

# **КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ**

**з професії: 5122«Кухар», 7412 «Кондитер»**

**Кваліфікація:**

**Кухар 4 розряду**

**Кондитер 3 розряду**

**Кондитер 4 розряду**

**Пояснювальна записка**  
**до робочого навчального плану підготовки**  
**підготовки кваліфікованих робітників**  
**на основі базової загальної середньої освіти**  
**з отриманням повної загальної середньої освіти**  
**за професією 5122 "Кухар" . Кваліфікація: "Кухар" 4 розряду.**  
**7412"Кондитер". Кваліфікація: "Кондитер"3, 4розряду**  
**Ступінь навчання – II**  
**Вид професійної підготовки – первинна професійна підготовка**  
**Форма навчання – денна. Строк навчання – 3 роки**

Робочий навчальний план з професії «Кухар; кондитер» розроблений на основі СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021 з професії "Кухар", та СП(ПТ)О 7412С.10.70 -2017 з професії «Кондитер», Державного стандарту загальної середньої освіти

У загальнопрофесійному блоці з професії «Кондитер» вилучені загальнопрофесійні компетентності, які вивчаються при оволодінні першої із технологічно суміжних професій «Кухар; кондитер».

Для запобігання дублювання навчального матеріалу при оволодінні професією «Кондитер» 3 розряду зменшено на 28 годин професійно - теоретичну підготовку та зменшено виробничу практику за рахунок матеріалу, який вивчався на першій складовій технологічно суміжних професій. При опануванні професією «Кондитер» 4 розряду зменшено на 8 годин професійно-теоретичну підготовку та на 111 годин професійно-практичну підготовку для приведення до терміну навчання.

Мінімальне тижневе навантаження в дні теоретичного та виробничого навчання - 35годин, максимальне – 36 годин. Під час виробничої практики тижневе навантаження становить - 35годин. 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 Перелік предметів, з яких проводиться ДПА визначається МОН України. Поетапна атестація учнів проводиться після завершення кожного рівня підготовки учнів: з професії «Кухар» 4 розряду - на II курсі, «Кондитер» 3,4 розряду – на III курсі, а ДКА після завершення терміну навчання за рахунок годин передбачених СП(ПТ)О.

# **КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ**

**З професії: 5122«Кухар», 7412 «Кондитер»**

**Кваліфікація: Кухар 4 розряду**

**ПОГОДЖЕНО**  
 Директор ГРК «Телека»  
 м. Хмельницький  
 Лариса ПЙОДЬ  
 «29» серпня 2024 р.

**ВІДПОВІДЖУЮ**  
 Директор  
 Євеліна ЦАРЬОВА  
 «30» серпня 2024 р.

## Робоча навчальна програма з предмета “Основи трудового законодавства”

**Професія: Кухар**

**Кваліфікація: 4 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               |                                       |
| <b>Усього годин</b> |                                                            | <b>12</b>       |                                       |

### 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 30.08.2024 р.

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

Протокол № 1 від 29.08.2024 р.

Голова методкомісії

\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

ПОГОДЖЕНО  
Директор ГРК «Телека»  
м. Хмельницький  
Дариса ПЙОДЬ  
«29» серпня 2024 р.а

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор  
Свеліна ЦАРЬОВА  
«30» серпня 2024 р.

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

**Професія: - Кухар**  
**Кваліфікація: 4 розряд**

| №<br>з/п            | Тема                                                                                             | Кількість годин |                                                 |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|
|                     |                                                                                                  | усього          | з них на<br>лабораторно-<br>практичні<br>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               |                                                 |
| <b>Усього годин</b> |                                                                                                  | <b>12</b>       |                                                 |

### **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 29.08.2024 р.  
Голова методкомісії  
\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

ПОГОДЖЕНО  
Директор РРК «Телека»  
м. Хмельницький  
Дариса ПЙОДЬ  
«29» серпня 2024 р.

ПОГОДЖУЮ  
Директор  
Євеліна ЦАРЬОВА  
«30» серпня 2024 р.

**Робоча навчальна програма з предмета  
“Інформаційні технології”**

**Професія: Кухар**  
**Кваліфікація: 4 розряд**

| №<br>з/п      | Тема                                                                                                             | Кількість годин |                                                 |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|
|               |                                                                                                                  | Всього          | З них на<br>лабораторно-<br>практичні<br>роботи |
| 1             | Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу. Система “Ресторан” | 1               |                                                 |
| 2             | Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів                                                     | 3               | 2                                               |
| 3             | Використання електронних таблиць                                                                                 | 8               | 6                                               |
| Всього годин: |                                                                                                                  | 12              | 8                                               |

**Тема 1. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу. Система „Ресторан”.**

Ознайомлення учнів з автоматизацією роботи з документацією у ресторанному господарстві.

**Тема 2. 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).

**Лабораторно-практична робота 2:** текстовий редактор MS Word. Знайомство з панеллю інструментів “Малювання”. Створення графічних елементів в документі (схем, графіків та ін.).

### **Тема 3. Використання електронних таблиць**

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

**Лабораторно-практична робота 3:** форматування таблиць в Microsoft Excel. Створення та збереження книг. Редагування даних.

**Лабораторно-практична робота 4:** виконання розрахунків. Використання майстра функцій, введення формул.

**Лабораторно-практична робота 5:** побудова діаграм. Використання майстра діаграм.

**Лабораторно-практична робота 6:** використання Microsoft Excel під час вирішення галузевих, професійних задач.

Схвалено на засіданні педагогічної ради  
Протокол № 1 від 30.08.2024р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії  
викладачів та майстрів в/н професій харчової  
промисловості та ресторанного господарства  
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.  
Голова методкомісії  
\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

**ПОГОДЖЕНО**  
Директор ГРК «Пелека»  
м. Хмельницький  
Лариса ПЙОДЬ  
«29» серпня 2024 р.

**ПОГОДЖУЮ**  
Директор  
Євеліна ЦАРЬОВА  
«30» серпня 2024 р.

**Робоча навчальна програма з предмета  
«Основи енергоефективності»**

**Професія: Кухар**  
**Кваліфікація: 4 розряд**

| № з/п | Тема                                                                                    | Кількість годин |                                                 |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|
|       |                                                                                         | усього          | з них на<br>лабораторно-<br>практичні<br>роботи |
| 1.    | Вступ. Історичний аспект виникнення енергозбереження. Основні поняття енергозбереження. | 1               |                                                 |
| 2.    | Визначення енергоефективності виробництва електричної та теплової енергії.              | 2               |                                                 |
| 3.    | Основні напрямки економії енергоресурсів.                                               | 2               |                                                 |
| 4.    | Енергозбереження на підприємствах та в цивільних спорудах                               | 2               |                                                 |
| 5.    | Нетрадиційні та поновлювальні джерела енергії.                                          | 1               |                                                 |
|       | <b>Всього:</b>                                                                          | <b>8</b>        |                                                 |

**Тема 1. Вступ. Історичний аспект виникнення енергозбереження. Основні поняття енергозбереження.**

Історичний аспект виникнення енергозбереження. Загальні засади Закону України про енергозбереження. Основні поняття енергозбереження.

**Тема 2. Визначення енергоефективності виробництва електричної та теплової енергії.**

Проблеми підвищення енергоефективності виробництва електричної та теплової енергії. Тенденції зміни рівня енергоефективності виробництва енергії. Світовий досвід, досягнення та стратегічні орієнтири політики енергоефективності.

### **Тема 3. Основні напрямки економії енергоресурсів.**

Шляхи економії енергоресурсів. Методи стимулювання економії енергоресурсів. Економія енергоресурсів за кордоном.

### **Тема 4. Енергозбереження на підприємствах та в цивільних спорудах.**

Енергетична політика підприємства. Вибір типу енергоносія. Енергетичний баланс підприємства. Модернізація системи підприємства. Енергозбереження в цивільних спорудах.

### **Тема 5. Нетрадиційні та поновлювальні джерела енергії.**

Нетрадиційні джерела енергії в Україні. Геліоенергетика та вітроенергетика. Гідроенергетика та біоенергетика. Енергія морських хвиль та припливів.

Схвалено на засіданні педагогічної ради  
Протокол № 1 від 30.08.2024 р.

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

Протокол № 1 від 29.08.2024 р.

Голова методкомісії

\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

ПОГОДЖЕНО  
Директор ГРК «Телека»  
м. Хмельницький  
Дариса ПЙОДЬ  
«29» серпня 2024 р.а

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор  
Свеліна ЦАРЬОВА  
«30» серпня 2024 р.

## Робоча програма з предмета “Охорона праці”

Професія: Кухар

Кваліфікація: 4 розряд

| №<br>з/п | Тема                                                                                                                                   | Кількість годин |                                                 |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|
|          |                                                                                                                                        | Всього          | З них на<br>лабораторно-<br>практичні<br>роботи |
| 1        | Правові та організаційні основи охорони праці                                                                                          | 4               |                                                 |
| 2        | Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці | 10              |                                                 |
| 3        | Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист                                                                    | 3               |                                                 |
| 4        | Основи електробезпеки                                                                                                                  | 3               |                                                 |
| 5        | Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди                                                                           | 4               |                                                 |
| 6        | Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках                                                                               | 6               |                                                 |
|          | <b>Всього годин:</b>                                                                                                                   | <b>30</b>       |                                                 |

### Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

Зміст поняття "охорона праці", соціально-економічне значення охорони праці. Мета і 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 акти з охорони праці: Конституція України, Закон України "Про охорону праці", Кодекс законів про працю України, Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України "Про пожежну безпеку", Закон України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку". Закон України "Про

забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закон України „Про колективні договори і угоди”.

Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.

Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці невідповідність вимогам нормативно-правових актів з охорони праці.

Державний нагляд за охороною праці. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за додержанням законодавства про охорону праці, повноваження і права профспілок та уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці.

Навчання з питань охорони праці. Типове положення про порядок навчання і перевірку знань з питань охорони праці, яке встановлює порядок і види інструктажів з охорони праці, форми перевірки знань працівників і посадових осіб.

Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників. Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту.

Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворювання і професійні отруєння. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.

## **Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці**

Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.

Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професіями в галузі.

Роботи з підвищеною небезпекою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які відносяться до даної професії. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи,

сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікроклімат виробничих приміщень. У Прилади контролю безпечних умов праці, порядок їх використання. Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу (безумовні та умовні рефлексі, їх вплив на безпеку праці).

Психологія безпеки праці. Пристосування людини до навколишніх умов в процесі праці (почуття, сприймання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.

Психофізичні фактори умов праці (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробнича гімнастика, кімнати психологічного розвантаження) та їх вплив на Безпеку праці.

Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання, будівель і споруд.

