

КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

з професії: 7412 "Тістороб" 7412 "Пекар" 7412"Кондитер"

Кваліфікація:

Тістороб 2-3 розряду

Пекар 2-3 розряду

Кондитер 3 розряду

**Пояснювальна записка
до робочого навчального плану підготовки
кваліфікованих робітників
на основі базової загальної середньої освіти
з отриманням повної загальної середньої освіти
з технологічно суміжних професій:
7412 "Тістороб" 7412 "Пекар" 7412 "Кондитер"
Пояснення до плану освітнього процесу**

Робочий навчальний план з професії «Тістороб; пекар; кондитер» розроблений на основі СП(ПТ)О 7412.С.10.70 -2018, СП(ПТ)О 7412.С.10.70, СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2015, Державного стандарту загальної середньої освіти.

Для запобігання дублювання навчального матеріалу при вивченні професії «Пекар» вилучено предмети загальнопрофесійного блоку та зменшено на 30 годин професійно-теоретичні компетенції модуля ПКР-2.1, модуля ПКР-3.1 – на 40 годин, які вивчались при оволодінні професією «Тістороб» 2,3 розрядів. При оволодінні професією «Кондитер» 3 розряду зменшено професійно-теоретичну підготовку в модулі КНД 3.3 на 20 годин, на 24 години виробниче навчання; в модулі КНД 3.4 зменшено на 2 години професійно-теоретичну підготовку та на 24 години виробниче навчання; в модулі КНД 3.5 зменшено 2 на парофесійно-теоретичну підготовку та на 7 годин професійно-практичну підготовку за рахунок вилучення матеріалу, який вивчається при оволодінні професією «Тістороб» 2,3 розрядів та «Пекар» 2,3 розрядів.

Мінімальне тижневе навантаження учнів в дні теоретичного та виробничого навчання 35 години, максимальне – 36годин. Під час виробничої практики тижневе навантаження становить 35 годин .

Професійно-практична підготовка здійснюється у навчально-виробничій майстерні пекарського виробництва, кухні-лабораторії та безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Робочим навчальним планом передбачено проведення проміжного та вихідного контролю знань, умінь і навичок учнів.

Іспити, заліки з предметів професійно-теоретичної підготовки проводяться за рахунок часу, відведеного на вивчення предметів.

Перелік предметів, з яких проводиться ДПА визначається МОН України.

Поетапна атестація учнів проводиться після завершення кожного рівня підготовки учнів з професії «Тістороб» 2-3розряду – на I курсі, «Пекар»2-3 розряду – на II курсі, «Кондитер» 3 розряду – на III курсі, а ДКА після завершення терміну навчання за рахунок годин передбачених ДСПТО.

**Директор ДНЗ «Хмельницький
центр ПТО сфери послуг»**



Є.С. Царьова

ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»

КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

**З професії: 7412 «Тістобор», 7412 «Пекар»,
7412 «Кондитер»**

Кваліфікація: Тістобор 2 розряду

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика
випускника професійно-технічного навчального закладу**
(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих
робітників)

1. Професія –7412.2 тістороб

2. Кваліфікація - 2 розряд.

3. Кваліфікаційні вимоги:

Повинен знати: принцип роботи та правила експлуатації тістомісильних та перекидних машин; способи та правила приготування тіста; методи визначення його готовності до оброблення; сорти борошна; основи санітарії та особистої гігієни, поняття про мікроорганізми і мікробіологічні процеси.

Повинен уміти: підвозити діжі з тістом до тістомісильних машин, відвозити на бродіння та до перекидних машин на перекидання; очищати діжі та бункери від залишків тіста; дозувати густі та рідкі закваски; за відсутності перекидних машин перекидати тісто з діж на тістообробні столи та у приймальні пристрої ділильних машин; виконувати більш складні роботи під керівництвом тістороба вищої кваліфікації.

4. Загальнопрофесійні вимоги:

- а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- б) додержуватись норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці, навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- д) використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

5. Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти: повна загальна середня освіта (по закінченні навчання). Без вимог до стажу роботи.

6. Сфера професійного використання випускника:

Переробна промисловість. Виробництво інших харчових продуктів.

7. Специфічні вимоги:

7.1 *Вік:* по закінченні терміну навчання – не менше 16 років.

7.2 *Стать:* жіноча, чоловіча.

7.3 *Медичні обмеження.*

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



Є.С. Царьова



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

Професія: Тістороб

Кваліфікація: 2 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		усього	з них на лабораторно-практичні роботи
1.	Галузева структура економіки. Економічні відносини власності.	1	
2.	Підприємницька діяльність. Державна підтримка розвитку підприємства і підприємницької діяльності	3	1
3.	Підприємство в системі економічних відносин	3	1
4.	Ринок та ринкові відносини	2	
5.	Система управління. Менеджмент. Маркетинг	1	
6.	Кадри підприємств і продуктивність праці. Оплата праці	2	
7.	Податкова політика підприємства. Фінанси та облік на підприємстві	2	
Усього годин		14	2

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. Дохід і ризик у підприємництві. Види підприємництва: виробниче, комерційне, посередницьке, фінансове. Мале та велике підприємництво. Фермерство як

особливий вид підприємницької діяльності. Приватне, колективне та державне підприємство. Переваги та обмеження різних форм підприємств. Валовий дохід, 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.

Лабораторно-практична робота

Визначення особистої здатності до підприємництва. Проект «Малий бізнес».

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.

Лабораторно-практична робота

Визначення ресурсів, необхідних для власного бізнесу, величини прибутку та витрат, рентабельності 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 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
Голова методичної комісії
Г.І.Хомюк



Робоча навчальна програма з предмета “Основи інформаційних технологій”

Професія: Тістороб

Кваліфікація: 2 розряд

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

Тема 1. Вступ до інформаційних технологій.

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

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

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

Тема 3. Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів

Текстовий редактор MS Word.

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

Видавнича система MS Publisher.

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

Тема 4. Використання електронних таблиць

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

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

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

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

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

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
Голова методичної комісії
 Г.І.Хомюк



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

Професія: Тістороб

Кваліфікація: 2 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.	Соціальні гарантії та соціальний захист	1	
8.	Вирішення питань із трудового законодавства	1	
Усього годин		8	

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 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
Голова методичної комісії
 Г.І.Хомюк



Робоча навчальна програма з предмета “Охорона праці ”

Професія: Тістороб

Кваліфікація: 2 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні роботи
1.	Правові та організаційні основи охорони праці	4	
2.	Основи безпеки праці у галузі. Організація роботи з охорони праці	10	
3.	Основи пожежної безпеки	3	
4.	Основи електробезпеки	3	
5.	Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди	4	
6.	Надання першої допомоги потерпілим внаслідок нещасних випадків	5	
	Підсумковий урок	1	
	Всього	30	

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.

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.

Тема 2. Основи безпеки праці у галузі.

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.

Вимоги безпеки праці при просіюванні сировини та напівфабрикатів.

Вимоги безпеки праці при приготуванні рідких дріжджів і заквасок.

Вимоги безпеки праці при приготуванні і зберіганні рідких компонентів.

Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів при роботі на тістомісильному обладнанні.

Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій при роботі на тістомісильному обладнанні.

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

Тема 3. Основи пожежної безпеки

Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях; порушення правил використання опалюваних систем, електронагрівальних прикладів, 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, заpalення, самозаpalення, 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 пожежогасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі.

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.

Правила безпечної експлуатації тістомісильних машин.

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 професією „Тістороб”.

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.

Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим внаслідок нещасних випадків

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.

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

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
Голова методичної комісії
 Г.І.Хомюк

ПОГОДЖЕНО

Директор ТМ «Бабусина
випічка»

М. Хмельницький

Н.С. Ніконюк

2019 р.

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Директор

Є.С. Царьова

28 серпня 2019 р.

