

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: 1,5 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.....	5-6
2. Зведена таблиця по розрядах, модулях та предметах.....	7
3. Таблиця відповідності базових компетентностей навчальним предметам...	8-12
4. Навчальна програма з предмета «Основи правових знань».....	13
5. Навчальна програма з предмета «Основи галузевої економіки».....	14
6. Навчальна програма з предмета «Правила дорожнього руху».....	15
7. Навчальна програма з предмета «Основи інформаційних технологій».....	16
8. Навчальна програма з предмета «Основи професійної етики».....	17
9. Навчальна програма з предмета «Основи енергозбереження».....	18
10. Навчальна програма з предмета «Основи англійської мови за професійним спрямуванням».....	19
11. Навчальна програма з предмета «Устаткування підприємств харчування»..	20
12. Навчальна програма з предмета «Гігієна та санітарія виробництва».....	21
13. Навчальна програма з предмета «Організація виробництва та обслуговування».....	22
14. Навчальна програма з предмета «Облік, калькуляція та звітність».....	23
15. Навчальна програма з предмета «Технологія приготування борошняних та кондитерських виробів».....	24
16. Навчальна програма з предмета «Малювання та ліплення».....	25
17. Навчальна програма з виробничого навчання.....	26
18. Навчальна програма з виробничої практики.....	27
19. Навчальний модуль КНД 3.1.....	28-29
20. Навчальний модуль КНД 3.2.....	30-33
21. Навчальний модуль КНД 3.3.....	34-35
22. Навчальна програма з предмета «Організація виробництва та обслуговування».....	36
23. Навчальна програма з предмета «Технологія приготування борошняних та кондитерських виробів».....	37-39
24. Навчальна програма з предмета «Устаткування підприємств харчування».....	40-41
25. Навчальна програма з предмета «Гігієна та санітарія виробництва».....	42
26. Навчальна програма з виробничого навчання.....	43-44
27. Навчальна програма з виробничої практики.....	45-46
28. Навчальний модуль КНД 3.4.....	47-49
29. Навчальний модуль КНД 3.5.....	50-51
30. Навчальна програма з предмета «Організація виробництва та обслуговування».....	52
31. Навчальна програма з предмета «Технологія приготування борошняних та кондитерських виробів».....	53-55
32. Навчальна програма з предмета «Устаткування підприємств харчування».....	56-58
33. Навчальна програма з предмета «Гігієна та санітарія виробництва».....	59
34. Навчальна програма з виробничого навчання.....	60-61
35. Навчальна програма з виробничої практики.....	62-63

36. Навчальна програма з предмета «Європейська кухня».....	64-65
37. Навчальна програма з предмета «Сучасні тенденції подачі страв та закусок».....	66
38. Приклади робіт для ДКА.....	67

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

до робочої освітньої програми з використанням модульно-компетентнісного підходу для підготовки кваліфікованих робітників на основі 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 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 238 годин. Для професійно-практичної підготовки відводиться 695 години.

Навантаження учнів під час професійно-практичної підготовки: виробниче навчання – 6 годин, виробнича практика – 8 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

Термін навчання: 1,5 роки

№ 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	39						39
1.1	Основи правових знань	4						4
1.2	Основи галузевої економіки і підприємництва	4						4
1.3	ПДР	4						4
1.4	Основи інформаційних технологій	4						4
1.5	Основи професійної етики	7						7
1.6	Основи енергозбереження	6						6
1.7	Основи англійської мови за професійним спрямуванням	10						10
2	Професійно-теоретична підготовка	69	8	34	34	61	32	238
2.1	Облік, калькуляція та звітність	8						8
2.2	Організація виробництва та обслуговування	10	1	3	3	1	1	19
2.3	Технологія приготування борошняних та кондитерських виробів	24	3	20	12	33	19	111
2.4	Устаткування підприємств харчування	10	2	7	16	21	8	64
2.5	Гігієна та санітарія виробництва	10	2	4	3	6	4	29
2.6	Спеціальне малювання	7						7
3	Професійно-практична підготовка	43	26	84	145	271	126	695
3.1	Виробниче навчання	24	12	42	60	114	90	342
3.2	Виробнича практика	19	14	42	85	157	36	353
4	Державна кваліфікаційна атестація							7
5	Предмети, що вільно обираються							45
5.1	Європейська кухня							15
5.2	Сучасні тенденції подачі страв та закусок							30

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: Зрозряд

Професійний базовий навчальний модуль

Бюджет навчального часу - 151год.

Загальнопрофесійна підготовка - 39 год.:

Основи правових знань – 4 год.

Основи галузевої економіки і підприємництва – 4 год.

ПДР – 4

Основи інформаційних технологій – 4 год

Основи професійної етики-7 год.

Основи енергозбереження - 6 год.

Основи англійської мови за професійним спрямуванням - 10год.

Професійно-теоретична підготовка - 69 год.:

Облік, калькуляція, звітність - 8 год.

Організація виробництва та обслуговування - 10 год.

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів-24 год.

Устаткування підприємств харчування - 10 год.

Гігієна та санітарія виробництва - 10 год.

Спеціальне малювання - 7 год.

Професійно-практична підготовка - 43 год.:

Виробниче навчання - 24 год.

Виробнича практика -19 год.