Перелік робіт з підвищеною небезпекою та робіт, для яких є потреба в професійному доборі; організація безпеки праці на таких роботах згідно з нормами та правилами.

Прилади контролю безпечних умов праці. Світлова та звукова сигналізація. Запобіжні написи, сигнальне пофарбування. Знаки безпеки. Організація роботи з охорони праці. Організація ведення робіт з підвищеною небезпекою або таких, де є потреба в професійному доборі. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.

Примітка: зміст теми 2 доповнюється і уточнюється відповідно до вимог безпеки праці для конкретних виробництв і професій.

### **Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист**

Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях; порушення правил використання опалюваних систем, електронагрівальних приладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустощі. Пожежонебезпечні властивості речовин. Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація. Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, запалення, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймисті і горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструкції. Поняття вогнестійкості.

Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежегасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі.

Стан та динаміка аварійності в світовій індустрії. Аналіз характерних, значних промислових аварій, пов'язаних з викидами, вибухами та пожежами хімічних речовин. Загальні закономірності залежності масштабів руйнувань і тяжкості наслідків аварій від кількості, фізико-хімічних властивостей і параметрів пальних речовин, що використовуються у технологічній системі.

Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Особливості горіння та вибуху в апаратурі, виробничому приміщенні, неорганізованих газових викидів в незамкненому просторі. Механізм горіння аерозолів. Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.

Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.

Вимоги щодо професійного відбору та навчання персоналу для виробництв підвищеної вибухонебезпеки.

Загальні відомості про великі виробничі аварії, їх типи, причини та наслідки. Вплив техногенних чинників на екологічну безпеку та безпеку життя і здоров'я людей. Приклади великих техногенних аварій і катастроф та їх наслідки.

#### **Тема 4. Основи електробезпеки**

Електрика промислова, статична і атмосферна.

Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.

Загальні відомості про 4-провідну електричну мережу живлення. Фазова та лінійна напруга. Електричний потенціал Землі. Електрична напруга доторкання.

Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.

Допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення та захисне заземлення, їх призначення. Робота з переносними електро-світильниками.

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. Правила роботи на електронно-обчислювальних машинах і персональних комп'ютерах.

Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози.

#### **Тема 5. Основи гігієни праці. Медичні огляди**

Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання.

Лікувально-профілактичне харчування.

Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками.

Основні гігієнічні особливості праці за даною професією. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції.

Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення. Санітарно-побутове забезпечення працівників.

Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.

## **Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках**

Основи анатомії людини.

Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо.

Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.

Способи реанімації. Штучне дихання способом „з рота в рот” чи „з носа в ніс”. Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.

Види електротравм. Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.

Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок. Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи. Надання першої допомоги при знепритомленні (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні.

Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей.

Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, ніотином. Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.

Схвалено на засіданні педагогічної ради  
Протокол № 1 від 30.08.2024 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії  
викладачів та майстрів в/н професій харчової  
промисловості та ресторанного господарства  
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.  
Голова методкомісії  
\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

**ПОГОДЖЕНО**  
Директор ГРК «Пелека»  
м. Хмельницький  
Лариса ПЙОДЬ  
«29» серпня 2024 р.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Директор  
Євеліна ЦАРЬОВА  
«30» серпня 2024 р.

**Робоча програма з предмета**  
**«Основи санітарії, гігієни, фізіології»**

**Професія: Кухар**  
**Кваліфікація: 4розряд**

| <i>№<br/>з/п</i>            | <i>Тема</i>                                                                                          | <i>Кількість годин</i> |                                                           |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------|
|                             |                                                                                                      | <i>Всього</i>          | <i>З них на<br/>лабораторно-<br/>практичні<br/>роботи</i> |
| 1                           | Основні відомості про санітарію та гігієну.<br>Санітарне законодавство організація харчового нагляду | 6                      |                                                           |
| 2                           | Санітарні вимоги при первинній обробці сировини, продуктів, приготуванні напівфабрикатів             | 4                      |                                                           |
| 3                           | Санітарні вимоги при тепловій обробці продуктів та приготуванні страв.                               | 4                      |                                                           |
| 4                           | Вимоги до улаштування підприємства.<br>Правила утилізації відходів.                                  | 4                      |                                                           |
| 5                           | Основи фізіології харчування                                                                         | 6                      |                                                           |
| <b><i>Всього годин:</i></b> |                                                                                                      | <b>24</b>              |                                                           |

**Розділ 1. Основні відомості про санітарію та гігієну.**

**Санітарне законодавство організація харчового нагляду**

Загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP(ХАССП).

**Розділ 2. Санітарні вимоги при первинній обробці сировини, продуктів, приготуванні напівфабрикатів.**

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів та ягід.

Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риби, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них;

Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною.

### **Розділ 3. Санітарні вимоги при тепловій обробці продуктів та приготуванні страв.**

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.

Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.

Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього.

### **Розділ 4. Вимоги до улаштування підприємства. Правила утилізації відходів.**

Правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;

Правила утилізації відходів після обробки різних видів риби та нерибних продуктів, виготовлення котлетної маси з неї.

Правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.

Правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.

Правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.

Правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока

та молочних продуктів.

Правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

Правила утилізації відходів після приготування страв із риби та морських продуктів.

Правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.

Правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.

Правила утилізації відходів після приготування холодних страв із закусок.

Правила утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.

## **Розділ 5. Основи фізіології харчування**

Загальні правила фізіології харчування.

Схвалено на засіданні педагогічної ради  
Протокол № 1 від 30.08.2024 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії  
викладачів та майстрів в/н професій харчової  
промисловості та ресторанного господарства  
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.  
Голова методкомісії  
\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

ПОГОДЖЕНО  
Директор РРК «Лелека»  
м. Хмельницький  
Лариса ПЙОДЬ  
«29» серпня 2024 р.

ПРИЙНЯТО  
Директор РРК «Лелека»  
Євеліна ЦАРЬОВА  
«30» серпня 2024 р.

**Робоча навчальна програма**  
**Професія: 5122 Кухар**  
**Професійна кваліфікація: Кухар 4-го розряду**

| Код та назва результату навчання, кількість годин | Код компетентності                                                                   | Назва компетентності                                                                                                                                                                            | Всього годин на професійно-теоретичну підготовку | З них ЛПР | На професійно-практичну підготовку | З них                                                  |                                    |                    |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------|------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------|
|                                                   |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                 |                                                  |           |                                    | Виробниче навчання в навчальній майстерні, лабораторії | Виробниче навчання в умовах вир-ва | Виробнича практика |
|                                                   |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                 |                                                  |           |                                    |                                                        |                                    |                    |
| РН 1.                                             | Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них |                                                                                                                                                                                                 |                                                  |           |                                    |                                                        |                                    |                    |
| 51                                                |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                 | 12                                               | 4         | 39                                 | 18                                                     |                                    | 21                 |
|                                                   | ПК 1.                                                                                | Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце                                                                                                              | 2                                                | -         | 13                                 | 6                                                      | -                                  | 7                  |
|                                                   | ПК 2.                                                                                | Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника                                                                                                                                   | 1                                                | -         | 7                                  | -                                                      | -                                  | 7                  |
|                                                   | ПК 3                                                                                 | Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування | 9                                                | 4         | 19                                 | 12                                                     | -                                  | 7                  |

|              |                                                                                     |                                                                                                                                                            |           |           |            |           |           |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|
| <b>РН 2.</b> | <b>Готувати страви та гарніри з овочів, грибів</b>                                  |                                                                                                                                                            |           |           |            |           |           |
| <b>90</b>    |                                                                                     |                                                                                                                                                            | <b>24</b> | <b>12</b> | <b>66</b>  | <b>24</b> | <b>42</b> |
|              | <b>ПК 1.</b>                                                                        | Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.                                                                                    | 1         |           | 7          |           | 7         |
|              | <b>ПК 2.</b>                                                                        | Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів                                                                                                      | 23        | 12        | 59         | 24        | 35        |
| <b>РН 3.</b> | <b>Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів</b>                         |                                                                                                                                                            |           |           |            |           |           |
| <b>77</b>    |                                                                                     |                                                                                                                                                            | <b>24</b> | <b>12</b> | <b>53</b>  | <b>18</b> | <b>35</b> |
|              | <b>ПК 1.</b>                                                                        | Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце                                                                            | 1         | -         | 7          |           | 7         |
|              | <b>ПК 2.</b>                                                                        | Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів                                                                                             | 23        | 12        | 46         | 18        | 28        |
| <b>РН 4.</b> | <b>Обробляти різні види риби, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них</b>   |                                                                                                                                                            |           |           |            |           |           |
| <b>98</b>    |                                                                                     |                                                                                                                                                            | <b>24</b> | <b>12</b> | <b>74</b>  | <b>18</b> | <b>56</b> |
|              | <b>ПК 1.</b>                                                                        | Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце. | 2         | -         | 7          | -         | 7         |
|              | <b>ПК 2.</b>                                                                        | Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби                                                     | 6         | 3         | 20         | 6         | 14        |
|              | <b>ПК 3.</b>                                                                        | Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї                                                                     | 12        | 6         | 27         | 6         | 21        |
|              | <b>ПК 4.</b>                                                                        | Здатність обробляти морепродукти                                                                                                                           | 4         | 3         | 20         | 6         | 14        |
| <b>РН 5.</b> | <b>Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них</b> |                                                                                                                                                            |           |           |            |           |           |
| <b>150</b>   |                                                                                     |                                                                                                                                                            | <b>36</b> | <b>12</b> | <b>114</b> | <b>30</b> | <b>84</b> |
|              | <b>ПК 1.</b>                                                                        | Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце                                             | 1         | -         | 7          | -         | 7         |
|              | <b>ПК 2.</b>                                                                        | Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напів туш телятини, свинини, та підготовку окремих частин м'яса        | 4         | -         | 14         | -         | 14        |