Робоча навчальна програма з предмета

**“Основи технічного оснащення хлібопекарського виробництва,
електротехніки та енергозбереження”**

Професія: Тістороб

Кваліфікація: 2 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		всього	з них на лабораторно - практичні роботи
1.	Вступ	1	
2.	Основи електростатики	3	
3.	Електрообладнання для підприємств хлібопекарської промисловості	6	
	Всього	10	

Тема 1. Вступ

Зміст предмету устаткування, його навчально-виховні завдання. Технічна база хлібопекарських підприємств, її специфічні особливості. Основні напрямки комплексної механізації хлібопекарських підприємств.

Тема 2. Основи електростатики

Прості електричні поля: поле точкового заряду, поле зарядженої осі, поле між двома паралельними пластинами. Силова взаємодія заряджених тіл. Провідники і діелектрики в електричному полі.

Тема 3. Електрообладнання для підприємств хлібопекарської промисловості

Електрообладнання для підприємств хлібопекарської промисловості. Спеціальне обладнання для підприємств хлібопекарської промисловості.

Основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності.

Принципи раціональної роботи машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
Голова методичної комісії
Г.І.Хомюк



Робоча навчальна програма з предмета
“Основи технології приготування тіста, товарознавства та організації
хлібопекарського виробництва”

Професія: Тістороб

Кваліфікація: 2 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні роботи
1.	Вступ	1	
2.	Основні речовини харчових продуктів	4	
3.	Характеристика основної та допоміжної сировини та підготовка її до виробництва	6	
4.	Розпушувачі. Види розпушувачів борошняних виробів	4	
5.	Приготування пшеничного тіста	5	
	Всього	20	

Тема 1. Вступ

Структура предмета.

Роль професійної майстерності робітника в забезпеченні високої якості продукції. Виробнича і технологічна дисципліна.

Місце роботи з професії в технологічному процесі підприємства.

Знайомство з кваліфікаційною характеристикою і програмами теоретичного і виробничого навчання з професії.

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.

Тема 3. Характеристика основної та допоміжної сировини та підготовка її до виробництва

Види пшеничного і житнього борошна, їх хімічний склад і відмінності. Органолептичні та фізико-хімічні властивості борошна. Хлібопекарські показники якості борошна, їх характеристика. Сила борошна, її вплив на якість тіста і готових виробів. Залежність якості готових виробів від якості борошна й інших видів сировини.

Хімічний склад води та його вплив на процес приготування тіста та на якість і збереження готових виробів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до води, що використовується у хлібопекарському виробництві.

Твердість води та її вплив на фізичні властивості тіста. Значення води для організму людини та її добова потреба.

Харчова кухонна сіль: сорти, хімічний склад та види. Вимоги до якості та умови зберігання. Смакові якості солі та якісні показники. Вплив солі на процес бродіння, фізичні властивості тіста та якість готових виробів.

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.

Тема 4. Розпушувачі. Види розпушувачів борошняних виробів

Біологічні та хімічні розпушувачі тіста, їх характеристика та використання.

Дріжджі як основний біологічний розпушувач борошняних виробів. Роль ферментів дріжджів в процесі бродіння тіста.

Спиртове бродіння, його характеристика.

Залежність процесу бродіння тіста від активності дріжджової культури та підйімальної сили дріжджів.

Вплив температури та вологості тіста на швидкість бродіння.

Якісні показники дріжджів, умови їх зберігання.

Використання у хлібопекарській промисловості дріжджового молока, дріжджового концентрату та сухих дріжджів.

Пекарські порошки та їх використання для випікання борошняних і кондитерських виробів.

Тема 5. Приготування пшеничного тіста

Приготування тіста як найважливіша стадія технологічного процесу виробництва хліба. Способи приготування пшеничного тіста. Правила приготування тіста.

Опарний спосіб приготування пшеничного тіста. Приготування тіста на опарі традиційним способом. Приготування тіста на великій густій опарі в діжах, приготування тіста на великій густій опарі зі скороченим періодом бродіння тіста перед обробленням. Приготування рідких опар.

Безопарний (однофазний) спосіб приготування пшеничного тіста зі звичайним і скороченим періодом бродіння.

Способи визначення готовності тіста до оброблення.

Порівняльна оцінка різних способів приготування пшеничного тіста.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 29.09.2019р.

_____ **ІУТО**
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.

Голова методичної комісії
Г.І.Хомюк



**Робоча навчальна програма з предмета
“Основи мікробіології, гігієни та санітарних вимог виробництва ”**

Професія: Тістороб

Кваліфікація: 2 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні роботи
1.	Вступ	1	
2.	Морфологія мікроорганізмів	3	
3.	Фізіологія мікроорганізмів	2	
4.	Основи гігієни праці, виробничої санітарії та особистої гігієни	2	
Всього		8	

Тема 1. Вступ

Ознайомлення учнів з програмою предмета. Значення мікробіології в природі, на виробництві та в побуті. Зв'язок мікробіології з предметами професійно-теоретичної підготовки.

Коротка історія розвитку мікробіології. Досягнення і відкриття вітчизняних учених-мікробіологів. Корисні мікроорганізми, їх застосування в харчовій промисловості.

Шкідливі мікроорганізми. Псування продуктів, що викликається ними. Використання пліснявих грибків для одержання пеніциллу, лимонної та інших органічних кислот.

Тема 2. Морфологія мікроорганізмів

Дріжджі. Форми і розміри дріжджів.

Будова клітин, розмноження і класифікація.

Бактерії, форми, розміри, розмноження і класифікація. Роль дріжджів і бактерій при приготуванні тіста.

Поняття про шкідливу дію бактерій і дріжджів на процес приготування тіста і якість готових виробів.

Тема 3. Фізіологія мікроорганізмів

Фізіологія як наука про життєдіяльність мікроорганізмів та хімічний склад мікробної клітини.

Коротка характеристика деяких процесів життєдіяльності мікроорганізмів тіста.

Поняття про живлення, ріст, обмін та інші процеси мікроорганізмів.

Тема 4. Основи гігієни праці виробничої санітарії та особистої гігієни

Загальні поняття про санітарію і гігієну праці. Закон про охорону праці підлітків. Санітарне законодавство. Органи санітарного нагляду їх завдання і функції. Залежність якості виготовлюваної продукції від санітарного стану харчового підприємства і дотримання санітарно-гігієнічних правил. Професійна шкідливість і професійні захворювання, заходи щодо їх профілактики. Нормативи температурно-вологого режиму в цеху обумовлені технологічними вимогами виробництва. Дія високої температури і підвищеної вологості повітря на організм людини. Поняття про теплообмін, основні шляхи віддачі.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
Голова методичної комісії
Г.І.Хомюк



Робоча навчальна програма (професійна підготовка)

Професія: 7412 Тістороб

Професійна кваліфікація: тістороб 2-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
			47	10	176	78		98
ТР-2.1. Підготовка основної сировини до виробництва 55 год			16		39	18		21
	ТР -2.1.1	Приймання та зберігання основної сировини	4		13	6		7
	ТР-2.1.2	Підготовка основної сировини до виробництва	12		26	12		14
ТР -2.2	Приготування пшеничного тіста		31	10	137	60		77

168 год.	ТР -.2.2.1	Опарний спосіб приготування пшеничного тіста	20	6	78	36		42
	ТР-2.2.2	Безопарний (однофазний) спосіб	11	4	59	24		35
Кваліфікаційна атестація – 7 год.								

Схвалено на засіданні педагогічної ради
 Протокол № 1 від 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
 на засіданні методичної комісії
 викладачів та майстрів в/н професій харчової
 промисловості та ресторанного господарства
 Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
 Голова методичної комісії
Г.І.Хомюк



ЗМІСТ

робочої навчальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 7412 Тістороб
Професійна кваліфікація: тістороб 2-го розряду

Код і назва модуля

ТР -2.1. Підготовка основної сировини до виробництва

Код і назва компетентності

ТР -2.1.1Приймання та зберігання основної сировини.