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
БК1	Оволодіння основами трудового	Знати: систему трудового права в Україні, яка регулює трудові відносини в Україні; основні права і свободи громадян, закріплені в Конституції України, що визначають принципи правового регулювання трудових	Основи правових знань	4

	законодавства	відносин; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору, підстави його припинення; основні трудові права та обов'язки працівників; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності. Уміти: застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права		
БК2	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	Знати: основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); організаційно-економічні форми підприємництва; основи діяльності підприємництва; основи менеджменту; основи маркетингу; поняття конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації). Уміти: складати бізнес-план; вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях	Основи галузевої економіки і підприємництва	4
БК3	Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху	Знати: Правила дорожнього руху. Уміти: застосовувати вимоги Правил дорожнього руху, відповідно до Закону України «Про дорожній рух»	ПДР	4
БК4	Оволодіння основами інформаційних технологій	Знати: основи роботи на персональному комп'ютері; вимоги до влаштування робочого місця та правила безпеки роботи на персональному комп'ютері; мультимедійні сучасні технології; технології пошуку необхідної інформації в мережі internet, її збереження, обробка, друк; використання сучасних технологій в галузі. Уміти: вільно працювати на персональному комп'ютері; користуватись програмами для створення текстових документів, графічних документів в межах необхідних у кондитерській справі; здійснювати пошук в мережі internet; використовувати ПК у моделюванні ескізів кондитерських виробів	Основи інформаційних технологій	4
БК5	Оволодіння професійною етикою та основами	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	Основи професійної етики	7

	психології	способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі. Уміти: визначати індивідуальні психологічні особливості (самодіагностика); володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід, слухати і переконувати; дотримуватись норм професійної поведінки кондитера, кодексу культури; розв'язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками		
БК6	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
БК7	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
БК8	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
БК9	Оволодіння	Знати: кваліфікаційні вимоги до професійних працівників різних розрядів	Організація	10

	основами організації виробництва та обслуговування	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 місце відповідно до типу виконання робіт	виробництва та обслуговування	
БК10	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	24
		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	12
БК11	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	2
БК12	Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва	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.	Гігієна та санітарія виробництва	10
		Уміти: виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни	Виробниче навчання	4
БК13	Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням	Знати: основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малювання рослин.	Спеціальне малювання	7
		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	Виробниче навчання	6

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи правових знань»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: базовий блок

№ уроку	Тема	К-сть годин	Форма контролю
<i>Базовий блок</i>		4	
Цивільне право та відносини, що ним регулюються		2	
1	Поняття цивільного права України. Цивільно-правова відповідальність.	1	опитування
2	Спадкове право. Підстави спадкоємства. Спадкоємство за законом. Спадкоємство за заповітом.	1	опитування
Господарство і право		2	
3	Поняття господарського права та його роль у регулюванні господарських відносин.	1	опитування
4	Види відповідальності за порушення господарського законодавства.	1	опитування
	Всього годин	4	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи галузевої економіки і підприємництва»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: базовий блок

№ уроку	Тема	К-сть годин	Форма контролю
<i>Базовий блок</i>		4	
1	Основні тенденції економічного розвитку країни та галузі.	1	опитування
2	Підприємництво у системі ринкових відносин. Види підприємництва. Організаційні типи підприємств	1	опитування
3	Порядок створення, реорганізації і ліквідації підприємств. Нормативно - законодавча база підприємництва. Податки, пільги, дотації.	1	опитування
4	Планування підприємницької діяльності. Основи складання бізнес - плану.	1	опитування
	Всього годин	4	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Правила дорожнього руху»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: базовий блок

№ уроку	Тема	К-сть годин	Форма контролю
<i>Базовий блок</i>		4	
1	Поняття про психофізіологію праці водія. Обов'язки та права пішоходів і пасажирів.	1	опитування
2	Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом і погоничів тварин.	1	опитування
3	Класифікація ДТП, основні причини, заходи запобігання ДТП.	1	опитування
4	Відповідальність за порушення правил дорожнього руху, за нанесення матеріальної шкоди та шкоди природі.	1	опитування
	Всього годин	4	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи інформаційних технологій»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: базовий блок

№ уроку	Тема	К-сть годин		Форма контролю
		всього	З них практич. роб	
<i>Базовий блок</i>		4		
Тема. Інформаційно-комунікаційні технології. Мультимедійні та гіпертекстові документи				
1	Технології опрацювання мультимедійних даних. Технології розробки веб-сайтів	1		опитування
2	Практична робота «Створення сайту»		1	ПР
3	Практична робота «Створення сайту»		1	ПР
4	Підсумковий урок. захист проєкту.	1		захист проєктів
	Всього годин	4		

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	24	
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: молочні продукти		
7	Характеристика основної сировини: кисломолочні продукти	1	опитування
8	Характеристика основної сировини: харчові жири	1	опитування
9	Характеристика основної сировини: плоди та ягоди		
10	Характеристика допоміжної сировини	1	опитування
11	Розпушувачі тіста		
12	Підготовка сировини до виробництва	1	тести
13	Види сировини	1	опитування
14	Вимоги до якості сировини	1	опитування
15	Вимоги до якості напівфабрикатів	1	опитування
16	Терміни, умови зберігання сировини	1	опитування
17	Терміни, умови зберігання напівфабрикатів	1	тести
18	Терміни, умови зберігання готової продукції	1	опитування
19	Правила та порядок складання борошняних кондитерських виробів	1	опитування
20	Види оздоблень борошняних кондитерських виробів	1	опитування
21	Оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами	1	опитування
22	Режим випікання (смаження).	1	опитування
23	Тривалість випікання (смаження).	1	опитування
24	Тематична атестація.		контрольна робота
	Всього годин	24	

