

ПОГОДЖЕНО
Директор НМК ПТО
у Київській області
_____ Марина СТАСЄЄВА
«__» _____ 2021 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ДПТНЗ «Переяслав-
Хмельницький ЦПТО»
_____ Микола ЛОПАТА
«__» _____ 2021 р.

РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
на модульно-компетентнісній основі

Професія: Кондитер

Код: 7412

Кваліфікації: кондитер 3-го розряду

Термін навчання: три роки

СХВАЛЕНО
Протокол засідання
педагогічної ради
20.05.2021 №11

Робоча освітня програма складена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 7412 Кондитер затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 27 грудня 2017 р. № 1691 на модульно-компетентнісній основі.

Укладачі:

Юрченко Т.В. – методист;

Гайдар Н.В. – викладач спеціальних предметів;

Лопата Н.А. – викладач спеціальних предметів;

Доготар Н.В. – викладач спеціальних предметів;

Колоткова В.М. – майстер виробничого навчання;

Цабенко Ю.В. – майстер виробничого навчання.

ЗМІСТ

1. Пояснювальна записка.....	4-5
2. Зведена таблиця по розрядах, модулях та предметах.....	6
3. Таблиця відповідності базових компетентностей навчальним предметам...	7-10
4. Навчальна програма з предмета «Основи професійної етики».....	11
5. Навчальна програма з предмета «Основи енергозбереження».....	12
6. Навчальна програма з предмета «Основи англійської мови за професійним спрямуванням».....	13
7. Навчальна програма з предмета «Устаткування підприємств харчування»...	14
8. Навчальна програма з предмета «Гігієна та санітарія виробництва».....	15
9. Навчальна програма з предмета «Організація виробництва та обслуговування».....	16
10. Навчальна програма з предмета «Облік, калькуляція та звітність».....	17
11. Навчальна програма з предмета «Технологія приготування борошняних та кондитерських виробів».....	18
12. Навчальна програма з предмета «Малювання та ліплення».....	19
13. Навчальна програма з виробничого навчання.....	20
14. Навчальна програма з виробничої практики.....	21
15. Навчальний модуль КНД 3.1.....	22-23
16. Навчальний модуль КНД 3.2.....	24-27
17. Навчальний модуль КНД 3.3.....	28-29
18. Навчальна програма з предмета «Організація виробництва та обслуговування».....	30
19. Навчальна програма з предмета «Технологія приготування борошняних та кондитерських виробів».....	31-33
20. Навчальна програма з предмета «Устаткування підприємств харчування».....	34-36
21. Навчальна програма з предмета «Гігієна та санітарія виробництва».....	37
22. Навчальна програма з виробничого навчання.....	38-39
23. Навчальна програма з виробничої практики.....	40-41
24. Навчальний модуль КНД 3.4.....	42-44
25. Навчальний модуль КНД 3.5.....	45-46
26. Навчальна програма з предмета «Організація виробництва та обслуговування».....	47
27. Навчальна програма з предмета «Технологія приготування борошняних та кондитерських виробів».....	48-50
28. Навчальна програма з предмета «Устаткування підприємств харчування».....	51-53
29. Навчальна програма з предмета «Гігієна та санітарія виробництва».....	54
30. Навчальна програма з виробничого навчання.....	55-56
31. Навчальна програма з виробничої практики.....	57-58
32. Навчальна програма з предмета «Нові тренди кулінарії».....	59-60
33. Навчальна програма з предмета «Сучасний декор кондитерських виробів».....	61-62
34. Приклади робіт для ДКА.....	63-74

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

до робочої освітньої програми з використанням модульно-компетентнісного підходу для підготовки кваліфікованих робітників на основі базової загальної середньої освіти з отриманням повної загальної середньої освіти за професією: 7412 Кондитер.

Робоча освітня програма розроблена відповідно до СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2017 з професії 7412 Кондитер, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 27 грудня 2017 р. № 1691.

Дана програма розроблена з метою дотримання єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу. Цілі і завдання робочої освітньої програми – розвиток в учнів особистісних якостей, а також формування загальних і професійних компетентностей у відповідності з вимогами Міністерства освіти і науки України з даної професії.

Робоча освітня програма розрахована на навчання слухачів, які отримали базову (повну) загальну середню освіту, мали при вступі до закладу освіти вік, установлений відповідно до законодавства, і не мали медичних протипоказань для виробничого навчання і роботи з цієї професії, а також з урахуванням вимог Переліку важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених Міністерством охорони здоров'я України № 256 від 29.12.1993.

Робоча освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників містить співвідношення між загально-професійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовками, в процесі яких забезпечується формування професійних (професійних базових, професійних профільних і загальних) компетентностей.

Програма включає загальнопрофесійний блок, а також передбачає послідовне вивчення навчальних предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки.

У програмі передбачено 45 годин для вивчення дисциплін, які вільно обираються учнями.

Навчальні дисципліни з професійно-теоретичної підготовки вивчаються за робочими навчальними програмами, розробленими на основі компетентностей, у яких відображаються зміни, притаманні відповідній галузі виробництва, підприємству-замовнику кадрів.

Для вивчення навчальних дисциплін професійно-теоретичної підготовки відводиться 256 годин. Для професійно-практичної підготовки відводиться 774 години.

Навантаження учнів під час професійно-практичної підготовки: виробниче навчання – 6 годин, виробнича практика – 7 годин.

До самостійного виконання робіт слухачі допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці.

З метою визначення досягнутих рівнів професійної кваліфікації учнів з професії Кондитер проводиться поетапна кваліфікаційна атестація, за наслідками якої присвоюється відповідна кваліфікація:

Державна кваліфікаційна атестація здійснюється за рахунок навчального

часу, відведеного на професійно-практичну підготовку, і складає 7 годин.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом освіти і базуються на компетентнісному підході відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики.

Присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» відповідного розряду можливе за умови набуття учнем усіх компетентностей.

Оволодіння базовим блоком, а саме: володіння компетентностями з загальних відомостей про господарський облік; знання кваліфікації закладів підприємств ресторанного господарства, специфіку їх роботи; знання основних речовин харчових продуктів, характеристику основної та допоміжної сировини та підготовку її до виробництва, технічне оснащення підприємств харчування, основи гігієни та санітарії на виробництві, основи малювання та ліплення є передумовою опанування навчальними модулями.

Випускнику закладу професійної (професійно-технічної) освіти, який успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду і видається диплом державного зразка.

Умовні позначення, що використовуються:

СП(ПТ)О – стандарт професійної (професійно-технічної) освіти;

ЗПК – загальнопрофесійна компетентність;

КНД 3 – кондитер 3-го розряду.

.....

Т – тема;

ЛР – лабораторна робота;

ПР – практична робота;

ЛПР – лабораторно-практична робота;

ПКА – поетапна кваліфікаційна атестація;

ДКА – державна кваліфікаційна атестація.

Розподіл годин за модульним державним стандартом

Професія: Кондитер

Код ДК: 7412

Розряд: 3 розряд

№ п/п	Напрями підготовки і назви предметів	Базовий блок	КНД 3.1	КНД 3.2	КНД 3.3	КНД 3.4	КНД 3.5	Всього годин
1	Загальнопрофесійна підготовка	23						23
1.1	Основи професійної етики	7						7
1.2	Основи енергозбереження	6						6
1.3	Основи англійської мови за професійним спрямуванням	10						10
2	Професійно-теоретична підготовка	65	8	40	42	72	34	261
2.1	Облік, калькуляція та звітність	8						8
2.2	Організація виробництва та обслуговування	10	1	4	3	1	1	20
2.3	Технологія приготування борошняних та кондитерських виробів	20	3	23	16	38	18	118
2.4	Устаткування підприємств харчування	10	2	9	20	27	11	79
2.5	Гігієна та санітарія виробництва	10	2	4	3	6	4	29
2.6	Малювання та ліплення	7						7
3	Професійно-практична підготовка	55	26	96	178	299	126	780
3.1	Виробниче навчання	36	12	54	78	132	90	402
3.2	Виробнича практика	19	14	42	100	167	36	378
4	Державна кваліфікаційна атестація							7
5	Предмети, що вільно обираються							45
5.1	Нові тренди кулінарії							25
5.2	Сучасний декор кондитерських виробів							20

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: Зрозряд

Професійний базовий навчальний модуль

Бюджет навчального часу-143год.

Загальнопрофесійна підготовка - 23 год.:

Основи професійної етики -7 год.

Основи енергозбереження - 6 год.

Основи англійської мови за професійним спрямуванням - 10год.

Професійно-теоретична підготовка-65 год.:

Облік, калькуляція, звітність-8 год.

Організація виробництва та обслуговування-10 год.

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів-20 год.

Устаткування підприємств харчування-10 год.

Гігієна та санітарія виробництва-10 год.

Спеціальне малювання -7 год.

Професійно-практична підготовка - 55 год.:

Виробниче навчання - 36 год.

Виробнича практика -19 год.

код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
БК1	Оволодіння професійною етикою та основами психології	Знати: індивідуальні психологічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; основні психологічні та моральні вимоги до кондитера; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі. Уміти: визначати індивідуальні психологічні особливості (самодіагностика); володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід, слухати і	Основи професійної етики	7

		переконувати; дотримуватись норм професійної поведінки кондитера, кодексу культури; розв'язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками		
БК2	Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва	Знати: основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності; принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні. Уміти: раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально і ефективно експлуатувати обладнання	Основи енергозбереження	6
БК3	Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням	Знати: назви технологічних процесів; кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства; назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав; назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості. Уміти: заповнити анкету, скласти резюме при прийомі на роботу; використовувати професійну лексику при спілкуванні; скласти технологічні картки; перекласти рецепти; описати технологію приготування кондитерського виробу; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства	Основи англійської мови за професійним спрямуванням	10
БК4	Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності	Знати: загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання. Уміти: користуватись нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користуватись збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначити процентні величини; робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів	Облік, калькуляція, звітність	8
БК5	Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування	Знати: кваліфікаційні вимоги до професійних працівників різних розрядів з професії; класифікацію закладів підприємств ресторанного господарства; характеристику типів підприємств, специфіку їх роботи; організацію виробництва кондитерського цеху, його призначення, характеристики; організацію постачання підприємств галузі; знання основ проведення бракеражу виробів. Уміти: поєднувати торгівельні та виробничі функції; організувати робоче	Організація виробництва та обслуговування	10

		місце відповідно до типу виконання робіт		
БК6	Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів	Знати: основні речовини харчових продуктів; характеристику основної та допоміжної сировини та підготовка її до виробництва; види сировини та вимоги до якості сировини і напівфабрикатів; терміни, умови зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції; правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами; режим і тривалість випікання (смаження).	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	20
		Уміти: дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; підготувати сировину до виробництва; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; готувати сиропи до просочування; обробляти отримані напівфабрикати; складати та оздоблювати готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами	Виробниче навчання Виробнича практика	24 7
БК7	Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування	Знати: технічне оснащення підприємств харчування; загальні відомості про кухонні машини, універсальні кухонні машини, машини з електроприводом, ваговимірювального устаткування, машини для замісу тіста та збивання продуктів, машин для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильного устаткування, теплового устаткування та правила експлуатації.	Устаткування підприємств харчування	10
		Уміти: підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись устаткуванням: кухонними машинами, універсальними кухонними машинами, машинами з електроприводом; ваговимірювальним устаткуванням, механізмами для підготовки сировини, машинами для замісу тіста та збивання продуктів, машинами для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильним устаткуванням, тепловим устаткуванням; вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи	Виробниче навчання Виробнича практика	4 7