Зміст компетентності

Основні правила доставки, прийому, розміщення і зберігання борошна в тарних і безтарних складах з врахуванням вимог технології виробництва.

Технологічна схема борошняної лінії безтарного складу з аерозольним і механічним транспортуванням борошна.

Зберігання борошна в безтарних складах відкритого типу. Економічні переваги цих складів.

Санітарні вимоги до складів зберігання борошна.

Умови і терміни зберігання дріжджів, солі.

Устаткування для доставки, зберігання борошна на хлібопекарських підприємствах, принцип дії, правила безпечної експлуатації.

Код і назва компетентності

ТР -2.1.2 Підготовка основної сировини до виробництва.

Зміст компетентності

Підготовка борошна до виробництва: змішування борошна, просіювання, відокремлення металевих домішок з борошна.

Процеси, які відбуваються в борошні в процесі зберігання.

Приготування дріжджової суспензії. Активація пресованих і сушених дріжджів, значення активації.

Приготування розчину солі потрібної концентрації.

Підготовка води до виробництва.

Устаткування для доставки, зберігання та підготовки борошна на хлібопекарських підприємствах, принцип дії, правила безпечної експлуатації.

Код і назва модуля

ТР -2.2Приготування пшеничного тіста

Код і назва компетентності

ТР -2.2.1Опарний спосіб приготування пшеничного тіста.

Зміст компетентності

Призначення і сутність процесу замісу тіста, технологічна характеристика дозувальної апаратури і тістомісильних машин періодичної дії та перекидних машин.

Приготування тіста як найважливіша стадія технологічного процесу виробництва хліба.

Способи приготування пшеничного тіста. Правила приготування тіста.

Опарний спосіб приготування пшеничного тіста. Приготування тіста на опарі традиційним способом.

Приготування тіста на великій густій опарі в діжах, приготування тіста на великій густій опарі зі скороченим періодом бродіння тіста перед обробленням.

Приготування рідких опар.

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

Лабораторно-практична робота:

Визначення готовності пшеничного тіста та опари до оброблення органолептичним способом.

Код і назва компетентності

ТР -2.2.2 Безопарний (однофазний) спосіб

Зміст компетентності

Безопарний (однофазний) спосіб приготування пшеничного тіста зі звичайним і скороченим періодом бродіння.

Способи визначення готовності тіста до оброблення.

Порівняльна оцінка різних способів приготування пшеничного тіста.

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

Лабораторно-практична робота:

Визначення готовності пшеничного тіста до оброблення органолептичним способом.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля***Код і назва модуля***

ТР -2.1. Підготовка основної сировини до виробництва

Код і назва компетентності

ТР -2.1.1Приймання та зберігання основної сировини.

Тести, технологічний диктант.

Код і назва компетентності

ТР -2.1.2 Підготовка основної сировини до виробництва.

Тести, технологічний диктант, контрольна робота.

Код і назва модуля

ТР -2.2 Приготування пшеничного тіста

Код і назва компетентності

ТР -2.2.1 Опарний спосіб приготування пшеничного тіста.

Тести, технологічний диктант, кейси (вирішення ситуації)

Код і назва компетентності

ТР -2.2.2 Безопарний (однофазний) спосіб

Тести, кейси (вирішення ситуації), контрольна робота.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
Голова методичної комісії
Г.І.Хомюк



ЗМІСТ

робочої начальної програми виробничого навчання

Професія: 7412 Тістороб
Професійна кваліфікація: тістороб 2-го розряду

Код і назва модуля

ТР -2.1. Підготовка основної сировини до виробництва

Код і назва компетентності

ТР -2.1.1 Приймання та зберігання основної сировини.

Зміст компетентності

Зміст праці, етапи професійного росту та трудового становлення робітника.

Роль виробничого навчання та формування навичок ефективної та якісної праці.

Виробнича діяльність навчальної групи професійно-технічного навчального закладу. Значення виконання трудової та технічної дисципліни в забезпеченні якості робіт. Організація контролю якості робіт, які виконують учні. Форми морального і матеріального заохочення.

Ознайомлення учнів з навчальними майстернями, режимом роботи, формами організації праці і правилами внутрішнього розпорядку. Розподіл учнів на їх робочих місцях, порядок отримання та здача інструментів. Прибирання робочого місця. Безпечні умови праці та пожежна безпека в навчально-виробничих майстернях.

Код і назва компетентності

ТР -2.1.2 Підготовка основної сировини до виробництва.

Зміст компетентності

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

Підготовка основної сировини: борошна, води, дріжджів, солі.

Визначення сортів борошна. Відмінність одного сорту від іншого. Визначення якості борошна за органолептичними показниками. Підготовка до виробництва пресованих дріжджів, води, солі. Підготовка пресованих дріжджів, води, солі.

Визначати якість основної сировини органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.

Код і назва модуля

ТР -2.2 Приготування пшеничного тіста

Код і назва компетентності

ТР -2.2.1 Опарний спосіб приготування пшеничного тіста.

Зміст компетентності

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця
Приготування тіста опарним способом в тістомісильних машинах періодичної дії з підкатними діжджами. Дозування та порядок завантажування сировини при приготуванні опари, тіста. Визначення якості замісу тіста та опари за органолептичними показниками.

Визначення готовності тіста перед розробкою органолептично.

Підготовка технологічного устаткування до роботи, дотримання правил безпеки в тістомісильному відділенні.

Користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.

Код і назва компетентності

ТР -2.2.2 Безопарний (однофазний) спосіб

Зміст компетентності

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця
Приготування тіста безопарним способом в тістомісильних машинах періодичної дії з підкатними діжами. Дозування та порядок завантажування сировини при приготуванні опари, тіста. Визначення якості замісу тіста та опари за органолептичними показниками.

Визначення готовності тіста перед розробкою органолептично.

Підготовка технологічного устаткування до роботи, дотримання правил безпеки в тістомісильному відділенні.

Користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва модуля

ТР -2.1. Підготовка основної сировини до виробництва

Код і назва компетентності

ТР -2.1.1 Приймання та зберігання основної сировини.

Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Код і назва компетентності

ТР -2.1.2 Підготовка основної сировини до виробництва.

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Перевірна робота за модулем.

Код і назва модуля

ТР -2.2 Приготування пшеничного тіста

Код і назва компетентності

ТР -2.2.1 Опарний спосіб приготування пшеничного тіста.

Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Код і назва компетентності

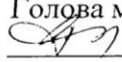
ТР -2.2.2 Безопарний (однофазний) спосіб

Опитування, тестування, практичне відпрацювання.

Перевірна робота за модулем.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.

Голова методичної комісії
 Г.І.Хомюк

ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»

КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

**З професії: 7412 «Тістобор», 7412 «Пекар»,
7412 «Кондитер»**

Кваліфікація: Тістобор 3 розряду

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу

(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників)

1.Професія 7412 тістобор

2.Кваліфікація –3 розряд

3.Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: технологічний процес приготування опари, заквасок, тіста на тістомісильних машинах періодичної дії; встановлений технологічний режим та параметри приготування тіста; процеси, що відбуваються при бродінні; методи розрахунку тривалості режиму приготування тіста; методи контролю та регулювання технологічного режиму; будову, принцип роботи обслуговуваного устаткування, правила дозування та відліку дозованих порцій, методи визначення готовності опари і тіста, сорти борошна та основних компонентів сировини, органолептичні методи оцінки якості сировини та тіста; поняття про мікроорганізми і мікробіологічні процеси.

Повинен уміти: вести процес приготування тіста за усіма технологічними фазами на тістомісильних машинах періодичної дії на підприємствах потужністю до 3 тонн за зміну; забезпечити роботу тістомісильних, перекидних машин та дозувальної апаратури за встановленим режимом; готувати опару, заварку, закваску тіста для виготовлюваних на підприємстві виробів; дозувати всі види необхідно сировини; розподіляти закваски; контролювати процес бродіння опари, закваски та тіста.