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.		24
1	Вступ. Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Правила та вимоги гігієни і санітарії при роботі. Дотримання норм технологічного процесу. Користування нормативно-технологічною документацією	6
2	Визначення якості сировини. Органолептична оцінка якості. Розрахунок кількості сировини. Підготовка сировини до виробництва. Штампування, формування та відсаджування виробів на листи. Приготування сиропів для просочування. Складання та оздоблення кондитерських виробів.	6
3	Підготовка до роботи. Безпечне розташування та користування устаткуванням, кухонними машинами, машинами з електроприводом, ваговимірювальним устаткуванням.	2
4	Гігієна і санітарія при роботі на підприємствах. Дотримання норм особистої гігієни при виробництві кондитерських виробів.	4
5	Малювання геометричних фігур, орнаменту, прикраси з орнаменту, листя різної форми, квітів, фруктів, овочів. Нанесення трафаретного малюнку однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб.	6
Всього годин		24

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. Дотримання норм технологічного процесу. Користування нормативно-технологічною документацією	3
2	Визначення якості сировини. Органолептична оцінка якості. Розрахунок кількості сировини. Підготовка сировини до виробництва. Штампування, формування та відсаджування виробів на листи. Приготування сиропів для просочування. Складання та оздоблення кондитерських виробів. Малювання геометричних фігур, орнаменту, прикраси з орнаменту, листя різної форми, квітів, фруктів, овочів. Нанесення трафаретного малюнку однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб.	8
3	Підготовка до роботи. Безпечне розташування та користування устаткуванням, кухонними машинами, машинами з електроприводом, ваговимірювальним устаткуванням. Гігієна і санітарія при роботі на підприємствах. Дотримання норм особистої гігієни при виробництві кондитерських виробів. Організація робочого місця відповідно до вимог охорони праці в галузі кондитерського виробництва. Застосування первинних засобів пожежогасіння.	8
	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 - 1 год.

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 Виробнича практика	6 6

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	8		

Навчальний модуль

КНД 3.2 «Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів»

Бюджет навчального часу – 118 год.

Професійно-теоретична підготовка - 34 год

технологія приготування борошняних кондитерських виробів - 20 год.

устаткування підприємств харчування – 7 год.

організація виробництва та обслуговування - 3 год.

гігієна та санітарія виробництва - 4 год.

Професійно-практична підготовка - 84 год

виробниче навчання - 42 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	4
		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 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	1
		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	8	
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	8	

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	6
		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
		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	6 8
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	12 8
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>3</p>
--	--	--	---	-------------------

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

Бюджет навчального часу – 179 год.

Професійно-теоретична підготовка - 34 год:

технологія приготування борошняних кондитерських виробів - 12 год.

устаткування підприємств харчування – 16 год.

організація виробництва та обслуговування - 3 год.

гігієна та санітарія виробництва -3 год.

Професійно-практична підготовка -145 год:

виробниче навчання - 60 год.

виробнича практика - 85 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	4
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування,	Устаткування підприємств харчування	8
		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	30
			Виробнича практика	37
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	8
		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	30
	Виробнича практика	48		

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
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		7	

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»		20	
Тема: Приготування сиропів		4	
4	Приготування сиропів	1	опитування
5	Види напівфабрикатів для оздоблення. Характеристика та призначення	1	опитування
6	Технологія приготування окремих видів сиропів. Вимоги до якості різних видів сиропів	1	опитування
7	Використання, зберігання, терміни реалізації сиропів.	1	контрольна робота
Тема: Приготування помади		2	
8	Приготування помади її асортимент; технологія приготування різних видів помади	1	опитування
9	Вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації	1	тести
Тема: Приготування желе та прикрас з нього		3	
10	Приготування желе та прикрас з нього	1	опитування
11	Технологічний процес виготовлення, вимоги до якості желе на желатині, агарі	1	опитування
12	Асортимент та технологія приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних;	1	тести

	вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації		
Тема: Приготування масляних кремів		6	
13	Приготування масляних кремів. Асортимент кремів	1	опитування
14	Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів.	1	опитування
15	Технологія приготування крему основного, особливого, нового.	1	тести
16	Використання кремів.	1	опитування
17	Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів	1	опитування
18	Зберігання, терміни реалізації виробів з масляними кремами	1	контрольна робота
Тема: Приготування вершкових, сметанних кремів		2	
19	Технологія приготування, вимоги до якості вершкових, сметанних кремів, їх використання	1	опитування
20	Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; умови зберігання, терміни реалізації	1	тести
Тема: Приготування посипок		3	
21	Приготування посипок	1	опитування
22	Асортимент посипок	1	опитування
23	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	
24	Технологію приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	1	опитування
25	Формування виробів з безопарного тіста. Оздоблення виробів з безопарного тіста. Вимоги до якості виробів з безопарного тіста	1	опитування
26	Правила розрахунку сировини для приготування безопарного тіста	1	опитування
27	Процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні виробів. Втрати маси виробів під час випікання і зберігання	1	тести
Тема: Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього		8	
28	Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом	1	опитування
29	Технологія приготування виробів з опарного тіста	1	опитування
30	Формування виробів з опарного тіста	1	опитування
31	Оздоблення виробів з опарного тіста	1	тести
32	Вимоги до якості виробів з опарного тіста	1	опитування
33	Правила розрахунку сировини для приготування опарного тіста	1	опитування

