*РОЗГЛЯНУТО*

*На засіданні методичної комісії*

*викладачів та майстрів в/н*

*з підготовки кваліфікованих працівників*

*сфери харчування*

*протокол №\_\_ від \_\_\_\_\_\_\_*

*ПОГОДЖЕНО*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*СХВАЛЕНО*

*Педагогічною радою*

*Клеванського професійного ліцею*

*протокол №\_\_\_\_\_ від\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*освітньо-професійна програма*

*введена в дію з \_\_.\_\_.20\_\_ року*

*ЗАТВЕРДЖУЮ*

*Директор*

*Клеванського професійного ліцею*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Б.В.Панчук*

Освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників

Професія: 7412. Кондитер

Кваліфікація: Кондитер 3-го розряду.

Для учнів з терміном навчання 3 роки

Підготовка за професією «Кондитер 3-го розряду»

**Загальний фонд навчального часу: 660**

*Професійно-теоретична підготовка – 182 год*

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів

з основами товарознавства – 108

Устаткування підприємств харчування – 42

Організація виробництва та обслуговування – 15

Облік, калькуляція і звітність – 7

Малювання та ліплення – 10

Професійно-практична підготовка: 478 год

Виробниче навчання – 240

Виробнича практика – 238

**Загальнопрофесійний блок та зміст загальнопрофесійних компетентностей**

**Загальний фонд навчального часу: 80**

*Професійно-теоретична підготовка – 33 год*

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів

з основами товарознавства – 8

Устаткування підприємств харчування – 6

Організація виробництва та обслуговування – 8

Облік, калькуляція і звітність – 1

Малювання та ліплення – 10

*Професійно-практична підготовка: 47 год*

Виробниче навчання – 12

Виробнича практика – 35

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Позначення** | **Загальнопрофесійні компетентності** | **Зміст загальнопрофесійних компетентностей** | **Назви**  **предметів** | **Кількість**  **годин** |
| **ЗПК.1** | **Оволодіння основами трудового законодавства** | **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 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 | **Основи правових знань** | **Вивчення відбулось під час підготовки**  **кухаря 3-го розряду** |
| **ЗПК.2** | **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 та підприємництва** | **Вивчення відбулось під час підготовки**  **кухаря 3-го розряду** |
| **ЗПК.3** | **Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху** | **Знати:** Правила дорожнього руху.  **Уміти:** застосовувати вимоги Правил дорожнього руху, відповідно до Закону України «Про дорожній рух» | **Правил дорожнього руху** | **Вивчення відбулось під час підготовки**  **кухаря 3-го розряду** |
| **ЗПК.4** | **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 | **Інформаційні технології** | **Вивчення відбулось під час підготовки**  **кухаря 3-го розряду** |
| **ЗПК.5** | **Оволодіння професійною етикою та основами психології** | **Знати:** індивідуальні психологічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; основні психологічні та моральні вимоги до кондитера; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі, причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у колективі.  **Уміти:** визначати індивідуальні психологічні особливості (самодіагностика); володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід, слухати і переконувати; дотримуватись норм професійної поведінки кондитера, кодексу культури; розв’язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками | **Професійна етика та культура спілкування** | **Вивчення відбулось під час підготовки**  **кухаря 3-го розряду** |
| **ЗПК.6** | **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 |  |  |
| **ЗПК.7** | **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, складати резюме при прийомі на роботу; використовувати професійну лексику при спілкуванні; складати технологічні картки; перекласти рецепти; описати технологію приготування кондитерського виробу; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів узакладах ресторанного господарства | **Англійська мова з професійним спрямуванням** | **Інтеграція з предметом англійська мова** |
| **ЗПК.8** | **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 та звітність** | **1** |
| **ЗПК.9** | **Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування** | **Знати:** кваліфікаційні вимоги до професійних працівників різних розрядів з професії; класифікацію закладів підприємств ресторанного господарства; характеристику типів підприємств, специфіку їх роботи; організацію виробництва кондитерського цеху, його призначення, характеристики; організацію постачання підприємств галузі; знання основ проведення бракеражу виробів.  **Уміти:** поєднувати торгівельні та виробничі функції; організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт | **Організація виробництва та обслуговування** | **8** |
| **ЗПК.10** | **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).  **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 | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **8**  **12**  **35** |
| **ЗПК.11** | **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.  **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 | **Устаткування підприємств харчування** | **6** |
| **ЗПК.12** | **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.  **Уміти**: виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни | **Гігієна та санітарія виробництва** | **9** |
| **ЗПК.13** | **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 малюваннярослин.  **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 | **Малювання та ліплення** | **10** |
| **ЗПК.14** | **Дотримання вимог охорони праці** | **Знати:** вимоги нормативних актів про охорону праці; вимоги інструкцій підприємства з охорони праці та пожежної безпеки; вимоги ОП до організації робочого місця; правила технічної експлуатації устаткування, що бслуговується; вимоги до електробезпеки; вимоги пожежної безпеки; вимоги санітарії і гігієни; причини нещасних випадків на підприємстві; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві.  **Уміти:** організовувати робоче місце відповідно до вимог ОП в галузі; забезпечувати особисту безпеку в процесі виконання робіт; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; безпечно експлуатувати машини та обладнання на робочому місці, в процесі виконання посадових обов’язків; визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність; правильно застосовувати засоби індивідуального захисту; розрізняти види аварій, діяти при аваріях та усувати їх наслідки; надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо) | **Охорона праці** | **Вивчення відбулось під час підготовки**  **кухаря 3-го розряду** |