4.Загально-професійні вимоги:

Повинен:

- а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- б) дотримуватись норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці, навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- д) використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

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

попередній освітньо-кваліфікаційний рівень - тістобор 2 розряду:

- за умови продовження первинної професійно-технічної освіти в професійно-технічних навчальних закладах першого, другого та третього атестаційних рівнів без вимог до стажу роботи;

- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи не менше 1 року.

6.Сфера професійного використання випускника:

Переробна промисловість. Виробництво інших харчових продуктів.

7. Специфічні вимоги:

7.1 Вік: по закінченні терміну навчання - не менше 18 років.

7.2 Стать: жіноча, чоловіча.

7.3 Медичні обмеження

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

Є.С. Царьова



Робоча навчальна програма (професійна підготовка)

Професія: 7412 Тістороб

Професійна кваліфікація: тістороб 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
			160		358	54	108	196
ТР -3.1 68 год.	Підготовка допоміжної сировини до виробництва		30		38		24	14
	ТР -3.1.1	Приймання та зберігання допоміжної сировини	10				6	7
	ТР -3.1.2	Підготовка допоміжної сировини до виробництва	20				18	7
ТР -3.2 354	Приготування пшеничного тіста		100	24	254	54	60	140

	ТР -3.2.1	Приготування пшеничного тіста на рідких дріжджах	20				12	28
	ТР -3.2.2	Приготування пшеничного тіста на рідких заквасках	20				12	28
	ТР -3.2.3	Приготування тіста для здобних виробів	44	18		36	18	56
	ТР -3.2.4	Приготування шарового тіста	16	6		18	18	28
ТР -3.3 96 год.	Приготування житнього тіста		30		66		24	42
.	ТР -3.3.1	Приготування житнього та житньо – пшеничного тіста на рідких заквасках	15				12	21
	ТР -3.3.2	Приготування житнього та житньо – пшеничного тіста тіста на густих заквасках	15				12	21
Кваліфікаційна атестація – 7 год.								

Схвалено на засіданні педагогічної ради
 Протокол № 1 від 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
 на засіданні методичної комісії
 викладачів та майстрів в/н професій харчової
 промисловості та ресторанного господарства
 Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
 Голова методичної комісії
Г.І.Хомюк

ПОГОДЖЕНО
Директор ТМ «Бабусина
випічка»
М. Хмельницький
Н.С. Ніконюк
2019 р.

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
Директор
Є.С. Царьова
2019 р.

ЗМІСТ

робочої навчальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 7412 Тістороб

Професійна кваліфікація: тістороб 3-го розряду

Код і назва модуля

ТР -3.1 Підготовка допоміжної сировини до виробництва

Код і назва компетентності

ТР -3.1.1Приймання та зберігання допоміжної сировини.

Основні правила доставки, прийому, розміщення і зберігання допоміжної сировини з врахуванням вимог технології виробництва.

Технологічна схема борошняної лінії безтарного складу з аерозольним і механічним транспортуванням борошна.

Зберігання борошна в безтарних складах відкритого типу. Економічні переваги цих складів.

Санітарні вимоги до складів зберігання допоміжної сировини

Умови і терміни зберігання допоміжної сировини: цукру , жиру, молочних продуктів, яєць та продуктів їх переробки.

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

Код і назва компетентності

ТР -3.1.2 Підготовка допоміжної сировини до виробництва

Підготовка додаткової сировини до виробництва. Приготування розчину цукру потрібної концентрації. Розтоплювання твердих жирів.

Санітарні вимоги до розчинників для цукру і жиру, контроль за їх очищенням.

Розчинення сухого молока і яєчного порошку.

Правила санітарної обробки і биття яєць. Обладнання приміщень для обробки яєць.

Підготовка меланжу, родзинок, пряностей і інших видів сировини до виробництва.

Ознайомлення з правилами взаємозаміни сировини.

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

Лабораторно-практична робота

Органолептична оцінка якості сировини для хлібобулочних виробів.

Код і назва модуля

ТР -3.2. Приготування пшеничного тіста

Код і назва компетентності

ТР -3.2.1 Приготування пшеничного тіста на рідких дріжджах

Приготування пшеничного тіста на рідких дріжджах

Характеристика рідких дріжджів.

Приготування рідких дріжджів за раціональною схемою А.І. Островського. Харчове середовище (заварка для приготування дріжджів).

Використання різних видів і сортів борошна для приготування заварки. Використання білого солоду, ферментних препаратів і інших додатків. Штами термофільних, молочнокислих бактерій і раси дріжджів, які використовуються для приготування дріжджів. Виробничий цикл приготування рідких дріжджів за раціональною схемою на розведеній і нерозведеній заквашеній заварці.

Апаратурне оформлення порційного і безперервного приготування рідких дріжджів. Показники якості рідких дріжджів. Використання рідких дріжджів. Санітарні вимоги до утримання дріжджового відділення. Чистота устаткування вплив цих факторів на чистоту культур.

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

Код і назва компетентності

ТР-3.2.2 Приготування пшеничного тіста на рідких заквасках

Приготування пшеничного тіста на рідких і заквасках. Характеристика рідких заквасок.

Рідкі закваски із пшеничного борошна.

Приготування рідких заквасок для попередження картопляної хвороби (мезофільні закваски) і для прискореного приготування тіста.

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

Код і назва компетентності

ТР -3.2.3 Приготування тіста для здобних виробів

Приготування тіста для здобних виробів традиційним способом із здобленням і без здоблення.

Варіанти приготування здобного тіста із скороченим циклом бродіння : додавання цукру в опару і підвищення її вологості ,приготування тіста безопарним способом на активованих дріжджах, приготування здобного тіста на рідкій дисперсій фазі.

Особливості приготування булочного і здобного тіста в тістоприготувальних агрегатах і в установці РЗ – ХТІ– 3.

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

Лабораторно-практична робота

Приготування тіста для здобних виробів.

Код і назва компетентності

ТР -3.2.4 Приготування шарового тіста

Особливості приготування шарового тіста для здобних виробів.

Методи контролю та регулювання технологічного режиму приготування тіста. Методи визначення готовності опари і тіста органолептичним методом.

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

Лабораторно-практична робота

Приготування шарового тіста.

Код і назва модуля

ТР -3.3 Приготування житнього тіста

Код і назва компетентності

ТР -3.3.1Приготування житнього та житньо – пшеничного тіста на рідких заквасках.

Особливості приготування житнього тіста. Способи приготування житнього тіста.

Характеристика мікрофлори заквасок.Приготування житнього тіста на рідких заквасках.

Приготування рідких заквасок за різними технологічними схемами. Поняття про технологію розвідного циклу. Характеристика чистих культур бродильної мікрофлори.

Виробничий цикл приготування рідких заквасок. Вплив вологості, температури, складу живильного середовища та інших факторів на стан бродильної мікрофлори і якість заквасок.

Приготування житнього тіста на рідких заквасках із звичайним періодом бродіння перед обробленням.

Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Код і назва компетентності

ТР -3.3.2 Приготування житнього та житньо – пшеничного тіста тіста на густих заквасках

Приготування тіста на густих заквасках. Приготування густих заквасок на чистих культурах дріжджів і кисло утворюючих бактеріях.

Приготування заквасок з використанням дріжджів і виробничої закваски. Приготування житнього тіста зі звичайним і скороченим періодом бродіння перед обробленням.

Приготування житнього тіста в агрегатах безперервної дії

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

ТР -3.1 Підготовка допоміжної сировини до виробництва

Код і назва компетентності

ТР -3.1.1Приймання та зберігання допоміжної сировини.

Тести, технологічний диктант.

