

КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

з професії: 7412 «Кондитер»

5129 «Майстер ресторанного обслуговування»

Кваліфікація:

Кондитер 3 розряду

Майстер ресторанного обслуговування 4 розряду

Майстер ресторанного обслуговування 5 розряду

**Пояснювальна записка
до робочого навчального плану
підготовки кваліфікованих робітників на основі повної
загальної середньої освіти
за професією 7412 «Кондитер» 5129 «Майстер ресторанного
обслуговування»
Кваліфікація: «Кондитер» 3 розряду, «Майстер ресторанного
обслуговування» 4, 5 розряду.
Ступінь навчання - II, III
Вид професійної підготовки - первинна професійна підготовки
Форма навчання - денна
Строк навчання II ступінь – 1,5 р. III ступінь навчання – 0,5 р.**

Робочий навчальний план з професії; «Кондитер; Майстер ресторанного обслуговування» розроблений на основі СП(ПТ)О 7412С. 10.70-2017 з професії «Кондитер» та СП(ПТ)О 5129.1.56.10-2018 з професії «Майстер ресторанного обслуговування». Мінімальне тижневе навантаження учнів в дні теоретичного та виробничого навчання становить 29 годин, максимальне - 35 годин, під час виробничої практики тижневе навантаження - 35 годин. Професійно-практична підготовка здійснюється у кухні-лабораторії, навчальній майстерні та на робочих місцях підприємств. Робочим навчальним планом передбачено проведення проміжного та вихідного контролю знань, умінь і навичок учнів. Іспити, заліки з професійно-теоретичної підготовки проводяться за рахунок часу, відведеного на їх вивчення. Поетапна атестація учнів проводиться після завершення кожного рівня підготовки учнів: з професії «Кондитер» на I курсі, «Майстер ресторанного обслуговування» 4, 5 розряду - на II курсі, а ДКА після завершення ступеню навчання за рахунок годин передбачених СП(ПТ)О.

ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»

КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

З професії: 7412 «Кондитер»

5129 «Майстер ресторанного обслуговування»

Кваліфікація: Кондитер 3 розряду

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу

(підприємства, установи та організації, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників)

1. Професія: 7412 Кондитер

2. Кваліфікація: кондитер 3-го розряду

3. Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати:

- характеристику сировини та порядок підготовки її до виробництва;
- сорт борошна та його властивості (якість клейковини, що утворюється);
- асортимент, рецептури і технологію виготовлення простих тортів, тістечок та інших поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту, включаючи заміс тіста і виготовлення кремів, начинок, вимоги до їх якості;
- способи і прийоми оформлення виробів, техніку нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб;
- способи оздоблення виробів помадкою, марципанами, зацукрованими фруктами, шоколадом, кремом;
- режим і тривалість випікання (смаження) виробів;
- будову обслуговуваного обладнання;
- режим і тривалість випікання (смаження) виробів;
- правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі;
- правила роботи підприємств харчування;
- санітарні правила для підприємств харчування;
- основи раціональної організації робочих місць;
- правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен уміти:

- готувати прості торти, тістечка та інші поштучні кондитерські і хлібобулочні вироби з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини: борошняного тіста, сирної маси або морозива;
- готувати різні види тіста, креми, начинки, фарші;
- заготовляти, відважувати, відмірювати сировину за заданою рецептурою;
- замішувати, вимішувати, збивати тісто, проминати, розкачувати до визначеної товщини, підсипати борошном;
- готувати напівфабрикати;
- штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи;
- оздоблювати вироби помадкою, марципаном, зацукрованими фруктами, шоколадом, кремом;
- передавати на гартування вироби із морозива;
- випікати (смажити) вироби;
- визначати готовність тістових заготовок до випікання, садити їх у піч або у варильні (пекарські) шафи;

стежити за процесом випікання, закінченням випікання(варіння) виробів, виймати їх, охолоджувати;

користуватися нормативно-технологічною документацією (Збірник рецептур, калькуляційна картка, технологічна картка тощо).

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

раціонально організовувати та ефективно використовувати робоче місце; дотримуватися норм технологічного процесу;

не допускати браку в роботі;

знати і виконувати вимоги нормативних актів з охорони праці й навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;

використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);

знати інформаційні технології в обсязі, що є необхідним для виконання професійних обов'язків;

володіти обсягом знань з правових питань галузі, основ ведення підприємницької діяльності, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності та трудового законодавства в межах професійної діяльності.

5. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, кваліфікації осіб

5.1. При вступі на навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

5.2. Після закінчення навчання

Повна або базова загальна середня освіта, професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Кондитер 3-го розряду; без вимог до стажу роботи.

6. Сфера професійного використання випускника

Виробництво інших харчових продуктів.

Виробництво хліба, хлібобулочних виробів; виробництво сухарів, печива, пирогів, тістечок з тривалим терміном зберігання. (КВЕД–2010, секція–С, клас–10.70).

7. Специфічні вимоги

7.1. Вік: прийняття на роботу здійснюється після закінчення строку навчання відповідно до законодавства.

7.2. Стать: чоловіча, жіноча (обмеження отримання професії по статевій приналежності визначається переліком важких робіт із шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок затверджених наказом МОЗ України № 256 від 29.12.1993).

7.3. Медичні обмеження

Директор ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»



Є.С. Царьова


ПОГОДЖЕНО
 Директор ЦРК «Телека»
 м. Хмельницький
 Мариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.
ПОГОДЖЕНО
 Директор ЦРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.


ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор
 Євеліна ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.

Робоча навчальна програма з предмета “Основи трудового законодавства”

Професія: Кондитер

Кваліфікація: 3 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		усього	з них на лабораторно-практичні роботи
1.	Загальна характеристика трудового права	1	
2.	Трудовий та колективний договір	1	
3.	Регулювання трудових відносин неповнолітніх	1	
4.	Робочий час і час відпочинку	1	
5.	Трудова дисципліна	1	
6.	Відповідальність за порушення трудового законодавства	1	
7.	Матеріальна відповідальність	1	
8.	Соціальні гарантії та соціальний захист	3	
9.	Вирішення питань із трудового законодавства. Трудові спори	2	
Усього годин		12	

Тема 1. Загальна характеристика трудового права.

Право громадян на працю. конституція України про право на працю і відпочинок. загальна характеристика трудового законодавства відповідно до Кодексу законів про працю України. Основні трудові права і обов'язки працівників.

Тема 2. Трудовий та колективний договір

Трудовий договір, його зміст і форми. строки трудового договору. порядок укладання трудового договору. умови прийняття на роботу. терміни випробовування, переведення на іншу роботу. Підстави для припинення трудового договору.

Тема 3. Регулювання трудових відносин неповнолітніх.

Особливості прийому на роботу. охорона праці. робочий час. соціальний захист та гарантії неповнолітніх.

Тема 4. Робочий час і час відпочинку

Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку. право громадян України на відпочинок. види робочого часу, обумовлені його тривалістю. підсумковий облік робочого часу. обмеження надурочних робіт. час відпочинку. щорічні та додаткові відпустки, порядок їх надання.

Тема 5. Трудова дисципліна

Трудова дисципліна. Правові засоби зміцнення трудової дисципліни. права та обов'язки працівника та роботодавця.

Тема 6. Відповідальність за порушення трудового законодавства

Заохочення та успіхи в роботі, стягнення за порушення трудової дисципліни. матеріальна відповідальність. Види та межі матеріальної відповідальності. Визначення розміру в порядку покриття шкоди, заподіяної працівником. трудові спори, порядок їх розгляду. Виконання рішень комісій з трудових спорів, народного суду.

Тема 7. Соціальні гарантії та соціальний захист

Державне соціальне страхування. кошти соціального страхування. види забезпечення соціального страхування. допомога у зв'язку з тимчасовою непрацездатністю. основні умови видачі розміру допомоги з державного соціального страхування.

охорона праці. права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві. пільги та компенсації при важких та шкідливих умовах праці.

Тема 8. Вирішення питань із трудового законодавства

Вирішення питань із трудового законодавства.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.
Голова методкомісії
_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
 Директор ТРК «Телека»
 м. Хмельницький
 Мариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.
ПОГОДЖЕНО
 Директор ТРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Свеліна ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.


Робоча навчальна програма з предмета
«Основи галузевої економіки і підприємництва»

Професія: - Кондитер

Кваліфікація: 3 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		усього	з них на лабораторно- практичні роботи
1.	Галузева структура економіки. Економічні відносини власності	1	
2.	Підприємницька діяльність. Державна підтримка розвитку підприємства і підприємницької діяльності	3	
3.	Підприємство в системі економічних відносин	2	
4.	Ринок та ринкові відносини	1	
5.	Система управління. Менеджмент. Маркетинг	1	
6.	Кадри підприємств і продуктивність праці. Оплата праці	2	
7.	Податкова політика підприємства. Фінанси та облік на підприємстві	2	
Усього годин		12	

Тема 1. Галузева структура економіки

Основні завдання курсу. Основи галузевої економіки і підприємництва. Поняття національної економіки. Галузева структура економіки та показники що її характеризують. Основні фактори, які впливають на формування галузевої економіки. Досягнення, проблеми та перспективи розвитку окремих галузей.

Тема 2. Підприємницька діяльність. Державна підтримка розвитку підприємства і підприємницької діяльності

Функції підприємця та складники підприємницької діяльності. Доход і ризик у підприємстві. Види підприємництва: виробниче, комерційне, посередницьке, фінансове. Мале та велике підприємство. Фермерство як особливий вид підприємницької діяльності. Приватне, колективне та державне підприємство. Переваги та обмеження різних форм підприємств. Валовий доход, витрати та прибуток підприємця. Структура витрат. Способи максимізації прибутку. Прибутковість (рентабельність) як прояв результатів діяльності підприємства. Зв'язки підприємця з банками, страховими компаніями, іншими фінансово-кредитними установами.

Національна програма сприяння розвитку підприємництва в Україні. Правові акти про підприємства. Закони України «Про підприємництво», «Про підприємство», «Про державну підтримку малого і середнього підприємства».

Державна реєстрація та ліцензування суб'єктів підприємницької діяльності. Статут підприємства. Колективний договір. Процедура відкриття власної справи. Поняття «Бізнес-план».

Тема 3. Підприємство в системі економічних відносин.

Підприємство як суб'єкт господарювання. Основні ознаки підприємства. Процес виробництва: сутність і структура. Види підприємств. Структура підприємства. Принципи і функції економічної діяльності підприємства. Ресурси підприємства. Фонди підприємства, їх структура і кругообіг. Фізичний і моральний знос основних виробничих фондів. Витрати виробництва: зовнішні, внутрішні, постійні, змінні. Поняття собівартості продукції. Поняття про ціни та їх види. Особливості регулювання цін на продукцію. Формування доходу підприємства. Прибуток підприємства і його формування в умовах ринкових відносин. Рентабельність продукції і виробництва.

Виробничі технології. Особливості сучасних технологій. Інноваційна діяльність підприємства. Місце інновацій у діяльності сучасного підприємства.

Тема 4. Ринок та ринкові відносини.

Ринок, об'єктивні умови його формування, сутність та роль. Функції та структура ринку. Ринкова інфраструктура та її функції. Основні суб'єкти ринкової сфери. Основні чинники розвиненості ринку. Закон попиту та пропозиції у системі законів ринкової економіки. Поняття кон'юнктури ринку. Конкуренція: виникнення, сутність, функції і види. Методи конкуренції. Конкуренція і реклама. Взаємозв'язок між конкуренцією і монополією.

Основні організаційні форми монополії. Сутність антимонопольних дій.

Тема 5. Система управління. Менеджмент. Маркетинг

Поняття і необхідність управління підприємством Три інструменти управління: ієрархія, культура, ринок, їх використання.

Сучасні принципи, методи, організаційні структури управління підприємством. Шляхи удосконалення підприємств. Економічна суть управління. Суб'єкти і об'єкти управління. Принципи управління. Основні

функції управління та його ефективність. Менеджмент і сучасна система організації виробництва. Роль бізнес-плану у виробничій та збутовій стратегії підприємства. Інформація та інформаційні системи. Маркетинг і його роль в ринковій економіці. Основні функції та принципи маркетингу. Роль інформації у здійсненні менеджменту і маркетингу.

Тема 6. Кадри підприємств і продуктивність праці. Оплата праці

Кадри підприємства, їх склад і структура. Класифікація персоналу підприємства. Кадрова політика та система управління персоналом. Ринок праці, особливості його формування та регулювання. Показники продуктивності праці та методи її вимірювання. Планування продуктивності праці на підприємстві. Організація і нормування праці. Розрахунки чисельності працюючих на підприємстві. Заробітна плата, її економічний зміст форми і системи. Оплата праці. Нові форми оплати праці. Форми та системи оплати праці. Закон формування зарплати. Причини відмінностей у зарплаті. Види та системи оплати праці. Тарифна система та її елементи (класи, категорії, розряди), порядок їх присвоєння. Захист заробітної плати від інфляції. Планування фонду оплати праці. Державна політика оплати праці.

Тема 7. Податкова політика підприємства. Фінанси та облік на підприємстві.

Поняття про податкову систему, її принципи. Функції податків. Системи оподаткування доходів. Елементи системи оподаткування. Класифікація податків: загальнодержавні і місцеві, прямі і непрямі. Пільги при оподаткуванні доходів. Облік виконаних робіт, наданих послуг та вироблені продукції, грошових потоків. Необхідність обліку. Організація обліку.

Кредити. Види кредитів. Кредитна заборгованість. Оренда, лізинг, орендна плата.

Страхування майна, виробничої діяльності.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.
Голова методкомісії
_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
 Для документів
 Директор ГРК «Челеска»
 м. Хмельницький
 Лариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.
ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Євеліна ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.

Робоча навчальна програма з предмета «Інформаційні технології»

Професія: Кондитер

Кваліфікація: 3 розряд

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно- практичні роботи</i>
1	Вступ до інформаційних технологій	1	
2	Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації виробництва харчової промисловості та ресторанного господарства	1	
3	Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів	6	2
4	Використання електронних таблиць	2	2
5	Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі.	2	2
	Всього годин:	12	6

Тема 1. Вступ до інформаційних технологій.