БК8	Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва	<p>Знати: основи гігієни та санітарії на виробництві; основи мікробіології; загальні характеристики мікроорганізмів; харчові інфекції та їх профілактику; харчові отруєння та їх профілактику; глистяні захворювання та їх профілактику; гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства; вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі; гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу; санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.</p>	Гігієна та санітарія виробництва	10
		<p>Уміти: виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни</p>	Виробниче навчання	2
БК9	Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням	<p>Знати: основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малювання рослин.</p>	Малювання та ліплення	7
		<p>Уміти: малювати геометричні фігури; малювати орнамент, прикраси з орнаменту; малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі; наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб</p>	Виробниче навчання Виробнича практика	6 7

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи професійної етики»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: базовий блок

№	Теми	Кількість годин		Форма контролю
		Усього	З них на практичні роботи	
Тема «Основні психологічні поняття категорій»		2	1	
1	Етика. Естетика. Такт. Етикет.	1		опитування
2	Проведення заняття з елементами тренінгу «Спілкування в діловому середовищі».	1	1	ПР
Тема «Професійна етика роботи кухаря»		5	5	
3	Психологічні властивості поведінки людини.	1	1	ПР
4	Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.	1	1	ПР
5	Етикет ділової людини.	1	1	ПР
6	Характер, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі.	1	1	ПР
7	Тематичне оцінювання.	1	1	ПР
	Всього	7		

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи енергозбереження»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: базовий блок

№ уроку	Тема	К-сть годин	Форма контролю
<i>Базовий блок</i>		6	
1	Основи раціонального використання енергоресурсів.	1	опитування
2	Матеріалозабезпечення у професійній діяльності енергоресурсів.	1	опитування
3	Принципи раціональної роботи кухонних машин	1	опитування
4	Принципи раціональної роботи іншого електричного обладнання.	1	опитування
5	Перспективи застосування новітніх технологій в енергозабезпеченні.	1	опитування
6	Контрольна робота.	1	контрольна робота
	Всього годин	6	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи англійської мови за професійним спрямуванням»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: базовий блок

№ уроку	Тема уроку	К-сть годин	Форма контролю
I. Основи англійської мови за професійним спрямуванням – 10 годин Basic English for career guidance			
1.	Складання резюме при прийомі на роботу. Writing CV applying for a job.	1	опитування
2.	У ресторані. Використання професійної лексики при спілкуванні. At a restaurant. Using professional vocabulary in communication.	1	опитування
3.	Особисті риси характеру. Personal traits of character.	1	опитування
4.	Приготування страв. Рецепт моєї улюбленої страви. Cooking. The recipe of my favorite dish.	1	опитування
5.	Національні страви, смаки і уподобання в Україні. National dishes, tastes and preferences in Ukraine.	1	опитування
6.	Їжа в житті людини. Food in human life.	1	опитування
7.	Здорове харчування. Healthy food.	1	опитування
8.	Вегетаріанство. Овочі, фрукти та ягоди у щоденному раціоні. Vegetarianism. Vegetables, fruits and berries in the daily diet.	1	опитування
9.	Харчування поза домівкою. Meals outside the home.	1	опитування
10.	Написання контрольної роботи з теми «Основи англійської мови за професійним спрямуванням». Writing a test.	1	контрольна робота
	Всього годин	10	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Устаткування підприємств харчування»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: базовий блок

№ уроку	Тема	К-сть годин	Форма контролю
Базовий блок		10	
1	Технічне оснащення підприємств харчування.	1	опитування
2	Загальні відомості про кухонні машини.	1	опитування
3	Універсальні кухонні машини.	1	опитування
4	Ваговимірювальне устаткування.	1	опитування
5	Машини для замісу та збивання продуктів.	1	опитування
6	Машини для обробки тіста та напівфабрикатів.	1	опитування
7	Теплове устаткування. Загальні відомості.	1	опитування
8	Сучасне теплове устаткування.	1	опитування
9	Холодильне устаткування. Загальні відомості.	1	опитування
10	Сучасне холодильне устаткування.	1	контрольна робота
	Всього годин	10	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Гігієна та санітарія виробництва»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: базовий блок

№ уроку	Тема	К-сть годин	Форма контролю
Базовий блок		10	
1	Предмет. Завдання гігієни та санітарії виробництва. Основи мікробіології. Поняття про мікроорганізми.	1	опитування
2	Загальна характеристика мікроорганізмів. Морфологія та фізіологія мікробів.	1	опитування
3	Харчові інфекції та їх профілактика.	1	опитування
4	Харчові отруєння та їх профілактика.	1	опитування
5	Глистяні захворювання та їх профілактика.	1	опитування
6	Особиста гігієна працівників підприємств харчування.	1	опитування
7	Гігієнічні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства. Вимоги до санітарного стану підприємств.	1	опитування
8	Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, пакувальних матеріалів.	1	опитування
9	Гігієнічні вимоги транспортування, приймання, зберігання харчових продуктів.	1	опитування
10	Гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.	1	контрольна робота
	Всього годин	10	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Організація виробництва та обслуговування»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: базовий блок

№ уроку	Тема	К-сть годин	Форма контролю
Базовий блок		10	
1	Кваліфікаційні вимоги до професійних працівників різних розрядів з професії.	1	опитування
2	Класифікація закладів підприємств ресторанного господарства.	1	опитування
3	Характеристика типів підприємств.	1	опитування
4	Специфіка роботи різних типів підприємств.	1	опитування
5	Організація виробництва кондитерського цеху.	1	опитування
6	Організація виробництва кондитерського цеху.	1	опитування
7	Призначення та характеристика кондитерського цеху.	1	опитування
8	Призначення та характеристика кондитерського цеху.	1	опитування
9	Організація постачання підприємств галузі.	1	опитування
10	Основи проведення бракеражу виробів.	1	контрольна робота
Всього годин		10	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Облік, калькуляція та звітність»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: базовий блок

№ уроку	Тема	Кількість годин	Форма контролю
Базовий блок		8	
1	Загальні відомості про господарський облік. Завдання господарського обліку.	1	опитування
2	Нормативно-технологічні документи в галузі ресторанного господарства. Види, призначення , використання.	1	опитування
3	Збірник рецептур страв та кулінарних виробів. Робота зі збірником.	1	опитування
4	Збірник рецептур кондитерських виробів. Робота зі збірником.	1	опитування
5	Ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Поняття про ціни. Види цін.	1	опитування
6	Калькуляція в закладах ресторанного господарства. Калькуляційна картка.	1	опитування
7-8	Складання калькуляційних карток на покупні товари та продукцію власного виробництва	2	контрольна робота
Всього годин		8	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

«Технологія приготування борошняних та кондитерських виробів»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: базовий блок

№ уроку	Назва	К-сть годин	Форма контролю
	Базовий блок	20	
1	Основні речовини харчових продуктів: білки, жири, вуглеводи	1	опитування
2	Основні речовини харчових продуктів: мінеральні речовини, солі	1	опитування
3	Вплив речовин харчових продуктів на організм людини	1	опитування
4	Характеристика основної сировини: борошно, цукор, мед	1	тести
5	Характеристика основної сировини: ячні продукти, молочні продукти	1	опитування
6	Характеристика основної сировини: кисломолочні продукти	1	опитування
7	Характеристика основної сировини: харчові жири, плодючі продукти	1	опитування
8	Характеристика допоміжної сировини	1	опитування
9	Підготовка сировини до виробництва	1	тести
10	Види сировини	1	опитування
11	Вимоги до якості сировини	1	опитування
12	Вимоги до якості напівфабрикатів	1	опитування
13	Терміни, умови зберігання сировини	1	опитування
14	Терміни, умови зберігання напівфабрикатів	1	тести
15	Терміни, умови зберігання готової продукції	1	опитування
16	Правила та порядок складання борошняних кондитерських виробів	1	опитування
17	Види оздоблень борошняних кондитерських виробів	1	опитування
18	Оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами	1	опитування
19	Режим випікання (смаження).	1	опитування
20	Тривалість випікання (смаження).	1	контрольна робота
	Всього годин	20	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Малювання та ліплення»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: базовий блок

№ уроку	Назва	К-сть годин	Форма контролю
	Базовий блок	7	
1	Основи малювання та ліплення	1	опитування
2	Поняття про колір	1	опитування
3	Техніка малювання геометричних фігур	1	опитування
4	Техніка малювання орнаменту	1	опитування
5	Техніка малювання елементів орнаменту	1	опитування
6	Техніка малювання рослин	1	опитування
7	Техніка малювання квітів	1	контрольна робота
	Всього годин	7	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Виробниче навчання»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: базовий блок

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
ЗПК Підготовка сировини для кондитерського виробництва. Оздоблення кондитерських виробів.		36
1	Вступ. Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Правила та вимоги гігієни і санітарії при роботі. Підготовка до роботи, безпечно розташувати та безпечно користування устаткуванням.	6
2	Дотримання норм технологічного процесу. Користування нормативно-технологічною документацією. Визначення якості сировини. Уміння давати органолептичну оцінку якості.	6
3	Підготовка сировини до виробництва. Розрахунок кількість сировини.	6
4	Виконання вимог гігієни та санітарії. Навики штампування, формування та відсаджування виробів на листи.	6
5	Технологія приготування сиропів для просочування. Малювання геометричних фігур, малювання орнаментів, малювання листя різної форми, квіти, фрукти. Нанесення трафаретного малюнка.	6
6	Прийоми обробки отриманих напівфабрикатів, складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів.	6
Всього годин		36

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Виробнича практика»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: базовий блок

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
ЗПК	Підготовка сировини для кондитерського виробництва.	19
1	Вступ. Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Правила та вимоги гігієни і санітарії при роботі. Підготовка до роботи, безпечно розташувати та безпечно користування устаткуванням. Дотримання норм технологічного процесу. Користування нормативно-технологічною документацією. Визначення якості сировини. Уміння давати органолептичну оцінку якості.	7
2	Підготовка сировини до виробництва. Розрахунок кількості сировини. Виконання вимог гігієни та санітарії. Навики штампування, формування та відсаджування виробів на листи.	7
3	Технологія приготування сиропів для просочування. Малювання геометричних фігур, малювання орнаментів, малювання листя різної форми, квіти, фрукти. Нанесення трафаретного малюнка. Прийоми обробки отриманих напівфабрикатів, складання та оздоблення готових борошняних кондитерських вироби.	5
	Всього годин	19

Навчальний модуль

КНД 3.1 «Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів»

Бюджет навчального часу -34 год.

Професійно-теоретична підготовка-8 год:

технологія приготування борошняних кондитерських виробів-3 год.

устаткування підприємств харчування-2 год.

організація виробництва та обслуговування- 1год.

гігієна та санітарія виробництва-2 год.

Професійно-практична підготовка -26 год:

виробниче навчання-12 год.

виробнича практика-14 год.

Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Код	Професійні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
КНД-3.1.1	Приготування начинок	Знати: асортимент начинок в залежності від сировини; види начинок; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; вимоги до якості; технологію приготування різних видів начинок; терміни використання, зберігання, реалізації	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	2
		Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту	Устаткування підприємств харчування	1
		Норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Гігієна та санітарія виробництва	1

		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни	Виробниче навчання	6
			Виробнича практика	7
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	Знати: асортимент фаршів в залежності від сировини; види фарші, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; технологію приготування різних видів фаршів; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	1
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування;	Устаткування підприємств харчування	1
		правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту;	Організація виробництва та обслуговування	1
		норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці	Гігієна та санітарія виробництва	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни	Виробниче навчання	6
	Виробнича практика	7		

Навчальний модуль

КНД 3.2 «Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів»

Бюджет навчального часу – 136 год.

Професійно-теоретична підготовка - 40 год

технологія приготування борошняних кондитерських виробів - 23 год.

устаткування підприємств харчування - 9 год.

організація виробництва та обслуговування - 4 год.

гігієна та санітарія виробництва - 4 год.

Професійно-практична підготовка - 96 год

виробниче навчання - 54 год.

виробнича практика - 42 год.

Код	Професійні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	Знати: види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристику та призначення; технологію приготування, вимоги до якості різних видів сиропів; використання, зберігання, терміни реалізації;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	6
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування;	Устаткування підприємств харчування	2
		правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту;	Організація виробництва та обслуговування	1
		норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці	Гігієна та санітарія виробництва	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни	Виробниче навчання	6
	Виробнича практика	7		

КНД-3.2.2	Приготування помади	Знати: асортимент; технологію приготування різних видів помади; вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	2
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування,	Устаткування підприємств харчування	2
		виробничого інвентарю, інструменту;	Організація виробництва та обслуговування	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни	Виробниче навчання	6
		Виробнича практика	7	
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	Знати: технологічний процес виготовлення, вимоги до якості желе на желатині, агарі; асортимент та технологію приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	3
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування,	Устаткування підприємств харчування	1
		правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту;	Організація виробництва та обслуговування	1
		норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Гігієна та санітарія виробництва	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6
		Виробнича практика	7	

КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	Знати: асортимент кремів; технологію приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; зберігання, терміни реалізації;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	7
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту;	Устаткування підприємств харчування	2
		норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Гігієна та санітарія виробництва	1
		правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту;	Організація виробництва та обслуговування	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання Виробнича практика	12 7
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	Знати: технологію приготування, вимоги до якості вершкових, сметанних кремів, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; умови зберігання, терміни реалізації;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	2
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вимоги охорони праці.	Устаткування підприємств харчування	2
		норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Гігієна та санітарія виробництва	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметанний креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання Виробнича практика	18 7
КНД-3.2.6	Приготування посипок	Знати: асортимент посипок; технологію їх приготування, вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	3

		<p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>6</p> <p>7</p>
--	--	--	---	-------------------

Навчальний модуль
КНД 3.3 «Приготування дріжджового тіста та виробів з нього»

Бюджет навчального часу – 220 год.

Професійно-теоретична підготовка - 42 год:

технологія приготування борошняних кондитерських виробів - 16 год.

устаткування підприємств харчування – 20 год.

організація виробництва та обслуговування - 3 год.

гігієна та санітарія виробництва -3 год.

Професійно-практична підготовка -178 год:

виробниче навчання - 78 год.

виробнича практика - 100 год.

код	Професійні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	Знати: технологію приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	8
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування,	Устаткування підприємств харчування	10
		правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту;	Організація виробництва та обслуговування	1
		норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Гігієна та санітарія виробництва	1

		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	36
			Виробнича практика	49
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	Знати: технологію приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	8
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування	Устаткування підприємств харчування	10
		правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту;	Організація виробництва та обслуговування	2
		норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Гігієна та санітарія виробництва	2
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	42
	Виробнича практика	51		

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Організація виробництва та обслуговування»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3 розряд

№ п/п	Тема	К-сть годин	Форма контролю
КНД 3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.		1	
Тема: Приготування фаршів		1	
1	Організація робочого місця для приготування фаршів. Правила експлуатації виробничого інвентарю та інструменту.	1	тести
КНД 3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.		4	
Тема : Приготування сиропів.		1	
2	Організація робочого місця для приготування сиропів. Правила експлуатації виробничого інвентарю та інструменту.	1	тести
Тема: Приготування помади.		1	
3	Організація робочого місця для приготування помади. Правила експлуатації виробничого інвентарю та інструменту.	1	тести
Тема: Приготування желе та прикрас з нього.		1	
4	Організація робочого місця для приготування желе та прикрас з нього. Правила експлуатації виробничого інвентарю та інструменту.	1	тести
Тема: Приготування кремів.		1	
5	Організація робочого місця для приготування кремів. Правила експлуатації виробничого інвентарю та інструменту.	1	тести
КНД 3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.		3	
Тема: Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього.		1	
6	Організація робочого місця для приготування дріжджового тіста безопарним способом, та виробів з нього. Правила експлуатації виробничого інвентарю та інструменту.	1	тести
Тема: Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього.		2	
7	Організація робочого місця для приготування дріжджового тіста опарним способом, та виробів з нього.	1	опитування
8	Правила експлуатації виробничого інвентарю та інструменту.	1	тести
Всього годин КНД 3.1-3.3		8	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

«Технологія приготування борошняних та кондитерських виробів»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3 розряд

№ уроку	Назва	К-сть годин	Форма контролю
Навчальний модуль КНД 3.1 «Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів»		3	
Тема: Приготування начинок		2	
1	Приготування начинок. Асортимент начинок в залежності від сировини; види начинок; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарну обробку	1	опитування
2	Підготовка начинок до використання; вимоги до якості; технологія приготування різних видів начинок; терміни використання, зберігання, реалізації	1	тести
Тема: Приготування фаршів		1	
3	Приготування фаршів. Асортимент фаршів в залежності від сировини; види фарші, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; технологію приготування різних видів фаршів; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації	1	тести
Навчальний модуль КНД 3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів»		23	
Тема: Приготування сиропів		6	
4	Приготування сиропів	1	опитування
5	Види напівфабрикатів для оздоблення	1	опитування
6	Характеристика та призначення	1	опитування
7	Технологія приготування окремих видів сиропів	1	тести
8	Вимоги до якості різних видів сиропів	1	опитування
9	Використання, зберігання, терміни реалізації	1	контрольна робота
Тема: Приготування помади		2	
10	Приготування помади її асортимент; технологія приготування різних видів помади	1	опитування
11	Вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації	1	тести
Тема: Приготування желе та прикрас з нього		3	

12	Приготування желе та прикрас з нього	1	опитування
13	Технологічний процес виготовлення, вимоги до якості желе на желатині, агарі	1	опитування
14	Асортимент та технологія приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації	1	тести
Тема: Приготування масляних кремів		7	
15	Приготування масляних кремів	1	опитування
16	Асортимент кремів	1	опитування
17	Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів.	1	тести
18	Технологія приготування крему основного, особливого, нового.	1	опитування
19	Використання кремів.	1	опитування
20	Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів	1	опитування
21	Зберігання, терміни реалізації виробів з масляними кремами	1	контрольна робота
Тема: Приготування вершкових, сметанних кремів		2	
22	Технологія приготування, вимоги до якості вершкових, сметанних кремів, їх використання	1	опитування
23	Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; умови зберігання, терміни реалізації	1	тести
Тема: Приготування посипок		3	
24	Приготування посипок	1	опитування
25	Асортимент посипок	1	опитування
26	Технологія приготування окремих видів посипок, вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації	1	тести
Навчальний модуль КНД 3.3«Приготування дріжджового тіста та виробів з нього»		16	
Тема: Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього		8	
27	Технологію приготування дріжджового тіста безопарним способом	1	опитування
28	Технологія приготування виробів з безопарного тіста	1	опитування
29	Формування виробів з безопарного тіста	1	опитування
30	Оздоблення виробів з безопарного тіста	1	тести
31	Вимоги до якості виробів з безопарного тіста	1	опитування
32	Правила розрахунку сировини для приготування безопарного тіста	1	опитування
33	Процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні виробів	1	опитування
34	Втрати маси виробів під час випікання і зберігання	1	контрольна робота

Тема: Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього		8	
35	Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом	1	опитування
36	Технологія приготування виробів з опарного тіста	1	опитування
37	Формування виробів з опарного тіста	1	опитування
38	Оздоблення виробів з опарного тіста	1	тести
39	Вимоги до якості виробів з опарного тіста	1	опитування
40	Правила розрахунку сировини для приготування опарного тіста	1	опитування
41	Процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні виробів з опарного тіста	1	опитування
42	Втрати маси виробів під час випікання і зберігання виробів з опарного тіста	1	контрольна робота
Всього годин КНД 3.1-3.3		42	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Устаткування підприємств харчування»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3 розряд

№ п/п	Тема	К-сть годин	Форма контролю
КНД 3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.		2	
Тема: Приготування начинок.		1	
1	Механічне та теплове устаткування для приготування начинок. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
Тема: Приготування фаршів.		1	
2	Механічне та теплове устаткування для приготування фаршів. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
КНД 3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.		9	
Тема : Приготування сиропів.		2	
3	Устаткування для приготування сиропів . Плити різних типів. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
4	Устаткування для приготування сиропів. Котли варильні парові. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
Тема: Приготування помади.		2	
5	Устаткування для приготування помади. Котли варильні з мішалкою. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
6	Устаткування для приготування помади. Механічне устаткування для збивання помади. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
Тема: Приготування желе та прикрас з нього.		1	
7	Устаткування для приготування желе та прикрас з нього. Теплове устаткування. Холодильне устаткування. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
Тема: Приготування масляних кремів.		2	
8	Устаткування для приготування масляних кремів. Механічне устаткування. Збивальні машини. Планетарні міксери. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
9	Механічне устаткування. Універсальні кухонні машини для кондитерського цеху. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
Тема: Приготування вершкових, сметанних кремів.		2	
10	Устаткування для приготування вершкових і сметанних кремів. Холодильне устаткування. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування

11	Підсумкове оцінювання КНД 3.1 – КНД 3.2. Тестові завдання.	1	контрольна робота
КНД 3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.		20	
Тема: Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього.		10	
12	Устаткування для приготування дріжджового тіста безопарним способом. Борошнопросіювальні машини Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
13	Устаткування для приготування дріжджового тіста безопарним способом. Універсальні кухонні машини для кондитерського цеху. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
14	Устаткування для приготування дріжджового тіста безопарним способом. Тістомісильні машини безперервної дії.	1	опитування
15	Устаткування для приготування дріжджового тіста безопарним способом. Тістомісильні машини періодичної дії з фіксованою діжею.	1	тести
16	Устаткування для приготування дріжджового тіста безопарним способом. Тістомісильні машини періодичної дії з підкатною діжею.	1	опитування
17	Устаткування для приготування дріжджового тіста безопарним способом. Тістомісильні машини з підйомним механізмом.	1	опитування
18	Устаткування для приготування дріжджового тіста безопарним способом. Тістоподілювачі. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
19	Устаткування для приготування дріжджового тіста безопарним способом. Тістоформуючі машини. Заокруглювачі тіста. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
20-21	Лабораторно-практична робота №1. Тема «Тістомісильна машина».	2	ЛПР
Тема: Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього.		10	
22	Устаткування для приготування дріжджового тіста опарним способом. Теплове устаткування для розстоювання виробів. Камери попередньої вистійки тістових напівфабрикатів.	1	опитування
23	Устаткування для приготування дріжджового тіста опарним способом. Пароконвектомати. Правила експлуатації та вимоги ТБ	1	опитування
24	Устаткування для приготування дріжджового тіста опарним способом. Конвекційні печі. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
25	Устаткування для приготування дріжджового тіста опарним способом. Пекарні шафи. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування

26	Устаткування для приготування дріжджового тіста опарним способом. Ротаційні печі. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
27	Устаткування для приготування дріжджового тіста опарним способом. Подові печі. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
28	Устаткування для приготування дріжджового тіста опарним способом. Печі тунельного типу. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
29	Лінії для виробництва хлібобулочних виробів.	1	опитування
30	Машини для виробництва багетів і батонів.	1	опитування
31	Підсумкове оцінювання КНД 3.3. Тестові завдання.	1	контрольна робота
	Всього годин КНД 3.1-3.3	31	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Гігієна та санітарія виробництва»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3 розряд

№ п/п	Тема	К-сть годин	Форма контролю
КНД 3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.		2	
Тема: Приготування начинок.		1	
1	Вимоги особистої гігієни та виробничої санітарії під час приготування начинок.	1	тести
Тема: Приготування фаршів.		1	
2	Вимоги особистої гігієни та виробничої санітарії під час приготування фаршів.	1	тести
КНД 3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.		4	
Тема : Приготування сиропів.		1	
3	Вимоги особистої гігієни та виробничої санітарії під час приготування сиропів.	1	тести
Тема: Приготування желе та прикрас з нього.		1	
4	Вимоги особистої гігієни та виробничої санітарії під час приготування желе і прикрас з нього.	1	тести
Тема: Приготування масляних кремів.		1	
5	Вимоги особистої гігієни та виробничої санітарії під час приготування масляних кремів.	1	тести
Тема: Приготування вершкових, сметанних кремів.		1	
6	Вимоги особистої гігієни та виробничої санітарії під час приготування вершкових, сметанних кремів.	1	тести
КНД 3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.		3	
Тема: Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього.			
7	Вимоги особистої гігієни та виробничої санітарії під час приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього.	1	тести
Тема: Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього.		2	
8	Вимоги особистої гігієни та виробничої санітарії під час приготування дріжджового тіста опарним способом.	1	опитування
9	Підсумкове оцінювання КНД 3.1.- КНД 3.3. Тестові завдання.	1	контрольна робота
Всього годин КНД 3.1-3.3		9	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Виробниче навчання»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3 розряд

№ п/п	тема	Кількість годин
КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.		12
Тема: Приготування начинок		6
1	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Розрахунок сировини. Приготування начинки з яблук, начинки з маку, горіхової начинки, начинки з кураги .	6
Тема: Приготування фаршів		6
2	Розрахунок сировини. Технологія приготування фаршу з домашньої птиці, фаршу з ліверу, фаршу з м'яса з цибулею, фаршу грибного, фаршу з рисом і яйцями.	6
КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.		54
Тема: Приготування сиропів		6
3	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Розрахунок сировини. Приготування сиропу для просочування виробів. Приготування інвертного сиропу.	6
Тема: Приготування помади		6
4	Розрахунок сировини. Приготування білої, кольорової та шоколадної помади.	6
Тема: Приготування желе та прикрас з нього.		6
5	Організація робочого місця. Розрахунок сировини. Приготування желе на желатині та прикрас з нього(нарізні, багат шарові, мозаїчні).	6
Тема: Приготування масляних кремів		12
6	Організація робочого місця. Розрахунок сировини .Технологія приготування крему масляного основного на цукровій пудрі та крему масляного шоколадного.	6
7	Технологія приготування крему масляного основного на згущеному молоці та крему масляного «Шарлот».	6
Тема: Приготування вершкових і сметанних кремів		18
8	Організація робочого місця. Розрахунок сировини. Технологія приготування крему вершкового.	6
9	Організація робочого місця. Розрахунок сировини. Технологія приготування крему вершкового на желатиновій основі.	6
10	Технологія приготування крему сметанного та крему вершково – сметанного.	6
Тема: Приготування посипок		6

11	Організація робочого місця. Приготування посипок з випечених напівфабрикатів (бісквітні смажені крихти, пісочні крихти, крихти з шарового напівфабрикату, крихти повітряного напівфабрикату). Приготування цукрової, шоколадної та горіхової посипок.	6
КНД-3.3 Приготування дріжджового тіста і виробів з нього.		78
Тема: Приготування дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього		36
12	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця, робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробу з нього: булочка домашня, булочка шкільна, булочка лимонна.	6
13	Розрахунок сировини. Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього: булочка з повидлом, рулет з маком, плюшка.	6
14	Приготування дріжджового безопарним способом тіста та виробів з нього: рогалик з повидлом, равлик, ватрушки.	6
15	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього: пиріжків з різними начинками.	6
16	Вироби смажені у фритюрі пиріжки, пончики, біляші.	6
17	Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього: булочка шарова «Конвертик», булочка «Малютка».	6
Тема: Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього		42
18	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: пиріг із сиром.	6
19	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: пиріг домашній.	6
20	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: кекс «Травневий».	6
21	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: «Паска».	6
22	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: «Баба Ромова».	6
23	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: кекс «Кондитерський».	6
24	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього: кекс «Весняний».	6
Всього годин КНД 3.1-3.3		144

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Виробнича практика»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3 розряд

КНД-3.1. Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.		14
Тема: Приготування начинок		14
1	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Розрахунок сировини. Приготування начинки з яблук, начинки з маку, горіхової начинки, начинки з кураги .	7
Тема: Приготування фаршів		
2	Розрахунок сировини. Технологія приготування фаршу з домашньої птиці, фаршу з ліверу, фаршу з м'яса з цибулею, фаршу грибного, фаршу з рисом і яйцями.	7
КНД-3.2. Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.		42
Тема: Приготування сиропів		7
3	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Розрахунок сировини. Приготування сиропу для просочування виробів. Приготування інвертного сиропу.	7
Тема: Приготування помади		7
4	Розрахунок сировини. Приготування білої, кольорової та шоколадної помади.	7
Тема: Приготування желе та прикрас з нього.		7
5	Організація робочого місця. Розрахунок сировини. Приготування желе на желатині та прикрас з нього(нарізні, багатошарові, мозаїчні).	7
Тема: Приготування масляних кремів		7
6	Організація робочого місця. Розрахунок сировини. Технологія приготування крему масляного основного на цукровій пудрі та крему масляного шоколадного. Технологія приготування крему масляного основного на згущеному молоці та крему масляного «Шарлот».	7
Тема: Приготування вершкових і сметанних кремів		7
7	Організація робочого місця. Розрахунок сировини. Технологія приготування крему вершкового. Організація робочого місця. Розрахунок сировини. Технологія приготування крему вершкового на желатиновій основі. Технологія приготування крему сметанного та крему вершково – сметанного.	7
Тема: Приготування посипок		7
8	Організація робочого місця. Приготування посипок з випечених напівфабрикатів (бісквітні смажені крихти, пісочні крихти, крихти з шарового напівфабрикату, крихти повітряного напівфабрикату). Приготування	7

	цукрової, шоколадної та горіхової посипок.	
КНД-3.3	Приготування дріжджового тіста і виробів з нього.	100
	Тема: Приготування дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього	49
9	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця, робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування дріжджового тіста та виробів з нього: булочка домашня, булочка шкільна, булочка лимонна.	7
10	Розрахунок сировини. Приготування дріжджового тіста та виробів з нього:булочка з повидлом, рулет з маком, плюшка.	7
11	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього: рогалик з повидлом, равлик, ватрушки.	7
12	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього: пиріжків з різними начинками.	7
13	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього: булочка «Харківська», кулеб'яка.	7
14	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього:пиріг напіввідкритий.	7
15	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього:пиріг відкритий	7
	Тема: Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	51
16	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього:пиріг закритий	7
17	Приготування дріжджового тіста безопарним способом, а виробів з нього: пампушки.	7
18	Вироби смажені у фритюрі: пиріжки смажені.	7
19	Вироби смажені у фритюрі: пончики.	7
20	Вироби смажені у фритюрі: біляші.	7
21	Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього: булочка шарова «Конвертик».	7
22	Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього: плетінка шарова.	7
23	Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього: булочка «Малятко».	2
	Всього годин КНД 3.1-3.3	156

Навчальний модуль

КНД 3.4 «Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього»

Бюджет навчального часу - 367год.

Професійно-теоретична підготовка - 68год:

технологія приготування борошняних кондитерських виробів - 36 год.

устаткування підприємств харчування - 25год.

основи організації виробництва та обслуговування- 1год.

основи гігієни та санітарних вимог виробництва -6 год.

Професійно-практична підготовка - 299год:

виробниче навчання- 132 год.

виробнича практика- 167 год.

Код	Професійні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	Знати: технологію приготування тіста для млинчиків та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	2
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування,	Устаткування підприємств харчування	3
		правила експлуатації робничого інвентарю, інструменту;	Організація виробництва та обслуговування	1
		норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Гігієна та санітарія виробництва	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та виробів з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання Виробнича практика	18 21
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування вафельного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	6

		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту;	Устаткування підприємств харчування	4
		норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Гігієна та санітарія виробництва	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	12
			Виробнича практика	21
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування пісочного тіста та виробів з нього; вихід виробів, вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	8
		підбір устаткування та інвентарю;	Устаткування підприємств харчування	2
		норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Гігієна та санітарія виробництва	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	30
Виробнича практика	35			
НД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування прісного здобного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	7
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту;	Устаткування підприємств харчування	4
		норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Гігієна та санітарія виробництва	1

		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	18
			Виробнича практика	28
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування пряничного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	6
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту;	Устаткування підприємств харчування	5
		норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Гігієна та санітарія виробництва	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	12
			Виробнича практика	21
КНД-3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього	Знати: технологію приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	8
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту;	Устаткування підприємств харчування	7
		норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Гігієна та санітарія виробництва	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням без дріжджових напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	42
			Виробнича практика	41

Навчальний модуль
КНД 3.5 «Приготування тістечок і тортів масового попиту»

Бюджет навчального часу – 153 год.

Професійно-теоретична підготовка- 33 год:

технологія приготування борошняних кондитерських виробів – 18 год.

Устаткування підприємств харчування- 10 год.

Організація виробництва та обслуговування- 1год.

Гігієна та санітарія виробництва -4год.

Професійно-практична підготовка – 120 год:

виробниче навчання- 84год.

Виробнича практика- 36 год.