Код і назва компетентності

ТР -3.1.2 Підготовка допоміжної сировини до виробництва

Тести, технологічний диктант, контрольна робота

Код і назва модуля

ТР -3.2. Приготування пшеничного тіста

Код і назва компетентності

ТР -3.2.1Приготування пшеничного тіста на рідких дріжджах

Тести, технологічний диктант, кейси (вирішення ситуації)

Код і назва компетентності

ТР -3.2.2 Приготування пшеничного тіста на рідких заквасках

Тести, технологічний диктант,

Код і назва компетентності

ТР -3.2.3 Приготування тіста для здобних виробів

Тести, технологічний диктант, кейси (вирішення ситуації)

Код і назва компетентності

ТР -3.2.4 Приготування шарового тіста

Тести, кейси (вирішення ситуації), контрольна робота

Код і назва модуля

ТР -3.3 Приготування житнього тіста

Код і назва компетентності

ТР -3.3.1 Приготування житнього та житньо – пшеничного тіста на рідких заквасках

Тести, технологічний диктант,

Код і назва компетентності

ТР -3.3.2 Приготування житнього та житньо – пшеничного тіста тіста на густих заквасках

Тести, контрольна робота

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
Голова методичної комісії
Г.І.Хомюк



ЗМІСТ

робочої початкової програми виробничого навчання

Професія: 7412 Тістороб
Професійна кваліфікація: тістороб 3-го розряду

Код і назва модуля

ТР -3.1 Підготовка допоміжної сировини до виробництва

Код і назва компетентності

ТР -3.1.1 Приймання та зберігання допоміжної сировини в лабораторії

Навчально-виробничі та виховні завдання курсу.

Зміст праці, етапи професійного росту та трудового становлення робітника.

Роль виробничого навчання та формування навичок ефективної та якісної праці.

Виробнича діяльність навчальної групи училища. Значення виконання трудової та технічної дисципліни в забезпеченні якості робіт. Організація контролю якості робіт, які виконують учні. Форми морального і матеріального заохочення.

Ознайомлення учнів з навчальними майстернями, режимом роботи, формами організації праці і правилами внутрішнього розпорядку, порядком отримання та задачею інструменту, розподіл учнів на їх робочих місцях.

Безпечні умови праці та пожежна безпека в навчально-виробничих майстернях.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця.

Вправи

Підготовка допоміжної сировини до виробництва. Приготування розчину цукру, розтоплення жирів, приготування і зберігання інших видів допоміжної сировини. Підготовка до роботи дозуючого устаткування. Проведення органолептичного контролю допоміжної сировини.

Користування устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

ТР- 3.1.1 Приймання та зберігання допоміжної сировини на виробництві

Навчально-виробничі та виховні завдання курсу.

Зміст праці, етапи професійного росту та трудового становлення робітника.

Роль виробничого навчання та формування навичок ефективної та якісної праці.

Виробнича діяльність навчальної групи училища. Значення виконання трудової та технічної дисципліни в забезпеченні якості робіт. Організація контролю якості робіт, які виконують учні. Форми морального і матеріального заохочення.

Ознайомлення учнів з навчальними майстернями, режимом роботи, формами організації праці і правилами внутрішнього розпорядку, порядком отримання та задачею інструменту, розподіл учнів на їх робочих місцях.

Безпечні умови праці та пожежна безпека в навчально-виробничих майстернях.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця.

Вправи

Підготовка допоміжної сировини до виробництва. Приготування розчину цукру, розтоплення жирів, приготування і зберігання інших видів допоміжної сировини. Підготовка до роботи дозуючого устаткування. Проведення органолептичного контролю допоміжної сировини.

Користування устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Код і назва компетентності

ТР -3.1.2 Підготовка допоміжної сировини до виробництва в лабораторії.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця.

Вправи

Підготовка допоміжної сировини до виробництва. Приготування розчину цукру, розтоплення жирів, приготування і зберігання інших видів допоміжної сировини. Підготовка до роботи дозуючого устаткування. Проведення органолептичного контролю допоміжної сировини.

Користування устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.

ТР -3.1.2 Підготовка допоміжної сировини до виробництва в виробництві.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця.

Підготовка допоміжної сировини до виробництва. Приготування розчину цукру, розтоплення жирів, приготування і зберігання інших видів допоміжної сировини. Підготовка до роботи дозуючого устаткування. Проведення органолептичного контролю допоміжної сировини.

Код і назва модуля

ТР -3.2. Приготування пшеничного тіста

Код і назва компетентності

ТР -3.2.1 Приготування пшеничного тіста на рідких дріжджах на виробництві.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця.

Приготування рідких дріжджів:

- а) приготування оцукрованої заварки;
- б) заквашування заварки;
- в) охолодження заквашеної заварки та додавання її в дріжджі;
- г) розмноження дріжджів на заквашеній заварці;
- д) відбір дріжджів на заміс опари.

Підготовка до роботи технологічного устаткування тістомісильного відділення та дозуючої апаратури. дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.

Код і назва компетентності

ТР-3.2.2 Приготування пшеничного тіста на рідких заквасках на виробництві.

Інструктаж за змістом занять, інструктаж з охорони праці, організації робочого місця.

Вправи

Приготування тіста на рідких заквасках в тістомісильних машинах періодичної дії з підкатними діжами. Визначення якості замісу тіста та опари за органолептичними показниками. Дозування та порядок завантажування сировини при приготуванні тіста. Технологічні параметри приготування пшеничного тіста.

Користування устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.

Код і назва компетентності

ТР -3.2.3 Приготування тіста для здобних виробів в лабораторії.

Інструктаж за змістом занять, інструктаж з охорони праці, організації робочого місця.

Вправи

Традиційний метод приготування тіста в тістомісильних машинах періодичної дії з підкатними діжами. Визначення якості замісу тіста та опари за органолептичними показниками. Дозування та порядок завантажування сировини при приготуванні опари та тіста. Технологічні параметри приготування пшеничного тіста.

ТР -3.2.3 Приготування тіста для здобних виробів на виробництві.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця

Приготування тіста для здобних виробів.

Приготування пшеничного тіста для хлібобулочних виробів. Приготування опари та тіста традиційним способом в тістомісильних машинах з підкатними діжами. Завантаження сировини. Бродіння опари і тіста.

Приготування тіста на великих густих опарах в бункерних агрегатах. Особливості приготування опари та тіста. Ритм завантаження секцій бункера агрегату. Робота дозуючої апаратури. Дотримання оптимальної вологості опари та тіста, температури опари та тіста.

Приготування тіста для високорецептурних здобних виробів. Обминання та здоблення. Їх використання для виробництва окремих видів здобних виробів.

Визначення якості замісу, готовність опари та тіста після бродіння за органолептичними показниками.

Подача вибродженого тіста на розробку.

Код і назва компетентності

ТР -3.2.4 Приготування шарового тіста в лабораторії.

Інструктаж за змістом занять, інструктаж з охорони праці, організації робочого місця.

Вправи

Традиційний метод приготування шарового тіста тіста в тістомісильних машинах періодичної дії з підкатними діжами. Визначення якості замісу тіста та опари за органолептичними показниками. Дозування та порядок завантажування сировини при приготуванні опари та тіста. Технологічні параметри приготування пшеничного тіста.

ТР -3.2.4 Приготування шарового тіста на виробництві.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця

Приготування шарового тіста та виробів з нього.

Приготування пшеничного тіста для хлібобулочних виробів. Приготування опари та тіста традиційним способом в тістомісильних машинах з підкатними діжами. Завантаження сировини. Бродіння опари і тіста.

Приготування тіста на великих густих опарах в бункерних агрегатах. Особливості приготування опари та тіста. Ритм завантаження секцій бункера агрегату. Робота дозуючої апаратури. Дотримання оптимальної вологості опари та тіста, температури опари та тіста.

Приготування виробів, обминання та здоблення.

Визначення якості замісу, готовність опари та тіста після бродіння за органолептичними показниками.

Подача вибродженого тіста на розробку.

Код і назва модуля

ТР -3.3 Приготування житнього тіста

Код і назва компетентності

ТР -3.3.1 Приготування житнього та житньо – пшеничного тіста на рідких заквасках на виробництві.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця.