Комп'ютерна система і комп'ютерні мережі. Будова і головні пристрої комп'ютера. Програмне забезпечення. MS Windows. MS Office.

Тема 2. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації виробництва харчової промисловості та ресторанного господарства.

Ознайомлення учнів з автоматизацією роботи, з документацією у харчовій промисловості та ресторанному господарстві.

Тема 3. Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів

Текстовий редактор MS Word.

Лабораторно-практична робота 1: текстовий редактор MS Word. Робота з меню «Таблиця». Виконання індивідуального завдання, робота з документами, що містять таблиці (побудова таблиці, видалення та додавання рядків і стовпців, форматування інформації в таблицях). Створення графічних елементів в документі (схем, графіків та ін.). Створення ділових документів.

Видавнича система MS Publisher.

Лабораторно-практична робота 2: MS Publisher. Створення стандартних публікацій

Тема 4. Використання електронних таблиць

Ознайомлення з програми, які використовуються в роботі з розрахунковими документами. Табличний процесор Microsoft Excel для Windows.

Лабораторно-практична робота 3: використання Microsoft Excel під час вирішення галузевих, професійних задач.

Тема 5. Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі.

Інтернет, електронна пошта. Мультимедіа: компоненти і засоби мультимедіа, сценарій мультимедійного проекту.

Лабораторно-практична робота 4: Застосування Інтернету в галузі. Пошук потрібної інформації, її збереження, друк. MS Power Point. Створення мультимедійного проекту

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.
Голова методкомісії
_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Челеска»
 м. Хмельницький
 Тариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.
ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Євеліна ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.

Робоча навчальна програма з предмета “Основи професійної етики та психології”

Професія: Кондитер

Кваліфікація: 3 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні роботи
1.	Основні поняття професійної етики та психології.	1	
2.	Основні психологічні та моральні вимоги до кондитера	1	
3.	Психологія ділового спілкування	1	
4.	Конфліктологія	1	
5.	Психологія клієнтів	1	
6.	Імідж	1	
	Всього годин:	6	

Тема 1. Основні поняття професійної етики та психології.

Основні поняття професійної етики та професійної психології. Розвиток психології та її місце в системі інших наук. Психологія чоловіків, жінок, дітей.

Тема 2. Основні психологічні та моральні вимоги до кондитера.

Норми професійної поведінки кондитера, кодекс культури.

Тема 3. Психологія ділового спілкування

Спілкування: вміння говорити та слухати. Засоби спілкування, комунікативна компетентність, стратегії, тактики спілкування, вербальні та невербальні засоби спілкування. Сучасні психологічні техніки: НЛП (нейролінгвістичне програмування). Репрезентативні системи, типи людей: зоровий, аудіальний, кінестетик, «комп'ютер». Сенсорна гострота, гнучкість, конгруентність, рапорт, ресурсний стан пойнтери в спілкуванні.

Тема 4. Конфліктологія

Різновиди конфліктів, стратегії розв'язання конфліктів. Трансактний аналіз в розв'язанні конфліктів. Тактичні прийоми поведінки в гострих

конфліктних ситуаціях. Методи управління конфліктом. причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі.

Тема 5. Психологія клієнтів

Торговий діалог. Привертання уваги клієнтів. Пробудження зацікавленості клієнтів.

Тема 6. Імідж

Поняття про стиль, імідж: особистий імідж, імідж підприємства. Формування іміджу.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.
Голова методкомісії
_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Тернопільська»
 м. Хмельницький
 Париса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.
ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Євеліна ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.

Робоча навчальна програма з предмета “Іноземна мова в межах професійного мінімуму”

Професія: Кондитер

Кваліфікація: 3 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		усього	з них на лабораторно-практичні роботи
Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням			
1.	Кухонне обладнання, інструменти, відповідно до закладів ресторанного господарства	1	
2.	Кухонний посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства	1	
3.	Назви овочів, фруктів, ягід. Тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості	1	
4.	Назви напоїв. Тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості	1	
5.	Назви спецій та пряних трав. Тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості	1	
6.	Назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок. Тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості	1	
7.	Складання резюме	1	
8.	Складання технологічних карток	2	
9.	Переклад рецептів	1	
10.	Опис технології приготування кондитерського виробу.	2	
	Тематичне оцінювання	1	
Усього годин		13	

Тема 1. Кухонне обладнання, інструменти, відповідно до закладів ресторанного господарства

Кухонне обладнання: універсальні кухонні машини, ваговимірювальне устаткування, машини для замісу тіста та збивання продуктів, тісторозкатувальні машини, машини для відсаджування заготовок з тіста, холодильне устаткування, теплове устаткування

Інструмент: виїмка для тіста, ножиці, ніж кухарської трійки, рибочистки, тертка. *Інвентар:* дошки розробні, друшляк, качалка, лоток, лопатка металева лопатка /дерев'яна, ложки мірні, лопатка для торта.

Тема 2. Кухонний посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства

Кастрюля, миска глибока, сковорідка, чайник, стіл виробничий.

Тема 3. Назви овочів, фруктів, ягід. Тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.

Картопля, буряк, морква, капуста. цибуля; апельсин, ківі, банан, виноград, гранат; полуниця, вишня, малина, смородина, ожина. Тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.

Тема 4. Назви напоїв. Тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.

Коньяк, ром, десертне вино. Тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.

Тема 5. Назви спецій та пряних трав. Тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості. Сіль, перець, кунжут, ванілін, кориця. Тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.

Тема 6. Назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок. Тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.

Торти: бісквітні, пісочні, медові, білкові; *тістечка:* бісквітні, пісочні, медові; *види тіста:* бісквітні, пісочні, медові; *креми:* масляний, білковий. сметанний, вершковий, заварний; сироп для просочування

Тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.

Тема 7. Складання резюме. Надання інформації про особу.

Тема 8. Складання технологічних карток.

Основні складові технологічної картки: назва, рецептура, технологічні вимоги до якості сировини, технологія приготування, вимоги до якості: зовнішній вигляд, консистенція, запах, смак. колір.

Тема 9. Переклад рецептів.

Розвиток писемного мовлення у перекладі рецептів.

Тема 10. Опис технології приготування кондитерського виробу.

Тематичне оцінювання.

Виконання залікового завдання у описі технології приготування кондитерського виробів

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.
Голова методкомісії
_____ Ганна ХОМЮК



Робоча навчальна програма з предмета “Основи малювання та ліплення”

Професія: Кондитер

Кваліфікація: 3 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні роботи
1	Вступ. Основи малювання. Малювання геометричних фігур	2	2
2	Поняття про колір. Малювання орнаменту	2	2
3	Малювання рослин	10	4
Всього годин:		14	8

Тема 1. Вступ. Основи малювання. Малювання геометричних фігур

Мета та задачі малювання та ліплення. Малюнок як вид образотворчого мистецтва. Матеріали та приналежності для малювання та ліплення.

Техніка малювання та її різновидності.

Техніка проведення ліній від руки, поділ ліній на пропорційні відрізки.

Правила малювання геометричних тіл і фігур. Малювання кулі, піраміди, куба, циліндра, еліпса, конуса.

Практична робота 1: Малювання предметів геометричних фігур.

Тема 2. Поняття про колір. Малювання орнаменту

Поняття про колір. Колір у природі, його властивості. Колірний спектр. Кольори теплі та холодні, близькі та контрастні.

Поняття "орнамент", види орнаменту (лінійний, бордюрний, кайма, композиційно-замкнутий, сітчастий). Правила та прийоми малювання орнаменту.

Практична робота 2: Малювання орнаменту, прикрас з орнаменту.

Тема 3. Малювання рослин

Малювання предметів з натури. Освітленість. Принципи переходу від одного тону до іншого. Тіні. Світлотінь; об'єм у графіці.

Прийоми замальовки окремих об'ємних предметів із передачею колірних і тональних відношень об'єму та локального кольору предмета. Ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів.

Практична робота 3: Малювання листя різної форми.

Практична робота 4: Малювання квітів.

Практична робота 5: Малювання фруктів, овочів.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства

Протокол № 1 від 29.08.2023 р.

Голова методкомісії

_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Челяск»
 м. Хмельницький
 Лариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.


ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Євеліна ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.

Робоча програма з предмета «Охорона праці»

Професія: Кондитер
Кваліфікація: 3 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні роботи
1	Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки	15	
2	Вимоги охорони праці в галузі	15	
	Всього годин:	30	

Тема 1. Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки

Загальні правила охорони праці у професійній діяльності.

Зміст поняття “охорона праці”, предмет та мета охорони праці. Завдання предмета “Охорона праці”, обсяг, зміст і порядок його вивчення. Додаткові вимоги щодо вивчення предмета при підготовці робітників для виконання робіт з підвищеною небезпекою.

Основні законодавчі державні акти з охорони праці, державний реєстр НПАОП України. Основні нормативно-правові акти з охорони праці підприємства. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору, укладання та виконання колективної угоди. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.

Види контролю питань охорони праці на підприємстві. Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов’язані з працею на

виробництві і побутові. Основні причини травматизму і професійних захворювань та заходи їх запобігання на виробництві.

Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві.

План ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків. Причини нещасних випадків на підприємстві

Основи безпеки праці у галузі.

Класифікація небезпечних та шкідливих факторів виробництва. Загальні відомості про потенціал небезпек професії. Класифікація умов праці.

Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів при роботі на підприємствах громадського харчування.

Мікроклімат виробничих приміщень. Оптимальні мікрокліматичні умови, прилади для вимірювання показників цих умов.

Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій у галузі. Фізіологія праці, групи факторів, які впливають на працездатність людини.

Безпека праці при роботі з кухонними інструментами та інвентарем.

Безпека праці при роботі з кухонним обладнанням та устаткуванням при виконанні виробничих процесів.

Загальні правила пожежної безпеки.

Характерні причини виникнення пожеж. Види та умови горіння. Пожежонебезпечні властивості речовин. Поняття вогнестійкості.

Вогнегасильні речовини та матеріали. Особливості гасіння пожежі на об'єктах громадського харчування..

Протипожежний режим на підприємстві. Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна техніка для захисту об'єктів, первинні засоби пожежегасіння, їх класифікація та призначення.

Загальні правила електробезпеки.

Електрика промислова, статична і атмосферна. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.

Загальні відомості про 4-провідну електричну мережу живлення. Фазова та лінійна напруга. Електрична напруга кроку та доторкання. Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.

Правила безпечної експлуатації електричного обладнання, засоби захисту від ураження електричним струмом. Правила поведінки під час грози.

Загальні правила санітарії та гігієни професійної діяльності

Поняття про гігієну праці. Вплив на організм працюючого шуму, вібрації, всіх видів випромінювання. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання. Основні гігієнічні особливості праці за професією. Медичні огляди.

Вимоги до систем опалення, вентиляції та кондиціонування повітря, освітлення виробничих приміщень. Правила експлуатації цих систем.

Правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків. Причини нещасних випадків на підприємстві;

Основи анатомії людини. Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги.

Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.

Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом. Виконання реанімаційних дій.

Правила надання першої допомоги при ударах, порізах, кровотечі з носа та вух. Види кровотечі, правила її зупинки.

Правила надання першої допомоги при вивихах, переломах.

Правила надання першої допомоги при термічних та хімічних опіках, обмороженні.

Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при харчовому отруєнні, отруєнні чадним газом, алкоголем .

Тема 2 . Вимоги охорони праці в галузі

Безпека праці при роботі з кухонними інструментами та інвентарем.

Безпека праці при роботі з кухонним устаткуванням при виконанні виробничих процесів

Вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, устаткування, що використовують для очищення, нарізання, протирання овочів, для відтискання соку.

Вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів для подрібнення продуктів.

Вимоги охорони праці при експлуатації устаткування для обробки м'яса та риби.

Вимоги охорони праці при експлуатації устаткування, що використовують для обробки борошна, приготування тіста та кремів.

Вимоги охорони праці при експлуатації ваговимірювальної техніки.

Вимоги охорони праці при експлуатації устаткування з електричним нагріванням.

Вимоги охорони праці при експлуатації холодильного устаткування.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.

Голова методкомісії

_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Челеска»
 м. Хмельницький
 Тариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.
ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Євеліна ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.

Робоча навчальна програма з предмета
«Основи технології приготування борошняних кондитерських виробів та організації виробництва»

Професія : Кондитер
Кваліфікація : 3 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них лабораторно - практичні роботи
	Розділ I Організація виробництва кондитерського цеху		
1	Організація виробництва кондитерського цеху	6	
	Розділ II Основи технології приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства		
2	Основні речовини харчових продуктів	2	
3	Характеристика сировини та підготовка її до виробництва	4	
	Розділ III Основи обліку калькуляції та звітності		
4	Господарський облік у закладах ресторанного господарства. Нормативні документи: види, призначення, використання	4	
	Розділ VI Основи санітарії та гігієни		
5	Основи мікробіології. Загальна характеристика мікроорганізмів	2	
6	Гігієнічні вимоги до працівників харчування, підприємств, обладнання, інвентарю, харчових продуктів.	7	
	Всього годин :	25	

Розділ I Організація виробництва кондитерського цеху

Тема 1 Організація виробництва кондитерського цеху

Структура кондитерського цеху та загальні вимоги до виробничих цехів та організації робочих місць.

Організація роботи кондитерського цеху, його призначення, характеристика. Склад приміщень кондитерського цеху та вимоги до них. Комора добового зберігання продуктів, її устаткування, інвентар.

Відділення для замісу та розробки тіста. Організація робочих місць. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду, інструменту.

Відділення для виготовлення помадки, сиропу. Організація робочих місць. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду інструменту.

Відділення для випікання: організація робочих місць, характеристика обладнання, інвентарю, посуду.

Розділ II Основи технології приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства

Тема 2 . Основні речовини харчових продуктів

Ознайомлення з речовинами, які входять до складу харчових продуктів.