Код	Професійні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	Знати: асортимент і класифікацію тістечок, їх характеристику; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	7
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування,	Устаткування підприємств харчування	6
		правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту;	Організація виробництва та обслуговування	1
		норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Гігієна та санітарія виробництва	2

		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	36
			Виробнича практика	21
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	Знати: асортимент і класифікацію тортів, технологію приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста; порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів; поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей; вимоги до якості тортів; терміни та умови зберігання готових виробів;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	11
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту;	Устаткування підприємств харчування	4
		норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Гігієна та санітарія виробництва	2
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості торти з нанесенням трафаретного малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини, визначати якість готових виробів; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці	Виробниче навчання	48
			Виробнича практика	15

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Організація виробництва та обслуговування»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3 розряду

№ п/п	тема	кіль-ть годин	Форма контролю
КНД 3.4 Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього.		1	
КНД 3.4.1 Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього.		1	
1	Організація робочого місця для приготування тіста для млинчиків та виробів з нього. Правила експлуатації виробничого інвентарю та інструменту.	1	тести
КНД 3.5 Приготування тортів і тістечок масового попиту.		1	
КНД 3.5.1 Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста.		1	
2	Організація робочого місця для приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста. Правила експлуатації виробничого інвентарю та інструменту.	1	тести
	Всього годин КНД 3.4-3.5	2	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

«Технологія приготування борошняних та кондитерських виробів»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3 розряду

№ уроку	Назва	К-сть годин	Форма контролю
Навчальний модуль КНД 3.4 « Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього»		36	
КНД 3.4.1 Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього		2	
1	Технологія приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	1	опитування
2	Вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів з тіста для млинчиків	1	тести
КНД 3.4.2 Приготування вафельного тіста та виробів з нього		6	
3	Технологія приготування вафельного тіста	1	опитування
4	Вироби з вафельного тіста	1	опитування
5	Правила розрахунку сировини для приготування вафельного тіста, вихід виробів з вафельного тіста	1	тести
6	Формування виробів із вафельного тіста	1	опитування
7	Правила випікання виробів із вафельного тіста	1	опитування
8	Вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів з вафельного тіста	1	контрольна робота
КНД 3.4.3 Приготування пісочного тіста та виробів з нього		8	
9	Технологія приготування пісочного тіста	1	опитування
10	Види пісочного тіста	1	опитування
11	Технологія приготування виробів з пісочного основного тіста	1	опитування
12	Технологія приготування виробів з пісочного десертного тіста	1	тести
13	Правила розрахунку сировини, вихід виробів з пісочного тіста	1	опитування
14	Формування виробів із пісочного тіста	1	опитування
15	Правила випікання виробів із пісочного тіста	1	опитування
16	Вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів з пісочного тіста	1	контрольна робота
КНД 3.4.4 Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього		7	
17	Технологія приготування прісного здобного тіста	1	опитування
18	Технологія приготування виробів із прісного здобного тіста	1	опитування
19	Правила розрахунку сировини; вихід виробів із прісного здобного тіста	1	опитування

20	Формування виробів із прісного здобного тіста	1	опитування
21	Правила випікання виробів із прісного здобного тіста	1	опитування
22	Вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів	1	контрольна робота
КНД 3.4.5 Приготування пряничного тіста та виробів з нього		6	
23	Технологія приготування пряничного тіста із прісного здобного тіста	1	опитування
24	Технологія приготування виробів із пряничного тіста	1	опитування
25	Правила розрахунку сировини; вихід виробів із пряничного тіста	1	тести
26	Формування виробів із пряничного тіста	1	опитування
27	Правила випікання виробів із пряничного тіста	1	опитування
28	Вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів із пряничного тіста	1	контрольна робота
КНД 3.4.6 Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього		10	
29	Технологія приготування основного бісквітного тіста	1	опитування
30	Технологія приготування виробів із основного бісквітного тіста	1	опитування
31	Формування виробів із основного бісквітного тіста	1	опитування
32-33	Технологія приготування різних видів виробів із основного бісквітного тіста	2	тести
34	Правила розрахунку сировини; вихід виробів із основного бісквітного тіста	1	опитування
35	Правила випікання виробів із основного бісквітного тіста	1	опитування
36-37	Основні прийоми прикрашання виробів з бісквітного тіста	2	опитування
38	Вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів	1	контрольна робота
Навчальний модуль КНД 3.5«Приготування тістечок і торгів масового попиту»		18	
КНД 3.5.1 Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста		7	
39	Асортимент і класифікація тістечок	1	опитування
40	Характеристика тістечок, види	1	опитування
41	Технологія приготування простих нарізних тістечок	1	опитування
42	Технологія приготування поштучних тістечок масового попиту з пісочного тіста	1	тести
43	Технологія приготування тістечок з вафельного тіста	1	опитування
44	Технологія приготування поштучних тістечок масового попиту з бісквітного тіста	1	опитування
45	Вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання готових виробів	1	контрольна робота
КНД 3.5.2. Приготування простих торгів масового попиту з різних видів тіста		11	

46	Асортимент і класифікація тортів	1	опитування
47	Технологія приготування простих тортів масового попиту	1	опитування
48	Технологія приготування простих тортів масового попиту з пісочного тіста	1	опитування
49	Технологія приготування простих тортів масового попиту з вафельного тіста	1	тести
50	Технологія приготування простих тортів масового попиту з бісквітного тіста	1	опитування
51	Технологія приготування простих тортів масового попиту з декількох видів тіста	1	опитування
52	Порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного виду	1	опитування
53	Порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас декількох видів	1	тести
54	Поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей	1	опитування
55	Вимоги до якості тортів.	1	опитування
56	Терміни та умови зберігання готових виробів	1	контрольна робота
	Всього годин КНД 3.4 – 3.5	56	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Устаткування підприємств харчування»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3 розряду

№ уроку	Тема	К-сть годин	Форма контролю
КНД 3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.		25	
КНД 3.4.1. Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього.		3	
1	Машини та автомати для приготування млинців. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
2	Устаткування для приготування млинчиків. Жарові поверхні. Млинниці. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
3	Устаткування для приготування млинчиків. Електросковороди. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
КНД 3.4.2. Приготування вафельного тіста та виробів з нього.		5	
4-5	Механічне устаткування для приготування вафельного тіста. Міксери планетарні. Блендери. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	2	опитування
6	Механічне устаткування для приготування вафельного тіста. Турбоміксери для вафель. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
7	Теплове устаткування для приготування вафельного тіста. Контактні грилі. Сендвіч-грилі. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
8	Теплове устаткування для приготування вафельного тіста. Автомати для випікання вафельних листів. Вафельниці. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	самостійна робота
КНД 3.4.3. Приготування пісочного тіста та виробів з нього.		3	
9	Механічне устаткування для приготування пісочного тіста. Тістомісильні машини. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
10-11	Теплове устаткування для приготування пісочного тіста. Печі кондитерські. Жарові і пекарні печі. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	2	опитування
КНД 3.4.4. Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього.		4	
12	Механічне устаткування для приготування прісного здобного тіста та виробів з нього. Тістомісильні та збивальні машини. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
13	Механічне устаткування для приготування начинок. Дозатори начинок. Правила експлуатації та	1	опитування

	вимоги ТБ.		
14	Теплове устаткування для приготування виробів з прісного здобного тіста. Жарові та пекарні шафи. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
15	Теплове устаткування для приготування виробів з прісного здобного тіста. Пароконвектомати. Конвекційні печі. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
КНД 3.4.5. Приготування пряничного тіста та виробів з нього.		5	
16	Механічне устаткування для приготування пряничного тіста. Тістомісильні машини. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
17	Механічне устаткування для приготування пряничного тіста. Формовочні автомати. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
18	Механічне устаткування для приготування пряничного тіста. Тиражувальні машини. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
19	Теплове устаткування для приготування пряників. Плити. Пекарні печі. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
20	Теплове устаткування для приготування пряників. Печі кондитерські. Печі тунельні. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	самостійна робота
КНД 3.4.6. Приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього.		7	
21	Механічне устаткування для приготування бісквітного тіста. Збивальні машини. Блендери. Правила експлуатації та вимоги ТБ	1	опитування
22	Механічне устаткування для приготування бісквітного тіста. Промислові міксери. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
23	Теплове устаткування для приготування бісквітів. Жарові та пекарні шафи. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
24	Теплове устаткування для приготування бісквітів. Кондитерські печі. Правила експлуатації та вимоги ТБ	1	опитування
25	Автоматичні лінії для приготування бісквітів	1	опитування
26-27	Лабораторно-практична робота №2 «Збивальна машина»	2	ЛПР
КНД 3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту		10	
КНД 3.5.1. Приготування нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста.		6	
28	Механічне устаткування для приготування нарізних і поштучних тістечок. Тістомісильні машини. Планетарні міксери. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
29	Відсадочні машини. Шприци-дозатори крему атоматичні. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
30	Теплове устаткування для приготування нарізних і поштучних тістечок. Плити. Печі різних типів.	1	тести

	Правила експлуатації та вимоги ТБ.		
31-32	Лабораторно-практична робота № 3. «Пекарна шафа».	2	ЛПР
33	Холодильне устаткування для зберігання сировини та борошняних напівфабрикатів. Холодильні шафи. Морозильні камери. Морозильні скрині. Правила експлуатації та вимоги ТБ	1	опитування
КНД 3.5.2. Приготування простих тортів з різних видів тіста.		5	
34	Механічне устаткування для приготування простих тортів. Машина для просіювання борошна та кондитерської сировини. Устаткування для приготування тіста і кремів. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
35	Теплове устаткування для приготування простих тортів з різних видів тіста. Плити. Печі різних типів. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
36-37	Холодильне устаткування для зберігання і демонстрації готових кондитерських виробів. Температурні режими зберігання готових виробів.	2	опитування
38	Підсумкове оцінювання КНД 3.4 – 3.5. Тестові завдання	1	контрольна робота
	Всього годин КНД 3.4. – 3.5.	38	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Гігієна та санітарія виробництва»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3 розряду

№ п/п	Тема	К-сть годин	Форма контролю
КНД 3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.		6	
КНД 3.4.1. Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього.		1	
1	Вимоги особистої гігієни та виробничої санітарії під час приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього .	1	опитування
КНД 3.4.2. Приготування вафельного тіста та виробів з нього.		1	
2	Вимоги особистої гігієни та виробничої санітарії під час приготування вафельного тіста та виробів з нього.	1	опитування
КНД 3.4.3. Приготування пісочного тіста та виробів з нього.		1	
3	Вимоги особистої гігієни та виробничої санітарії під час приготування пісочного тіста та виробів з нього.	1	опитування
КНД 3.4.4. Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього.		1	
4	Вимоги особистої гігієни та виробничої санітарії під час приготування прісного здобного тіста та виробів з нього.	1	опитування
КНД 3.4.5. Приготування пряничного тіста та виробів з нього.		1	
5	Вимоги особистої гігієни та виробничої санітарії під час приготування пряничного тіста та виробів з нього.	1	опитування
КНД 3.4.6. Приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього.		1	
6	Вимоги особистої гігієни та виробничої санітарії під час приготування бісквітного тіста та виробів з нього.	1	тести
КНД 3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту		4	
КНД 3.5.1. Приготування нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста.		2	
7	Вимоги особистої гігієни та виробничої санітарії під час приготування тістечок і тортів масового попиту.	1	опитування
8	Гігієнічні вимоги до зберігання готових виробів.	1	тести
КНД 3.5.2. Приготування простих тортів з різних видів тіста.		2	
9	Вимоги особистої гігієни та виробничої санітарії під час приготування простих тортів з різних видів тіста.	1	опитування
10	Підсумкове оцінювання КНД 3.4 – 3.5. Тестові завдання.	1	тести
Всього годин КНД 3.4 – 3.5		10	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Виробниче навчання»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3 розряду