Приготування житнього тіста на рідких заквасках традиційним способом.

Приготування рідких заквасок.

Завантаження сировини, заміс тіста, визначення якості замішеного та вибродженого тіста.

Визначення якості замішеного та вибродженого тіста органолептично.

Код і назва компетентності

ТР -3.3.2 Приготування житнього та житньо – пшеничного тіста тіста на густих заквасках на виробництві.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця.

Приготування житнього тіста на густих заквасках традиційним способом.

Приготування густих заквасок.

Приготування житнього тіста на густих заквасках в діжах і агрегатах.

Завантаження сировини, заміс тіста, визначення якості замішеного та вибродженого тіста.

Визначення якості замішеного та вибродженого тіста органолептично.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва модуля

ТР -3.1 Підготовка допоміжної сировини до виробництва

Код і назва компетентності

ТР -3.1.1 Приймання та зберігання допоміжної сировини.

Опитування, тестування, практична робота.

Код і назва компетентності

ТР -3.1.2 Підготовка допоміжної сировини до виробництва

Опитування, перевірна робота за модулем

Код і назва модуля

ТР -3.2. Приготування пшеничного тіста

Код і назва компетентності

ТР -3.2.1 Приготування пшеничного тіста на рідких дріжджах

Опитування, тестування, практична робота.

Код і назва компетентності

ТР -3.2.2 Приготування пшеничного тіста на рідких заквасках

Опитування, тестування, практична робота.

Код і назва компетентності

ТР -3.2.3 Приготування тіста для здобних виробів

Опитування, тестування, практична робота.

Код і назва компетентності

ТР -3.2.4 Приготування шарового тіста

Опитування, перевірна робота за модулем

Код і назва модуля

ТР -3.3 Приготування житнього тіста

Код і назва компетентності

ТР -3.3.1 Приготування житнього та житньо – пшеничного тіста на рідких заквасках

Опитування, тестування, практична робота.

Код і назва компетентності

ТР -3.3.2 Приготування житнього та житньо – пшеничного тіста тіста на густих заквасках

Опитування, перевірна робота за модулем.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
Голова методичної комісії
Г.І.Хомюк

КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

**З професії: 7412 «Тістороб», 7412 «Пекар», 7412
«Кондитер»**

Кваліфікація: Пекар 2 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 Пекар
- 2. Кваліфікація:** пекар 2-го розряду
- 3. Кваліфікаційні вимоги**

Повинен знати:

основи технологічного процесу випікання хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів;
тривалість випікання виробів, правила розкладання тістових заготовок на листах, касетах, формах;
способи визначення готовності тістових заготовок до випікання та якості випечених виробів;
прийоми первинної обробки сировини, технологію приготування тіста та його обробки для виробів простого асортименту;
характеристику хлібопекарських печей і правила безпечної експлуатації обслуговуючого устаткування;
способи укладання виробів на лотки, вагонетки, транспортер, основи санітарії та особистої гігієни, поняття про мікроорганізми.

Повинен уміти:

вести процес випікання хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів під керівництвом пекаря вищої кваліфікації, здійснювати підготовку сировини до виробництва;
замішувати дріжджове тісто;
формувати тістові заготовки;
укладати їх на лотки печі (черінь печі);
змащувати тістові заготовки хліба, батонів, булок;
укладати вироби на лотки, вагонетки;
відбраковувати готові вироби;
транспортувати вагонетки з готовою продукцією;
подавати порожні вагонетки для завантаження, перевіряти стан лотків, змащувати вручну форми для випікання хлібобулочних виробів.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
дотримуватись норм технологічного процесу;
не допускати браку в роботі;
знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;

використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених 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 рівня осіб

5.1. При вступі на навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

5.2. Після закінчення навчання

Повна загальна середня освіта, професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією пекар 2-го розряду; без вимог до стажу роботи.

6. Сфера професійного використання випускника

Переробна промисловість. Виробництво харчових продуктів.

7. Специфічні вимоги

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

7.2. *Стать*: чоловіча, жіноча (обмеження отримання професії по статевій приналежності визначається переліком важких робіт і робіт із шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється виконання 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



Робоча навчальна програма
Професія: 7412 Пекар
Професійна кваліфікація: пекар 2 –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
			52	6	205	42	30	133
ПКР-2.1 138 годин	Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-виробничій лабораторії		36	6	70	42		28
	ПКР-2.1.1	Безпека праці та пожежна безпека у навчально-виробничій лабораторії. Підготовка основної сировини до виробництва	4		6	6		
	ПКР-2.1.2	Приготування опари та тіста	16	4	12	12		

	ПКР-2.1.3	Формування та ручна розробка тістових заготовок	6	2	26	12		14
	ПКР-2.1.4	Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-виробничій лабораторії	10		26	12		14
ПКР-2.2 156	Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві		16		135		30	105
	ПКР-2.2.1	Ознайомлення з підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві	4		20		6	14
	ПКР-2.2.2	Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві	10		82		12	70
	ПКР-2.2.3	Складання та транспортування хлібобулочних виробів	2		33		12	21
Кваліфікаційна атестація – 7 год.								

Схвалено на засіданні педагогічної ради
 Протокол № 1 від 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
 на засіданні методичної комісії
 викладачів та майстрів в/н професій харчової
 промисловості та ресторанного господарства
 Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
 Голова методичної комісії
Г.І.Хомюк

ПОГОДЖЕНО

Директор ТМ «Бабусина
випічка»
М. Хмельницький
Н.С. Ніконюк
2019 р.



«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Директор
Є.С. Царьова
Серпня 2019 р.



ЗМІСТ

програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 7412 Пекар

Професійна кваліфікація: Пекар 2 –го розряду

Код і назва модуля

ПКР-2.1. Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-виробничій лабораторії

Код і назва компетентності

ПКР-2.1.1 Безпека праці та пожежна безпека у навчально-виробничій лабораторії. Підготовка основної сировини до виробництва.

Зміст компетентності

Роль професійної майстерності робітника в забезпеченні високої якості продукції. Виробнича і технологічна дисципліна.

Місце роботи за професією в технологічному процесі підприємства.

Характеристика основних технологічних процесів: приймання та зберігання сировини, підготовка сировини до виробництва, приготування напівфабрикатів, розробка та вистоювання тістових заготовок, випікання та транспортування готових виробів.

Підготовка борошна до виробництва: змішування борошна, просіювання, відокремлення металевих домішок з борошна.

Приготування дріжджової суспензії.

Приготування розчину солі потрібної концентрації.

Підготовка води до виробництва.

Класифікація та характеристика підприємств хлібопекарної промисловості.

Устаткування хлібопекарських підприємств. Устаткування: класифікація, характеристика, призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Код і назва компетентності

ПКР-2.1. 2 Приготування опари та тіста

Зміст компетентності

Поняття про рецептуру: Уніфіковану та виробничу.

Опарний спосіб приготування тіста. Особливості приготування опари і тіста.

Приготування тіста на великій густій опарі в діжах і агрегатах.

Приготування густих опар та тіста на них. Безопарний (однофазний спосіб приготування тіста) звичайним та прискореним періодом бродіння.

Визначення готовності тіста та опари; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

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

Лабораторно-практична робота:

Приготування та визначення готовності опари та тіста.

Код і назва компетентності

ПКР-2.1. 3 Формування та ручна розробка тістових заготовок

Зміст компетентності

Ручна обробка тіста для виробів простого асортименту.

Способи округлення тістових заготовок вручну; умови попереднього вистоювання тістових заготовок.

Особливості формування та остаточного вистоювання тістових заготовок; вимоги температурного та парового режимів вистоювальної шафи.

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

Лабораторно-практична робота:

Способи ручної обробки тіста для виробів простого асортименту.

Код і назва компетентності

ПКР-2.1. 4 Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-виробничій лабораторії

Зміст компетентності

Основи технологічного процесу випікання хлібобулочних та борошняних виробів.