Вода: значення її для організму людини, вміст води в харчових продуктах. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду.

Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність.

Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.

Білки: значення для організму людини, вміст у продуктах, склад, класифікація, властивості.

Жири: значення для організму людини, вміст у продуктах, класифікація, фізико-хімічні властивості.

Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Фактори, які впливають на збереження та руйнування вітамінів.

Ферменти: роль в харчуванні людини, у виробництві харчових продуктів. Властивості ферментів.

Інші речовини харчових продуктів: органічні кислоти, ефірні масла, дубильні речовини, алкалоїди, глікозиди та інші. - вміст в продуктах, коротка характеристика.

Енергетична цінність (калорійність) харчових продуктів.

Тема 3. Характеристика сировини та підготовка її до виробництва

Поняття про якість харчових продуктів, сировини, що використовується для приготування борошняних кондитерських виробів. Фактори, що впливають на якість. Органолептичне визначення якості харчових продуктів.

Правила, умови зберігання харчових продуктів. Вплив температури, вологості та ін. факторів на якість харчових продуктів в процесі зберігання.

Підготовка сировини до кондитерського виробництва.

Борошно, крохмаль: виробництво, види та сорти, хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання. Поняття про силу борошна.

Цукор, мед, патока: хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання в кондитерському виробництві.

Молоко, молочні продукти: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості, використання. Продукти переробки молока – сухе молоко, згущене молоко, вершки, сметана, сир: характеристика, види, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, використання в кондитерському виробництві. Взаємозамінність.

Яйця: будова, хімічний склад, харчова цінність. Види яєць за способом і терміном зберігання, вимоги до якості. Санітарна обробка яєць. Продукти переробки яєць - меланж, яєчний порошок: хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, кулінарна обробка, взаємозамінність, підготовка до використання в кондитерському виробництві.

Жири: види, класифікація, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, підготовка до використання.

Розпушувачі: види, характеристика, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання.

Допоміжна сировина для кондитерського виробництва.

Харчові кислоти: види, характеристика, вимоги до якості, використання.

Прянощі, смакові товари, ароматизатори, барвники: види, характеристика, вимоги до якості, використання.

Драглеутворюючі речовини: види, характеристика, вимоги до якості, використання.

Розділ III. Основи обліку калькуляції та звітності

Тема 4 . Господарський облік у закладах ресторанного господарства.

Нормативні документи: види, призначення, використання

Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку, вимоги до обліку Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств харчування: призначення, зміст, порядок користування.

Розділ VI. Основи санітарії та гігієни

Тема 5. Основи мікробіології. Загальна характеристика мікроорганізмів

Основи мікробіології: загальні характеристики мікроорганізмів; харчові інфекції та їх профілактику; харчові отруєння та їх профілактику; глистяні захворювання та їх профілактику.

Тема 6. Гігієнічні вимоги до працівників харчування, підприємств, обладнання, інвентарю, харчових продуктів.

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.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства

Протокол № 1 від 29.08.2023 р.

Голова методкомісії

_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Челеска»
 м. Хмельницький
 Тариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.
ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Євеліна ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.

Робоча навчальна програма з предмета:
“Основи устаткування підприємств харчування”
Професія: Кондитер

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно практичні роботи
1.	Основні напрями механізації та автоматизації виробничих процесів	2	
2.	Механічне устаткування	4	
3.	Характеристика теплового устаткування	4	
Всього		10	

Кваліфікація: 3 розряд

Тема 1. Основні напрями механізації та автоматизації виробничих процесів.

Ознайомлення з сучасною технікою підприємств харчування, основними напрямками розвитку технічного прогресу на підприємствах харчування. Технічна документація машин, загальні правила експлуатації устаткування та основні вимоги до безпеки праці. Вимоги до сучасного устаткування.

Тема 2. Механічне устаткування.

Механічне обладнання: машини для замісу тіста та збивання продуктів, призначення, будова та принцип роботи. Машини для розкачування тіста: призначення, будова, принцип роботи, регулювання товщини розкачування тіста, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Машини для формування тістових заготовок.

Тема 3. Характеристика теплового устаткування

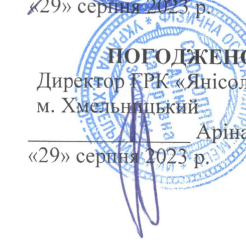
Класифікація теплового устаткування. Призначення, будова та принцип роботи пароконвектоматів, пекарських шаф, фритюрниць. Безпека праці при роботі з тепловим устаткуванням.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
 Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
 викладачів та майстрів в/н професій харчової
 промисловості та ресторанного господарства
 Протокол № 1 від 29.08.2023 р.

Голова методкомісії
 _____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Челеска»
 м. Хмельницький
 Тариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.


ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Євеліна ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.

Робоча навчальна програма з виробничого навчання

Загальнопрофесійний блок

Професія: Кондитер

Кваліфікація: 3 розряд

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Вступне заняття. Безпека праці та пожежна безпека на підприємствах харчування (в майстерні)	6
2.	Ознайомлення з кондитерським підприємством, організацією роботи кондитерського цеху	6
3.	Підготовка сировини до виробництва	30
Всього		42

Тема 1. Вступне заняття. Безпека праці та пожежна безпека на підприємствах харчування (в майстерні)

Ознайомлення учнів із загальною характеристикою навчального процесу. Роль виробничого навчання, його завдання в підготовці кваліфікованих робітників. Кваліфікаційна характеристика кондитера. Організація робочих місць кондитера для виконання різних видів робіт. Трудова та технологічна дисципліна.

Правила та норми безпеки праці на підприємствах харчування. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на підприємстві.

Попередження травматизму. Огородження небезпечних місць. Правила та інструкції з техніки безпеки при роботі з обладнанням і устаткуванням на підприємстві, на робочих місцях, їх дотримання.

Правила та норми електробезпеки. Правила користування електричним обладнанням та електронагрівальними приладами. Способи та засоби захисту від дії електроструму.

Протипожежна безпека. Причини пожеж, заходи їх попередження. Правила поведінки учнів при виникненні пожеж; порядок виклику пожежної команди. Використання засобів пожежегасіння. Будова та застосування вогнегасників і внутрішніх пожежних кранів.

Тема 2. Ознайомлення з кондитерським підприємством, організацією роботи кондитерського цеху

Загальна характеристика підприємства. Структура та характер роботи підприємства. Ознайомлення з підприємством, виробничими та допоміжними приміщеннями. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них.

Ознайомлення з організацією роботи кондитерського цеху: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці під час укладання сипучих та вагових виробів.

Ознайомлення з:

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

Вивчення асортименту виробів, які випускає кондитерський цех.

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

Тема 3. Підготовка сировини до виробництва

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Характеристика сировини та її асортимент, що використовується для виробництва борошняних кондитерських виробів. Правила зберігання харчових продуктів. Підбір устаткування, інструменту, інвентарю, посуду для підготовки сировини до виробництва.

Підготовка сировини до виробництва:

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

Правила зважування продуктів.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства

Протокол № 1 від 29.08.2023 р.

Голова методкомісії

_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
 Директор ТРК «Телеска»
 м. Хмельницький
 Лариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.
ПОГОДЖЕНО
 Директор ТРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Світлана ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.


Робоча навчальна програма (професійна підготовка)
Професія: 7412 Кондитер
Професійна кваліфікація: кондитер 3-го розряду

Код та назва модуля, кількість годин на модуль	Код компетентності	Назва компетентності	Всього годин на професійно-теоретичну підготовку за компетентністю	З них ЛПР	На професійно-практичну підготовку	З них		
						Виробниче навчання в навчальній майстерні, лабораторії	Виробниче навчання в умовах виробництва	Виробнича практика
			132	58	623	210		413
КНД-3.1	Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів							
			8		92	36		56
	КНД-3.1.1	Приготування начинок	4		46	18		28
	КНД-3.1.2	Приготування фаршів	4		46	18		28

КНД-3.2	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів						
			32	8	120	36	84
	КНД-3.2.1	Приготування сиропів	4		20	6	14
	КНД-3.2.2	Приготування помади	4		20	6	14
	КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	4	2	20	6	14
	КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	10	4	20	6	14
	КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	8	2	20	6	14
	КНД-3.2.6	Приготування посипок	2		20	6	14
КНД-3.3	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього						
			34	10	125	48	77
	КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	17	4	59	24	35
	КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	17	6	66	24	42
КНД-3.4	Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього						
			58	28	180	54	126
	КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	6	2	27	6	21
	КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	6	4	27	6	21
	КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	14	6	33	12	21
	КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	6	4	27	6	21
	КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	12	6	33	12	21

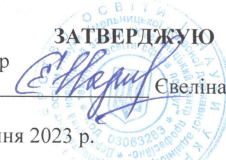
	КНД-3.4.6	Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього	14	6	33	12		21
КНД-3.5	Приготування тістечок і тортів масового попиту							
			28	12	106	36		70
	КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	14	6	53	18		35
	КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	14	6	53	18		35

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.
Голова методкомісії
_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
Директор ТРК «Телеска»
м. Хмельницький
Лариса ПЙОДЬ
«29» серпня 2023 р.


ПОГОДЖЕНО
Директор ТРК «Янісоль»
м. Хмельницький
Аріна СЛОБОДЯН
«29» серпня 2023 р.


ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
Світлана ЦАРЬОВА
«30» серпня 2023 р.

ЗМІСТ

робочої навчальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 7412 Кондитер
Професійна кваліфікація: 3-го розряду

Код і назва модуля

КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів

Код і назва компетентності

КНД-3.1.1 Приготування начинок

Зміст компетентності

Асортимент начинок в залежності від сировини; види начинок; хімічний склад, харчова цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарна обробка, підготовка до використання; вимоги до якості;

Технологія приготування, вимоги до якості начинок з фруктів, ягід. Використання, термін реалізації.

Технологія приготування, вимоги до якості начинок з сушених плодів, ягід. Використання, термін реалізації.

Технологія приготування, вимоги до якості начинок з плодово-ягідні виробів (повидло, джем, конфітур і т. ін.). Використання, термін реалізації.

Технологія приготування, вимоги до якості начинок з яєць, маку, сиру та ін. Використання, термін реалізації.

Машини та механізми для подрібнення сухих продуктів: механізм для помелу солі та цукру; механізм для подрібнення горіхів та маку; машини та механізми для помелу кави - призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Код і назва компетентності

КНД-3.1.2 Приготування фаршів

Зміст компетентності

Фарші: види в залежності від сировини, характеристика, використання.

Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з м'яса, птиці, м'ясопродуктів, субпродуктів. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з риби, рибних продуктів. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з овочів, грибів. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з круп, бобових.

Вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації. Норми санітарії і гігієни.

Машини та механізми для подрібнення м'яса та риби: призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Код і назва модуля

КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

Код і назва компетентності

КНД-3.2.1 Приготування сиропів

Зміст компетентності

Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення.

Технологія приготування, вимоги до якості сиропів (для просочування, глазурування, тиражного, інвертного).

Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари.

Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю.

Код і назва компетентності

КНД-3.2.2 Приготування помади

Зміст компетентності

Асортимент помад. Технологія приготування, вимоги до якості помади (основної та шоколадної). Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів.

Правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Електричні плити: види, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, заходи щодо економії електроенергії, вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникати під час роботи з плитами.

Код і назва компетентності

КНД-3.2.3 Приготування желе та прикрас з нього

Зміст компетентності

Технологія приготування, вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо). Прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні. Використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Лабораторно-практична робота:

Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: желе.

Код і назва компетентності

КНД-3.2.4 Приготування масляних кремів

Зміст компетентності

Креми: класифікація, санітарні вимоги, вимоги до якості, використання.

Технологія 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;

Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари .

Лабораторно-практична робота:

Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів : масляні креми

Код і назва компетентності

КНД-3.2.5 Приготування вершкових, сметанних кремів

Зміст компетентності

Технологія приготування, вимоги до якості кремів з вершків, сметани тощо.

Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів. Умови зберігання, терміни реалізації.

Виробничий інвентар, інструменти; норми санітарії і гігієни , вимоги охорони праці. Машини для збивання продуктів з індивідуальним та універсальним приводом: призначення, будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та

розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

Лабораторно-практична робота:

Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: вершкові, сметанні креми.

Код і назва компетентності

КНД-3.2.6 Приготування посипок

Зміст компетентності

Асортимент посипок. Характеристика, технологія приготування, вимоги до якості крихти: бісквітної, горіхової, цукрової та ін. Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів помадкою, крихтами, пастами, шоколадом, кремом, цукатами, желе тощо.

Вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Код і назва модуля

КНД-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього

Код і назва компетентності

КНД-3.3.1 Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього

Зміст компетентності

Характеристика дріжджового тіста, способи його приготування. Підготовка сировини для замішування тіста. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом. Процеси, що відбуваються під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Методи визначення готовності тіста. Вимоги до якості готового тіста.

Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання, оздоблення виробів. Процеси, що відбуваються під час випікання виробів. Визначення готовності випечених виробів. Терміни та умови зберігання виробів.

Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: пиріжки, ватрушки, розтягаї, піца та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування виробів смажених у фритюрі: пиріжки, пончики тощо. Підготовка фритюру. Жири, які використовуються для смаження. Режим смаження. Вимоги до якості виробів.

Технологія приготування булочних виробів: особливості приготування, їх оздоблення, вихід, вимоги до якості.

Технологія приготування багато порційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напівзакриті, закриті, кулеб'яка, рулет з маком та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Виробничий інвентар, інструменти; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Машини для замісу тіста: характеристика, їх призначення та класифікація, основні частини, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог праці.

Лабораторно-практична робота:

Технологія приготування дріжджового безопарного тіста та виробів з нього.

Код і назва компетентності

КНД-3.3.2 Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього

Зміст компетентності

Характеристика дріжджового опарного тіста. Підготовка сировини для замішування тіста.

Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом. Різновиди опар, їх призначення. Вимоги до якості.

Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Методи визначення готовності тіста.

Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання та оздоблення виробів. Процеси, що відбуваються під час випікання виробів. Визначення готовності випечених виробів. Терміни та умови їх зберігання.

Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста: дитячої здоби, кренделів, кексів, пирогів, короваїв та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Виробничий інвентар, інструменти; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці

Шафи для розстоювання та випікання кондитерських виробів: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Правила виставлення температури, часу випікання. Заходи щодо економії електроенергії, вирішення проблемних ситуацій, які виникають під час роботи з пекарними шафами.

Лабораторно-практична робота :

Технологія приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього.

Код і назва модуля

КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього

Код і назва компетентності

КНД-3.4.1 Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього

Зміст компетентності

Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика.

Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього. Вихід, вимоги до якості, термін зберігання.

Виробничий інвентар, інструменти; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці

Сковороди, фритюрниці, жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, заходи щодо економії електроенергії, вирішення проблемних ситуацій, які виникають під час роботи на даних видах устаткування.

Лабораторно-практична робота :

Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього.

Код і назва компетентності

КНД-3.4.2 Приготування вафельного тіста та виробів з нього

Зміст компетентності

Технологія приготування, особливості, вафельного тіста та виробів з нього: вафельні трубочки тощо. Режим та особливості випікання. Вихід, вимоги до якості, термін зберігання виробів. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Лабораторно-практична робота :

Технологія приготування вафельного тіста та виробів з нього.

Код і назва компетентності

КНД-3.4.3 Приготування пісочного тіста та виробів з нього

Зміст компетентності

Технологія приготування пісочного тіста: підготовка сировини, послідовність введення сировини під час замішування тіста. Визначення готовності тіста.

Технологія приготування, режим випікання, оздоблення виробів з пісочного тіста: нарізне та виємне печиво, корзинки тощо. Вимоги до якості виробів.

Правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; підбір устаткування та інвентарю; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Лабораторно-практична робота

Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього.

Код і назва компетентності

КНД-3.4.4 Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

Зміст компетентності

Технологія приготування прісного здобного тіста в залежності від рецептури (2 способи) з великою кількістю рідини та малою кількістю рідини.

Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: тарталетки, сочники, пироги з різними начинками тощо. Вихід, вимоги до якості виробів.

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.

Лабораторно-практична робота :

Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.

Код і назва компетентності

КНД-3.4.5 Приготування пряничного тіста та виробів з нього

Зміст компетентності

Технологія приготування пряничного тіста сирцевим способом та виробів з нього. Визначення готовності тіста та вимоги до його якості. Вихід, вимоги до якості готових виробів. Правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Лабораторно-практична робота :

Технологія приготування пряничного тіста та виробів з нього.

Код і назва компетентності

КНД-3.4.6 Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього

Зміст компетентності

Характеристика бісквітного тіста. Способи приготування бісквітного тіста: холодний, тепловий. Визначення готовності тіста. Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання, визначення готовності напівфабрикатів, недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів тощо.

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

Лабораторно-практична робота :

Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього.

Код і назва модуля

КНД-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту

Код і назва компетентності

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

Зміст компетентності

Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Розміри, форма, маса тістечок.

Технологічний процес виготовлення тістечок : розрізання, просочування сиропом тістового напівфабрикату, прошарування напівфабрикатів кремом (начинкою), ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні, оздоблення тортів і тістечок кремом, фруктами, цукатами, горіхами тощо; розрізання прошарованих пластів на частини для тістечок і тортів, обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо.

Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста: прісного, здобного, пісочного, вафельного, бісквітного. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів.

Порядок нанесення на тістечка оздоблення та прикрас одного або декількох видів. Поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей.

Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Лабораторно-практична робота:

Технологія приготування тістечок

Код і назва компетентності

КНД-3.5.2 Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста

Зміст компетентності

Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. Розміри, форма, маса тортів.

Технологічний процес виготовлення тортів: розрізання, просочування сиропом тістового напівфабрикату, прошарування напівфабрикатів кремом (начинкою), ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні,

оздоблення тортів і тістечок кремом, фруктами, цукатами, горіхами тощо; розрізання прошарованих пластів на частини для тістечок і тортів, обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо.

Види тортів в залежності від оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія приготування простих тортів масового попиту з прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного тіста. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів.

Порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів. Поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей.

Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Лабораторно-практична робота:

Технологія приготування тортів.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва модуля

КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів

Код і назва компетентності

КНД-3.1.1 Приготування начинок

Технологічний диктант

Код і назва компетентності

КНД-3.1.2 Приготування фаршів

Тести, контрольна робота.

Код і назва модуля

КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

Код і назва компетентності

КНД-3.2.1 Приготування сиропів

Тести, технологічний диктант

Код і назва компетентності

КНД-3.2.2 Приготування помади

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

КНД-3.2.3 Приготування желе та прикрас з нього

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

КНД-3.2.4 Приготування масляних кремів

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

КНД-3.2.5 Приготування вершкових, сметанних кремів

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

КНД-3.2.6 Приготування посипок

Тести, контрольна робота.

Код і назва модуля

КНД-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього

Код і назва компетентності

КНД-3.3.1 Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього

Тести, технологічний диктант, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

КНД-3.3.2 Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього

Тести, кейси (вирішення ситуацій) контрольна робота.

Код і назва модуля

КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього

Код і назва компетентності

КНД-3.4.1 Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього

Кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

КНД-3.4.2 Приготування вафельного тіста та виробів з нього

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

КНД-3.4.3 Приготування пісочного тіста та виробів з нього

Тести, кейси (вирішення ситуацій).

Код і назва компетентності

КНД-3.4.4 Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

КНД-3.4.5 Приготування пряничного тіста та виробів з нього

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

КНД-3.4.6 Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього

Тести, кейси (вирішення ситуацій), контрольна робота.

Код і назва модуля

КНД-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту

Код і назва компетентності

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

Кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

КНД-3.5.2 Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста

Тести, кейси (вирішення ситуацій), контрольна робота.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

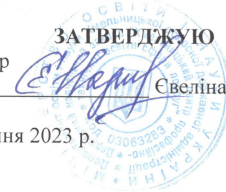
Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.

Голова методкомісії

_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
Директор ТРК «Тернопіль»
м. Хмельницький
Лариса ПЙОДЬ
«29» серпня 2023 р.


ПОГОДЖЕНО
Директор ТРК «Янісоль»
м. Хмельницький
Аріна СЛОБОДЯН
«29» серпня 2023 р.


ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
Світлана ЦАРЬОВА
«30» серпня 2023 р.

ЗМІСТ
робочої початкової програми виробничого навчання
Професія: 7412 Кондитер
Професійна кваліфікація: кондитер 3-го розряду

Код і назва модуля

КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів

Код і назва компетентності

КНД-3.1.1 Приготування начинок

Зміст компетентності

Організації робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування начинок, вимоги до якості. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи: Приготування начинок:

- сирної начинки з родзинками (подрібнення (протирання) сиру; додавання спецій, родзинок, масла; перемішування);
- начинки з яблук (очищення яблук від шкірки; розрізання їх на дольки; видалення зернят; нарізання на шматочки; додавання цукру; перемішування; припускання; охолодження готової начинки);
- начинки з повидла, повидла та кориці, повидла і горіхів, родзинок (протирання повидла; додавання компонентів; перемішування);
- начинки з маку (запарювання маку; проціджування; протирання з цукром; додавання ін. компонентів; перемішування);
- цукатів та цедри;

- начинки, які виробляють на підприємстві.

Код і назва компетентності

КНД-3.1.2 Приготування фаршів

Зміст компетентності

Організації робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування фаршів, вимоги до якості. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи: Приготування фаршів:

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

Перевірні роботи за модулем

Код і назва модуля

КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

Код і назва компетентності

КНД-3.2.1 Приготування сиропів

Зміст компетентності

Організації робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів для оздоблення. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування сиропів:

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

Код і назва компетентності

КНД-3.2.2 Приготування помади

Зміст компетентності

Організації робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів для оздоблення. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур

Вправи: Приготування помад:

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

Код і назва компетентності

КНД-3.2.3 Приготування желе та прикрас з нього

Зміст компетентності

Організації робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів для оздоблення. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур

Вправи: Приготування желе та прикрас з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні

Код і назва компетентності

КНД-3.2.4 Приготування масляних кремів

Зміст компетентності

Організації робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів для оздоблення. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур

Вправи: Приготування масляних кремів: основний, особливий, новий креми (збивання масла; перемішування цукрової пудри із згущеним молоком; під час збивання масла поступове введення суміші пудри та молока; додаванням ароматичних речовин; збивання до готовності);

Код і назва компетентності

КНД-3.2.5 Приготування вершкових, сметанних кремів

Зміст компетентності

Організації робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів для оздоблення. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур

Вправи: Приготування вершкових, сметанних кремів.

Код і назва компетентності

КНД-3.2.6 Приготування посипок

Зміст компетентності

Організації робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів для оздоблення. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур

Вправи: Приготування крихти:

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

Перевірна робота за модулем

Код і назва модуля

КНД-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього

Код і назва компетентності

КНД-3.3.1 Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього

Зміст компетентності

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

- дріжджового тіста безопарним способом (підготовка сировини; послідовне з'єднання борошна і продуктів; замішування тіста; визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності вибродженого тіста);
- печених борошняних виробів (піріжків печених з м'ясним фаршем, лівером, горохом, повидлом, курагою, яблуками та ін.; ватрушок з сиром, повидлом; розтягаїв; хлібобулочних виробів в асортименті, піци): порціонування тіста; формування шматків тіста; розкачування тіста; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; формування виробів; викладання на листи для випікання; розстоювання виробів; визначення готовності виробів після

- розстоювання; оздоблювання виробів до випікання; підготовка печі для випікання; визначення температури печі; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів;
- борошняних виробів смажених у фритюрі (пончиків, пиріжків з горохом, лівером, капустою та ін.): формування шматків тіста; розкачування тіста; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; формування виробів; викладання на листи; розстоювання виробів; підготовка жиру для фритюру; визначення готовності жиру; смаження виробів з дотриманням температурного режиму; визначення готовності виробів; охолодження виробів;
 - закритих і відкритих пирогів: розкачування шматків тіста; укладання тіста на листи або у форми; розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; нанесення узору з тіста на поверхню виробів; розстоювання; обробка поверхні; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів.

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста, випіканні та смажені виробів.

Код і назва компетентності

КНД-3.3.2 Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього

Зміст компетентності

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання виробів. Робота із Збірником рецептур.

Розрахунок рецептур

Вправи. Приготування:

- дріжджового тіста опарним способом (підготовка сировини; послідовне з'єднання борошна і продуктів; замішування опари, визначення готовності замісу опари, часу бродіння опари, визначення готовності опари органолептичним способом, замішування тіста; визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності вибродженого тіста);
- печених виробів: дитячої здоби, кренделів, кексів, пирогів, короваїв тощо (порціонування тіста; формування шматків тіста; розкачування тіста; формування виробів; викладання на листи для випікання; розстоювання виробів; визначення готовності виробів після розстоювання; оздоблювання виробів до випікання; підготовка печі для випікання; визначення температури печі; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів)

Перевірна робота за модулем

Код і назва модуля

КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього

Код і назва компетентності

КНД-3.4.1 Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього

Зміст компетентності

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тіста для млинчиків та виробів з нього. Вимоги до якості тіста та готових виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

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

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

Код і назва компетентності

КНД-3.4.2 Приготування вафельного тіста та виробів з нього

Зміст компетентності

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування вафельного тіста та виробів з нього. Вимоги до якості тіста та готових виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

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

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

Код і назва компетентності

КНД-3.4.3 Приготування пісочного тіста та виробів з нього

Зміст компетентності

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування пісочного видів тіста та виробів з нього. Вимоги до якості тіста та готових виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

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

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

Код і назва компетентності

КНД-3.4.4 Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

Зміст компетентності

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування прісного здобного тіста та виробів з нього. Вимоги до якості тіста та готових виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

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

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

Код і назва компетентності

КНД-3.4.5 Приготування пряничного тіста та виробів з нього

Зміст компетентності

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування пряничного тіста та виробів з нього. Вимоги до якості тіста та готових виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування

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

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

Код і назва компетентності

КНД-3.4.6 Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього

Зміст компетентності

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування бісквітного тіста та виробів з нього. Вимоги до якості тіста та готових виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи. Приготування:

- бісквітного тіста холодним способом: розтирання та збивання цукру з яйцями або меланжем; визначення готовності збитої маси; замішування тіста; визначення готовності тіста; формування бісквітного тіста: відсаджування бісквітного тіста на листи, попередньо застелені папером або розливання у форми, застелені папером; випікання заготовок з дотриманням температурного режиму; визначення готовності бісквітного напівфабрикату; охолодження випеченого напівфабрикату;
- бісквітного тіста з підігрівом: розтирання та нагрівання цукру з яйцями або меланжем; збивання; визначення готовності збитої маси; замішування тіста; визначення готовності тіста; формування бісквітного тіста; випікання заготовок з дотриманням температурного режиму; визначення готовності бісквітного напівфабрикату; охолодження випеченого напівфабрикату;
- виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів, тістечок тощо.

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

Код і назва модуля

КНД-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту

Код і назва компетентності

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

Зміст компетентності

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тістечок. Вимоги до їх якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання. Робота із Збірником рецептур.