№ п/п	тема	Кількість годин
КНД 3.4 «Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього»		132
КНД 3.4.1. Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього		18
1	Технологія приготування тіста для млинчиків (напівфабрикат, оболонка)	6
2	Технологія приготування налисників з різними начинками (солодкими)	6
3	Технологія приготування налисників з різними начинками(солоними)	6
КНД 3.4.2. Приготування вафельного тіста та виробів з нього		12
4	Технологія приготування вафельного тіста та виробів з нього («Трубочка з масляним кремом»)	6
5	Технологія приготування вафельного тіста та виробів з нього («Трубочка з фруктовোю начинкою»)	6
КНД 3.4.3. Приготування пісочного тіста та виробів з нього		30
6	Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього (печиво «Листочок»)	6
7	Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього (тістечко «Кільце»).	6
8	Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього (печиво «Пісочно-шоколадне»).	6
9	Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього (печиво «Домашнє»)	6
10	Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього («Пиріг пісочний з начинкою»).	6
КНД 3.4.4. Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього		18
11	Технологія приготування здобного прісного тіста та виробів з нього (пиріжки з різними начинками)	6
12	Технологія приготування здобного прісного тіста та виробів з нього (ватрушки)	6
13	Технологія приготування здобного прісного тіста та виробів з нього (сочники з сиром)	6
КНД 3.4.5. Приготування пряничного тіста та виробів з нього		12
14	Технологія приготування пряничного тіста сирцевим способом та виробів з нього	6
15	Технологія приготування пряничного тіста заварним способом та виробів з нього	6
КНД 3.4.6. Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього		42
16	Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього : розмазка.	6
17	Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього: капсуль.	6
18	Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього: («Бісквіт з маком»)	6
19	Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього: («Легкий бісквіт»).	6

20	Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього(рулет з масляним кремом)	6
21	Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього(рулет з фруктовою начинкою)	6
22	Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього(тістечко нарізне)	6
КНД 3.5 «Приготування тістечок і тортів масового попиту»		84
КНД 3.5.1. Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста		36
23	Технологія приготування пісочних тістечок пісочних (тістечок «Кільце», «Пісочне з кремом»)	6
24	Технологія приготування пісочних тістечок («Пісочне желейне», «Пісочне кільце», «Пісочне глазуроване помадою»)	6
25	Технологія приготування пісочних тістечок («Кошики з фруктовою начинкою». «Кошики з білковим кремом»)	6
26	Технологія приготування бісквітних тістечок(« Бісквітне кремове» (з масляним кремом), «Бісквітне з білковим кремом»)	6
27	Технологія приготування бісквітних тістечок («Глазуроване помадою овальне», «Фруктове»)	6
28	Технологія приготування бісквітних тістечок нарізних з масляним кремом.	6
КНД 3.5.2. Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста		54
29	Технологія приготування та особливості оздоблення пісочних тортів («Пісочно-кремовий», «Пісочно-фруктовий», «Абрикотин»)	6
30	Технологія приготування та особливості оздоблення пісочних тортів («Вишиванка», «Любительський», «Листопад», «Ягідний»)	6
31	Технологія приготування особливості оздоблення бісквітних тортів («Ананас», «Казка»)	6
32	Технологія приготування та особливості оздоблення бісквітних тортів(«Бісквітно-кремовий», «Бісквітно-фруктовий».)	6
33	Технологія приготування та особливості оздоблення бісквітних тортів («Кавовий», «Кільце»)	6
34	Технологія приготування та особливості оздоблення бісквітних тортів («Дитячий», «Трюфель»)	6
35	Технологія приготування та особливості оздоблення бісквітних тортів («Дитячий», «Трюфель»)	6
36	Технологія приготування та особливості оздоблення вафельних тортів («Шоколадно-вафельний» «Сюрприз»)	6
37	Технологія приготування та особливості оздоблення вафельних тортів («Шоколадний замок», «Арахіс»)	6
Всього годин КНД 3.4 – 3.5.		222

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Виробнича практика»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3 розряду

№ п/п	тема	Кількість годин
КНД 3.4 «Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього»		167
КНД 3.4.1. Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього		21
1	Технологія приготування тіста для млинчиків (напівфабрикат, оболонка)	7
2	Технологія приготування налисників з різними начинками (солодкими)	7
3	Технологія приготування налисників з різними начинками (солоними)	7
КНД 3.4.2. Приготування вафельного тіста та виробів з нього		21
4	Технологія приготування вафельного тіста	7
5	Технологія приготування вафельного тіста та виробів з нього («Трубочка з масляним кремом»)	7
6	Технологія приготування вафельного тіста та виробів з нього («Трубочка з фруктовোю начинкою»)	7
КНД 3.4.3. Приготування пісочного тіста та виробів з нього		35
7	Технологія приготування пісочного тіста	7
8	Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього (печиво «Листочок»)	7
9	Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього (печиво «Домашнє»)	7
10	Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього (печиво «Пісочно-шоколадне»).	7
11	Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього (Пиріг пісочний з начинкою).	7
КНД 3.4.4. Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього		28
12	Технологія приготування здобного прісного тіста	7
13	Технологія приготування здобного прісного тіста та виробів з нього (пиріжки з різними начинками)	7
14	Технологія приготування здобного прісного тіста та виробів з нього (ватрушки)	7
15	Технологія приготування здобного прісного тіста та виробів з нього (сочники з сиром)	7
КНД 3.4.5. Приготування пряничного тіста та виробів з нього		21
16	Технологія приготування пряничного тіста сирцевим способом	7
17	Технологія приготування пряничного тіста заварним способом	7
18	Технологія приготування пряничного тіста та виробів з нього	7
КНД 3.4.6. Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього		41

19	Технологія приготування бісквітного тіста	7
20	Технологія приготування бісквітного тіста	7
21	Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього: капсуль,	7
22	Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього розмазка	7
23	Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього: Рулет з масляним кремом.	7
24	Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього: Рулет з фруктовою начинкою.	6
КНД 3.5 «Приготування тістечок і тортів масового попиту»		36
КНД 3.5.1. Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста		21
25	Технологія приготування пісочних тістечок пісочних	7
26	Технологія приготування бісквітних тістечок	7
27	Технологія приготування бісквітних тістечок	7
КНД 3.5.2. Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста		15
28	Технологія приготування та особливості оздоблення пісочних тортів	7
29	Технологія приготування та особливості оздоблення бісквітних тортів	8
Всього годин КНД 3.4. – 3.5.		203

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Нові тренди кулінарії»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3 розряду

№ уроку	Тема	К-сть годин	Форма контролю
Тема: Сучасна кулінарія		8	
1	Органічні та еко продукти.	1	опитування
2	Використання органічних та еко продуктів для приготування їжі.	1	опитування
3	Альтернативні види борошна.	1	опитування
4	Замінники цукру ,та їх використання.	1	опитування
5	Нові види олії, та їх використання.	1	опитування
6	Переваги та недоліки рослинної їжі.	1	опитування
7	Переваги та недоліки тваринної їжі.	1	опитування
8	Контрольна робота.	1	контрольна робота
Тема: Ера молекулярної кухні		7	
9	Поняття молекулярної кухні. Історія її виникнення.	1	опитування
10	Продукти що застосовують для використання в молекулярній кухні.	1	опитування
11	Устаткування, інвентар та обладнання що застосовують в молекулярній кухні.	1	опитування
12	Страви молекулярної кухні.	1	опитування
13	Молекулярна гастрономія.	1	опитування
14	Технологія приготування еспумів (піна), вимоги до якості та використання.	1	опитування
15	Контрольна робота.	1	контрольна робота
Тема : Сучасні тренди		5	
16	Значення та технологія приготування «чорної їжі» або «чорний тренд» (тобто страви з водоростей, чорний рис, чорні ягоди та боби, чорний кунжут і т.д.)	1	опитування
17	Технологія приготування та використання «квіткового тренду» (тобто використання їстівних квітів).	1	опитування

18	Технологія приготування «коктейлів» та «сирного чаю»	1	опитування
19	Технологія приготування «хмарного хліба». Історія виникнення та використання.	1	опитування
20	Контрольна робота.	1	контрольна робота
Тема: Нові тенденції для сервірування столу		5	
21	Основні тренди сучасного сервірування столів.	1	опитування
22	Сучасний посуд та столові прибори.	1	опитування
23	Сучасна столова білизна та її використання.	1	опитування
24	Декор для сервірування столів.	1	опитування
25	Контрольна робота.	1	контрольна робота
Всього годин		25	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Сучасний декор кондитерських виробів»

Професія: кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3 розряд

№ уроку	Тема уроку	Кількість годин	Форма контролю
	Тема: Сучасні тенденції художнього оформлення кондитерських виробів		
1	Світові тенденції в оздобленні кондитерських виробів	1	опитування
2	Стилі в оформленні кондитерських виробів	1	опитування
3	Головні тренди та сучасний дизайн в оформленні кондитерських виробів	1	опитування
4	Контрольна робота	1	контрольна робота
	Тема: Види оформлення тортів та тістечок		опитування
5	Тістечка дрібноштучні, дитячі та мереживні.	1	опитування
6	Геометричні торти	1	опитування
7	Торти з барельєфом.	1	опитування
8	Торти літери та торти з ручним розписом	1	опитування
9	Текстильні та плиткові мотиви оформлення тортів та тістечок.	1	опитування
10	Контрольна робота	1	контрольна робота
	Тема: Види елементів декору кондитерських виробів		опитування
11	Дизайн кондитерських виробів з допомогою фігурок ручної роботи	1	опитування
12	Айсінг та його використання	1	опитування
13	Оформлення кондитерських виробів дзеркальною глазур'ю та шоколадним велюром.	1	опитування
14	Технологія приготування шоколадного ганашу та його використання.	1	опитування
15	Мастика та її використання	1	опитування
16	Технологія приготування макарунів та їх використання	1	опитування
17	Контрольна робота	1	контрольна робота
	Тема: Сучасні тренди оформлення кондитерських виробів.		
18	Сучасний декор з використанням посипок різного виду.	1	опитування

19	Сучасний декор з використанням желе та флористичних композицій.	1	опитування
20	Оформлення кондитерських виробів тематичного спрямування	1	опитування
	Всього годин	20	

Приклади робіт для ДКА

- 1.Пиріг шарів з повидлом.
- 2.Бісквітні шарові тістечка.
- 3.Бісквітні тістечка «Пеньочки».
- 4.Бісквітні тістечка «Буше».
- 5.Тістечко «Кільце пісочне».
- 6.Тістечко пісочне з фруктовою начинкою і кремом.
- 7.Тістечко пісочне «Кошик з масляним кремом».
- 8.Тістечко пісочне «Кошик з білковим кремом».
- 9.Тістечко пісочне «Кошик з желе і фруктами».
- 10.Тістечко «Яблуко в шаровому тісті».
- 11.Тістечко шарове з кремом «Наполеон».
- 12.Тістечко «Трубочки шарові з кремом».
- 13.Тістечко заварне «Еклер».
- 14.Тістечко крихтове «Картопля».
- 15.Бісквітний торт «Кремовий».
- 16.Бісквітний торт «Вітальний».
- 17.Бісквітний торт «Дитячий».
- 18.Бісквітний торт «Ананас».
- 19.Пісочний торт «Листопад».
- 20.Пісочний торт «Вишиванка».
- 21.Торт «Наполеон».
- 22.Перекладанець з чорносливом.
- 23.Перекладанець «Прикарпатський».
- 24.Перекладанець «Пташине молоко».
- 25.Чізкейк.
- 26.Капкейк.
- 27.Мафіни.
- 28.Тірамісу.
- 29.Кекс мраморний.
- 30.Торт желейний «Лісова ягода».
- 31.Торт «Сметанник».
- 32.Торт «Павлова».
- 33.Бананово-шоколадне тістечко.