Змазування тістових заготовок перед випіканням.

Види сировини для змащування хлібобулочних виробів.

Рецептура яєчних змазок та їх використання.

Поняття про інші види сировини для змазування хлібобулочних виробів.

Тривалість, температура, паровий режим випікання хлібобулочних виробів. Контроль за тривалістю, температурою, паровим режимом випікання виробів.

Вимоги до якості готових виробів за органолептичними показниками. Способи визначення їх готовності, норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

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

Лабораторно-практична робота:

Визначення якості готових хлібобулочних виробів органолептичним способом.

Код і назва модуля

ПКР-2.2. Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві

Код і назва компетентності

ПКР-2.2.1 Ознайомлення з підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві

Зміст компетентності

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.

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. Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професією “Пекар”.

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

Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у хлібопекарській галузі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікроклімат виробничих приміщень. Прилади контролю безпечних умов праці, порядок їх використання.

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

Код і назва компетентності

ПКР-2.2.2 Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві

Зміст компетентності

Основи технологічного процесу випікання хлібобулочних та борошняних виробів.

Тривалість, температура, паровий режим випікання хлібобулочних виробів, в залежності від виду виробів та конструкції печі.

Контроль за тривалістю, температурою, паровим режимом випікання виробів.

Органолептичні ознаки закінчення випікання.

Класифікація печей: за виробничою ознакою (універсальні і спеціальні для вузького асортименту); за конструкцією череня (конвеєрна, стрічкова, люльково-подова); за способом нагрівання пекарної камери (каналні, з комбінованим нагрівом за допомогою нагрівальних трубок і каналів, з паровим, газовим і електричним нагрівом). За конструкцією пекарної камери і продуктивності.

Код і назва компетентності

ПКР-2.2.3 Складання та транспортування хлібобулочних виробів

Зміст компетентності

Сортування випечених виробів і відбракування виробів нестандартної якості. Державні стандарти на готову продукцію.

Правила укладання готових виробів у лотки, вагонетки, транспортер.

Умови і терміни зберігання готових виробів на підприємстві. Умови транспортування готової продукції норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Види обладнання, яке застосовується для передачі хліба, булочних і здобних виробів в експедицію. Лотки, етажерки, вагонетки для лотків, безлоткові конвеєри, візки з підйомною платформою – область застосування, будова, технічна харак.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва модуля

ПКР-2.1. Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-виробничій лабораторії

Код і назва компетентності

ПКР-2.1.1 Безпека праці та пожежна безпека у навчально-виробничій лабораторії. Підготовка основної сировини до виробництва.

Тести .

Код і назва компетентності

ПКР-2.1. 2 Приготування опари та тіста

Тести, технологічний диктант.

Код і назва компетентності

ПКР-2.1. 3 Формування та ручна розробка тістових заготовок

Тести, технологічний диктант, кейси (вирішення ситуацій).

Код і назва компетентності

ПКР-2.1. 4 Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-виробничій лабораторії

Тести, контрольна робота.

Код і назва модуля

ПКР-2.2. Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві

Код і назва компетентності

ПКР-2.2.1 Ознайомлення з підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві.

Тести.

Код і назва компетентності

ПКР-2.2.2 Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві

Тести, кейси (вирішення ситуацій).

Код і назва компетентності

ПКР-2.2.3 Складання та транспортування хлібобулочних виробів

Тести, контрольна робота.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
Голова методичної комісії
Г.І.Хомюк



ЗМІСТ

робочої начальної програми виробничого навчання

Професія: 7412 Пекар

Професійна кваліфікація: пекар 2-го розряду

Код і назва модуля

ПКР-2.1

Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-виробничій лабораторії

Код і назва компетентності

ПКР-2.1.1 Безпека праці та пожежна безпека у навчально-виробничій лабораторії. Підготовка основної сировини до виробництва

Зміст компетентності

Ознайомлення учнів з навчальними майстернями, режимом роботи, формами організації праці і правилами внутрішнього розпорядку. Безпечні умови праці та правила пожежної безпеки. Підготовка основної сировини до виробництва.

Вправи: Підготовка борошна: змішування, просіювання, відокремлювання металевих домішок.

Підготовка дріжджів: приготування дріжджової суспензії.

Підготовка солі: приготування розчину солі потрібної концентрації.

Приготування води.

Код і назва компетентності

ПКР-2.1.2 Приготування опари та тіста

Зміст компетентності

Поняття про рецептуру. Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інвентар для приготування опари та тіста з пшеничного борошна.

Вправи:

Приготування опари (підготовка сировини, змішування опари, визначення якості замісу, тривалість бродіння, визначення готовності опари органолептичним способом. Змішування тіста визначення якості замісу, тривалість бродіння, визначення готовності вибродженого тіста органолептичним способом.

Код і назва компетентності

ПКР-2.1.3 Формування та ручна розробка тістових заготовок

Зміст компетентності

Робота з технологічною документацією . Способи ручної розробки тіста для виробів простого асортименту , способи округлення тістових заготовок вручну умови попереднього вистоювання тістових заготовок, особливості формування та остаточного вистоювання тістових заготовок, вимоги температурного та парового режимів вистоювальної шафи, вимоги безпеки праці при розробці тіста , норми санітарії та гігієни

Вправи:

Поділити тісто на шматки вручну округлювати тістові заготовки вручну попередньо вистоювати тістові заготовки формувати та подавати їх на кінцеве вистоювання контролювати температурний та паровий режим вистоювальної шафи

Код і назва компетентності

ПКР-2.1.4. Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-виробничій лабораторії

Зміст компетентності

Технологічний процес випікання хлібобулочних та борошняних виробів
Змазування тістових заготовок ,режим випікання хлібобулочних виробів ,ознаки їх готовності, норми санітарії та гігієни ,вимоги охорони праці .

Вправи:

Підготувати лабораторні хлібопекарські печі до роботи, пересаджувати тістові заготовки на під печі ,
робити надрізи та змащувати тістові заготовки перед випіканням,
контролювати температурний та паровий режим пекарної камери

Перевірна робота за модулем

Код і назва модуля ПКР2.2.Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві

Код і назва компетентності

ПКР 2.2.1 Ознайомлення з підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві

Зміст компетентності

Безпечні умови праці та правила пожежної безпеки на виробництві, норми санітарії та гігієни, правила експлуатації та вимоги безпеки праці при експлуатації машин ,обладнання, правила використання засобів колективного та індивідуального захисту небезпечних та шкідливих виробничих факторів .

Код і назва компетентності

ПКР-2.2.2 Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві

Зміст компетентності

Підготовка хлібопекарських печей різних типів до роботи у виробничих умовах, правила регулювання температури та парового режиму пекарної камери, органолептичні ознаки закінчення випікання

Вправи: організувати робоче місце,
підготувати хлібопекарські печі до роботи ,
пересаджувати тістові заготовки на під печі
надрізати та змащувати тістові заготовки перед випіканням вручну ,
регулювати та контролювати температурний та паровий режим пекарної камери ,
випікати формовий пшеничний хліб в конвеєрних печах ,
визначити тривалість випікання ,
виймати хліб з печі та форм на приймальний стіл укладати хліб в лотки на вагонетки

Код і назва компетентності ПКР-2.2.3 Складання та транспортування хлібобулочних виробів

Зміст компетентності Організації робочого місця, безпека праці , приймання випечених виробів на сортувальні столи. Умови та терміни зберігання готових виробів на підприємстві .