Вправи. Приготування:

- тістечок нарізних (перевірка якості напівфабрикатів; зачистка, вирівнювання країв; розрізання тістових напівфабрикатів (бісквітних) на пласти; просочування пластів сиропом; обмазування поверхні пластів рівномірним шаром крему або фруктові начинки; склеювання пластів; ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом; нанесення на поверхню крему хвилястих ліній спеціальною гребінкою або ножем; розрізання заготовок на тістечка (або торти); оздоблення поверхні помадою, кремом, фруктові начинкою, цукатами тощо; перевірка маси готових виробів; передача готових виробів в експедицію);

- тістечка “Пісочне кільце”: приготування пісочного тіста; розкачування тіста пластом; вирізання заготовок виїмкою у формі кільця; змащування поверхні меланжем і посипання подрібненими горіхами; викладання виробів на листи; завантаження листів у піч; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів, вимоги до якості; охолодження тістечок; складання тістечок в лотки;
- тістечка “Корзиночка” з кремом і фруктову начинкою: приготування пісочного тіста; розкачування тіста пластом; вирізання заготовок для корзинки; випікання; охолодження; заповнення корзинки фруктову начинкою; оздоблення тістечка кремом, фруктову начинкою та крихтами; вимоги до його якості; складання готових виробів в лотки;
- тістечок в асортименті з різних видів тіста, які виробляються на підприємстві

Код і назва компетентності

КНД-3.5.2 Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста

Зміст компетентності

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тортів. Вимоги до їх якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання. Робота із Збірником рецептур.

Вправи. Приготування:

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

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва модуля

КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів

Код і назва компетентності

КНД-3.1.1 Приготування начинок

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Код і назва компетентності

КНД-3.1.2 Приготування фаршів

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Перевірна робота за модулем

Код і назва модуля

КНД-3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

Код і назва компетентності

КНД-3.2.1 Приготування сиропів

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Код і назва компетентності

КНД-3.2.2 Приготування помади

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Код і назва компетентності

КНД-3.2.3 Приготування желе та прикрас з нього

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Код і назва компетентності

КНД-3.2.4 Приготування масляних кремів

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Код і назва компетентності

КНД-3.2.5 Приготування вершкових, сметанних кремів

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Код і назва компетентності

КНД-3.2.6 Приготування посипок

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Перевірна робота за модулем

Код і назва модуля

КНД-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього

Код і назва компетентності

КНД-3.3.1 Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Код і назва компетентності

КНД-3.3.2 Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Перевірна робота за модулем

Код і назва модуля

КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього

Код і назва компетентності

КНД-3.4.1 Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Код і назва компетентності

КНД-3.4.2 Приготування вафельного тіста та виробів з нього

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Код і назва компетентності

КНД-3.4.3 Приготування пісочного тіста та виробів з нього

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Код і назва компетентності

КНД-3.4.4 Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Код і назва компетентності

КНД-3.4.5 Приготування пряничного тіста та виробів з нього

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Код і назва компетентності

КНД-3.4.6 Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Перевірна робота за модулем

Код і назва модуля

КНД-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту

Код і назва компетентності

КНД-3.5.1 Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста
Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Код і назва компетентності

КНД-3.5.2 Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста
Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Перевірна робота за модулем

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.
Голова методкомісії
_____ Ганна ХОМІЮК

КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

з професії: 7412 «Кондитер»

5129 «Майстер ресторанного обслуговування»

Кваліфікація:

Майстер ресторанного обслуговування 4 розряду

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу

(підприємства, установи та організації, що здійснюють (або забезпечують) підготовку
(підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників)

1. Професія: 5129 Майстер ресторанного обслуговування

(код, назва професії)

2. Кваліфікація: 4-й розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

3. Кваліфікаційні вимоги:

Повинен знати:

- правила роботи закладів ресторанного господарства;
- види та призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання;
- форми складання серветок, правила оформлення столу квітами та іншими прикрасами;
- правила використання і призначення у торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду;
- правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного устаткування, електронно-касового апарата, реєстраторів розрахункових операцій;
- терміни перевірки ваг, клеймування ваг, гир;
- правила складання товарних звітів;
- порядок оформлення рахунків і форми розрахунку з відвідувачами, у тому числі за кредитними картками;
- правила й технічні засоби обслуговування відвідувачів;
- види меню винних карт, порядок запису страв і напоїв у меню;
- асортимент, рецептури, технологію приготування страв та напоїв;
- ознаки доброякісних закуплених товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів, правила їх нарізання, декантації, фламбування та розподілу на порції, правила розміщення й викладання на буфетних прилавках та барних стійках;
- термін реалізації і температурний режим зберігання й відпускання закуплених товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів;
- кулінарну характеристику страв і напоїв;
- правила та порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури;
- відповідність асортименту винно-горілчаних виробів характеру страв;
- правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами;
- основи психології, професійної етики й етикету;
- іноземну мову в межах розмовного мінімуму;
- основи управління персоналом;
- правила та норми охорони праці, протипожежного захисту,

виробничої санітарії і особистої гігієни;

- види юридичної відповідальності.

Повинен уміти:

- отримувати посуд, прибори, столову білизну;
- полірувати посуд і столові прибори;
- складати серветки різними способами;
- здійснювати попереднє сервірування столів;
- стежити за чистотою столової білизни та в разі її забруднення змінювати або віддавати до прання;
- встановлювати й перевіряти справність ваговимірювальних приладів, електронно-касових апаратів, реєстраторів розрахункових операцій, торгово-технологічного устаткування, виробничого інвентарю та інструменту, готувати пакувальний матеріал, оформлювати цінники;
- збирати й здавати в установленому порядку харчові залишки, тару, посуд, макулатуру;
- забезпечувати дотримання належного санітарного стану буфету, барної стійки;
- вести облік реалізованих товарів кожного найменування, складати товарні звіти;
- брати участь або проводити інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей;
- складати меню, складати попередньо замовлене відвідувачами меню для фуршетів, бенкетів або інших заходів поза межами ресторанного закладу;
- заповнювати розрахункові чеки ручним способом та/або за допомогою електронного касового апарата, персонального комп'ютера і проводити розрахунки з клієнтами;
- вести облікові операції для подання розрахункової звітності за робочі добу та/або тиждень;
- складати заявки на одержання необхідних товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів, контролювати своєчасне їх поповнення, розміщувати їх у місцях зберігання з урахуванням вимог товарного сусідства, стежити за термінами реалізації та температурним режимом їх зберігання;
- упаковувати штучні й вагові товари;
- нарізати, зважувати, розподіляти на порції та викладати продукти й вироби на тарілки, у салатники, інший посуд, розливати молочні продукти та напої у склянки, бокали, фужери тощо;
- перевіряти вихід порцій за допомогою вимірювального устаткування;
- контролювати автоматизовану систему виклику персоналу до кабінки відвідувачів;
- зустрічати відвідувачів, супроводжувати їх до вільних або попередньо замовлених місць;
- обслуговувати відвідувачів у закладах ресторанного господарства зі складним сервіруванням;
- обслуговувати відвідувачів у номерах готелів;
- супроводжувати відвідувачів до виходу із закладу;
- стежити за вчасним приготуванням страв, напоїв, десертів тощо,

керувати процесом їх подання або безпосередньо подавати їх відвідувачам різними способами («до столу», «в обхід», із використанням допоміжного столика тощо) відповідно до загальноприйнятих правил послідовності куштування та сервірування;

- надавати вичерпну інформацію відвідувачам щодо інгредієнтів, способу приготування й куштування страв, напоїв, десертів тощо;
- керувати процесом або безпосередньо займатися декантацією вина та напоїв і фламбуванням страв;
- брати участь у створенні рекламних продуктів (ескізів) під час оформлення банкетного залу, барної стійки, вітрин і приміщення;
- керувати допоміжним персоналом, змінними бригадами (офіціантами, барменами та ін.).

4. Загальнопрофесійні вимоги:

- знати основи трудового права;
- знати основи галузевої економіки;
- знати основи енергоефективності;
- знати основи психології, етики та етикету;
- оперативно діяти й приймати правильні рішення у непередбачуваних ситуаціях під час роботи;
- взаємодіяти з членами колективу в процесі роботи;
- знати основи інформаційних технологій.

5. Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти:

базова, повна загальна середня освіта. Без вимог до стажу роботи.

6. Сфера професійного використання випускника:

заклади ресторанного господарства.

7. Специфічні вимоги:

вік: по закінченні терміну навчання – не менше 18-ти років.

Стать: чоловіча, жіноча.

Медичні обмеження.


ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Челеска»
 м. Хмельницький
 Тариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.
ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Євеліна ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.

Робоча навчальна програма з предмета
«Основи організації і техніки обслуговування в закладах ресторанного господарства»

Професія: Майстер ресторанного обслуговування
Кваліфікація: 4 розряд

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
	Основні типи закладів ресторанного господарства	2	
	Виробничі та торговельні приміщення	4	
	Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів	8	
	Обслуговування відвідувачів	10	
	Всього	24	

Основні типи закладів ресторанного господарства

Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика барів, кафе, закусочних. Характеристика ресторанів, класи ресторанів. Види послуг, які надають заклади ресторанного господарства.

Виробничі та торговельні приміщення

Характеристика технологічного процесу. Організація роботи заготівельних цехів, доготівельних цехів. Цехова та безцехова структура виробництва. Організація складського господарства.

Види торговельних приміщень: вестибюль з гардеробом, зала чекання (аванзала), торговельна і банкетна зали. Підсобні приміщення: сервізна та мийна столового посуду. Їх характеристика та призначення.

Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів

Види послуг, які надають заклади ресторанного господарства. Правила роботи закладів ресторанного господарства.

Значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування відвідувачів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгової зали до прийому гостей.

Розміщення обідніх столів і стільців. Одержання столової білизни, посуду і приборів. Перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду і приборів.

Правила і порядок підготовки спецій і приправ.

Сервіровка столів. Складання полотняних серветок.

Обслуговування відвідувачів

Процес обслуговування відвідувачів.

Зустріч відвідувачів. Правила і порядок прийому відвідувачів. Подача меню і преїскурантів. Техніка прийому замовлення.

Подача страв і напоїв. Подача напоїв і страв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів при наявності підсобних столиків і без них.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства

Протокол № 1 від 29.08.2023 р.

Голова методкомісії

_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Челеска»
 м. Хмельницький
 Тариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.
ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Євеліна ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.

Робоча навчальна програма з предмета **«Основи торговельно-технологічного обладнання»**

Професія: Майстер ресторанного обслуговування

Кваліфікація: 4 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Мета та завдання предмета, класифікація технологічного обладнання	1	
2.	Механічне обладнання	2	
3.	Теплове обладнання	4	
4.	Холодильне обладнання	5	
5.	Ваговимірювальне обладнання	3	
6.	Електронні контрольно-касові апарати	5	
	Всього годин:	20	

Тема 1. Мета та завдання предмета, класифікація технологічного обладнання.

Вимоги до сучасного обладнання.

Класифікація технологічного обладнання.

Загальні відомості про машини та механізми.

Загальні правила експлуатації обладнання. Охорона праці при експлуатації обладнання.

Тема 2. Механічне обладнання

Машини для нарізування гастрономічних продуктів. Будова, правила експлуатації, технічні характеристики машин. Охорона праці при користуванні машинами для нарізування гастрономічних продуктів.

Тема 3. Теплове обладнання

Класифікація теплового устаткування. Поняття про ЗВЧ та ІЧ-обігрів.

Електротостери. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та охорона праці.

Мікрохвильові печі. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та охорона праці.

Сучасне теплове обладнання: електрогрилі, експрес-кавоварки

Нові види теплового обладнання.

Тема 4. Холодильне обладнання

Значення, сутність охолодження. Способи одержання холоду. Торгово-холодильне обладнання: холодильні шафи, низькотемпературні прилавки, прилавки-вітрини. Льодогенератори, фризери, охолоджувачі напоїв. Правила експлуатації, технічні характеристики та охорона праці. Нові види холодильного обладнання.

Тема 5. Ваговимірювальне обладнання

Ваговимірювальне обладнання. Ваги, їх призначення, вимоги до ваг. Будова, технічна характеристика, установка, регулювання, правила експлуатації. Таврування та перевірка ваг. Порядок державного нагляду та контролю за ваговимірювальними приладами. Охорона праці при використанні ваговимірювального обладнання. Нові види ваговимірювального обладнання.

Тема 6. Електронні контрольно-касові апарати

Сучасні контрольно-касові апарати. Основні функціональні та технічні характеристики електронних контрольно-касових апаратів. Сучасні типи РРО, правила експлуатації. Звітність. Програмування РРО. Кодування товарів, страв.

Правила експлуатації. Охорона праці при експлуатації ЕККА. Документація касира. Нові види ЕККА.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства

Протокол № 1 від 29.08.2023 р.

Голова методкомісії

_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Челеска»
 м. Хмельницький
 Тариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.


ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Євеліна ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.

Робоча навчальна програма з предмета
«Основи товарознавства, технології приготування закусок, страв і напоїв»

Професія: Майстер ресторанного обслуговування

Кваліфікація: 4 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1	Предмет та завдання товарознавства продовольчих товарів	1	
2	Овочі, плоди, ягоди, горіхоплідні, гриби свіжі.	2	
3	Риба та морепродукти	2	
4	М'ясо та м'ясні товари	2	
5	Молоко та молочні товари	1	
6	Яйця та яєчні продукти	2	
7	Харчові жири	1	
8	Зерноборошняні товари. Хлібобулочні вироби	1	
9	Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби	2	
10	Смакові товари	1	
11	Поняття про технологічний процес, теплову обробку продуктів та способи теплової обробки	2	
12	Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв та закусок	2	
13	Кулінарна характеристика перших страв	3	2
14	Кулінарна характеристика соусів	3	2
15	Кулінарна характеристика других страв з риби та морепродуктів	3	2
16	Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса та субпродуктів	3	2
17	Кулінарна характеристика гарячих страв з птиці та дичини	3	2
18	Кулінарна характеристика страв з овочів	2	
19	Кулінарна характеристика страв з яєць та сиру	2	

20	Кулінарна характеристика солодких страв та напоїв	3	2
21	Кулінарна характеристика страв із тіста	1	
22	Товарознавча характеристика міцних алкогольних напоїв	2	
23	Характеристика виноградних вин	2	
	Всього годин:	45	12

Тема 1. Предмет та завдання товарознавства продовольчих товарів

Хімічний склад продовольчих товарів: неорганічні та органічні речовини, їх значення для життєдіяльності організму, вміст у харчових продуктах. Фізіологічне значення окремих речовин.

Якість продовольчих товарів. Основні фактори, що впливають на якість продовольчих товарів в процесі виробництва і зберігання. Методи оцінки якості продовольчих товарів.