Білет №1

1. В якому випадку дріжджове тісто готують безопарним способом?

- а) тісто містить мало здоби;
- б) тісто в невеликій кількості;
- в) вироби зберігають довгий час.

2. Масляний крем можна зберігати протягом:

- а) 12 год.;
- б) 2 год.;
- в) 5 год.

3. Розпушувачем в пісочному тісті є:

- а) дріжджі;
- б) сода;
- в) амоній;

4. Вироби з білковим кремом, при наявності холоду зберігають:

- а) 12 год.;
- б) 24 год.;
- в) 72 год.

5. Назвіть заклади громадського харчування з повним виробничим циклом:

- а) ресторан, кафе;
- б) їдальня, бар;
- в) ресторан, їдальня.

6. Механічна машина - це сукупність механізмів :

- а) рушійного, передавального, виконавчого;
- б) рушійного, захисту, блокування;
- в) виконавчого, захисту, блокування.

7. Основною частиною мікрохвильової печі є :

- а) електронагрівальний елемент;
- б) магнетрон;
- в) магнітний пускач.

8. Які мікроорганізми приймають участь в виробництві харчових продуктів?

- а) віруси, бактерії, дріжджі;
- б) бактерії, дріжджі, плісняві грибки;
- в) віруси, дріжджі, плісняві грибки.

9. Де зберігаються медичні книжки працівників підприємств харчування?

- а) в особистому збереженні;
- б) в керівника підприємства;
- в) в медичному закладі.

10. Назвіть інструктаж що проводиться перед початком роботи у лабораторії, майстерні:

- а) цільовий;
- б) позаплановий;
- в) вступний.

11. Яка тривалість робочого часу встановлена для працівників віком від 16 до 18 років ?

- а) 36 годин на тиждень;
- б) 24 годин на тиждень;
- в) 41 година на тиждень.

12. Брутто горіхів складає 520г. Нетто 425г. Визначити відсоток відходів?

- а) 18,27%;
- б) 81,73%;
- в) 13%.

Білет №2

1. Прісне здобне тісто використовують для приготування:

- а) рулетів;
- б) тортів;
- в) пиріжків.

2. Вироби оздоблені білковим сирцевим кремом:

- а) колерують;
- б) охолоджують;
- в) заморожують.

3. При приготуванні торта «Наполеон» використовують :

- а) бісквітний напівфабрикат;
- б) білково-повітряний напівфабрикат;
- в) шаровий напівфабрикат.

4. Торти масового виробництва мають:

- а) просте оздоблення поверхні;
- б) складне оздоблення поверхні;
- в) будь – яке оздоблення поверхні.

5. Що відноситься до кухонного посуду ?

- а) обробні дошки;
- б) ложки, виделки;
- в) сотейники, сковороди.

6. Хто має перевіряти наявність і справність захисного заземлення на електричному устаткуванні?

- а) людина, що працює на даному устаткуванні;
- б) електрик;
- в) начальник цеху, відділу.

7. Електричне устаткування призначене для приготування виробів в потоках гарячого повітря?

- а) жарова шафа;
- б) пекарна шафа;
- в) конвекційна піч.

8. Визначити гострі кишкові інфекції :

- а) ботулізм, стафілококова інфекція;
- б) дизентерія, холера, черевний тиф;
- в) сибірська виразка, туберкульоз, ящур.

9. Які миючі та дезінфікуючі засоби застосовуються на підприємствах харчування?

- а) дозволені органами санітарно-епідеміологічного контролю;
- б) будь-які миючі та дезінфікуючі засоби;
- в) дозволені тільки в певній галузі харчового виробництва.

10. Оптимальні мікрокліматичні умови :

- а) температура 18-20°C, відносна вологість 40-60 %, швидкість руху повітря — 0,1-0,2 м/с;
- б) температура 22°C, відносна вологість 30-40 %, швидкість руху повітря — 1- 2 м/с.
- в) температура 22-24°C, відносна вологість 70 %, швидкість руху повітря — 3-4 м/с.

11. Дисциплінарна відповідальність передбачає:

- а) відшкодування завданих збитків;
- б) штраф, догана;
- в) догана, звільнення.

12. Калькуляційна картка визначає:

- а) ціну страви, виробу;
- б) норми закладки сировини;
- в) норми відходів виробництва.

Білет №3

1. Для якого бісквітного тіста використовують хімічний розпушувач:

- а) основний бісквіт;
- б) масляний бісквіт;
- в) шоколадний бісквіт.

2. Оптимальна температура для розвитку дріжджів:

- а) 50*С;
- б) 20*С;
- в) 35С.

3. При приготуванні шарового прісного напівфабрикату використовують:

- а) вершкове масло;
- б) олію;
- в) маргарин.

4. До крихтових тістечок відносять:

- а) тістечко «Бізе»;
- б) тістечко «Еклери»;
- в) тістечко «Картопелька».

5. Столове приладдя складається з:

- а) виделки, ножа, ложки;
- б) виделки, ножа;
- в) закусочної тарілки, виделки.

6. Автоматичне вимикання електродвигуна при перевантаженні або довготривалій роботі називається:

- а) тепловий захист;
- б) аварійний захист;
- в) автоматичний захист.

7. Визначити основні частини холодильної машини ;

- а) компресор, випарник;
- б) робоча камера, робочі органи;
- в) парогенератор, тенти.

8. Яка оптимальна температура для розвитку більшості мікроорганізмів?

- а) 15 - 20С;
- б) 25 - 35С;
- в) 5 - 15С.

9. Визначити зоонозні інфекції :

- а) дизентерія, холера, черевний тиф;
- б) ботулізм, стафілококова інфекція;
- в) сибірська виразка, туберкульоз, ящури.

10. Граничні норми підймання та переміщення вантажів дівчатам для короткочасної роботи у 16 років складає:

- а) 7 кг;
- б) 6 кг;
- в) 10 кг.

11. Яка тривалість робочого часу встановлена для працівників віком від 16 до 18 років ?

- а) 24 годин на тиждень;
- б) 41 година;
- в) 36 годин на тиждень.

12. Вага бруutto це -

- а) вага товару без упаковки;
- б) вага товару з упаковкою;
- в) максимальна вага.

Білет №4

1. Температурний режим випікання заварних тістечок:

- а) 210* - 190*С;
- б) 180* - 160*С;
- в) 250* - 220*С .

2. Для приготування торта «Київський» використовують:

- а) бісквітний напівфабрикат;
- б) пісочний напівфабрикат;
- в) білково – горіховий напівфабрикат.

3. Термін зберігання виробів з сметанним кремом (при наявності холоду) становить:

- а) 24 год.;
- б) 7 год;
- в) 12 год.

4. Співвідношення борошна, жиру та цукру в пісочному тісті:

- а) 3:2:1;
- б) 3:2:2;
- в) 2:2:1.

5. Хто може бути матеріально-відповідальною особою на виробництві:

- а) уповноважена особа;
- б) директор;
- в) бухгалтер.

6. Джерелами тепла в теплових апаратах можуть бути:

- а) природний і штучний газ;
- б) електроенергія;
- в) дрова, мазут.

7. Які режими роботи є обов'язковими для пароконвектомата?

- а) режим "конвекції";
- б) приготування на парі;
- в) розморожування, підігрів.

8. Бактеріоносій це –

- а) людина в інкубаційному періоді захворювання;
- б) людина, що вже хворіє;
- в) здорова людина.

9. Визначити харчові отруєння :

- а) дизентерія, холера, черевний тиф;
- б) ботулізм, стафілококове отруєння, сальмонельоз.
- в) туберкульоз, бруцельоз, туляремія.

10. Скільки разів на рік повинні проводитися медичні огляди працюючих підлітків на роботах пов'язаних з продуктами харчування?

- а) два рази на рік;
- б) один раз на рік;
- в) один раз на два роки.

11. У разі зміни умов праці, що впливає на стан охорони праці, з працівником проводиться:

- а) цільовий інструктаж;
- б) позаплановий інструктаж;
- в) вступний інструктаж.

12. Норма вкладення продуктів вагою нетто це:

- а) вага сировини після її механічної і кулінарної обробки;
- б) найменування компонентів, необхідних для виготовлення страви;
- в) вага необробленої сировини.

Білет №5

1. Пісочне основне тісто від десертного відрізняється наявністю:

- а) меланжа;
- б) соди;
- в) рідини.

2. При приготуванні торта «Листопад» використовують напівфабрикат:

- а) білково – горіховий;
- б) пісочний;
- в) шаровий.

3. Меланж це:

- а) суміш води та цукру;
- б) суміш молока та води;
- в) суміш заморожених яєць.

4. Крихтові посипки готують з:

- а) випечених напівфабрикатів;
- б) горіхів;
- в) цукру.

5. Кондитер 3-го розряду :

- а) штампує, формує та викладає вироби на листи;
- б) готує тістечка та хлібобулочні вироби складного приготування;
- в) готує прості масові торти, тістечка та інші поштучні кондитерські і хлібобулочні вироби.

6. Основною частиною газового теплового апарату є :

- а) газовий пальник;
- б) газохід;
- в) підвідний газопровід.

7. В якій частині холодильної машини відбувається кипіння холодильного агента?

- а) конденсаторі;
- б) компресорі;
- в) випарнику.

8. Визначити харчові отруєння немікробного походження:

- а) сальмонельоз;
- б) отруєння ядовитими рослинами і грибами;
- в) отруєння пестицидами.

9. Дезінфекція це –

- а) знищення хвороботворних микробів ;
- б) знищення комах ;
- в) знищення гризунів.

10. З метою запобігання або зменшення впливу на працівника шкідливих і небезпечних виробничих чинників застосовують:

- а) засоби колективного та індивідуального захисту;
- б) засоби колективного захисту та вентиляцію;
- в) профілактичне лікування.

11. Відповідальність, що передбачає накладення штрафів у розмірі від 2 до 14 неоподаткованих мінімумів доходів громадян:

- а) адміністративна;
- б) дисциплінарна;
- в) матеріальна.

12. Основними технологічними нормативними документами, які включають єдині вимоги до сировини, готової продукції, необхідні витрати сировини при приготуванні на підприємствах ресторанного господарства є:

- а) збірники рецептур;
- б) укази, постанови міністерства; в) технічні умови, стандарти підприємств.

Білет №6

1. Пшеничне борошно поділяють на:

- а) 5 гатунків;
- б) 4 гатунки;
- в) 6 гатунків.

2. Дрібні вироби з дріжджового тіста випікають протягом:

- а) 10-15 хв.;
- б) 20 -25 хв.;
- в) 25 – 30 хв.

