначати його якість, порціонувати, формувати та випікати здобні вироби, способи усунення недоліків тіста та виробів.
	Т2. Приготування весільної випічки.	7	Знати: рецептуру, технологію приготування опарного

			дріжджового тіста; якісні вимоги та можливі недоліки тіста; санітарні вимоги. Уміти: організувати робоче місце, підібрати інвентар, посуд, готувати опарне дріжджове тісто, визначати його якість, порціонувати, формувати, оформляти та випікати весільні вироби, способи усунення недоліків тіста та виробів.
	ТЗ. Приготування обрядової української випічки	7	Знати: рецептуру, технологію приготування опарного дріжджового тіста; якісні вимоги та можливі недоліки тіста; санітарні вимоги. Уміти: організувати робоче місце, підібрати інвентар, посуд, готувати опарне дріжджове тісто, визначати його якість, порціонувати, формувати та випікати здобні обрядові українські вироби, способи усунення недоліків тіста та виробів.
5.	Приготування сучасних салатів	21	Протягом року
	Т1. Приготування салатів з м'ясопродуктами	7	Знати: рецептуру, технологію приготування салатів з бастурмою, з куркою, салату з телятини з грибами і помідорами; якісні вимоги та можливі недоліки

			салатів; санітарні вимоги. Уміти: організувати робоче місце, підібрати інвентар, посуд, готувати, оформляти, заправляти салати, визначати їх якість, способи усунення недоліків.
	T2. Технологія приготування рибних салатів	7	Знати: рецептуру, технологію приготування салатів тар-тар з лосося, «Норвежського» із сьомгою, рибного ; якісні вимоги та можливі недоліки салатів; санітарні вимоги. Уміти: організувати робоче місце, підібрати інвентар, посуд, готувати, оформляти, заправляти салати, визначати їх якість, способи усунення недоліків.
	T3. Технологія приготування салатів різної тематики	7	Знати: рецептуру, технологію приготування салатів італійського, «Цезар», «Грецького», «Норвежського», «Неаполі», «Тбілісі», з морепродуктів ; якісні вимоги та можливі недоліки салатів; санітарні вимоги. Уміти: організувати робоче місце, підібрати інвентар, посуд, готувати, оформляти, заправляти салати, визначати їх якість,

			способи усунення недоліків.
--	--	--	--------------------------------

Керівник НПЦ

Віра ШАБЕЛЬНИК