Тема 2. Овочі, плоди, ягоди, горіхоплідні, гриби свіжі

Споживні властивості овочів, ягід, плодів, горіхоплідних, грибів. Класифікація свіжих овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів.

Характеристика окремих груп овочів, плодів, ягід, горіхоплідних та грибів. Вимоги до якості, умови зберігання, втрати під час зберігання та шляхи їх зниження. Хвороби свіжих овочів і плодів, причини їх появи та заходи попередження.

Тема 3. Риба та морепродукти

Споживні властивості риби. Характеристика основних промислових родин риб. Характеристика основних груп риби живої і консервованої.

Класифікація морепродуктів, їх споживні властивості, асортимент.

Вимоги до якості та умови зберігання риби і морепродуктів.

Тема 4. М'ясо та м'ясні товари

Споживні властивості м'ясних товарів. М'ясо забійних тварин та птиці. Класифікація м'яса за видами, віком, вгодованістю, термічним станом.

М'ясні субпродукти, класифікація, споживні властивості, вимоги до якості. Режим зберігання. Використання в кулінарії.

Санітарно-ветеринарний контроль якості м'яса, клеймування м'ясних туш.

Вимоги до якості, умови зберігання м'яса та м'ясних товарів.

Характеристика нових видів м'ясних товарів.

Тема 5. Молоко та молочні товари

Споживні властивості молока та молочних товарів.

Характеристика молока коров'ячого, вершків, молочних консервів, кисломолочних продуктів.

Характеристика нових видів молока, молочнокислих продуктів.

Вимоги до якості та умови їх зберігання.

Тема 6. Яйця та яєчні продукти

Споживні властивості яєць і продуктів їх переробки (заморожених і сушених).

Класифікація курячих яєць. Вимоги до якості та умови зберігання яєць та яєчних продуктів.

Продукти переробки яєць: сухі, морожені яєчні продукти. Схема їх виробництва, показники якості та умови зберігання. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів, їх причини та способи попередження. Використання яєць та яєчних продуктів в закладах ресторанного господарства.

Тема 7. Харчові жири

Споживні властивості харчових жирів. Значення жирів у харчуванні людини: властивості жирів, вплив жирних кислот на засвоюваність та зберігання харчових жирів. Класифікація харчових жирів. Характеристика нових видів харчових жирів.

Вимоги до якості та умови зберігання.

Тема 8. Зерноборошняні товари. Хлібобулочні вироби

Споживні властивості зерно-борошняних продуктів.

Класифікація зерно борошняних продуктів. Крупи: асортимент, їх відмінні особливості. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінка якості. Умови та строки зберігання в закладах ресторанного господарства. Втрати та шляхи їх зниження.

Борошно. Сорти, їх відмінні особливості, вимоги до якості, умови зберігання.

Хліб та хлібобулочні вироби. Класифікація хлібобулочних виробів. Асортимент і їх відмінні особливості. Спеціальні сорти хлібобулочних виробів. Вимоги до якості, умови зберігання. Характеристика нових видів хлібобулочних виробів.

Вимоги до якості. Умови зберігання.

Тема 9. Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби

Крохмаль і крохмалопродукти. Значення в харчуванні, використання в кулінарії. Види крохмалю. Його основні властивості.

Продукти переробки крохмалю, асортимент, їх товарознавча характеристика. Вимоги до якості та зберігання крохмалю та крохмалопродуктів.

Цукор. Споживні властивості, асортимент, його відмінні особливості. Вимоги до якості та зберігання цукру.

Мед. Споживні властивості. Класифікація. Відмінні особливості асортименту. Вимоги до якості та умови зберігання меду.

Кондитерські вироби. Споживні властивості. Класифікація. Характеристика окремих груп кондитерських виробів.

Вимоги до якості та умови зберігання кондитерських виробів.

Тема 10. Смакові товари

Споживні властивості смакових товарів. Класифікація смакових товарів. Характеристика основних груп смакових товарів.

Вимоги до якості, умови та терміни зберігання. Характеристика нових видів смакових товарів.

Тема 11. Поняття про технологічний процес, теплову обробку продуктів та способи теплової обробки

Поняття про технологічний процес, сировину, напівфабрикат, готову страву. Умови зберігання продуктів харчування та напівфабрикатів. Поняття

про теплову обробку продуктів та способи теплової обробки. Процеси, що відбуваються у харчових продуктах при тепловій обробці.

Тема 12. Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв та закусок.

Класифікація холодних страв і закусок. Кулінарна характеристика холодних страв і закусок. Вимоги до якості холодних страв і закусок, умови і терміни зберігання.

Кулінарна характеристика гарячих закусок

Тема 13. Кулінарна характеристика перших страв

Класифікація перших страв. Кулінарна характеристика заправлених юшок. Кулінарна характеристика прозорих, солодких, холодних та молочних перших страв. Особливості приготування національних і фірмових перших страв. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Практична робота 1. Вивчення асортименту перших страв. Особливості приготування, правила подачі, вимоги до якості.

Тема 14. Кулінарна характеристика соусів

Класифікація соусів. Кулінарна характеристика соусів. Характеристика соусів з борошном. Характеристика соусів без борошна, на олії. Вимоги до якості соусів, умови і терміни зберігання.

Практична робота 2. Вивчення асортименту соусів. Особливості приготування, правила подачі, вимоги до якості.

Тема 15. Кулінарна характеристика других страв з риби та морепродуктів

Кулінарна характеристика страв з риби у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді під різними соусами. Правила підбирання гарніру та соусу до рибної страви. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Практична робота 3. Вивчення асортименту других страв з риби та морепродуктів. Особливості приготування та подавання. Вимоги до якості.

Тема 16. Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса та субпродуктів

Кулінарна характеристика страв з м'яса у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді під різними соусами. Асортимент страв з м'яса, нарізаного великими, порційними та дрібними кусками. Правила підбирання гарніру та соусу до м'ясної страви. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Практична робота 4. Вивчення асортименту гарячих страв з м'яса і субпродуктів. Особливості приготування, правила подавання, вимоги до якості.

Тема 17. Кулінарна характеристика гарячих страв з птиці та дичини.

Кулінарна характеристика страв з м'яса свійської птиці та дичини у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді. Правила підбирання гарніру та соусу до страви з птиці та дичини

Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Практична робота 4. Вивчення асортименту гарячих страв із птиці. Особливості приготування, правила подачі, вимоги до якості.

Тема 18. Кулінарна характеристика страв з овочів.

Харчова цінність страв з овочів. Поняття про гарнір: простий, комбінований, складний, овочевий. Кулінарна характеристика страв і гарнірів з

овочів у відвареному, смаженому, тушкованому і запеченому вигляді. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 19. Кулінарна характеристика страв з яєць та сиру. Молоко та молочні продукти. Яйця та яєчні продукти.

Кулінарна характеристика страв з сиру у натуральному, відвареному, смаженому і запеченому вигляді. Асортимент, особливості приготування та подачі, вимоги до якості страв з сиру, умови і терміни зберігання.

Кулінарна характеристика страв з яєць у відвареному, смаженому і запеченому вигляді. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 20. Кулінарна характеристика солодких страв та напоїв

Кулінарна характеристика солодких страв: компотів, киселів, желе, мусів, морозива, свіжих фруктів та ягід, ягід з молоком чи вершками, а також баштанних – кавунів, динь.

Кулінарна характеристика гарячих солодких страв: пудингів, суфле, грінок з фруктами та інше. Правила та технічні прийоми подавання, вимоги до якості солодких страв, умови і терміни зберігання.

Асортимент гарячих напоїв. Кулінарна характеристика гарячих напоїв. Вимоги до якості чаю та кави, умови і терміни зберігання. Кулінарна характеристика кавових напоїв, какао та гарячого шоколаду.

Практична робота 5. Вивчення асортименту солодких страв та гарячих напоїв.

Тема 21. Кулінарна характеристика страв із тіста

Кулінарна характеристика страв: з прісного тіста (вареники, пельмені, вушка, налисники, чебуреки), з дріжджового тіста (оладки, млинці, чебуреки). Кулінарна характеристика борошняних виробів: пиріжків, булочок, пирогів, печива, кексів, тортів і тістечок. Вимоги до якості страв із тіста та борошняних виробів, умови і терміни зберігання.

Тема 22. Товарознавча характеристика міцних алкогольних напоїв

Міцні алкогольні напої. Характеристика ароматизованих міцних алкогольних напоїв: бальзами, джин, віски, ром. Характеристика національних міцних алкогольних напоїв країн світу: текіла, метакса, арак.

Характеристика лікерів. Найвідоміші лікери світу. Особливості смакових властивостей наливки, пуншів, настоянок, аперитивів.

Тема 23. Характеристика виноградних вин

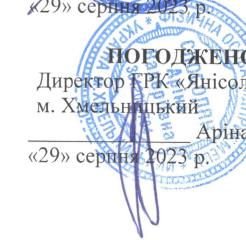
Характеристика столових вин: сухі, напівсолодкі; асортимент. Характеристика міцних та десертних виноградних вин. Характеристика ігристих та шипучих виноградних вин. Ароматизовані виноградні та плодово-ягідні вина.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.

Голова методкомісії
_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Челеска»
 м. Хмельницький
 Тариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.


ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Євеліна ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.

Робоча навчальна програма з предмета

«Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності»

Професія: Майстер ресторанного обслуговування

Кваліфікація: 4 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1	Ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Процентні обчислення	2	
2	Торгові обчислення; документація торгових процесів	2	
3	Калькуляція в закладах ресторанного господарства	2	
4	Облік касових операцій	2	
5	Звітність матеріально-відповідальних осіб	1	
6	Інвентаризація продуктів, тари, столової білизни та посуду	1	
	Всього годин:	10	

Тема 1. Ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Процентні обчислення

Поняття про ціну та ціноутворення. Особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства.

Види цін, що застосовуються в закладах ресторанного господарства.

Призначення торгових знижок (націнок).

Прейскуранти цін на продовольчі товари та продукцію в закладах ресторанного господарства, їх побудова, порядок визначення цін.

Процентні обчислення.

Тема 2. Торгові обчислення; документація торгових процесів

Торгові обчислення. Значення документів. Вимоги до документів. Їх реквізити. Поняття про масу бруто і нетто.

Тема 3. Калькуляція в закладах ресторанного господарства.

Поняття про калькуляцію. Матеріали, що використовуються при калькуляції. Калькуляційні картки, сутність, оформлення, реєстрація та збереження. ЕККА. R-keeper.

Тема 4. Облік касових операцій

Загальні положення проведення касових операцій. Здійснення касових операцій за допомогою електронних контрольно-касових апаратів. Порядок оформлення рахунків та форми розрахунку зі споживачами, в тому числі за кредитними картками. Облік проведення розрахунків зі споживачами за кредитними картками, чековими книжками та розрахунку за валюту.

Закон України "Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі громадського харчування та послуг". Порядок ведення книг обліку розрахункових операцій та розрахункових книжок.

Складання звіту про використання розрахункових операцій.

Тема 5. Звітність матеріально-відповідальних осіб

Сутність матеріальної відповідальності, її форми. Колективна (бригадна) форма матеріальної відповідальності, її значення, Права та обов'язки членів бригади. Документальне оформлення матеріальної відповідальності при різноманітних формах.

Мета організації обліку продуктів та товарів. Документи, що оформляються при відпусканні готових виробів з виробництва.

Товарні звіти матеріально-відповідальних осіб, призначення, побудова, документи, на підставі яких складається звіт.

Тема 6. Інвентаризація продуктів, тари, столової білизни та посуду

Поняття про інвентаризацію, завдання та терміни проведення. Техніка проведення інвентаризації. Документи, що оформлюються при проведенні інвентаризації.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.
Голова методкомісії
_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Челеса»
 м. Хмельницький
 Тариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.
ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Євеліна ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.

Робоча навчальна програма з предмета **«Основи іноземної мови за професійним спрямуванням»**

Професія: Майстер ресторанного обслуговування

Кваліфікація: 4 розряд

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1	Форми звертання	2	
2	Прийом замовлення, розрахунок	2	
3	Меню. Назви продуктів харчування	2	
4	Назви предметів сервірування столу	2	
5	Діалоги професійної мови	4	
	Усього годин	12	

Тема 1. Форми звертання

Лексика: Зустріч, вітання, знайомство, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, співчуття, привітання, побажання, подяка, вибачення, прохання.

Тема 2. Прийом замовлення, розрахунок.

Лексика: Обслуговування іноземних відвідувачів.

Тема 3. Меню. Назви продуктів харчування.

Меню. Призначення меню. Види меню: меню “аля-карт” (з вільним вибором), денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів (“табл-дот”), меню спеціальних видів обслуговування (прийомів, бенкетів, від Шефа, сезонних, тематичних і т.д.). Асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню.

Тема 4. Назви предметів сервірування столу

Назви предметів сервірування столу.

Тема 6. Діалоги професійної мови

Лексика: У ресторані. Загальноживані слова: назва обладнання, інвентарю, посуду, предметів-сервіровки, характеристика кулінарних страв і напоїв. Зустріч відвідувачів, прийом замовлення, сервірування столу до

сніданку, обіду, вечері; класифікація продуктів; виконання замовлення; розрахунок з відвідувачами.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.

Голова методкомісії

_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Тернопіль»
 м. Хмельницький
 Тариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.
ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Євеліна ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.

Робоча навчальна програма з предмета **«Основи рекламного маркетингу і дизайну»**

Професія: Майстер ресторанного обслуговування

Кваліфікація: 4 розряд

№ з п	Тема	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР
1	Соціальні основи маркетингу – задоволення потреб людей	1	
2	Процес управління маркетингом	1	
3	Реклама, стимулювання збуту та пропаганда. Види, мова та стиль реклами. Реклама й збут товару	2	
4	Реклама як об'єкт дизайну	3	
5	Дизайн службових приміщень	1	
Всього годин		8	

Тема 1. Соціальні основи маркетингу – задоволення потреб людей

Законодавчі документи України щодо рекламної діяльності підприємств та маркетингової діяльності.