|              |                                                                      |                                                                                                                                                 |           |           |           |           |   |           |
|--------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|---|-----------|
|              | <b>ПК 3.</b>                                                         | Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності                                                                                     | 10        | 4         | 33        | 12        |   | 21        |
|              | <b>ПК 4.</b>                                                         | Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса                                                                | 2         | -         | 7         | -         | - | 7         |
|              | <b>ПК 5.</b>                                                         | Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них                                              | 7         | 4         | 13        | 6         | - | 7         |
|              | <b>ПК 6.</b>                                                         | Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці                                                                                           | 2         | -         | 7         | -         | - | 7         |
|              | <b>ПК 7.</b>                                                         | Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності                                                                                     | 4         | 2         | 13        | 6         | - | 7         |
|              | <b>ПК 8.</b>                                                         | Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці                                                                | 2         | -         | 7         | -         | - | 7         |
|              | <b>ПК 9.</b>                                                         | Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї                                                                                | 4         | 2         | 13        | 6         | - | 7         |
| <b>РН 6.</b> | <b>Готувати бульйони, супи та соуси</b>                              |                                                                                                                                                 |           |           |           |           |   |           |
| <b>142</b>   |                                                                      |                                                                                                                                                 | <b>63</b> | <b>24</b> | <b>79</b> | <b>30</b> |   | <b>49</b> |
|              | <b>ПК 1.</b>                                                         | Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування супів та соусів | 8         | -         | 13        | 6         | - | 7         |
|              | <b>ПК 2.</b>                                                         | Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск                                                | 55        | 24        | 66        | 24        |   | 42        |
| <b>РН 7.</b> | <b>Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів</b> |                                                                                                                                                 |           |           |           |           |   |           |
| <b>74</b>    |                                                                      |                                                                                                                                                 | <b>28</b> | <b>12</b> | <b>46</b> | <b>18</b> |   | <b>28</b> |
|              | <b>ПК 1.</b>                                                         | Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце                         | 2         | -         | 13        | 6         | - | 7         |
|              | <b>ПК 2.</b>                                                         | Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)                                                                  | 26        | 12        | 33        | 12        | - | 21        |
| <b>РН 8.</b> | <b>Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря</b>             |                                                                                                                                                 |           |           |           |           |   |           |
| <b>89</b>    |                                                                      |                                                                                                                                                 | <b>36</b> | <b>12</b> | <b>53</b> | <b>18</b> |   | <b>35</b> |
|              | <b>ПК 1.</b>                                                         | Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце                                      | 2         | -         | 7         | -         | - | 7         |

|               |                                                         |                                                                                                                                             |            |            |            |            |  |            |
|---------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--|------------|
|               | <b>ПК 2.</b>                                            | Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)                                                                 | 34         | 12         | 46         | 18         |  | 28         |
| <b>РН 9.</b>  | <b>Готувати страви з різних видів м'ясної продукції</b> |                                                                                                                                             |            |            |            |            |  |            |
| <b>126</b>    |                                                         |                                                                                                                                             | <b>40</b>  | <b>12</b>  | <b>86</b>  | <b>30</b>  |  | <b>56</b>  |
|               | <b>ПК 1.</b>                                            | Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.                                  | 4          | -          | 7          |            |  | 7          |
|               | <b>ПК 2.</b>                                            | Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів                                                          | 36         | 12         | 79         | 30         |  | 49         |
| <b>РН 10.</b> | <b>Готувати тісто та вироби з нього</b>                 |                                                                                                                                             |            |            |            |            |  |            |
| <b>128</b>    |                                                         |                                                                                                                                             | <b>36</b>  | <b>18</b>  | <b>92</b>  | <b>36</b>  |  | <b>56</b>  |
|               | <b>ПК 1.</b>                                            | Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце                                                                      | 2          | -          | 7          |            |  | 7          |
|               | <b>ПК 2.</b>                                            | Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо | 16         | 8          | 46         | 18         |  | 21         |
|               | <b>ПК 3.</b>                                            | Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього                                                                                        | 18         | 10         | 46         | 18         |  | 28         |
| <b>РН. 11</b> | <b>Готувати холодні страви та закуски</b>               |                                                                                                                                             |            |            |            |            |  |            |
| <b>95</b>     |                                                         |                                                                                                                                             | <b>29</b>  | <b>12</b>  | <b>66</b>  | <b>24</b>  |  | <b>42</b>  |
|               | <b>ПК 1.</b>                                            | Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць                                                          | 12         | 4          | 26         | 12         |  | 14         |
|               | <b>ПК 2.</b>                                            | Здатність готувати холодні страви з риби                                                                                                    | 5          | 5          | 20         | 6          |  | 14         |
|               | <b>ПК 3.</b>                                            | Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів                                                                   | 12         | 2          | 20         | 6          |  | 14         |
| <b>РН.12</b>  | <b>Готувати солодкі страви на напої</b>                 |                                                                                                                                             |            |            |            |            |  |            |
| <b>50</b>     |                                                         |                                                                                                                                             | <b>24</b>  | <b>6</b>   | <b>26</b>  | <b>12</b>  |  | <b>14</b>  |
|               | <b>ПК 1.</b>                                            | Здатність готувати солодкі страви                                                                                                           | 18         | 4          | 13         | 6          |  | 7          |
|               | <b>ПК 2.</b>                                            | Здатність готувати напої                                                                                                                    | 6          | 2          | 13         | 6          |  | 7          |
| <b>1170</b>   |                                                         |                                                                                                                                             | <b>376</b> | <b>148</b> | <b>794</b> | <b>276</b> |  | <b>518</b> |

#### Перелік модулів

Загальнопрофесійний блок

РН Загальнопрофесійний

РН Санітарія, гігієна, фізіологія

**М 1. Первинна обробка сировини та приготування напівфабрикатів**

РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них

РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них

РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них

**М 2. Приготування гарячих страв**

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

**М 3. Приготування холодних страв та закусок. Приготування солодких страв, напоїв.**

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

РН 12. Готувати солодкі страви на напої

Схвалено на засіданні педагогічної ради  
Протокол № 1 від 30.08.2024 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії  
викладачів та майстрів в/н професій харчової  
промисловості та ресторанного господарства  
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.  
Голова методкомісії  
\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

ПОГОДЖЕНО  
Директор ГРК «Телека»  
м. Хмельницький  
Лариса ПЙОДЬ  
«29» серпня 2024 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор  
Євеліна ЦАРЬОВА  
«30» серпня 2024 р.



## ЗМІСТ

освітньої програми з професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: Кухар 4-го розряду

**НАЗВА МОДУЛЯ – М 1. ПЕРВИННА ОБРОБКА СИРОВИНИ ТА ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ**

**РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них.**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце.***

Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника

Ознайомлення із Збірником рецептур страв та кулінарних виробів.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника.***

Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника; правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

***Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування.***

Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів,ягід, призначених для механічної кулінарної обробки;методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені; норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки; способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід; правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв; прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання; прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування; норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки; правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.

Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових; правила їх експлуатації та безпечного застосування.

**РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них.**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.***

Організація робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.

Види інструменту, обладнання, що використовується для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; правила їх експлуатації.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб.***

Класифікація та характеристика риби з кістковим і хрящовим скелетом; харчова цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом; кулінарне призначення кожної родини риб; вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби; способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом; норми виходу обробленої риби; органолептичні показники якості обробленої риби; послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; правила охолодження і заморожування обробленої риби; правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.

***Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї.***

Правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби; вимоги до якості фаршированої риби; норми виходу фаршированої риби; умови і терміни зберігання фаршированої риби.

Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту.

***Код і назва компетентності - ПК.4 Здатність обробляти морепродукти.***

Класифікація та характеристика основних видів морепродуктів; харчова цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів; вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей; способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів; правила охолодження і заморожування морепродуктів; правила зберігання оброблених морепродуктів в охолоджену і заморожену вигляді.

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування

**РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них.**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце.***

Правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності; види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини, та підготовку окремих частин м'яса***

Види м'яса; морфологічний склад м'яса; основні характеристики м'яса домашніх тварин; харчова цінність різних видів м'яса; вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолоджену і заморожену вигляді; технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів:

броморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.

***Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності***

Послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; норми виходу напівфабрикатів з м'яса; вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання; умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.

Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування; види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, правила їх експлуатації, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них.

***Код і назва компетентності - ПК.4 Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса***

Характеристика, харчова цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.

***Код і назва компетентності - ПК.5 Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них***

Правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; рецептура та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів; кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси; органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної

маси із м'яса та напівфабрикатів з них; норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса; умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.

***Код і назва компетентності - ПК.6 Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці***

Види птиці; морфологічний склад м'яса птиці; основні характеристики м'яса птиці; харчова цінність різних видів м'яса птиці; вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді; способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами.

***Код і назва компетентності - ПК.7 Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності***

Правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування; послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; норми виходу напівфабрикатів з птиці; вимоги до якості напівфабрикатів з птиці; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання; умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.

***Код і назва компетентності - ПК.8 Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці***

Технології обробки субпродуктів птиці; норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.

***Код і назва компетентності - ПК.9 Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї***

Технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці; органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; види спецій та паніровок; умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.

**НАЗВА МОДУЛЯ – М 2. ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧИХ СТРАВ**

**РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.***

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів овочів та грибів.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів***

Способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; рівень готовності страв; способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів; органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів; умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів; правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.

Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.

### **РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце***

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів***

Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів; особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів; правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів; органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів; умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;

### **РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування супів та соусів***

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск***

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів; методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів; способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів; правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів; умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.

Правила експлуатації технологічного обладнання що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів.

### **РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце.***

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст).***

Види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; правила порціонування, відпуску; температура подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

Правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

### **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце***

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)***

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря; умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря; правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.

Правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря.

### **РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.***

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'яса і м'ясної продукції.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів***

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв

із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; норми виходу та температура подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; технології приготування страв із птиці; процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки; правила відбору соусів та гарнірів для страв із птиці; органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці; умови та терміни зберігання страв із птиці; правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.

Правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів що використовують при приготуванні страв з різних видів м'яса і м'ясної продукції.

#### **РН 10. Готувати тісто та вироби з нього**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.***

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні виробів та страв з тіста; порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо.***

Види та ознаки доброякісності борошна; види поліпшувачів для зміни клейковини борошна; правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста; вимоги до якості замішаного тіста; умови і терміни зберігання прісного тіста; способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста; органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста; умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.

Види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації.

***Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього***

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з

безопарного дріжджового тіста; вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення; недоліки випечених виробів, причини, способи усунення; можливі втрати під час теплової обробки; способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста; вихід виробів з дріжджового тіста; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.

**Форма проведення контролю за засвоєнням модуля**

**НАЗВА МОДУЛЯ – М 3. ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ЗАКУСОК. ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКИХ СТРАВ, НАПОЇВ.**

**РН 11. Готувати холодні страви та закуски**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць***

Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць; органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати холодні страви з риби***

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби; органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби; способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби

***Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів***

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

**РН 12. Готувати солодкі страви на напої**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність готувати солодкі страви***

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту та правила їх експлуатації, що використовують при приготуванні солодких страв; Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв; органолептичні показники якості солодких страв; способи оформлення та подавання солодких страв; правила порціонування солодких страв.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати напої***

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту та правила їх експлуатації, що використовують при приготуванні напоїв; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; органолептичні показники якості напоїв; правила порціонування напоїв; способи подавання напоїв.