34	Процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні виробів з опарного тіста	1	опитування
35	Втрати маси виробів під час випікання і зберігання виробів з опарного тіста	1	контрольна робота
	Всього годин КНД 3.1-3.3	35	

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.		7	
Тема : Приготування сиропів.		1	
3	Устаткування для приготування сиропів . Плити різних типів. Котли варильні парові. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
Тема: Приготування помади.		1	
4	Устаткування для приготування помади. Механічне устаткування для збивання помади. Котли варильні з мішалкою. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
Тема: Приготування желе та прикрас з нього.		1	
5	Устаткування для приготування желе та прикрас з нього. Теплове устаткування. Холодильне устаткування. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
Тема: Приготування масляних кремів.		2	
6	Устаткування для приготування масляних кремів. Механічне устаткування. Збивальні машини. Планетарні міксери. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
7	Механічне устаткування. Універсальні кухонні машини для кондитерського цеху. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
Тема: Приготування вершкових, сметанних кремів.		2	
8	Устаткування для приготування вершкових і сметанних кремів. Холодильне устаткування. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
9	Підсумкове оцінювання КНД 3.1 – КНД 3.2. Тестові завдання.	1	контрольна робота
КНД 3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.		16	

Тема: Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього.		8	
10	Устаткування для приготування дріжджового тіста безопарним способом. Борошнопросіювальні машини Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
11	Устаткування для приготування дріжджового тіста безопарним способом. Універсальні кухонні машини для кондитерського цеху. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
12	Устаткування для приготування дріжджового тіста безопарним способом. Тістомісильні машини безперервної дії.	1	опитування
13	Устаткування для приготування дріжджового тіста безопарним способом. Тістомісильні машини періодичної дії.	1	тести
14	Устаткування для приготування дріжджового тіста безопарним способом. Тістоподілювачі. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
15	Устаткування для приготування дріжджового тіста безопарним способом. Тістоформуючі машини. Заокруглювачі тіста. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
16-17	Лабораторно-практична робота №1. Тема «Тістомісильна машина».	2	ЛПР
Тема: Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього.		8	
18	Устаткування для приготування дріжджового тіста опарним способом. Теплове устаткування для розстоювання виробів. Камери попередньої вистійки тістових напівфабрикатів.	1	опитування
19	Устаткування для приготування дріжджового тіста опарним способом. Пароконвектомати. Конвекційні печі. Правила експлуатації та вимоги ТБ	1	опитування
20	Устаткування для приготування дріжджового тіста опарним способом. Пекарні шафи. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
21	Устаткування для приготування дріжджового тіста опарним способом. Ротаційні печі. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
22	Устаткування для приготування дріжджового тіста опарним способом. Подові печі. Печі тунельного типу. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
23	Лінії для виробництва хлібобулочних виробів.	1	опитування
24	Машини для виробництва багетів і батонів.	1	опитування
25	Підсумкове оцінювання КНД 3.3. Тестові завдання.	1	контрольна робота
Всього годин КНД 3.1-3.3		25	

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, маку, кураги, горіхової начинки.	6
Тема: Приготування фаршів.		6
2	Розрахунок сировини. Технологія приготування фаршу з домашньої птиці, з ліверу, з м'яса з цибулею, грибного, з рисом і яйцями.	6
КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.		42
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 із нього.		6
5	Організація робочого місця. Розрахунок сировини. Приготування желе на желатині та прикрас з нього (нарізні, багатошарові, мозаїчні)	6
Тема: Приготування масляних кремів.		6
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 «Шарлотт».	6
Тема: Приготування вершкових і сметанних кремів .		12
7	Організація робочого місця. Розрахунок сировини. Технологія приготування крему вершкового, на желатиновій основі.	6
8	Організація робочого місця. Розрахунок сировини. Технологія приготування крему сметанного та вершково-сметанного.	6

Тема: Приготування посипок .		6
9	Організація робочого місця. Приготування посипок з випечених напівфабрикатів (бісквітні смажені крихти, пісочні крихти, крихти з шарового напівфабрикату, повітряного напівфабрикату). Приготування цукрової, шоколадної та горіхової посипок.	
КНД-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.		60
Тема: Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього.		30
10	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього: булочка домашня, шкільна, лимонна.	6
11	Розрахунок сировини. Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього: булочка з повидлом, рулет з маком, плюшка.	6
12	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього: рогалик з повидлом, равлик, ватрушка, пиріг відкритий, пиріг закритий.	6
13	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього: булочка «Харківська». кулеб'яка, пампушки.	6
14	Вироби смажені у фритюрі: пиріжки смажені, пончики, біляші.	6
Тема: Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього.		30
15	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: коровай, паска, пиріжки з різними начинками.	6
16	Розрахунок сировини. Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: булочка «Конвертик», «Малютко».	6
17	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: плетінка з повидлом, булочка з яблуком.	6
18	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: пироги (відкриті, закриті)	6
19	Визначення якості виробів органолептичним методом. Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	6
Всього годин КНД – 3.1 – 3.3		114