Суть маркетингу. Маркетинг як ідеологія та мистецтво бізнесу. Підвищення ролі маркетингу. Основні поняття: бідність, потреби, запит, товар, ідеальний товар, обмін, договір, ринок. Різний стан попиту та відповідні завдання маркетингу. Концепції управління маркетингом.

Тема 2. Процес управління маркетингом

Елементи системи управління маркетингом, аналіз ринкових можливостей, відбір цільових ринків, розробка комплексу маркетингу, і реалізація маркетингових заходів. Навички елементів управління маркетингом: маркетингові дослідження, інформації, оточення; ринки індивідуальних покупців, ринки підприємств, вимірювання обсягів та

сегментування ринку; розміщення товару на ринку, розробка товару: визначення цін; методи поширення та стимулювання збуту товарів.

Значення роботи в системі маркетингу і менеджменту. Посади та заробітна плата працівників, зайнятих; в сфері маркетингу і менеджменту. Штатний розпис рекламного агентства. Правила поведінки під час працевлаштування.

Тема 3. Реклама, стимулювання збуту та пропаганда. Види, мова та стиль реклами. Реклама й збут товару

Завдання і значення реклами. Організація реклами. Роль реклами в сучасних умовах.

Види реклами. Завдання кожного виду реклами. Визначення ідеї спілкування. Стильне оформлення реклами. Вибір засобів поширення рекламного звернення: етапи прийняття рішення, широта, частота і сила, засоби поширення. Засоби стимулювання збуту. Суть та порівняльна ефективність пропаганди.

Тема 4. Реклама як об'єкт дизайну

Основні поняття та характеристики реклами. Фірмовий стиль та його складові частини. Огляд та класифікація об'єктів реклами. Огляд розвитку дизайну. Мета, завдання і жанри дизайнерського мистецтва. Огляд і класифікація об'єктів дизайну. Інновації реклами.

Тема 5. Дизайн службових приміщень

Види дизайну службових приміщень. Правильний підбір і створення гармонії кольорів. Ергономіка робочого місця. Обов'язки адміністратора-дизайнера. Принципи планування і оформлення службових приміщень, вітрин, зони обслуговування відвідувачів

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.
Голова методкомісії
_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Челеска»
 м. Хмельницький
 Тариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.
ПОГОДЖЕНО
 Директор ГРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Євеліна ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.

Робоча навчальна програма з виробничого навчання **Загальнопрофесійний блок**

Професія: Майстер ресторанного обслуговування

Кваліфікація: 4 розряд

№ з/п	Назва теми	К-сть годин
1.	Вступ. Безпека праці та пожежна безпека в навчальних лабораторіях. Екскурсія на підприємства	6
2.	Технологічний процес приготування страв, закусок і напоїв	6
3.	Меню й преїскуранти	6
4.	Столовий посуд, прибори та білизна. Барний посуд, інвентар	12
	Всього	30

Зміст навчальної програми з виробничого навчання

Тема 1. Вступ. Безпека праці та пожежна безпека в навчальних лабораторіях. Екскурсія на підприємства

Ознайомлення учнів із загальною характеристикою навчального процесу. Роль виробничого навчання, його завдання у підготовці кваліфікованих робітників. Кваліфікаційна характеристика майстра ресторанного обслуговування, вимоги до майстра ресторанного обслуговування. Трудова й технологічна дисципліна, культура обслуговування. Новітні виробничі технології.

Ознайомлення учнів із навчальними лабораторіями, режимом роботи, правилами внутрішнього розпорядку.

Безпека праці та пожежна безпека. Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки в майстернях. Вимоги безпеки праці в навчальних майстернях та на робочих місцях. Попередження травматизму. Правила і інструкції з техніки безпеки, їх дотримання.

Протипожежна безпека. Причини пожеж у приміщеннях. Заходи попередження пожеж.

Правила користування електроінструментами та електронагрівальними приладами.

Правила поведінки учнів при виникненні пожежі. Використання засобів пожежогасіння. Порядок виклику пожежної команди.

Екскурсія. Інструктаж з охорони праці. Ознайомлення з роботою закладів ресторанного господарства міста.

Тема 2. Технологічний процес приготування страв, закусок і напоїв

Інструктаж за змістом занять та організації робочого місця й безпеки праці. Класифікація закусок, страв і напоїв. Кулінарна характеристика холодних страв і закусок, гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, хлібобулочних і кондитерських виробів.

Правила оформлення закусок, страв.

Правила складання технологічних та калькуляційних карт.

Правила експлуатації холодильного і ваговимірювального обладнання, машин для нарізки гастрономічних продуктів, грилів, тостерів, мікрохвильових печей, міксерів, блендерів.

Тема 3. Меню й преїскуранти

Інструктаж за змістом занять та організації робочого місця й безпеки праці. Види меню та преїскурантів. Засвоєння правил складання меню з вільним вибором страв, денного раціону харчування, скомплектованого меню, меню спеціальних видів обслуговування, меню бенкетів, дитячого та дієтичного харчування. Меню ресторанів «люкс», «вищого» та «першого» класу. Меню «аля-карт», «табл-дот». Меню-газета. Сезонні й фірмові страви в меню. Засвоєння правил складання преїскурантів. Вимоги до оформлення меню та преїскурантів. Асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок і страв з урахуванням послідовності їх подачі.

Правила й порядок складання меню та преїскурантів.

Преїскурант. Призначення і зміст преїскуранту. Послідовність розміщення в преїскуранті винно-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів. Вимоги до оформлення меню й преїскурантів.

Тема 4. Столовий посуд, прибори і білизна. Барний посуд, інвентар

Інструктаж за змістом занять та організації робочого місця й безпеки праці.

Засвоєння асортименту та призначення скляного, порцелянового, керамічного, металевого столового посуду, пластикового посуду. Характеристика й призначення столових приборів. Асортимент, розміри, призначення столової білизни. Асортимент барного посуду, приборів, інвентаря. Шейкер – будова, призначення. Санітарні вимоги до столового посуду, приборів, білизни, інвентаря.

Облік та зберігання столового посуду, приборів, білизни, інвентаря. Правила ведення журналу обліку. Правила списання столового посуду, білизни.

Схвалено на засіданні педагогічної ради

Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів в/н професій харчової промисловості та ресторанного господарства

Протокол № 1 від 29.08.2023 р.

Голова методкомісії

_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
 Директор ТРК «Телеска»
 м. Хмельницький
 Лариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.
ПОГОДЖЕНО
 Директор ТРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Світлана ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.


Робоча навчальна програма
Професія: 5129 Майстер ресторанного обслуговування
Професійна кваліфікація: майстер ресторанного обслуговування 4-го розряду

Код та назва модуля, кількість годин на модуль	Код компетентності	Назва компетентності	Всього годин	Всього годин на професійно – теоретичну підготовку за компетентністю	З них ЛПР	З них			
						На професійно практичну підготовку	Виробниче навчання в навчальній майстерні, лабораторії	Виробниче навчання в умовах виробництва	Виробнича практика
			841	146		695	198		497
МРО 4.1	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства								
			572	129	46	443	156		287

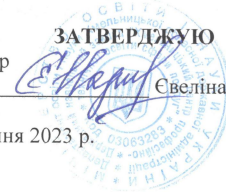
	МРО – 4.1.1	Організація процесу підготовки торгівельної зали до обслуговування	20	12	108	24		84
	МРО – 4.1.2	Обслуговування клієнтів в закладах ресторанного господарства	40	18	168	84		84
	МРО – 4.1.3	Координація та контроль роботи персоналу	20	4	82	12		70
	МРО – 4.1.4	Обслуговування відвідувачів у буфеті та за барною стійкою	49	12	85	36		49
МРО – 4.2	Організація постачання закладів ресторанного господарства та складання товарних звітів							
			269	17	8	252	42	210
	МРО – 4.2.1	Організація постачання закладів ресторанного господарства	9	4	116	18		98
	МРО – 4.2.2	Ведення облікових операцій в закладах ресторанного господарства	8	4	136	24		112

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.
Голова методкомісії
_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
Директор ТРК «Атланта»
м. Хмельницький
Лариса ПЙОДЬ
«29» серпня 2023 р.


ПОГОДЖЕНО
Директор ТРК «Янісоль»
м. Хмельницький
Аріна СЛОБОДЯН
«29» серпня 2023 р.


ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
Світлана ЦАРЬОВА
«30» серпня 2023 р.

ЗМІСТ

робочої початкової програми професійно-теоретичного навчання

Професія: 5129 Майстер ресторанного обслуговування
Професійна кваліфікація: Майстер ресторанного обслуговування 4-го розряду

Код і назва модуля

МРО 4.1 Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства

Код і назва компетентності

МРО – 4.1.1 Організація процесу підготовки торгівельної зали до обслуговування

Зміст компетентності

Порядок підготовки торгівельної зали до обслуговування відвідувачів. Загальні правила і послідовність сервірування столів. Види та призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання. Правила полірування столового посуду та столових приборів. Види меню, прейскурантів, карт вин, карт напоїв та інших видів спеціальних карт для різних типів підприємств. Форми складання серветок. Правила оформлення столу квітами та іншими прикрасами. Види сервірування столів.

Практичні роботи

Код і назва компетентності

МРО – 4.1.2 Обслуговування клієнтів в закладах ресторанного господарства

Зміст компетентності

Правила та технічні заходи обслуговування клієнтів.Правила обслуговування клієнтів у номерах готелів.Правила та порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення та температури.Відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв.Правила декантації, фламбування та траншування страв.Правила порядок оформлення рахунків і форми розрахунку із клієнтами, у тому числі за кредитними картками; правила обслуговувати клієнтів по типу: «Кейтерінг»,«Шведський стіл», «Фуршет», «Бенкет-чай», «Бокал шампанського» та інших видів обслуговування.Правила обслуговування учасників конференцій, фестивалів, нарад.Основи психології.Принципи професійної етики.Іноземна мова в межах розмовного мінімуму.Правила та норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Практичні роботи

Код і назва компетентності

МРО – 4.1.3Координація та контроль персоналу

Зміст компетентності

Основи управління персоналом.Правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, реєстраторів розрахункових операцій, R-keeper.Правила використання та призначення у торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; термін реалізації та температурний режим зберігання та відпускання закуплених товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів.

Практичні роботи

Код і назва компетентності

МРО – 4.1.4Обслуговування відвідувачів у буфеті та за барною стійкою

Зміст компетентності

Правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами.Асортимент, рецептури, технологія виготовлення страв і напоїв. Кулінарна характеристика страв і напоїв. Ознаки доброякісних закуплених товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів, правила їх нарізання та розподілу на порції, правила розміщення та викладання на буфетних прилавках і барних стійках.Техніка відкривання пляшок.Відповідність посуду до

замовлених напоїв.Класифікація, формули побудови рецептур коктейлів, загальні правила приготування змішаних напоїв, правила оформлення та подачі напоїв.

Практичні роботи

Код і назва модуля

МРО – 4.2. Організація постачання закладів ресторанного господарства та складаннятоварних звітів

Код і назва компетентності

МРО – 4.2.1 Організація постачання закладів ресторанного господарства

Зміст компетентності

Порядок та правила складання заявок.Правила приймання продукції за кількістю та якістю, умови і терміни зберігання продукції, вимоги щодо оформлення супровідних документів.Правила складання товарних звітів. Правила оформлення супровідних документів.Правила роботи та виведення звітів на реєстраторах розрахункових операцій.

Практичні роботи

Код і назва компетентності

МРО – 4.2.2Ведення облікових операцій в закладах ресторанного господарства

Зміст компетентності

Порядок ведення книг обліку, розрахункових операцій, розрахункових книжок.Правила ведення товарно-касових книг.Документальне оформлення прихідних і розхідних касових ордерів.Оформлення інвентаризаційних описів та актів, недостач і лишків.

Практичні роботи

Модульний контроль.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства

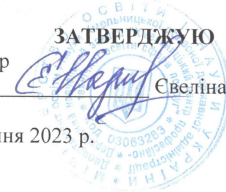
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.

Голова методкомісії

_____ Ганна ХОМЮК


ПОГОДЖЕНО
Директор ТРК «Телеска»
м. Хмельницький
Лариса ПЙОДЬ
«29» серпня 2023 р.


ПОГОДЖЕНО
Директор ТРК «Янісоль»
м. Хмельницький
Аріна СЛОБОДЯН
«29» серпня 2023 р.


ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
Світлана ЦАРЬОВА
«30» серпня 2023 р.

ЗМІСТ

освітньої програми з професійно-практичної підготовки

Професія: **5129 Майстер ресторанного обслуговування**

Професійна кваліфікація: **майстер ресторанного обслуговування 4-го розряду**

Код і назва модуля

Модуль МРО – 4.1. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства

Код і назва компетентності

МРО – 4.1.1 Організація процесу підготовки торгівельної зали до обслуговування

Зміст компетентності

Виконувати роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів. Підбирати посуд, прибори, столову білизну з урахуванням виду обслуговування. Полірувати посуд і столові прибори.

Код і назва компетентності

МРО – 4.1.2 Обслуговування клієнтів в закладах ресторанного господарства

Зміст компетентності

Зустрічати клієнтів, супроводжувати їх до вільних або попередньо замовлених місць. Скласти попередньо замовлене клієнтами меню для фуршетів, банкетів або інших заходів поза межами закладу ресторанного

господарства.Обслуговувати клієнтів у закладах ресторанного господарства зі складним сервіруванням.Брати участь у створенні рекламних продуктів (ескізів) під час оформлення банкетного залу, барної стійки, вітрин і приміщення.Обслуговувати клієнтів у номерах готелів.