Схвалено на засіданні педагогічної ради  
Протокол № 1 від 30.08.2024 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії  
викладачів та майстрів в/н професій харчової  
промисловості та ресторанного господарства  
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.  
Голова методкомісії  
\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

ПОГОДЖЕНО  
Директор ГРК «Лелека»  
м. Хмельницький  
Лариса ПЙОДЬ  
«29» серпня 2024 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор  
Свеліна ЦАРЬОВА  
«30» серпня 2024 р.



**ЗМІСТ**  
**освітньої програми з професійно-практичної підготовки**  
**Професія: 5122 Кухар**  
**Професійна кваліфікація: Кухар 4-го розряду**

**НАЗВА МОДУЛЯ – М 1. ПЕРВИННА ОБРОБКА СИРОВИНИ ТА ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ**

**РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них.**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце.***

Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухаря. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві.

Перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; організовувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника.***

Отримувати сировину зі складу або від постачальника; відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання; зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання.

***Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування.***

Перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами; нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами; обробляти та подрібнювати зелень; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами; виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв; готувати овочі та гриби для фарширування; мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені; дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені; дотримуватись температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв; дотримуватись умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.

#### **РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них.**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.***

Ознайомлення з рибним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Дотримуватись санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; дотримуватись правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; отримувати сировину зі складу або від постачальника.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб.***

Перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби; забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки; здійснювати механічну кулінарну обробку риби; виконувати обробку різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе; застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; мінімізувати кількість відходів під час

проведення механічної кулінарної обробки риби; дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.

***Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї.***

Підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби; контролювати вихід напівфабрикатів; перевіряти якість напівфабрикатів з риби; дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби; забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді; виконувати фарширування риби; визначати якість фаршированої риби; зберігати фаршировану рибу

***Код і назва компетентності - ПК.4 Здатність обробляти морепродукти.***

Перевіряти якість різних видів морепродуктів; забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки; здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів; дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.

#### **РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них.**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце***

Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини, та підготовку окремих частин м'яса***

Визначати види м'яса; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса; виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання,

обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.

***Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності***

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.

***Код і назва компетентності - ПК.4 Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса***

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.

***Код і назва компетентності - ПК.5 Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них***

Готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них; дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них

***Код і назва компетентності - ПК.6 Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці***

Визначати види птиці; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці; виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами; застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці; дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.

***Код і назва компетентності - ПК.7 Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності***

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці; готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.

***Код і назва компетентності - ПК.8 Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці***

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.

***Код і назва компетентності - ПК.9 Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї***

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; виготовляти котлетну масу з різних видів птиці; визначати якість котлетної маси; застосовувати спеції та паніровки; забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.

## **НАЗВА МОДУЛЯ – М 2. ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧИХ СТРАВ**

### **РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.***

Ознайомлення з гарячим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів***

Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів; перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

### **РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце***

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів; отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів***

Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки; готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів; порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід

приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.

#### **РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування супів та соусів***

Ознайомлення з соусним відділенням гарячого цеху, устаткуванням. Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск***

Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів; перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів; дотримуватись умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; використовувати ваговимірювальні прилади; порціонувати супи; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

#### **РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце.***

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст).***

Готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки; варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом; готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

#### **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце***

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)***

Розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря; підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря; порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря; дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря; перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря; дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.

### **РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.***

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів***

Розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; підбирати до страв соуси, гарніри; перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; порціонувати страви із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору; дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання страв; 9.2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із птиці; підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці; порціонувати страви із птиці; дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці; перевіряти вихід готових страв із птиці; дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці.

### **РН 10. Готувати тісто та вироби з нього**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.***

Дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; отримувати сировину зі складу або від постачальника.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо.***

Визначати види та якість борошна; застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна; готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо; дотримуватись рецептури; мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; дотримуватись умов і терміну зберігання прісного тіста. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; оформляти та відпускати вироби з прісного тіста; дотримуватись умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.

***Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього***

Організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватись ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста; підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати сировину для приготування фаршів та начинок; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста; мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього; оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста; перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста; готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста.

## **НАЗВА МОДУЛЯ – М 3. ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ЗАКУСОК. ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКИХ СТРАВ, НАПОЇВ.**

### **РН 11. Готувати холодні страви та закуски**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць***

Підбирати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць; готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві

закуси, холодні страви, закуски із сиру, яєць; підбирати до салатів соуси та салатні заправки; оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; перевіряти вихід готових страв;

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати холодні страви з риби***

Організовувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби; підбирати виробничий інвентар, обладнання; безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби; підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби; підбирати сировину для приготування холодних страв з риби; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби; готувати холодні страви та закуски з риби; мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби; оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.

***Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів***

Організовувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; підбирати сировину для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; готувати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

**РН 12. Готувати солодкі страви та напої**

***Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність готувати солодкі страви***

Організовувати робоче місце під час приготування солодких страв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв; підбирати столовий посуд для подавання солодких страв;

підбирати сировину для приготування солодких страв; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв; готувати солодкі страви відповідно до рецептури; мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.

***Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати напої***

Організовувати робоче місце для приготування напоїв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв; підбирати посуд для подавання напоїв; підбирати сировину для приготування напоїв; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв; готувати напої відповідно до рецептури; порціонувати та відпускати напої; перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв; перевіряти вихід напоїв.

Схвалено на засіданні педагогічної ради  
Протокол № 1 від 30.08.2024 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії  
викладачів та майстрів в/н професій харчової  
промисловості та ресторанного господарства  
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.  
Голова методкомісії  
\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

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

# **КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ**

**З професії: 5122 «Кухар», 7412 «Кондитер»**

**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 ГРК «Телека»  
м. Хмельницький  
Лариса ПЙОДЬ  
«29» серпня 2024 р.

Директор ГРК «Телека»  
Євеліна ЦАРЬОВА  
«30» серпня 2024 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               |                                       |
|       | <b>Всього годин:</b>                                 | <b>6</b>        |                                       |

### 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 поінтери в спілкуванні.

### Тема 4. Конфліктологія

Різновиди конфліктів, стратегії розв'язання конфліктів. Трансактний аналіз в розв'язанні конфліктів. Тактичні прийоми поводження 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 30.08.2024 р.

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

Протокол № 1 від 29.08.2024 р.

Голова методкомісії

\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

ПОГОДЖЕНО  
Директор РРК «Телека»  
м. Хмельницький  
Дариса ПЙОДЬ  
«29» серпня 2024 р.

ПРИЙНЯТО  
Директор РРК «Телека»  
Євеліна ЦАРЬОВА  
«30» серпня 2024 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                                                                                          | 1               |                                       |
| 9.                                                               | Переклад рецептів                                                                                                       | 1               |                                       |
| 10.                                                              | Опис технології приготування кондитерського виробу.<br>Тематичне оцінювання                                             | 1               |                                       |
| Усього годин                                                     |                                                                                                                         | 10              |                                       |

**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, ножі 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**

Каструля, 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 30.08.2024 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії  
викладачів та майстрів в/н професій харчової  
промисловості та ресторанного господарства  
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.  
Голова методкомісії  
\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

ПОГОДЖЕНО  
Директор ГРК «Пелеска»  
м. Хмельницький  
Дариса ПЙОДЬ  
«29» серпня 2024 р.

ПРИЙМЛЕНО  
Директор ГРК «Пелеска»  
Євеліна ЦАРЬОВА  
«30» серпня 2024 р.

## Робоча навчальна програма з предмета “Основи малювання та ліплення”

Професія: Кондитер  
Кваліфікація: 3 розряд

| №<br>з/п      | Тема                                                  | Кількість годин |                                                 |
|---------------|-------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|
|               |                                                       | Всього          | З них на<br>лабораторно-<br>практичні<br>роботи |
| 1             | Вступ. Основи малювання. Малювання геометричних фігур | 2               | 2                                               |
| 2             | Поняття про колір. Малювання орнаменту                | 2               | 2                                               |
| 3             | Малювання рослин                                      | 6               | 6                                               |
| Всього годин: |                                                       | 10              | 10                                              |

### 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 30.08.2024 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії  
викладачів та майстрів в/н професій харчової  
промисловості та ресторанного господарства  
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.  
Голова методкомісії  
\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

ПОГОДЖЕНО  
Директор ГРК «Телека»  
м. Хмельницький  
Лариса ПЙОДЬ  
«29» серпня 2024 р.

Директор  
Євеліна ЦАРЬОВА  
«30» серпня 2024 р.

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

**Професія : Кондитер  
Кваліфікація : 3 розряд**

| №<br>з/п | Тема                                                                                                            | Кількість годин |                                               |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------|
|          |                                                                                                                 | Всього          | З них<br>лабораторно<br>- практичні<br>роботи |
|          | Розділ I Організація виробництва кондитерського цеху                                                            |                 |                                               |
| <b>1</b> | <b>Організація виробництва кондитерського цеху</b>                                                              | <b>3</b>        |                                               |
|          | <b>Розділ II Основи технології приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</b>      |                 |                                               |
| <b>2</b> | Основні речовини харчових продуктів                                                                             | <b>2</b>        |                                               |
| <b>3</b> | Характеристика сировини та підготовка її до виробництва                                                         | <b>4</b>        |                                               |
|          | <b>Розділ III Основи обліку калькуляції та звітності</b>                                                        |                 |                                               |
| <b>4</b> | Господарський облік у закладах ресторанного господарства. Нормативні документи: види, призначення, використання | <b>3</b>        |                                               |
|          | <b>Розділ VI Основи санітарії та гігієни</b>                                                                    |                 |                                               |
| <b>5</b> | Основи мікробіології. Загальна характеристика мікроорганізмів                                                   | <b>2</b>        |                                               |
| <b>6</b> | Гігієнічні вимоги до працівників харчування, підприємств, обладнання, інвентарю, харчових продуктів.            | <b>2</b>        |                                               |
|          | <b>Всього годин :</b>                                                                                           | <b>16</b>       |                                               |

**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 30.08.2024 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії  
викладачів та майстрів в/н професій харчової  
промисловості та ресторанного господарства  
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.

Голова методкомісії  
\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

ПОГОДЖЕНО  
Директор ГРК «Телека»  
м. Хмельницький  
Дариса ПЙОДЬ  
«29» серпня 2024 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор  
Свеліна ЦАРЬОВА  
«30» серпня 2024 р.