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Виробнича практика»

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3 розряд

№ п/п	Тема	Кількість годин
КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних, кондитерських і булочних виробів.		14
Тема: Приготування начинок		
1	Інструктаж з охорони праці на робочому місці.	1
	Розрахунок сировини. Приготування начинки з яблук, маку, кураги, горіхової начинки.	5
Тема: Приготування фаршів.		
2	Розрахунок сировини. Технологія приготування фаршу з домашньої птиці, з ліверу, з м'яса з цибулею, грибного, з рисом і яйцями.	8
КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.		42
Тема: Приготування сиропів.		
3	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Розрахунок сировини. Приготування сиропу для просочування виробів. Приготування інвертного сиропу.	7
Тема: Приготування помади.		
4	Розрахунок сировини. Приготування білої, кольорової та шоколадної помади.	8
Тема: Приготування желе та прикрас із нього.		
5	Організація робочого місця. Розрахунок сировини. Приготування желе на желатині та прикрас з нього (нарізні, багатошарові, мозаїчні)	8
Тема: Приготування масляних кремів.		
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 «Шарлотт».	8
Тема: Приготування вершкових і сметанних кремів .		
7	Організація робочого місця. Розрахунок сировини. Технологія приготування крему вершкового, на желатиновій основі. Розрахунок сировини. Технологія приготування крему сметанного та вершково-сметанного.	8
Тема: Приготування посипок .		

8	Організація робочого місця. Приготування посипок з випечених напівфабрикатів (бісквітні смажені крихти, пісочні крихти, крихти з шарового напівфабрикату, повітряного напівфабрикату). Приготування цукрової, шоколадної та горіхової посипок.	3
КНД-3.3. Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.		85
Тема: Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього.		
9	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього: булочка домашня, шкільна, лимонна.	5
10	Розрахунок сировини. Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього: булочка з повидлом, рулет з маком, плюшка.	8
11	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього: рогалик з повидлом, равлик, ватрушка, пиріг відкритий, пиріг закритий.	8
12	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього: булочка «Харківська». кулеб'яка, пампушки.	8
13	Вироби смажені у фритюрі: пиріжки смажені, пончики, біляші.	8
Тема: Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього.		
14	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: коровай, паска, пиріжки з різними начинками.	8
15	Розрахунок сировини. Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: булочка «Конвертик», «Малятко».	8
16	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: плетінка з повидлом, булочка з яблуком.	8
17	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: пироги (відкриті, закриті)	8
18	Визначення якості виробів органолептичним методом.	8
19	Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	8
Всього годин КНД – 3.1. – 3.3.		141

Навчальний модуль

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

Бюджет навчального часу – 332 год.

Професійно-теоретична підготовка - 61год:

технологія приготування борошняних кондитерських виробів - 33 год.

устаткування підприємств харчування - 21год.

організації виробництва та обслуговування - 1год.

гігієна та санітарія виробництва - 6 год.

Професійно-практична підготовка - 271год:

виробниче навчання - 114 год.

виробнича практика - 157 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	2
		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 24
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	5

		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту;	Устаткування підприємств харчування	3
		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	16
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	7
		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	24
		Виробнича практика	32	
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	6
		правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту;	Устаткування підприємств харчування	3
		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	24
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	5
		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	16
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	6
		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 ес дріжджових напівфабрикатів; 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	45

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

Бюджет навчального часу – 158 год.

Професійно-теоретична підготовка- 32 год:

технологія приготування борошняних кондитерських виробів – 19 год.

устаткування підприємств харчування - 8 год.

організація виробництва та обслуговування - 1 год.

гігієна та санітарія виробництва - 4 год.

Професійно-практична підготовка – 126 год:

виробниче навчання – 90 год.

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	4
		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	11
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	12
		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	54
			Виробнича практика	25

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»		33	
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		5	
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. Правила випікання виробів із вафельного тіста	1	опитування
7	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		7	
8	Технологія приготування пісочного тіста	1	опитування
9	Види пісочного тіста	1	опитування
10	Технологія приготування виробів з пісочного основного тіста	1	опитування
11	Технологія приготування виробів з пісочного десертного тіста	1	тести
12	Правила розрахунку сировини, вихід виробів з пісочного тіста. Формування виробів із пісочного тіста	1	опитування
13	Правила випікання виробів із пісочного тіста	1	опитування
14	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		6	
15	Технологія приготування прісного здобного тіста	1	опитування
16	Технологія приготування виробів із прісного здобного тіста	1	опитування
17	Правила розрахунку сировини; вихід виробів із прісного здобного тіста	1	опитування
18	Формування виробів із прісного здобного тіста	1	опитування
19	Правила випікання виробів із прісного здобного тіста	1	опитування