**Навчальний модуль**

Модуль КНД-3.1

**Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів**

**Загальний фонд навчального часу: 57**

*Професійно-теоретична підготовка – 11 год*

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів

з основами товарознавства – 6

Устаткування підприємств харчування – 4

Організація виробництва та обслуговування – 1

*Професійно-практична підготовка: 46 год*

Виробниче навчання – 18

Виробнича практика – 28

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Позначення** | **Професійні компетентності** | **Зміст професійних компетентностей** | **Назви**  **предметів** | **Кількість**  **годин** |
| **Модуль КНД-3.1**  **Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів** | | | | |
| **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; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Умiти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Устаткування підприємств харчування**  **Організація виробництва та обслуговування**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **2**  **4**  **1**  **12**  **14** |
| **КНД-**  **3.1.2** | **Приготування фаршів** | **Знати:** асортиментфаршів в залежності від сировини; види фарші, їх кулінарну обробку, підготовку до використання;  технологію приготування різних видів фаршів;  вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Умiти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини;виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **4**  **6**  **14** |

**Навчальний модуль**

Модуль КНД-3.2

**Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**

**Загальний фонд навчального часу: 107**

*Професійно-теоретична підготовка – 24 год*

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів

з основами товарознавства – 16

Устаткування підприємств харчування – 6

Організація виробництва та обслуговування – 1

Облік, калькуляція і звітність – 1

*Професійно-практична підготовка: 83 год*

Виробниче навчання – 48

Виробнича практика – 35

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Позначення** | **Професійні компетентності** | **Зміст професійних компетентностей** | **Назви**  **предметів** | **Кількість**  **годин** |
| **Модуль КНД-3.2**  **Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** | | | | |
| **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; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Устаткування підприємств харчування**  **Організація виробництва та обслуговування**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **2**  **1**  **1**  **6**  **7** |
| **КНД-3.2.2** | **Приготування помади** | **Знати:** асортимент; технологію приготування різних видів помади; вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Устаткування підприємств харчування**  **Облік, калькуляція і звітність**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **2**  **1**  **1**  **6**  **7** |
| **КНД-3.2.3** | **Приготування желе та прикрас з нього** | **Знати:** технологічний процес виготовлення, вимоги до якості желе на желатині, агарі; асортимент та технологію приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації;правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Устаткування підприємств харчування**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **2**  **1**  **6**  **7** |
| **КНД-3.2.4** | **Приготування масляних кремів** | **Знати:** асортимент кремів; технологію приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Устаткування підприємств харчування**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **6**  **1**  **12**  **7** |
| **КНД-3.2.5** | **Приготування вершкових, сметанних кремів** | **Знати:** технологію приготування, вимоги до якості вершкових, сметанних кремів, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметаннийкреми; визначати якість кремів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Устаткування підприємств харчування**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **2**  **1**  **12**  **7** |
| **КНД-3.2.6** | **Приготування посипок** | **Знати:** асортимент посипок; технологію їх приготування, вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Устаткування підприємств харчування**  **Виробниче навчання** | **2**  **1**  **6** |