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

**Професія: Кондитер 3 розряду**

| №<br>п/п      | Назва теми                                                       | Кількість годин |                                                |
|---------------|------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------|
|               |                                                                  | Всього          | З них на<br>лабораторно<br>практичні<br>роботи |
| 1.            | Основні напрями механізації та автоматизації виробничих процесів | 1               |                                                |
| 2.            | Механічне устаткування                                           | 3               |                                                |
| 3.            | Характеристика теплового устаткування                            | 2               |                                                |
| <b>Всього</b> |                                                                  | <b>6</b>        |                                                |

**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.

**Тема2. 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 30.08.2024 р.

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

Протокол № 1 від 29.08.2024 р.

Голова методкомісії

\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

ПОГОДЖЕНО  
Директор РРК «Телека»  
м. Хмельницький  
Лариса ПЙОДЬ  
«29» серпня 2024 р.

ПРИЙНЯТО  
Директор РРК «Телека»  
Євеліна ЦАРЬОВА  
«30» серпня 2024 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        | 370                                | 132                                                    |                                         | 238                |
| <b>КНД-3.1</b>                                 | <b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b>     |                      |                                                                    |           |                                    |                                                        |                                         |                    |
|                                                |                                                                                         |                      | 6                                                                  |           | 26                                 | 12                                                     |                                         | 14                 |
|                                                | КНД-3.1.1                                                                               | Приготування начинок | 3                                                                  |           | 13                                 | 6                                                      |                                         | 7                  |
|                                                | КНД-3.1.2                                                                               | Приготування фаршів  | 3                                                                  |           | 13                                 | 6                                                      |                                         | 7                  |
| <b>КНД-3.2</b>                                 | <b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b> |                      |                                                                    |           |                                    |                                                        |                                         |                    |
|                                                |                                                                                         |                      | 30                                                                 | 8         | 78                                 | 36                                                     |                                         | 42                 |

|                |                                                                  |                                                                       |           |           |            |           |  |           |
|----------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|------------|-----------|--|-----------|
|                | КНД-3.2.1                                                        | Приготування сиропів                                                  | 2         |           | 13         | 6         |  | 7         |
|                | КНД-3.2.2                                                        | Приготування помади                                                   | 4         |           | 13         | 6         |  | 7         |
|                | КНД-3.2.3                                                        | Приготування желе та прикрас з нього                                  | 4         | 2         | 13         | 6         |  | 7         |
|                | КНД-3.2.4                                                        | Приготування масляних кремів                                          | 10        | 4         | 13         | 6         |  | 7         |
|                | КНД-3.2.5                                                        | Приготування вершкових, сметанних кремів                              | 8         | 2         | 13         | 6         |  | 7         |
|                | КНД-3.2.6                                                        | Приготування посипок                                                  | 2         |           | 13         | 6         |  | 7         |
| <b>КНД-3.3</b> | <b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>         |                                                                       |           |           |            |           |  |           |
|                |                                                                  |                                                                       | <b>18</b> | <b>10</b> | <b>66</b>  | <b>24</b> |  | <b>42</b> |
|                | КНД-3.3.1                                                        | Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього | 9         | 4         | 33         | 12        |  | 21        |
|                | КНД-3.3.2                                                        | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього    | 9         | 6         | 33         | 12        |  | 21        |
| <b>КНД-3.4</b> | <b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</b> |                                                                       |           |           |            |           |  |           |
|                |                                                                  |                                                                       | <b>52</b> | <b>28</b> | <b>120</b> | <b>36</b> |  | <b>84</b> |
|                | КНД-3.4.1                                                        | Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього                   | 6         | 2         | 20         | 6         |  | 14        |
|                | КНД-3.4.2                                                        | Приготування вафельного тіста та виробів з нього                      | 6         | 4         | 20         | 6         |  | 14        |
|                | КНД-3.4.3                                                        | Приготування пісочного тіста та виробів з нього                       | 12        | 6         | 20         | 6         |  | 14        |
|                | КНД-3.4.4                                                        | Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього               | 6         | 4         | 20         | 6         |  | 14        |
|                | КНД-3.4.5                                                        | Приготування пряничного тіста та виробів з нього                      | 10        | 6         | 20         | 6         |  | 14        |

|                                          |                                                       |                                                                         |           |           |           |           |  |           |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|--|-----------|
|                                          | КНД-3.4.6                                             | Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього             | 12        | 6         | 20        | 6         |  | 14        |
| <b>КНД-3.5</b>                           | <b>Приготування тістечок і тортів масового попиту</b> |                                                                         |           |           |           |           |  |           |
|                                          |                                                       |                                                                         | <b>26</b> | <b>12</b> | <b>80</b> | <b>24</b> |  | <b>56</b> |
|                                          | КНД-3.5.1                                             | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста | 12        | 6         | 40        | 12        |  | 28        |
|                                          | КНД-3.5.2                                             | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста        | 14        | 6         | 40        | 12        |  | 28        |
| <b>Кваліфікаційна атестація – 7 год.</b> |                                                       |                                                                         |           |           |           |           |  |           |

Схвалено на засіданні педагогічної ради  
 Протокол № 1 від 30.08.2024 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії  
 викладачів та майстрів в/н професій харчової  
 промисловості та ресторанного господарства  
 Протокол № 1 від 29.08.2024 р.  
 Голова методкомісії  
 \_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

**ПОГОДЖЕНО**  
Директор ГРК «Лелека»  
м. Хмельницький  
*Лариса ПЙОДЬ*  
«29» серпня 2024 р.  


**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Директор  
*Євеліна ЦАРЬОВА*  
«30» серпня 2024 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 30.08.2024 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії  
викладачів та майстрів в/н професій харчової  
промисловості та ресторанного господарства  
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.  
Голова методкомісії  
\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

**ПОГОДЖЕНО**  
Директор РРК «Лелека»  
м. Хмельницький  
Лариса ПЙОДЬ  
«29» серпня 2024 р.  
код  
2606623255

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Директор  
Євеліна ЦАРЬОВА  
«30» серпня 2024 р.

**ЗМІСТ**  
**робочої начальної 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 (пиріжків 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 ножом; 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 30.08.2024 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії  
викладачів та майстрів в/н професій харчової  
промисловості та ресторанного господарства  
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.  
Голова методкомісії  
\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

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

**КОМПЛЕКТ  
НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ  
ДОКУМЕНТАЦІЇ**

**З професії: 5122 «Кухар», 7412 «Кондитер»**

**Кваліфікація: Кондитер 4 розряду**

ПОГОДЖЕНО  
Директор РРК «Лелека»  
м. Хмельницький  
Лариса ПЙОДЬ  
«29» серпня 2024 р.

ПІДПИСАНО  
Директор РРК «Лелека»  
Євеліна ЦАРЬОВА  
«30» серпня 2024 р.

**Робоча навчальна програма**  
**Професія: 7412 Кондитер**  
**Професійна кваліфікація: кондитер 4-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 |
|                                                |                                                                                          |                                                | 196                                                                |           | 378                                | 168                                                    |                                         | 210                |
|                                                |                                                                                          |                                                |                                                                    |           |                                    |                                                        |                                         |                    |
| 7                                              | КНД-4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів |                                                |                                                                    |           |                                    |                                                        |                                         |                    |
|                                                |                                                                                          |                                                | 40                                                                 | 10        | 92                                 | 36                                                     |                                         | 56                 |
|                                                | КНД-4.1.1                                                                                | Приготування кремів масляних на основі сиропів | 4                                                                  |           | 13                                 | 6                                                      |                                         | 7                  |
|                                                | КНД-4.1.2                                                                                | Приготування заварного крему, його різновидів  | 2                                                                  |           | 13                                 | 6                                                      |                                         | 7                  |

|         |                                                               |                                                                             |    |    |    |    |  |    |
|---------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|--|----|
|         | КНД-4.1.3                                                     | Приготування білкового крему, його різновидів                               | 2  |    | 10 | 3  |  | 7  |
|         | КНД-4.1.4                                                     | Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї          | 4  |    | 10 | 3  |  | 7  |
|         | КНД-4.1.5                                                     | Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них      | 4  |    | 13 | 3  |  | 7  |
|         | КНД-4.1.6                                                     | Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них                  | 6  | 4  |    | 3  |  |    |
|         | КНД-4.1.7                                                     | Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї             | 4  |    | 13 | 3  |  | 7  |
|         | КНД-4.1.8                                                     | Приготування мусів, суфле                                                   | 4  |    |    | 3  |  |    |
|         | КНД-4.1.9                                                     | Виготовлення оздоблень з шоколаду                                           | 4  | 2  | 10 | 3  |  | 7  |
|         | КНД-4.1.10                                                    | Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів | 6  | 4  | 10 | 3  |  | 7  |
| КНД-4.2 | Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу |                                                                             |    |    |    |    |  |    |
|         |                                                               |                                                                             | 21 | 4  | 32 | 18 |  | 14 |
|         | КНД-4.2.1                                                     | Виготовлення різноманітних цукрових мас                                     | 8  |    | 13 | 6  |  | 7  |
|         | КНД-4.2.2                                                     | Виготовлення мармеладу                                                      | 6  | 4  | 19 | 6  |  | 7  |
|         | КНД-4.2.3                                                     | Виготовлення фруктових та желейних мас                                      | 7  |    |    | 6  |  |    |
| КНД-4.3 | Приготування десертів                                         |                                                                             |    |    |    |    |  |    |
|         |                                                               |                                                                             | 25 | 14 | 46 | 18 |  | 28 |
|         | КНД-4.3.1                                                     | Виготовлення десертів з утворенням драглів                                  | 6  | 4  | 13 | 6  |  | 7  |
|         | КНД-4.3.2                                                     | Виготовлення гарячих десертів                                               | 10 | 6  | 13 | 6  |  | 7  |
|         | КНД-4.3.3                                                     | Виготовлення заморожених десертів                                           | 4  |    | 10 | 3  |  | 7  |