20	Вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів	1	контрольна робота
КНД 3.4.5 Приготування пряничного тіста та виробів з нього		5	
21	Технологія приготування пряничного тіста із прісного здобного тіста	1	опитування
22	Технологія приготування виробів із пряничного тіста	1	опитування
23	Правила розрахунку сировини; вихід виробів із пряничного тіста	1	тести
24	Формування виробів із пряничного тіста. Правила випікання виробів із пряничного тіста	1	опитування
25	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		8	
26	Технологія приготування основного бісквітного тіста	1	опитування
27	Технологія приготування виробів із основного бісквітного тіста	1	опитування
28	Формування виробів із основного бісквітного тіста	1	опитування
29	Технологія приготування різних видів виробів із основного бісквітного тіста	1	тести
30	Правила розрахунку сировини; вихід виробів із основного бісквітного тіста	1	опитування
31	Правила випікання виробів із основного бісквітного тіста	1	опитування
32	Основні прийоми прикрашання виробів з бісквітного тіста	1	опитування
33	Вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів	1	контрольна робота
Навчальний модуль КНД 3.5«Приготування тістечок і тортів масового попиту»		19	
КНД 3.5.1 Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста		7	
34	Асортимент і класифікація тістечок	1	опитування
35	Характеристика тістечок, види.	1	опитування
36	Технологія приготування простих нарізних тістечок	1	опитування
37	Технологія приготування поштучних тістечок масового попиту з пісочного тіста	1	тести
38	Технологія приготування тістечок з вафельного тіста	1	опитування
39	Технологія приготування поштучних тістечок масового попиту з бісквітного тіста	1	опитування
40	Вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання готових виробів	1	контрольна робота
КНД 3.5.2. Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста		12	
41	Асортимент і класифікація тортів	1	опитування
42	Технологія приготування простих тортів масового попиту	1	опитування
43	Технологія приготування простих тортів масового попиту з пісочного тіста	1	опитування

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

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.		21	
КНД 3.4.1. Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього.		2	
1	Машини та автомати для приготування млинців. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
2	Устаткування для приготування млинчиків. Жарові поверхні. Млинниці. Електросковороди. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
КНД 3.4.2. Приготування вафельного тіста та виробів з нього.		3	
3	Механічне устаткування для приготування вафельного тіста. Міксери планетарні. Блендери. Турбоміксери для вафель. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
4	Теплове устаткування для приготування вафельного тіста. Контактні грилі. Сендвіч-грилі. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
5	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.		2	
6	Механічне устаткування для приготування пісочного тіста. Тістомісильні машини. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
7	Теплове устаткування для приготування пісочного тіста. Печі кондитерські. Жарові і пекарні печі. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
КНД 3.4.4. Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього.		3	
8	Механічне устаткування для приготування прісного здобного тіста та виробів з нього. Тістомісильні та збивальні машини. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
9	Механічне устаткування для приготування начинок. Дозатори начинок. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
10	Теплове устаткування для приготування виробів з прісного здобного тіста. Жарові та пекарні шафи. Пароконвектомати. Конвекційні печі. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
КНД 3.4.5. Приготування пряничного тіста та виробів з нього.		5	

11	Механічне устаткування для приготування пряничного тіста. Тістомісильні машини. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
12	Механічне устаткування для приготування пряничного тіста. Формовочні автомати. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
13	Механічне устаткування для приготування пряничного тіста. Тиражувальні машини. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
14	Теплове устаткування для приготування пряників. Плити. Пекарні печі. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
15	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.		6	
16	Механічне устаткування для приготування бісквітного тіста. Збивальні машини. Блендери. Правила експлуатації та вимоги ТБ	1	опитування
17	Механічне устаткування для приготування бісквітного тіста. Промислові міксери. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
18	Теплове устаткування для приготування бісквітів. Жарові та пекарні шафи. Кондитерські печі. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
19	Автоматичні лінії для приготування бісквітів	1	опитування
20-21	Лабораторно-практична робота №2 «Збивальна машина»	2	ЛПР
КНД 3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту		8	
КНД 3.5.1. Приготування нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста.		4	
22	Механічне устаткування для приготування нарізних і поштучних тістечок. Тістомісильні машини. Планетарні міксери. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
23	Відсадочні машини. Шприци-дозатори крему атоматичні. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
24	Теплове устаткування для приготування нарізних і поштучних тістечок. Плити. Печі різних типів. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	тести
25	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.		4	
26	Механічне устаткування для приготування простих тортів. Машини для просіювання борошна та кондитерської сировини. Устаткування для приготування тіста і кремів. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування
27	Теплове устаткування для приготування простих тортів з різних видів тіста. Плити. Печі різних типів. Правила експлуатації та вимоги ТБ.	1	опитування

28	Холодильне устаткування для зберігання і демонстрації готових кондитерських виробів. Температурні режими зберігання готових виробів.	1	опитування
29	Підсумкове оцінювання КНД 3.4 – 3.5. Тестові завдання	1	контрольна робота
	Всього годин КНД 3.4. – 3.5.	29	