Надавати вичерпну інформацію клієнтам щодо інгредієнтів, способу приготування та куштування страв, напоїв, десертів тощо.Подавати страви різними способами ("до столу", "в обхід", із використанням допоміжного столика тощо) відповідно до загальноприйнятих правил послідовності куштування та сервірування. Керувати процесом або безпосередньо займатися декантацією вина та напоїв і фламбуванням та траншуванням страв.Заповнювати розрахункові чеки ручним способом та / або за допомогою реєстратора розрахункових операцій, персонального комп'ютера та проводити розрахунки із клієнтами.Супроводжувати клієнтів до виходу із закладу.Складати попередньо замовлене клієнтами меню для фуршетів, бенкетів або інших заходів.Підбирати напої до страв; приймати заявку на замовлення столів та страв в мережі Інтернет. Переглядати Інтернет-пошту.Відбирати і сортувати замовлення.Підтверджувати замовлення за телефоном.Обслуговувати клієнтів по типу: «Кейтерінг»,«Шведський стіл», «Фуршет», «Бенкет-чай», «Бокал шампанського» та інших видів обслуговування.Організовувати обслуговування учасників конференцій, фестивалів, нарад. визначати кількість учасників,час приймання їжі, вартість денного раціону, порядок розрахунку.Володіти правилами етикету під час обслуговування

Код і назва компетентності

МРО – 4.1.3Координація та контроль персоналу

Зміст компетентності

Контролювати автоматизовану систему виклику персоналу до кабінки клієнтів.Стежити за своєчасним приготуванням страв, напоїв, десертів тощо і керувати процесом. Перевіряти вихід порцій за допомогою вимірювального устаткування.Стежити за чистотою столової білизни та у разі її забруднення змінювати або віддавати її до прання.Керувати допоміжним персоналом, змінними бригадами (офіціантами, барменами тощо). Стежити за термінами реалізації та температурним режимом зберігання кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів.Встановлювати та перевіряти справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, R-keeper, торгово-технологічного устаткування, виробничого інвентарю та інструменту.Здійснювати контроль за їх санітарним станом.Забезпечувати дотримання безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гієни персоналу.

Код і назва компетентності

МРО – 4.1.4 Обслуговування відвідувачів у буфеті та за барною стійкою

Зміст компетентності

Готувати пакувальний матеріал.Оформлювати цінники. Забезпечувати дотримання належного санітарного стану буфету, барної стійки.Упаковувати штучні та вагові товари.Нарізати, зважувати, розподіляти на порції та викладати продукти та вироби на тарілки, у салатники, інший посуд.Розливати молочні продукти та напої у склянки, бокали, фужери тощо.Володіти технологією приготування безалкогольних напоїв, аперитивів, гарячих напоїв на основі кави, з використанням техніки «Латте-атр».

Код і назва модуля

МРО – 4.2. Організація постачання закладів ресторанного господарства та складаннятоварних звітів

Код і назва компетентності

МРО – 4.2.1. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Зміст компетентності

Складати заявки на одержання необхідних товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів.; Контролювати своєчасне їх поповнення, розмішувати їх у місцях зберігання з урахуванням вимог товарного сусідства.Оформляти забірні листи на продукцію власного виробництва.Складати звіти за тиждень, зміну.

Код і назва компетентності

МРО – 4.2.2. Ведення облікових операцій в закладах ресторанного господарства

Зміст компетентності

вести облікові операції для подання розрахункової звітності за робочі добу та/або тиждень; вести облік реалізованих товарів кожного найменування, складати товарні звіти; збирати та здавати в установленому порядку харчові залишки, тару, посуд, макулатуру; брати участь або проводити інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей; знати правила оформлення супровідних документів; правила ведення товарно-касової книги

Схвалено на засіданні педагогічної ради

Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства

Протокол № 1 від 29.08.2023 р.

Голова методкомісії

_____ Ганна ХОМЮК

ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»

КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

з професії: 7412 «Кондитер»

5129 «Майстер ресторанного обслуговування»

Кваліфікація:

майстер ресторанного обслуговування 5 розряду


ПОГОДЖЕНО
 Директор ТРК «Телеска»
 м. Хмельницький
 Лариса ПЙОДЬ
 «29» серпня 2023 р.
ПОГОДЖЕНО
 Директор ТРК «Янісоль»
 м. Хмельницький
 Аріна СЛОБОДЯН
 «29» серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Директор

 Євеліна ЦАРЬОВА
 «30» серпня 2023 р.


Робоча навчальна програма
Професія: 5129 Майстер ресторанного обслуговування
Професійна кваліфікація: Майстер ресторанного обслуговування 5 -го розряду

Код та назва модуля, кількість годин на модуль	Код компетентності	Назва компетентності	Всього годин	Всього годин на професійно – теоретичну підготовку за компетентністю	З них ЛПР	З них			
						На професійно практичну підготовку	Виробниче навчання в навчальній майстерній, лабораторії	Виробниче навчання в умовах виробництва	Виробнича практика
			645	140	50	505	78		427

МРО – 5.1 Організація обслуговування клієнтів та керування роботою персоналу									
			515	126	46	389	60		329
	МРО – 5.1.1	Підготовка до обслуговування		30	4	89	12		77
	МРО – 5.1.2	Організація обслуговування прийомів і бенкетів, спеціальних видів обслуговування та інших заходів		66	36	143	24		119

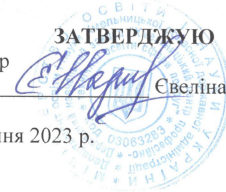
	МРО – 5.1.3	Організація технологічних процесів сервісного обслуговування іноземних клієнтів	30	6	157	24		133
МРО – 5.2	Управління роботою персоналу							
			130	14	4	116	18	98
	МРО – 5.2.1	Управління персоналом у системі обслуговування	6		61	12		49
	МРО – 5.2.2	Проведення обліку реалізованих товарів та інвентаризації товарно-матеріальних цінностей	8	4	55	6		49

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.
Голова методкомісії
_____ Г. І. Хомюк


ПОГОДЖЕНО
Директор ТРК «Тернопіль»
м. Хмельницький
Лариса ПЙОДЬ
«29» серпня 2023 р.


ПОГОДЖЕНО
Директор ТРК «Янісоль»
м. Хмельницький
Аріна СЛОБОДЯН
«29» серпня 2023 р.


ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
Світлана ЦАРЬОВА
«30» серпня 2023 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-теоретичного навчання

Професія: 5129 Майстер ресторанного обслуговування

Професійна кваліфікація: Майстер ресторанного обслуговування 5-го розряду

Код і назва модуля

Модуль МРО – 5.1. Організація обслуговування клієнтів та керування роботою персоналу

Код і назва компетентності

МРО – 5.1.1 Підготовка до обслуговування

Зміст компетентності

Правила та технічні заходи обслуговування клієнтів. Форми складання серветок. Правила оформлення столу квітами та іншими прикрасами. Правила розміщення та викладання на буфетних прилавках і барних стійках. Види меню, винних карток, порядок запису страв і напоїв у меню. Правила та порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення та температури. Відповідність асортименту винно-горілчаних виробів характеру страв. Види та призначення посуду, приборів, столової білизни європейського зразка, способи їх зберігання. Правила та норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Практичні роботи

Код і назва компетентності

МРО – 5.1.2 Організація обслуговування прийомів і бенкетів, спеціальних видів обслуговування та інших заходів

Зміст компетентності

Правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами. Правила та технічні заходи обслуговування клієнтів зі складною сервіровкою та під час тематичних святкових заходів. Правила та порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення та температури. Відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв. Асортимент, рецептури, технологія виготовлення страв і напоїв. Кулінарна характеристика страв і напоїв. Правила декантації, фламбування та траншування страв. Порядок оформлення рахунків і форми розрахунку із клієнтами, у тому числі за кредитними картками. Основи психології. Принципи професійної етики. Способи приготування та куштування страв, напоїв, десертів тощо. Способи подавання страв ("до столу", "в обхід", із використанням допоміжного столика тощо) відповідно до загальноприйнятих правил послідовності куштування та сервірування або попередньо замовленого сервісного обслуговування під час тематичних вечірок, бенкетів тощо. Організація спеціальних форм обслуговування бенкетів, вечірок, інших заходів («Бокал шампанського», «Келих вина», «Жур-фікс», «Раут», «Дипломатичний прийом», «Діловий сніданок, обід» тощо). Організація харчування пасажирів залізничного, авіа та водного транспорту, відвідувачів з особливими потребами. Правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного устаткування, реєстраторів розрахункових операцій, R-keeper.

Практичні роботи

Код і назва компетентності

МРО – 5.1.3 Організація технологічних процесів сервісного обслуговування іноземних клієнтів

Зміст компетентності

Міжнародні стандарти обслуговування клієнтів. Різновиди кухні (національної, європейської, американської, вегетаріанської, під час релігійного посту, азійської, «фаст-фуду» тощо). Організація обслуговування іноземних клієнтів відповідно до особливостей кухонь країн світу. Порядок складання комплексного меню європейських сніданків, меню порційних страв, дієтичних, вегетаріанських, дитячих тощо.

Практичні роботи

Код і назва модуля

Модуль МРО – 5.2. Управління роботою персоналу

Код і назва компетентності

МРО – 5.2.1 Управління персоналом у системі обслуговування

Зміст компетентності

Основи управління персоналом. Правила та технічні заходи обслуговування клієнтів.

Код і назва компетентності

МРО – 5.2.2 Проведення обліку реалізованих товарів та інвентаризації товарно-матеріальних цінностей

Зміст компетентності

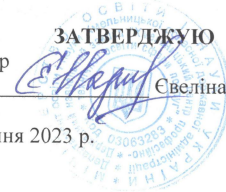
Правила підготовки і проведення інвентаризації. Оформлення інвентаризаційних описів та актів. Правила оформлення недостач і лишків, виявлених під час інвентаризації. Правила складання товарних звітів.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.
Голова методкомісії
_____ Г. І. Хомюк


ПОГОДЖЕНО
Директор ТРК «Атланта»
м. Хмельницький
Лариса ПЙОДЬ
«29» серпня 2023 р.


ПОГОДЖЕНО
Директор ТРК «Янісоль»
м. Хмельницький
Аріна СЛОБОДЯН
«29» серпня 2023 р.


ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
Світлана ЦАРЬОВА
«30» серпня 2023 р.

ЗМІСТ

освітньої програми з професійно-практичної підготовки

Професія: 5129 Майстер ресторанного обслуговування

Професійна кваліфікація: майстер ресторанного обслуговування 5-го розряду

Код і назва модуля

Модуль МРО – 5.1. Організація обслуговування клієнтів та керування роботою персоналу

Код і назва компетентності

МРО – 5.1.1 Підготовка до обслуговування

Зміст компетентності

Брати участь або самостійно створювати рекламні продукти (ескізи) під час оформлення банкетного залу, барної стійки, вітрин і приміщення. Перевіряти належний стан отриманого посуду, приборів, столової білизни. Застосовувати сучасні методи оформлення інтер'єру, створювати інноваційні рекламні проекти. Використовувати посуд, столові прибори, білизну європейського зразка.

Код і назва компетентності

МРО – 5.1.2. Організація обслуговування прийомів і бенкетів, спеціальних видів обслуговування та інших заходів

Зміст компетентності

Керувати обслуговуючим персоналом або самостійно обслуговувати постійних клієнтів або VIP-персон у закладах ресторанного господарства зі складною сервірівкою та під час тематичних святкових заходів. Надавати вичерпну інформацію клієнтам щодо калорійності продукції (вмісту жирів, білків та вуглеводів) інгредієнтів, способу приготування та куштування страв, напоїв, десертів тощо. Стежити за своєчасним приготуванням страв, напоїв, десертів тощо керувати процесом або безпосередньо подавати їх клієнтам різними способами ("до столу", "в обхід", із використанням допоміжного столика тощо) відповідно до загальноприйнятих правил послідовності куштування та сервірування або попередньо замовленого сервісного обслуговування під час тематичних вечірок, бенкетів тощо; перевіряти вихід порцій за допомогою вимірювального устаткування; організовувати спеціальні види обслуговування бенкетів, вечірок, інших заходів. Проводити розрахунки із клієнтами із застосуванням готівкової або безготівкової форм. Забезпечувати дотримання належного санітарного стану торгівельної зали, буфету, барної стійки. Володіти навичками з організації та проведення спеціальних форм обслуговування: «Бокал шампанського», «Келих вина», «Жур-фікс», «Раут», «Дипломатичний прийом», «Діловий сніданок, обід» тощо. Організовувати обслуговування та харчування пасажирів залізничного, авіа та водного транспорту. Обслуговувати відвідувачів згідно міжнародних стандартів. Організовувати обслуговування відвідувачів з особливими потребами.

Код і назва компетентності

МРО – 5.1.3. Організація технологічних процесів сервісного обслуговування іноземних клієнтів

Зміст компетентності

Брати участь в організації технологічних процесів сервісного обслуговування іноземних клієнтів з використанням однієї з міжнародних мов. Обслуговувати клієнтів відповідно до міжнародних стандартів. Організовувати обслуговування клієнтів відповідно до особливостей кухонь країн світу (національної, європейської, американської, азійської, вегетаріанської, під час релігійного посту тощо). Організовувати обслуговування іноземних туристів, враховуючи особливості національних традицій. Складати меню іноземних кухонь. Володіти основами мовного етикету. Складати комплексне меню європейських сніданків, меню порційних страв, дієтичних, вегетаріанських, дитячих тощо. Правила та норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни

Код і назва модуля

Модуль МРО – 5.2. Управління роботою персоналу

Код і назва компетентності

МРО – 5.2.1 Управління персоналом у системі обслуговування

Зміст компетентності

Брати участь у доборі персоналу.Контролювати роботу, процес обслуговування клієнтів іншим персоналом.Контролювати автоматизовану систему виклику персоналу до кабінки постійних клієнтів і поважних гостей.Контролювати автоматизовану систему виклику персоналу до клієнтів

Код і назва компетентності

МРО – 5.2.2Проведення обліку реалізованих товарів та інвентаризації товарно-матеріальних цінностей

Зміст компетентності

Складати та подавати замовлення на закупівлю необхідних товарів.Вести облік реалізованих товарів кожного найменування.Складати товарні звіти.Проводити інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.
Голова методкомісії
_____ Г. І. Хомюк