|                |                                                                  |                                                                    |           |           |            |           |  |           |
|----------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|------------|-----------|--|-----------|
|                | КНД-4.3.4                                                        | Виготовлення десертів з плодів і ягід                              | 5         | 4         | 10         | 3         |  | 7         |
| <b>КНД-4.4</b> | <b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>         |                                                                    |           |           |            |           |  |           |
|                |                                                                  |                                                                    | <b>22</b> | <b>6</b>  | <b>26</b>  | <b>12</b> |  | <b>14</b> |
|                | КНД-4.4.1                                                        | Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього         | 14        | 6         | 13         | 6         |  | 7         |
|                | КНД-4.4.2                                                        | Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста | 8         |           | 13         | 6         |  | 7         |
| <b>КНД-4.5</b> | <b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</b> |                                                                    |           |           |            |           |  |           |
|                |                                                                  |                                                                    | <b>52</b> | <b>30</b> | <b>104</b> | <b>48</b> |  | <b>56</b> |
|                | КНД-4.5.1                                                        | Приготування медового тіста та виробів з нього                     | 6         | 4         | 13         | 6         |  | 7         |
|                | КНД-4.5.2                                                        | Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього       | 4         |           | 13         | 6         |  | 7         |
|                | КНД-4.5.3                                                        | Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього     | 8         | 6         | 13         | 6         |  | 7         |
|                | КНД-4.5.4                                                        | Приготування заварного тіста та виробів з нього                    | 8         | 4         | 13         | 6         |  | 7         |
|                | КНД-4.5.5                                                        | Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього            | 10        | 6         | 13         | 6         |  | 7         |
|                | КНД-4.5.6                                                        | Приготування мигдального тіста та виробів з нього                  | 2         |           | 13         | 6         |  | 7         |
|                | КНД-4.5.7                                                        | Приготування крихтового тіста та виробів з нього                   | 8         | 6         | 13         | 6         |  | 7         |
|                | КНД-4.5.8                                                        | Приготування українських національних кондитерських виробів        | 6         | 4         | 13         | 6         |  | 7         |
| <b>КНД-4.6</b> | <b>Приготування складних тортів різних видів</b>                 |                                                                    |           |           |            |           |  |           |
|                |                                                                  |                                                                    | <b>36</b> |           | <b>78</b>  | <b>36</b> |  | <b>42</b> |
|                | КНД-4.6.1                                                        | Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами      | 8         |           | 13         | 6         |  | 7         |
|                | КНД-4.6.2                                                        | Приготування бісквітних тортів з                                   | 6         |           | 13         | 6         |  | 7         |

|           |                                                              |   |  |    |   |  |   |
|-----------|--------------------------------------------------------------|---|--|----|---|--|---|
|           | різними видами оздоблень                                     |   |  |    |   |  |   |
| КНД-4.6.3 | Приготування білкових та білково-горіхових тортів            | 6 |  | 13 | 6 |  | 7 |
| КНД-4.6.4 | Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами | 6 |  | 13 | 6 |  | 7 |
| КНД-4.6.5 | Приготування тортів з шарованого тіста                       | 4 |  | 13 | 6 |  | 7 |
| КНД-4.6.6 | Приготування фігурних тортів, тортів асорті                  | 6 |  | 13 | 6 |  | 7 |
|           | <b>Перевірна робота за модулем</b>                           |   |  |    |   |  |   |

Схвалено на засіданні педагогічної ради  
Протокол № 1 від 30.08.2024 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії  
викладачів та майстрів в/н професій харчової  
промисловості та ресторанного господарства  
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.  
Голова методкомісії  
\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

**ПОГОДЖЕНО**  
Директор ГРК «Лелека»  
м. Хмельницький  
*Лариса ПЙОДЬ*  
«29» серпня 2024 р.  


**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Директор  
*Євеліна ЦАРЬОВА*  
«30» серпня 2024 р.  


## **ЗМІСТ**

### **робочої навчальної програми професійно-теоретичної підготовки**

**Професія: 7412 Кондитер**  
**Професійна кваліфікація: 4-го розряду**

#### ***Код і назва модуля***

***КНД - 4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів***

#### ***Код і назва компетентності***

***КНД-4.1.1 Приготування кремів масляних на основі сиропів***

#### ***Зміст компетентності***

Крем масляний “Шарлот”: характеристика, види в залежності від рецептури (шоколадний, горіховий тощо); технологія приготування, ознаки готовності крему; вимоги до якості, умови та термін зберігання; використання.

Крем масляний “Глясе”: характеристика, види; технологія приготування, ознаки готовності крему; вимоги до якості, умови та термін зберігання; використання.

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

Сучасні збивальні машини, блендери, міксери: призначення, будова, принцип роботи, експлуатація машин з дотриманням технічних вимог безпеки праці, регулювання швидкості, використання робочих органів за призначенням. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з машинами.

#### ***Код і назва компетентності***

#### *КНД-4.1.2 Приготування заварного крему, його різновидів*

##### ***Зміст компетентності***

Крем заварний: характеристика, технологія приготування, ознаки готовності крему, вимоги до якості, умови та термін зберігання, використання.

Використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

##### ***Код і назва компетентності***

#### *КНД-4.1.3 Приготування білкового крему, його різновидів*

##### ***Зміст компетентності***

Характеристика піноутворювачів і умови отримання піноутворених мас.

Крем білковий: характеристика, види в залежності від способу виготовлення; рецептура та технологія приготування; ознаки готовності крему; вимоги до якості, умови та термін зберігання; використання.

Технологія приготування білкових кремів: білковий заварний, білковий фруктовий, крем „Зефір”, крем-суфле. Ознаки готовності кремів. Вимоги до якості, умови та термін зберігання. Використання.

Способи оздоблення кремом за допомогою кондитерської гребінки, різних трубочок. Виготовлення з крему бордюрів, написів, орнаменту, тощо.

Використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

##### ***Код і назва компетентності***

#### *КНД-4.1.4 Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї*

##### ***Зміст компетентності***

Карамель (ливна, еластична, атласна): характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з карамелей, грильяжу, марципанової маси. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.

Використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

##### ***Код і назва компетентності***

#### *КНД-4.1.5 Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них*

##### ***Зміст компетентності***

Грильяж, марципанова маса: характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з грильяжу, марципанової маси. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.

Використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

***Код і назва компетентності***

*КНД-4.1.6 Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них*

***Зміст компетентності***

Цукрова мастика (цукрова сирцева, молочна, заварна, паста): характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з мастики. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.

Використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

**Лабораторно-практична робота:**

Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з мастики.

***Код і назва компетентності***

*КНД-4.1.7 Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї*

***Зміст компетентності***

Глазур (сирцева для глазурування та оздоблення виробів, заварна): характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з глазури. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.

Використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

***Код і назва компетентності***

*КНД-4.1.8 Приготування мусів, суфле*

***Зміст компетентності***

Муси та суфле: характеристика, технологія приготування, ознаки готовності.

Використання, зберігання, терміни реалізації;правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

***Код і назва компетентності***

*КНД-4.1.9 Виготовлення оздоблень з шоколаду*

***Зміст компетентності***

Шоколад: характеристика, технологія та правила роботи з шоколадом. Вимоги до якості. Використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з шоколаду. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.

Використання, зберігання, терміни реалізації;правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

**Лабораторно-практична робота:**

Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з шоколаду.

***Код і назва компетентності***

*КНД-4.1.10 Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів*

***Зміст компетентності***

Способи оздоблення кремом за допомогою кондитерської гребінки, різних трубочок. Виготовлення з крему бордюрів, надписів, орнаментів тощо.

Порядок та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами. Використання, зберігання, терміни реалізації;правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

**Лабораторно-практична робота:**

Порядок та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

***Код і назва модуля***

*КНД -4.2 Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу*

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.2.1 Виготовлення різноманітних цукрових мас*

***Зміст компетентності***

Помадні цукеркові маси, молочні помадні цукеркові маси: характеристика, технологія приготування. Властивості помадних мас під час формування, відливання виробів до форми. Глазурування цукерок шоколадом.

Використання, зберігання, терміни реалізації;правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.2.2 Виготовлення мармеладу*

***Зміст компетентності***

Мармелад: характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання.  
Правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

**Лабораторно-практична робота:**

Технологія приготування мармеладу

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.2.3 Виготовлення фруктових та желейних мас*

***Зміст компетентності***

Фруктові та желейні цукерки: характеристика, технологія приготування напівфабрикатів для фруктових та желейних мас (фруктово-ягідних, драгледоподібних). Вимоги до якості, умови та термін зберігання.

Використання, зберігання, терміни реалізації;правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

***Код і назва модуля***

***КНД -4.3 Приготування десертів***

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.3.1 Виготовлення десертів з утворенням драглів*

***Зміст компетентності***

Значення десертів.

Десерти з утворенням драглів: характеристика, різновиди, технологія приготування, відпуск, вимоги до якості, термін реалізації.

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

**Лабораторно-практична робота:**

Технологія приготування десертів з утворенням драглів.

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.3.2 Виготовлення гарячих десертів*

### ***Зміст компетентності***

Гарячі десерти: характеристика, технологія приготування, відпуск, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Виробничий інвентар, інструменти; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці

#### **Лабораторно-практична робота :**

Технологія приготування гарячих десертів.

### ***Код і назва компетентності***

*КНД -4.3.3 Виготовлення заморожених десертів*

### ***Зміст компетентності***

Заморожені десерти: характеристика, технологія приготування, відпуск, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Виробничий інвентар, інструменти; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

### ***Код і назва компетентності***

*КНД -4.3.4 Виготовлення десертів з плодів і ягід*

### ***Зміст компетентності***

Натуральні плоди і ягоди: їх оброблення, нарізання, відпуск, вимоги до якості, термін реалізації. Виробничий інвентар, інструменти; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці

#### **Лабораторно-практична робота:**

Технологія приготування десертів з плодів і ягід

### ***Код і назва модуля***

*КНД -4.4 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього*

### ***Код і назва компетентності***

*КНД -4.4.1 Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього*

### ***Зміст компетентності***

Характеристика, технологія приготування дріжджового шарового тіста. Вимоги до його якості. Формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового шарового тіста: булочок, пиріжків в асортименті, пирогів тощо. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

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

Сучасні машини для замісу тіста та його розкачування: призначення, будова, принцип роботи, експлуатація з дотриманням технічних вимог безпеки праці, питома продуктивність, запобіжні та блокуючі пристрої. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з машинами.

**Лабораторно-практична робота:**

Технологія приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього.

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.4.2 Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста*

***Зміст компетентності***

Методи консервування напівфабрикатів з дріжджового тіста; прискорення процесів бродіння. Технологія приготування швидкозаморожених напівфабрикатів та виробів з дріжджового тіста.

Технологія приготування низькокалорійних виробів. Виробничий інвентар, інструменти; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

***Код і назва модуля***

*КНД -4.5 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього*

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.1 Приготування медового тіста та виробів з нього*

***Зміст компетентності***

Технологія та особливості приготування медового тіста. Формування напівфабрикатів, температурний режим випікання, вимоги до якості виробів: пряників, тістечок, переколадців тощо. Вихід, вимоги до якості, термін зберігання.

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

**Лабораторно-практична робота :**

Технологія приготування медового тіста та виробів з нього.