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.		114
Тема: Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього.		18
1	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування тіста для млинчиків і виробів з нього.	6
2	Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування тіста для млинців і виробів з нього: млинці з сиром, лівером, маком.	6
	Визначення якості виробів органолептичним методом. Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	6
Тема: Приготування вафельного тіста та виробів з нього.		12
3	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування вафельного тіста та виробів з нього: трубочка з масляним кремом.	6
4	Приготування торта вафельного «Капрезо». Визначення якості виробів органолептичним методом. Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	6
Тема: Приготування пісочного тіста та виробів з нього.		24
5	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування пісочного тіста та виробів з нього: печиво «Листочок», «Зірочка».	6
6	Приготування пісочного тіста та виробів з нього: тістечко «Кільце» з горіховою начинкою, приготування пирога тертого.	6
7	Приготування пісочного тіста та виробів з нього: кошик з масляним, білковим кремом.	6
8	Приготування пісочного тіста та виробів з нього: кошик з желе і фруктами, з фруктовোю начинкою і кремом. Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	6
Тема: Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього.		18
9	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього: пиріжки, ватрушки.	6
10	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього: розтягаї з рибою та рисом, пиріг напіввідкритий з капустою.	6
11	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього: сочник з сиром, рулет з яблуками. Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	6
Тема: Приготування пряничного тіста та виробів з нього.		12
12	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією.	6

	Розрахунок сировини. Приготування пряничного тіста та виробів з нього: пряник «Славутич», «Дніпровський».	
13	Приготування пряничного тіста та виробів з нього: пряник «Медовий», «Імбирний». Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	6
Тема: Приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього.		30
14	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування основного бісквітного тіста холодним та теплим способом.	6
15	Приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього: легкий бісквіт, бісквіт з маком.	6
16	Приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього: бісквітний капсуль, бісквітна розмазка.	6
17	Приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього: приготування рулету з вершковим кремом та фруктами.	6
18	Приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього: приготування бісквітного рулету з вершковим кремом з додаванням різнокольорового желе. Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	6
КНД-3.5. Приготування тістечок і тортів масового попиту		90
Тема: Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста.		36
19	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Технологія приготування пісочних тістечок «Кільце», кошики з білковим та масляним кремом, фруктовою начинкою.	6
20	Технологія приготування заварних тістечок «Еклери», заварна булочка з вершками.	6
21	Технологія приготування бісквітних тістечок «Пеньочки», тістечко «Буше».	6
22	Технологія приготування крихтових тістечок: Тістечко «Картопля».	6
23	Технологія приготування медових тістечок: тістечко медове-глазуроване.	6
24	Технологія приготування нарізних тістечок з масляним кремом. Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	6
Тема: Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста.		54
25	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Технологія приготування та особливості оздоблення пісочного тарту «Вишиванка», «Листопад».	6
26	Технологія приготування та особливості оздоблення бісквітних тортів: «Дитячий», «Вітальний», «Книжка».	6
27	Технологія приготування та особливості оздоблення шарового тарту «Наполеон».	6
28	Технологія приготування українських національних кондитерських виробів: приготування перекладанця «Пташине молоко».	6
29	Технологія приготування українських національних кондитерських виробів: приготування перекладанця «Прикарпатський».	6
30	Технологія приготування сучасних кондитерських виробів: приготування «Чізкейк», кекс «Мармуровий».	6
31	Технологія приготування сучасних кондитерських виробів: приготування «Тірамісу».	6
32	Технологія приготування сучасних кондитерських виробів: приготування кексів «Мафіни»	6
33	Технологія приготування сучасних кондитерських виробів: приготування кексів «Капкейки»	6
Всього годин КНД – 3.4.-3.5.		204

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.		157
Тема: Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього.		24
	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування тіста для млинчиків і виробів з нього.	8
	Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування тіста для млинців і виробів з нього: млинці з сиром, лівером, маком.	8
	Визначення якості виробів органолептичним методом. Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	8
Тема: Приготування вафельного тіста та виробів з нього.		16
	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування вафельного тіста та виробів з нього: трубочка з масляним кремом.	8
	Приготування торта вафельного «Капрезо». Визначення якості виробів органолептичним методом. Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	8
Тема: Приготування пісочного тіста та виробів з нього.		32
	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування пісочного тіста та виробів з нього: печиво «Листочок», «Зірочка».	8
	Приготування пісочного тіста та виробів з нього: тістечко «Кільце» з горіховою начинкою, приготування пирога тертого.	8
	Приготування пісочного тіста та виробів з нього: кошик з масляним, білковим кремом.	8
	Приготування пісочного тіста та виробів з нього: кошик з желе і фруктами, з фруктовোю начинкою і кремом. Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	8
Тема: Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього.		24
	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього: пиріжки, ватрушки.	8
	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього: розтягаї з рибою та рисом, пиріг напіввідкритий з капустою.	8
	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього: сочник з сиром, рулет з яблуками. Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	8
Тема: Приготування пряничного тіста та виробів з нього.		16