3. При приготуванні дріжджового тіста рідину нагрівають до температури:

- а) 60*С;
- б) 20*С;
- в) 25*С.

4. Тиражний сироп використовують для:

- а) приготування бісквітного тіста;
- б) приготування помадки;
- в) оздоблення пряників.

5. Столовий посуд це -

- а) салатники , тарілки, тарілки - менажниці;
- б) виделки, ножі, ложки;
- в) казани, сотейники, сковороди.

6. Універсальні кухонні машини складаються з :

- а) приводу і змінних механізмів;
- б) приводу і виконавчого механізму;
- в) електродвигуна і передавального механізму.

7. Основною частиною електричного теплового апарату є:

- а) електродвигун;
- б) електронагрівальний елемент;
- в) терморегулятор.

8. Яке значення дотримання особистої гігієни працівниками підприємств харчування:

- а) запобігання виникненню харчових отруєнь та інфекцій;
- б) слідкування за особистим здоров'ям працівників;
- в) підвищення якості продукції.

9. Отруєння сальмонелами найчастіше виникає :

- а) через корів, кіз хворих на мастит;
- б) через вживання зараженого м'яса , яєць;
- в) через недотримання правил термічної обробки продуктів.

10. До якої групи причин нещасних випадків на виробництві належить порушення трудової та виробничої дисципліни:

- а) технічні;
- б) організаційні;
- в) психофізіологічні.

11. Акт про нещасний випадок на підприємстві за формою Н-1 зберігається у службі охорони праці протягом:

- а) одного року;
- б) до тих пір, поки потерпілий працює на даному підприємстві;
- в) 45 років.

12. Вихід страви чи виробу це-

- а) вага порції, виробу;
- б) об'єм порції;
- в) вага сировини на порцію.

Білет №7

1. Для приготування бісквітних рулетів випікають:

- а) розмазку;
- б) капсуль;
- в) заготовку у формі.

2. Масляний крем «Шарлот» в рецептурі містить:

- а) вершки;
- б) молоко;
- в) сметану.

3. За якими ознаками визначають готовність виробів з дріжджового тіста:

- а) за зовнішнім виглядом;
- б) запахом;
- в) вагою.

4. Комбіновані торти складаються з випеченого напівфабрикату:

- а) одного виду;
- б) двох видів;
- в) трьох видів.

5. Кондитерські цехи які випускають до 10-12 тис. виробів за зміну відносяться до:

- а) цехів великої потужності;
- б) цехів середньої потужності;
- в) цехів малої потужності.

6. ТЕНи- це:

- а) нагрівальні елементи відкритого типу;
- б) нагрівальні елементи закритого типу;
- в) нагрівальні елементи герметично закритого типу.

7. Середньотемпературне холодильне устаткування характеризується:

- а) температурою в охолоджуваному об'ємі від 0 до 8 °С;
- б) температурою в охолоджуваному об'ємі не вище ніж -18 °С;
- в) температурою в охолоджуваному об'ємі не вище ніж -25*С.

8. Наука, яка вивчає проблеми профілактики захворювань та поліпшення здоров'я, працездатності і довголіття людини називається:

- а) гігієна;
- б) санітарія;
- в) мікробіологія.

9. Коли здійснюється поточне прибирання приміщень підприємств харчування:

- а) два рази на день - після сніданку і вечері;
- б) після кожного видавання їжі - сніданку, обіду, вечері;
- в) один раз - перед початком робочої зміни.

10. Чи зобов'язаний власник під час укладання трудового договору проінформувати громадянина про небезпечні та шкідливі чинники на його робочому місці, про його права і пільги?

- а) ні;
- б) так;
- в) так, якщо громадянин цього вимагає.

11. З скількох років дозволяється працювати підлітку?

- а) з 14;
- б) з 18;
- в) з 16.

12. Збірник технологічних карток це -

- а) це нормативний документ, який містить технологічні картки;
- б) збірник рецептур;
- в) це нормативний документ, який містить калькуляційні картки

Білет №8

1. Вафельний напівфабрикат випікають :

- а) на листах;
- б) у формах;
- в) на електровафельниці.

2. Вироби з білковим кремом, при наявності холоду зберігають:

- а) 12 годин;
- б) 72 години;
- в) 24 години.

3. Допустимі відхилення маси тістечок:

- а) 3 – 5 гр.;
- б) 1 -2гр.;
- в) 6-7 гр.

4. Оптимальна температура для розстоювання дріжджового тіста:

- а) 25* С;
- б) 35*С;
- в) 50*С .

5. Оформлення кондитерських виробів здійснюється :

- а) в основному вручну;
- б) механічним способом;
- в) автоматичним способом.

6. Холостий хід машини – це:

- а) перевірка роботи машини без завантаження продукту;
- б) початкова стадія обробки продукту;
- в) перевірка роботи машини з завантаженим продуктом.

7. В якому стані дозволяється завантажувати продукти до холодильного устаткування?

- а) у заморожуваному;
- б) у охолоджуваному до температури навколишнього середовища;
- в) в теплому стані.

8. Токсини - це :

- а) форма імунітету;
- б) вид мікроорганізмів;
- в) отруйні речовини, які виробляються патогенними мікроорганізмами.

9. Яким приладом визначається якість свіжих яєць?

- а) овоскопом;
- б) приладом Журавльова;
- в) приладом типу "Рекорд".

10. Які основні причини травматизму?

- а) організаційні, психофізіологічні;
- б) технічні, санітарно-гігієнічні;
- в) всі перераховані в 1 і 2 .

11. Чи надаються пільги жінкам, що мають малолітніх дітей?

- а) так;
- б) ні;
- в) вибірково.

12. Обов'язковий вид обліку, який веде підприємство:

- а) статистичний;
- б) бухгалтерський;
- в) оперативний.

Білет №10

1. Термін реалізації виробів з без дріжджового тіста:

- а) 48 годин;
- б) 36 годин;
- в) 24 години.

2. При приготуванні листкового тіста використовують жир з температурою:

- а) 12*С;
- б) - 1*С;
- в) 24*С.

3. Дитячі торти виготовляють масою:

- а) 1,5 кг;
- б) 1 кг;
- в) 0,25 кг.

4. Для приготування крему використовують вершки жирністю:

- а) 30%;
- б) 40%;
- в) 35% .

5. У великих кондитерських цехах для наповнення виробів кремом застосовується :

- а) кондитерські насадки;
- б) ручний наповнювач;
- в) пневматичний пристрій.

6. Охолодженими вважаються продукти, температура яких знаходиться в інтервалі значень

- а) 0...4*С;
- б) 10...20*С;
- в) 10...-10*С.

7. Вкажіть джерело енергії НВЧ - апаратів :

- а) дисплей;
- б) гриль;
- в) магнетрон.

8. Стерилізація це:

- а) процес нагрівання до температури 100...120*С;
- б) процес нагрівання до температури вище 100...120*С;
- в) процес кипіння при 100*С.

9. Які хвороби називають хворобами "брудних рук"?

- а) дизентерію;
- б) холеру;
- в) туберкульоз.

10. Що є підставою для оплати потерпілому страхових оплат:

- а) акт розслідування нещасного випадку;
- б) медична довідка – листок тимчасової непрацездатності;
- в) наказ роботодавця.

11. Результати перевірки знань працівників з питань охорони праці оформляються:

- а) наказом керівника;
- б) протоколом;
- в) наряд-допуском.

12. За якими ознаками здійснюється класифікація закладів ресторанного господарства?

- а) за типом і класом;
- б) за місцем розміщення і видом економічної діяльності;
- в) всі відповіді вірні.

Білет №9

1. При приготуванні пряничного тіста використовують:

- а) «сухі духи»;
- б) коньяк;
- в) кардамон.

2. Опара для дріжджового тіста має консистенцію:

- а) густу;
- б) рідку;
- в) сметаноподібну.

3. Для приготування крему використовують сметану жирністю:

- а) 30%;
- б) 10%;
- в) 20% .

4. Нарізні тістечка готують:

- а) формують перед випіканням;
- б) з випеченого напівфабрикату;
- в) немає значення.

5. Яким способом здійснюється заміс тіста?

- а) ручним;
- б) механічним;
- в) обидва варіанти вірні.

6. Для чого призначений просіювач борошна?

- а) для збагачення киснем і видалення металевих домішок;
- б) для збагачення киснем і видалення домішок;
- в) для збагачення киснем, видалення домішок і розпушування борошна.

7. Який апарат одночасно збиває і охолоджує вершки з цукром, видаючи м'яке морозиво?

- а) миксер;
- б) слайсер;
- в) фризер.

8. Повне знищення всіх форм існування мікроорганізмів називається:

- а) інкубація;
- б) пастеризація;
- в) стерилізація.

9. Стафілококи локалізуються :

- а) в м'ясі та м'ясних продуктах;
- б) на шкірі, в носоглотці, кишках.
- в) в ґрунті, воді.

10. Хто несе відповідальність за створення безпечних умов праці на кожному робочому місці ?

- а) робітник;
- б) інженер з техніки безпеки;
- в) роботодавець.

11. Фінансування профілактичних заходів з охорони праці на підприємстві здійснюється:

- а) роботодавцем;
- б) фондом соціального страхування;
- в) благодійним фондом.

12. Норма вкладення продуктів вагою нетто це:

- а) вага сировини після її механічної і кулінарної обробки;
- б) найменування компонентів, необхідних для виготовлення страви;
- в) вага необробленої сировини.

Білет №10

1. Термін реалізації виробів з бездріжджового тіста:

- а) 48 годин;
- б) 36 годин;
- в) 24 години.

2. При приготуванні листкового тіста використовують жир з температурою:

- а) 12*С;
- б) - 1*С;
- в) 24*С.

3. Дитячі торти виготовляють масою:

- а) 1,5 кг.;
- б) 1 кг.;
- в) 0,25 кг.

4. Для приготування крему використовують вершки жирністю:

- а) 30%;
- б) 40%;
- в) 35%.

5. У великих кондитерських цехах для наповнення виробів кремом застосовуються :

- а) кондитерські насадки;
- б) ручний наповнювач;
- в) пневматичний пристрій.

6. Охолодженими вважаються продукти, температура яких знаходиться в інтервалі значень

- а) 0...4*С;
- б) 10...20*С;
- в) 10...-10*С.

7. Вкажіть джерело енергії НВЧ - апаратів :

- а) дисплей;
- б) гриль;
- в) магнетрон.

8. Стерилізація це:

- а) процес нагрівання до температури 100...120*С;
- б) процес нагрівання до температури вище 100...120*С;
- в) процес кипіння при 100*С.

9. Які хвороби називають хворобами "брудних рук"?

- а) дизентерію;
- б) холеру;
- в) туберкульоз.

10. Що є підставою для оплати потерпілому страхових виплат:

- а) акт розслідування нещасного випадку;
- б) медична довідка – листок тимчасової непрацездатності;
- в) наказ роботодавця.

11. Результати перевірки знань працівників з питань охорони праці оформляються:

- а) наказом керівника;
- б) протоколом;
- в) наряд-допуском.

12. За якими ознаками здійснюється класифікація закладів ресторанного господарства?

- а) за типом і класом;
- б) за місцем розміщення і видом економічної діяльності;
- в) всі відповіді вірні.