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.2 Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього*

***Зміст компетентності***

Характеристика, технологія приготування білкового тіста. Співвідношення сировини, особливості її підготовки, особливості приготування тіста, температурний режим випікання білкового тіста, визначення готовності. Технологія приготування різних видів білкового тіста з наповнювачами: горіхами, маком, какао порошком. Технологія приготування виробів з білкового тіста: печива, тістечок тощо. Вимоги до якості.

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

***Код і назва компетентності***

### *КНД -4.5.3 Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього*

#### ***Зміст компетентності***

Способи приготування бісквітного тіста: на білках, буше, з використанням сумішей та емульгаторів, новий бісквіт з маслом какао, горіхами, маком. 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, тістечок тощо. Вимоги до їх якості.

Особливості рецептури та технологія приготування масляного бісквіту (чотирма способами). Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування виробів з масляного бісквіту: печива, кексів, тістечок. Вимоги до їх якості.

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

#### **Лабораторно-практична робота**

Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього.

#### ***Код і назва компетентності***

### *КНД -4.5.4 Приготування заварного тіста та виробів з нього*

#### ***Зміст компетентності***

Характеристика заварного тіста. Особливості рецептури, співвідношення сировини та технологія приготування заварного тіста. Процеси, що відбуваються під час приготування заварки. Визначення готовності заварки, готового тіста. Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Формування, температурний режим випікання напівфабрикатів із заварного тіста. Технологія приготування тістечок заварних, профітролей тощо. Вимоги до їх якості.

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 заварного тіста та виробів з нього.

#### ***Код і назва компетентності***

### *КНД -4.5.5 Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього*

#### ***Зміст компетентності***

Характеристика, технологія приготування шарового тіста по стадіях: підготовка жиру для прошарування, замішування тіста, прошарування тіста жиром; розкачування; охолодження. Значення кількості розкачування тіста на якість готових виробів. Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування, температурний режим випікання виробів з шарового тіста: валованів, піріжків, тістечок тощо. Вимоги до якості виробів, термін і умови зберігання.

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 шарового тіста та виробів з нього.

#### ***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.6 Приготування мигдального тіста та виробів з нього*

#### ***Зміст компетентності***

Характеристика мигдалевого тіста. Рецепттура, технологія та способи приготування мигдалевого тіста (теплий, холодний). Особливості приготування тіста для різних видів виробів. Визначення готовності тіста, вимоги до його якості. Температурний режим випікання, недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування виробів з мигдалевого тіста: печиво, тістечка тощо. Вимоги до їх якості.

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

#### ***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.7 Приготування крихтового тіста та виробів з нього*

Характеристика, технологія приготування тістечок асорті, з крихти. Вимоги до їх якості, термін і умови зберігання.

Технологія приготування виробів зниженої калорійності. Вимоги до їх якості, термін і умови зберігання.

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 крихтового тіста та виробів з нього .

#### ***Зміст компетентності***

#### ***Код і назва компетентності***

#### *КНД -4.5.8 Приготування українських національних кондитерських виробів*

##### ***Зміст компетентності***

Характеристика, асортимент національних українських кондитерських виробів.

Технологія та особливості приготування національних українських кондитерських виробів з дріжджового, пісочного тіста, медового та інших видів тіста. Вимоги до їх якості, термін і умови зберігання.

Характеристика, асортимент національних кондитерських виробів зарубіжної кухні.

Технологія та особливості приготування національних виробів зарубіжної кухні з дріжджового, пісочного, бісквітного та інших видів тіста. Особливості рецептури та технології приготування виробів. Вимоги до їх якості. Термін і умови їх зберігання.

##### ***Код і назва модуля***

#### *КНД -4.6 Приготування складних тортів різних видів*

##### ***Код і назва компетентності***

##### *КНД -4.6.1 Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами*

##### ***Зміст компетентності***

Особливості, форма, розміри тортів. Різниця фігурних тортів від тортів масового виробництва по масі, формі, художньому оформленню. Види оздоблення тортів.

Технологія приготування пісочних тортів, особливості приготування. Вимоги до якості, термін та умови зберігання. 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.

##### ***Код і назва компетентності***

##### *КНД -4.6.2 Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень*

##### ***Зміст компетентності***

Технологія приготування бісквітних тортів: з масляним кремом, суфле, білковим кремом; бісквітно-фруктові торти. Вимоги до якості тортів, особливості оздоблення, термін та умови зберігання.

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.

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.6.3 Приготування білкових та білково-горіхових тортів*

***Зміст компетентності***

Технологія приготування білкових, білково-горіхових тортів; особливості їх приготування. Вихід, вимоги до їх якості, термін та умови зберігання.

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

Пекарні печі: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з печами.

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.6.4 Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами*

***Зміст компетентності***

Технологія приготування медових тортів, особливості приготування. Вимоги до якості, термін та умови зберігання.

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

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.6.5 Приготування тортів з шарованого тіста*

***Зміст компетентності***

Технологія приготування шарових тортів. Особливості приготування тортів з шарового січеного тіста. Технологія приготування тортів з масляним кремом, фруктовим тощо. Вихід, вимоги до якості, термін та умови зберігання.

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

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.6.6 Приготування фігурних тортів, тортів асорті*

***Зміст компетентності***

Технологія та особливості приготування тортів асорті. Види оздоблення в залежності від асортименту. Вимоги до якості тортів, термін та умови зберігання.

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

### **Форма проведення контролю за засвоєнням модуля**

***Код і назва модуля***

***КНД -4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів***

***Код і назва компетентності***

***КНД-4.1.1 Приготування кремів масляних на основі сиропів***

Технологічний диктант, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

***КНД-4.1.2 Приготування заварного крему, його різновидів***

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

***КНД-4.1.3 Приготування білкового крему, його різновидів***

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

***КНД-4.1.4 Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї***

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

***КНД-4.1.5 Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них***

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

***КНД-4.1.6 Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них***

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

***КНД-4.1.7 Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї***

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД-4.1.8 Приготування мусів, суфле*

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД-4.1.9 Виготовлення оздоблень з шоколаду*

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД-4.1.10 Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів*

Тести, кейси (вирішення ситуацій), контрольна робота.

***Код і назва модуля***

***КНД -4.2 Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу***

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.2.1 Виготовлення різноманітних цукрових мас*

Тести, технологічний диктант

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.2.2 Виготовлення мармеладу*

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.2.3 Виготовлення фруктових та желейних мас*

Тести, технологічний диктант, контрольна робота.

***Код і назва модуля***

***КНД -4.3 Приготування десертів***

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.3.1 Виготовлення десертів з утворенням драглів*

Тести, технологічний диктант, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.3.2 Виготовлення гарячих десертів*

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.3.3 Виготовлення заморожених десертів*

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.3.4 Виготовлення десертів з плодів і ягід*

Тести, кейси (вирішення ситуацій) контрольна робота

***Код і назва модуля***

***КНД -4.4 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього***

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.4.1 Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього*

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.4.2 Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста*

Кейси (вирішення ситуацій) контрольна робота

***Код і назва модуля***

***КНД -4.5 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього***

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.1 Приготування медового тіста та виробів з нього*

Кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.2 Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього*

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.3 Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього*

Тести, кейси (вирішення ситуацій).

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.4 Приготування заварного тіста та виробів з нього*

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.5 Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього*

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.6 Приготування мигдального тіста та виробів з нього*

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.7 Приготування крихтового тіста та виробів з нього*

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.8 Приготування українських національних кондитерських виробів*

Тести, кейси (вирішення ситуацій), контрольна робота.

***Код і назва модуля***

***КНД -4.6 Приготування складних тортів різних видів***

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.6.1 Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами*

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.6.2 Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень*

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.6.3 Приготування білкових та білково-горіхових тортів*

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.6.4 Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами*

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.6.5 Приготування тортів з шарованого тіста*

Тести , кейси (вирішення ситуацій)

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.6.6 Приготування фігурних тортів, тортів асорті*

Тести, кейси (вирішення ситуацій), контрольна робота.

Схвалено на засіданні педагогічної ради  
Протокол № 1 від 30.08.2024 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії  
викладачів та майстрів в/н професій харчової  
промисловості та ресторанного господарства  
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.  
Голова методкомісії  
\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк

ПОГОДЖЕНО  
Директор ГРК «Лелека»  
м. Хмельницький  
Лариса ПЙОДЬ  
«29» серпня 2024 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор  
Євеліна ЦАРЬОВА  
«30» серпня 2024 р.

## ЗМІСТ

### робочої початкової програми виробничого навчання

Професія: 7412 Кондитер  
Професійна кваліфікація: кондитер 4-го розряду

#### *Код і назва модуля*

***КНД -4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів***

#### *Код і назва компетентності*

***КНД-4.1.1 Приготування кремів масляних на основі сиропів***

#### ***Зміст компетентності***

Організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

#### **Вправи: Приготування:**

- сиропу “Шарлот” (І спосіб - з’єднання цукру, яєць, молока та доведення суміші до кипіння; уварювання сиропу; визначення його готовності. II спосіб – приготування молочно-цукрового сиропу; уварювання його (60-90 хв.) до вологості 27%;

збивання яєць та заварювання готовим сиропом у співвідношенні 1:1; додавання залишків сиропу і витримувannya його 5 хв. при 95°C; проціджування готового сиропу “Шарлот” та його охолодження);

- крему “Шарлот” (збивання масла з охолодженим сиропом “Шарлот”, яким додається повільно; додавання (в кінці збивання) ванільної пудри та вина; визначення готовності крему);
- масляного крему “Глясе”.

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів.

#### ***Код і назва компетентності***

*КНД-4.1.2 Приготування заварного крему, його різновидів*

#### ***Зміст компетентності***

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

**Вправи:.** Приготування:

- заварного крему;
- ароматизованих заварних кремів.

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів.

#### ***Код і назва компетентності***

*КНД-4.1.3 Приготування білкового крему, його різновидів*

#### ***Зміст компетентності***

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

**Вправи:.** Приготування:

- білкових кремів : білкового заварного;
- білково-фруктового;
- крему “Зефір”, крему-суфле тощо.

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів.

#### ***Код і назва компетентності***

*КНД-4.1.4 Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї*

### ***Зміст компетентності***

Організації робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї, вимоги до якості. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

**Вправи:.** Приготування карамелі:

- уварювання сиропу;
- додавання патоки;
- додавання фарби, ароматичних речовин, кислоти;
- визначення готовності карамелі);
- оздоблювальних виробів з неї.

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними виробами з карамелі.

### ***Код і назва компетентності***

*КНД-4.1.5 Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них*

### ***Зміст компетентності***

Організації робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них , вимоги до якості. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

**Вправи:.** Приготування:

- грильяжу,
- марципанової маси та елементів оздоблення, деталей малюнку з них.