	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування пряничного тіста та виробів з нього: пряник «Славутич», «Дніпровський».	8
	Приготування пряничного тіста та виробів з нього: пряник «Медовий», «Імбирний». Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	8
Тема: Приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього.		45
	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Приготування основного бісквітного тіста холодним та теплим способом.	8
	Приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього: легкий бісквіт, бісквіт з маком.	8
	Приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього: бісквітний капсуль, бісквітна розмазка.	8
	Приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього: приготування рулету з вершковим кремом та фруктами.	8
	Приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього: приготування бісквітного рулету з вершковим кремом з додаванням різнокольорового желе.	
	Приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього: приготування бісквітного рулету з вершковим кремом з додаванням різнокольорового желе. Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	5
КНД-3.5. Приготування тістечок і тортів масового попиту		36
Тема: Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста.		11
	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Технологія приготування пісочних тістечок «Кільце», кошики з білковим та масляним кремом, фруктовую начинкою.	3
	Технологія приготування заварних тістечок «Еклери», заварна булочка з вершками. Технологія приготування бісквітних тістечок «Пеньочки», тістечко «Буше». Технологія приготування крихтових тістечок: Тістечко «Картопля». Технологія приготування медових тістечок: тістечко медове-глазуроване. Технологія приготування нарізних тістечок з масляним кремом. Дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	8
Тема: Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста.		25
	Інструктаж з охорони праці на робочому місці. Організація робочого місця. Робота з технологічною документацією. Розрахунок сировини. Технологія приготування та особливості оздоблення пісочного торта «Вишиванка», «Листопад». Технологія приготування та особливості оздоблення бісквітних тортів: «Дитячий», «Вітальний», «Книжка». Технологія приготування та особливості оздоблення шарового торта «Наполеон».	8
	Технологія приготування українських національних кондитерських виробів: приготування перекладанця «Пташине молоко». Технологія приготування українських національних кондитерських виробів: приготування перекладанця «Прикарпатський». Технологія приготування сучасних кондитерських виробів: приготування «Чізкейк», кекс «Мармуровий».	8
	Технологія приготування сучасних кондитерських виробів: приготування «Тірамісу». Технологія приготування сучасних кондитерських виробів: приготування кексів «Мафіні». Технологія приготування сучасних кондитерських виробів: приготування кексів «Капкейки».	9
Всього		193

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Сучасні тенденції подачі страв та закусок»

№ уроку	Тема	К-сть годин	Форма контролю
Тема: Посуд, столові прибори та білизна для закладів ресторанного господарства.		5	
1	Види матеріалу з якого виготовляють столовий посуд (у тому числі фірмовий).	1	опитування
2	Види матеріалу з якого виготовляють столові прибори та столову білизну.	1	опитування
3	Підготовка посуду , приборів та столової білизни до обслуговування.	1	опитування
4	Підготовка посуду для окремих видів обслуговування.	1	опитування
5	Контрольна робота.	1	контрольна робота
Тема: Правила подачі страв.		11	
6	Послідовність подачі страв.	1	опитування
7	Способи подачі страв.	1	опитування
8	Черговість та температура подачі страв, закусок і напоїв.	1	опитування
9	Особливості подачі страв тематичного спрямування.	1	опитування
10	Підбір інструменту , інвентарю та обладнання.	1	опитування
11	Особливості оформлення страв для дітей.	1	опитування
12	Поєднання продуктів за смаком та кольором.	1	опитування
13	Поєднання продуктів за формою нарізання.	1	опитування
14	Основні принципи оформлення страв.	1	опитування
15	Способи оформлення страв.	1	опитування
16	Контрольна робота.	1	контрольна робота
Тема: Сучасні методи подачі страв.		8	
17	Сучасні методи подачі перших страв.	1	опитування
18	Сучасні методи подачі страв з овочів та грибів.	1	опитування
19	Сучасні методи подачі страв з риби.	1	опитування
20	Сучасні методи подачі страв з м'яса.	1	опитування
21	Сучасні методи подачі холодних страв і закусок.	1	опитування
22	Сучасні методи подачі солодких страв і фруктів.	1	опитування
23	Сучасні методи подачі гарячих та холодних напоїв.	1	опитування
24	Контрольна робота.	1	контрольна робота

Тема: Обслуговування у сучасному стилі.		6	
25	Як підібрати соуси та гарніри до страв.	1	опитування
26	Підбір інвентарю, обладнання та посуду для різних видів обслуговування.	1	опитування
27	Деякі правила етикету і норми поведінки за столом.	1	опитування
28	Сучасний вид подачі закусок « шведського столу».	1	опитування
29	Сучасний вид подачі страв з повним обслуговуванням офіціантами та з частковим обслуговуванням.	1	опитування
30	Контрольна робота.	1	контрольна робота
	Всього годин	30	

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Європейська кухня»

Професія: кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3 розряд

№ уроку	Тема уроку	Кількість годин	Форма контролю
1	Характеристика німецької кухні. Особливості подачі та асортимент.	1	опитування
2	Характеристика французької кухні. Особливості подачі та асортимент.	1	опитування
3	Характеристика австрійської кухні. Особливості подачі та асортимент.	1	опитування
4	Характеристика італійської кухні. Особливості подачі та асортимент.	1	опитування
5	Характеристика польської кухні. Особливості подачі та асортимент.	1	опитування
6	Характеристика румунської кухні. Особливості подачі та асортимент.	1	опитування
7	Характеристика болгарської кухні. Особливості подачі та асортимент.	1	опитування
8	Контрольна робота	1	контрольна робота
9	Характеристика грузинської кухні. Особливості подачі та асортимент.	1	опитування
10	Характеристика вірменської кухні. Особливості подачі та асортимент.	1	опитування
11	Характеристика латвійської кухні. Особливості подачі та асортимент.	1	опитування
12	Характеристика угорської кухні. Особливості подачі та асортимент.	1	опитування
13	Характеристика української кухні. Особливості подачі та асортимент.	1	опитування
14	Характеристика білоруської кухні. Особливості подачі та асортимент.	1	опитування
15	Контрольна робота.	1	контрольна робота
Всього годин		15	

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.