**Навчальний модуль**

Модуль КНД-3.3

**Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

**Загальний фонд навчального часу: 196**

*Професійно-теоретична підготовка – 44 год*

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів

з основами товарознавства – 32

Устаткування підприємств харчування – 8

Організація виробництва та обслуговування – 2

Облік, калькуляція і звітність – 2

*Професійно-практична підготовка: 152 год*

Виробниче навчання – 96

Виробнича практика – 56

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Позначення** | **Професійні компетентності** | **Зміст професійних компетентностей** | **Назви**  **предметів** | **Кількість**  **годин** |
| **Модуль КНД-3.3**  **Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** | | | | |
| **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;правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Устаткування підприємств харчування**  **Облік, калькуляція і звітність**  **Організація виробництва та обслуговування**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **16**  **4**  **2**  **2**  **48**  **28** |
| **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; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Устаткування підприємств харчування**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **16**  **4**  **48**  **28** |

**Навчальний модуль**

Модуль КНД-3.4

**Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**

**Загальний фонд навчального часу: 135**

*Професійно-теоретична підготовка – 37 год*

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів

з основами товарознавства – 24

Устаткування підприємств харчування – 10

Організація виробництва та обслуговування – 2

Облік, калькуляція і звітність – 1

*Професійно-практична підготовка: 98 год*

Виробниче навчання – 42

Виробнича практика – 56

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Позначення** | **Професійні компетентності** | **Зміст професійних компетентностей** | **Назви**  **предметів** | **Кількість**  **годин** |
| **Модуль КНД-3.4**  **Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього** | | | | |
| **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; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Устаткування підприємств харчування**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **2**  **1**  **6**  **7** |
| **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; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Устаткування підприємств харчування**  **Облік, калькуляція і звітність**  **Організація виробництва та обслуговування**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **2**  **2**  **1**  **1**  **6**  **7** |
| **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; підбір устаткування та інвентарю; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Устаткування підприємств харчування**  **Організація виробництва та обслуговування**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **6**  **2**  **1**  **6**  **7** |
| **КНД-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; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **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 | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Устаткування підприємств харчування**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **4**  **1**  **6**  **14** |
| **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 правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Устаткування підприємств харчування**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **4**  **2**  **6**  **7** |
| **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; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальгих напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Устаткування підприємств харчування**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **6**  **2**  **12**  **14** |

**Навчальний модуль**

Модуль КНД-3.5

**Приготування тістечок і тортів масового попиту**

**Загальний фонд навчального часу: 85**

*Професійно-теоретична підготовка – 33 год*

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів

з основами товарознавства – 22

Устаткування підприємств харчування – 8

Організація виробництва та обслуговування – 1

Облік, калькуляція і звітність – 2

*Професійно-практична підготовка: 52 год*

Виробниче навчання – 24

Виробнича практика – 28

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Позначення** | **Професійні компетентності** | **Зміст професійних компетентностей** | **Назви**  **предметів** | **Кількість**  **годин** |
| **Модуль КНД-3.5**  **Приготування тістечок і тортів масового попиту** | | | | |
| **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; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Устаткування підприємств харчування**  **Організація виробництва та обслуговування**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **10**  **4**  **1**  **6**  **14** |
| **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; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**  **Устаткування підприємств харчування**  **Облік, калькуляція і звітність**  **Виробниче навчання**  **Виробнича практика** | **12**  **4**  **2**  **18**  **14** |