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними виробами з грильяжу, марципанової маси.

### ***Код і назва компетентності***

*КНД-4.1.6 Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них*

### ***Зміст компетентності***

Організації робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них, вимоги до якості. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

**Вправи:.** Приготування:

- цукрової сирцевої мастики (на желатині) та елементів оздоблення з неї (замочування желатина у воді; підігрівання желатина до повного розчинення; охолодження; додавання рафінадної пудри та перемішування до однорідної маси; розкачування готової цукрової мастики тонким шаром; вирізання та формування елементів оздоблення і прикрас; підсушування до отвердіння);
- молочної цукрової мастики.

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними виробами з мастики.

***Код і назва компетентності***

*КНД-4.1.7 Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї*

***Зміст компетентності***

Організації робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї, вимоги до якості. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

**Вправи:.** Приготування:

- сирцевої глазури для глазурування поверхні виробів;
- сирцевої глазури для оздоблення виробів;
- заварної глазури для оздоблення виробів.

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів глазурю.

***Код і назва компетентності***

*КНД-4.1.8 Приготування мусів, суфле*

***Зміст компетентності***

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

**Вправи:.** Приготування:

- мусів ( підготовка сировини, приготування , охолодження);
- суфле.

***Код і назва компетентності***

*КНД-4.1.9 Виготовлення оздоблень з шоколаду*

***Зміст компетентності***

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

**Вправи:.** Приготування:

елементів оздоблення з шоколаду (темперування шоколаду; розливання у форми або виготовлення прикрас; охолодження виробів з шоколаду).

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів шоколадом.

**Код і назва компетентності**

*КНД-4.1.10 Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів*

**Зміст компетентності**

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

**Вправи:.** Приготування:

- оздоблень з кремів .

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

**Перевірна робота за модулем**

**Код і назва модуля**

*КНД -4.2 Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу*

**Код і назва компетентності**

*КНД -4.2.1 Виготовлення різноманітних цукрових мас*

**Зміст компетентності**

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

**Вправи.** Приготування

- помадних цукеркових мас;
- молочних помадних цукеркових мас.

**Код і назва компетентності**

*КНД -4.2.2 Виготовлення мармеладу*

### ***Зміст компетентності***

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

**Вправи:** Приготування мармеладу.

### ***Код і назва компетентності***

*КНД -4.2.3 Виготовлення фруктових та желейних мас*

### ***Зміст компетентності***

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

**Вправи:** Приготування фруктових та желейних цукерок.

### ***Перевірна робота за модулем***

### ***Код і назва модуля***

*КНД -4.3 Приготування десертів*

### ***Код і назва компетентності***

*КНД -4.3.1 Виготовлення десертів з утворенням драглів*

### ***Зміст компетентності***

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

**Вправи:** Приготування десертів з утворенням драглів.

### ***Код і назва компетентності***

*КНД -4.3.2 Виготовлення гарячих десертів*

### ***Зміст компетентності***

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

**Вправи:** Приготування гарячих десертів.

### ***Код і назва компетентності***

*КНД -4.3.3 Виготовлення заморожених десертів*

### ***Зміст компетентності***

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування заморожених десертів тощо. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

**Вправи:** Приготування заморожених десертів тощо.

### ***Код і назва компетентності***

*КНД -4.3.4 Виготовлення десертів з плодів і ягід*

### ***Зміст компетентності***

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування натуральних плодів і ягід. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

**Вправи:** Приготування натуральних плодів і ягід.

### ***Перевірна робота за модулем***

### ***Код і назва модуля***

*КНД -4.4 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього*

### ***Код і назва компетентності***

*КНД -4.4.1 Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього*

### ***Зміст компетентності***

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

**Вправи:** Приготування:

- дріжджового шарового тіста (замішування тіста опарним або безопарним способом; прошарування маслом або маргарином; визначення готовності тіста);
- виробів з дріжджового шарового тіста (булочок, ріжків, кренделів, пиріжків, пирогів тощо).

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення та випікання виробів.

### ***Код і назва компетентності***

*КНД -4.4.2 Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста*

### ***Зміст компетентності***

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста . Вимоги до якості тіста. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

**Вправи:** Приготування:

- швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення напівфабрикатів.

**Перевірна робота за модулем**

**Код і назва модуля**

**КНД -4.5 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**

**Код і назва компетентності**

**КНД -4.5.1 Приготування медового тіста та виробів з нього**

**Зміст компетентності**

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

**Вправи.** Приготування:

- медового тіста;
- виробів з медового тіста (перекладинців, тістечок тощо).

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

**Код і назва компетентності**

**КНД -4.5.2 Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього**

**Зміст компетентності**

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

**Вправи.** Приготування:

- білкового, білково-горіхового тіста (збивання охолоджених білків; визначення готовності збитої маси; поступове додавання цукру; збивання білків з цукром; додавання ванільної пудри (і горіхів); визначення готовності тіста; відсаджування тіста на листи за допомогою кондитерського мішка різної форми в залежності від виду виробів; випікання заготовок з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності випеченого напівфабрикату; охолодження);

- печива білкового (безе), з масляним кремом, тістечок та ін..

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

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.3 Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього*

***Зміст компетентності***

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

**Вправи. Приготування:**

- бісквітного тіста з наповнювачами та виробів з нього;
- бісквітного тіста “Буше” та виробів з нього;
- масляного бісквіту (І спосіб (з розпушувачем): розм’якшення масла; розтирання цукру; поступове додавання амонію та яєць; замішування тіста згідно рецептури; визначення готовності тіста. II спосіб приготування тіста (без розпушувачів): збивання борошна з маслом; збивання білків з цукром, жовтків з цукром; перемішування разом; визначення готовності тіста. III спосіб приготування тіста: з’єднання готового бісквітного тіста з розтопленим вершковим маслом; визначення готовності тіста);
- виробів з масляного бісквіту: печива, тістечок та ін.;
- кексів (розм’якшення масла; додавання солі, амонію, есенції; поступове додавання збитих яєць або меланжу; перемішування з борошном, родзинками, цукатами; замішування тіста; розкладання у форми; випікання; визначення готовності та якості кексів; охолодження).

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

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.4 Приготування заварного тіста та виробів з нього*

***Зміст компетентності***

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

**Вправи. Приготування:**

- заварного тіста та виробів з нього (нагрівання води до кипіння з додаванням солі, масла; поступове додавання борошна у воду при безперервному перемішуванні дерев’яною лопаткою до отримання однорідної маси; визначення готовності маси; збивання (перемішування) завареної маси з поступовим додаванням яєць; вимішування маси; визначення готовності тіста;

відсаджування тіста на підготовлені листи у формі смужок, кілець тощо; випікання заготовок; визначення готовності випечених напівфабрикатів; охолодження);

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

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.5 Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього*

***Зміст компетентності***

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

**Вправи.** Приготування:

- прісного шарового тіста (приготування прісного тіста; визначення його готовності; розділення тіста на шматки; витримка тіста; підготовка масла (перемішування з борошном, охолодження шматків у формі прямокутника); прошарування тіста; охолодження; перекатка; визначення готовності тіста);
- виробів з шарового тіста: слойок, ріжків, тістечок та ін.;

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

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.6 Приготування мигдального тіста та виробів з нього*

***Зміст компетентності***

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

**Вправи.** Приготування:

- мигдального тіста та виробів з нього (печива в асортименті тощо).

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

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.7 Приготування крихтового тіста та виробів з нього*

***Зміст компетентності***

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

**Вправи.** Приготування:

- крихтового тіста;

- виробів з крихтового тіста.

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

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.5.8 Приготування українських національних кондитерських виробів*

***Зміст компетентності***

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

**Вправи.** Приготування:

- національних борошняних кондитерських виробів з різних видів тіста ;
- українських національних кондитерських виробів.

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

***Перевірна робота за модулем***

***Код і назва модуля***

*КНД -4.6 Приготування складних тортів різних видів*

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.6.1 Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами*

***Зміст компетентності***

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування *тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами* .

Вимоги до їх якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання. Робота із Збірником рецептур.

Ознайомлення з рецептурами та технологічним процесом виготовлення тортів.

**Вправи.** Приготування тортів :

- з пісочного тіста з кремом, фруктовими наповнювачами, глазурованою помадкою тощо.

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення та випікання тортів.

***Код і назва компетентності***

*КНД -4.6.2 Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень*

***Зміст компетентності***

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень. Вимоги до їх якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання. Робота із Збірником рецептур. Ознайомлення з рецептурами та технологічним процесом виготовлення тортів.

**Вправи.** Приготування тортів:

- з масляного бісквіту ( «Прага», « Трюфельний», тощо.)

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення та випікання тортів.

**Код і назва компетентності**

*КНД -4.6.3 Приготування білкових та білково-горіхових тортів*

**Зміст компетентності**

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування білкових та білково-горіхових тортів. Вимоги до їх якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання. Робота із Збірником рецептур. Ознайомлення з рецептурами та технологічним процесом виготовлення тортів.

**Вправи.** Приготування тортів:

- з білкового тіста;
- з білково-горіхового тіста.

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення та випікання тортів.

**Код і назва компетентності**

*КНД -4.6.4 Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами*

**Зміст компетентності**

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами.

Вимоги до їх якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання. Робота із Збірником рецептур. Ознайомлення з рецептурами та технологічним процесом виготовлення тортів.

**Вправи.** Приготування тортів:

- з медового тіста.

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення та випікання тортів.

**Код і назва компетентності**

*КНД -4.6.5 Приготування тортів з шарованого тіста*

**Зміст компетентності**

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тортів з шарованого тіста. Вимоги до їх якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання. Робота із Збірником рецептур. Ознайомлення з рецептурами та технологічним процесом виготовлення тортів.

**Вправи.** Приготування тортів:

- з шарового тіста

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення та випікання тортів.

### ***Код і назва компетентності***

*КНД -4.6.6 Приготування фігурних тортів, тортів асорті*

### ***Зміст компетентності***

Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування фігурних тортів, тортів асорті. Вимоги до їх якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання. Робота із Збірником рецептур. Ознайомлення з рецептурами та технологічним процесом виготовлення тортів.

**Вправи.** Приготування тортів:

- фігурних;
- асорті.

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення та випікання тортів.

### ***Перевірна робота за модулем***

Схвалено на засіданні педагогічної ради  
Протокол № 1 від 30.08.2024 р.

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

Протокол № 1 від 29.08.2024 р.

Голова методкомісії

\_\_\_\_\_ Г. І. Хомюк