Вправи: приймати випечені вироби на сортувальні столи. Сортувати готові вироби згідно правил та укладати подові та формові сорти хліба булочні та здобні вироби на лотки . відбраковувати готові вироби за органолептичними показниками переміщувати контейнера та вагонетки з готовими виробами в експедицію санітарна обробка обладнання та приготування розчинів

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва модуля

ПКР-2.1. Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-виробничій лабораторії

Код і назва компетентності

ПКР-2.1.1. Безпека праці та пожежна безпека у навчально-виробничій лабораторії. Підготовка основної сировини до виробництва
Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Код і назва компетентності

ПКР-2.1.2 Приготування опари та тіста
Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Код і назва компетентності

ПКР-2.1.3 Формування та ручна розробка тістових заготовок
Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Код і назва компетентності

ПКР-2.1.4. Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-виробничій лабораторії

Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Перевірна робота за модулем

Код і назва модуля ПКР 2.2. Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві

Код і назва компетентності

ПКР 2.2.1 Ознайомлення з підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві

Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Код і назва компетентності

ПКР-2.2.2 Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві

Опитування, тестування, практичне відпрацювання

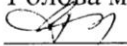
Код і назва компетентності

ПКР-2.2.3 Складання та транспортування хлібобулочних виробів

Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Перевірна робота за модулем

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
Голова методичної комісії
 Г.І.Хомюк

ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»

КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

**З професії: 7412 «Тістобіт», 7412 «Пекар», 7412
«Кондитер»**

Кваліфікація: Пекар Зрозряду

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика
випускника професійно-технічного навчального закладу
(підприємства, установи та організації, що здійснюють (або забезпечують)
підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників)**

- 1. Професія:** 7412 Пекар
- 2. Кваліфікація:** пекар3-го розряду
- 3. Кваліфікаційні вимоги**

Повинен знати:

технологічні процеси хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів;
параметри температурного та парового режимів випікання;
способи розкладання тістових заготовок на поду, листах;
методи визначення готовності тістових заготовок до випікання та якості готової продукції;
способи регулювання тривалості випікання, зволоження пекарної камери;
фактори, що впливають на вихід хліба та методи їх розрахунку;
норми продуктивності печі;
будову, принцип роботи та правила експлуатації обслуговуючого устаткування;
державні стандарти на готову продукцію, що виробляється;
основи санітарії та особистої гігієни, поняття про мікроорганізми і мікробіологічні процеси.

Повинен уміти:

вести технологічний процес випікання до 3 т хліба за зміну або до 2 т булочних виробів, або до 1 т сухарних та булочних виробів;
випікати борошняно-кондитерські вироби в немеханізованих печах або в одній-двох механізованих конвеєрних печах;
смажити вироби у фритюрі, відсаджувати печиво та тістечка на листи;
укладати тістові заготовки на лопатки, листи, касети, форми;
завантажувати тістові заготовки на під (або люльки) печі;
сушити сухарі у сушильних камерах та печах;
вибирати готові вироби з печей та камер;
при виробництві фірмового хліба – вибивати з форм, змащувати тістові заготовки;
контролювати температурний режим за допомогою контрольно-вимірювальних приладів та паровий режим пекарної, сушильної камер;
регулювати рух пічного конвеєра і роботу механізмів для завантажування, вибирання та обприскування хліба;
визначати готовність тістових заготовок до випікання;
укладати вироби у тару, на вагонетки, транспортери;
при садінні тістових заготовок у піч для виготовлення житніх сортів хліба – обслуговувати тістоділильні машини і контролювати процес

вистоювання тіста, при виробництві формового хліба – звільняти з форм, штучних і дрібно штучних виробів – надрізувати вручну або машиною, змазувати тістові заготовки;

вести технологічні процеси: ошпарювання, обсушування обварених тістових кілець та їх випікання;

смажити вироби у фритюрі, обслуговувати автомати для виготовлення пампушків;

при виробництві сухарних виробів – завантажувати сушильні камери вагонетками, печі – листами, касетами з напівфабрикатами;

при невеликому обсязі робіт – виконувати операції з підготовки борошна до виробництва, замішувати та формувати тісто;

при випіканні виробів у жарових печах – спостерігати за роботою печей, готувати пекарні камери до випікання;

на пекарнях, обладнаних електропечами – розкласти тістові заготовки на листи, зважувати їх, надрізувати вручну;

закочувати вагонетки, укласти листи у шафи кінцевого вистоювання тістових заготовок у пекарній камері, викочувати вагонетки з камер;

спостерігати за режимом вистоювання та випікання; відбраковувати та укласти готову продукцію в лотки.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

раціонально та організовувати та ефективно використовувати робоче місце;

дотримуватися норм технологічного процесу;

не допускати браку в роботі;

знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;

використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених 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 освітньо-кваліфікаційного рівня

5.1. При продовженні професійно-технічної освіти

Базова або повна загальна середня освіта.

5.2. При підвищенні кваліфікації

Базова або повна загальна середня освіта, професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією пекар 2-го розряду; стаж роботи за професією не менше 1 року.

5.3. Після закінчення навчання

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

6. Сфера професійного використання випускника

Переробна промисловість. Виробництво інших харчових продуктів.

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 і робіт із шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється виконання 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



**Робоча навчальна програма
Професія: 7412 Пекар**

Професійна кваліфікація: пекар 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
			138	50	353	60	90	203
ПКР-3.1 94год.		Приготування хліба і хлібобулочних виробів на виробництві	12		42			
	ПКР -3.1.1	Безпека праці та пожежна безпека на виробництві. Підготовка сировини до виробництва	2				6	

	ПКР -3.1.2	Приготування пшеничного тіста	4				12	
	ПКР-3.1.3	Приготування житнього і житньо-пшеничного тіста	4				12	
	ПКР-3.1.4	Приготування бубличних і сухарних виробів	2				12	
ПКР-3.2 216год	Приготування кондитерських борошняних виробів у лабораторії		126	50	102			
	ПКР -3.2.1	Безпека праці та пожежна безпека у навчально-виробничій лабораторії. Приготування здобних виробів	42	24		6		7
	ПКР -3.2.2	Відсаджування тістечок та печива на листи	8	4		6		7
	ПКР -3.2.3	Розробка та вистоювання тістових заготовок	24	12		24		7
	ПКР -3.2.4	Смаження виробів у фритюрі	12	4		6		7
	ПКР -3.2.5	Контроль температурного режиму за допомогою контрольовано-вимірювальних приладів у фритюрниці, парового режиму пекарної та	8			6		7

		сушильної камер						
	ПКР-3.2.6	Випікання хлібобулочних виробів	32	6		12		7
ПКР- 3.3 235год	Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві				209			
.	ПКР -3.3.1	Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки на підприємстві. Випікання пшеничних та житніх сортів хліба та булочних виробів.					30	91
	ПКР -3.3.2	Обслуговування автоматів для виготовлення пончиків і пампушок					6	35
	ПКР-3.3.3	Укладання та транспортування хлібобулочних, бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів					12	35
Кваліфікаційна атестація – 7 год.								

Схвалено на засіданні педагогічної ради
 Протокол № 1 від 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
 на засіданні методичної комісії
 викладачів та майстрів в/н професій харчової
 промисловості та ресторанного господарства
 Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
 Голова методичної комісії
Г.І.Хомюк



ЗМІСТ

робочої навчальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 7412 Пекар

Професійна кваліфікація: Пекар 3 –го розряду

Код і назва модуля

ПКР-3.1. Приготування хліба і хлібобулочних виробів на виробництві

Код і назва компетентності

ПКР-3.1.1 Безпека праці та пожежна безпека на виробництві. Підготовка сировини до виробництва.

Зміст компетентності

Режим роботи, форми організації праці і правила внутрішнього розпорядку; безпечні умови праці та правила пожежної безпеки на виробництві. Порядок допуску до роботи робітників, навчання безпечних методів праці і перевірки знань. Допуски до виконання робіт, які мають додаткові вимоги з безпеки праці.

Правила безпеки під час пуску і зупинення устаткування, що обслуговується; установлення огорож, запобіжних пристроїв, попереджувальних написів, знаків.

Безпека праці під час експлуатації хлібопекарського та допоміжного обладнання.

Вимоги безпеки праці в цеху, на ділянці робіт. Вимоги безпеки до приміщень, де встановлені хлібопекарські печі, до утримання робочого місця пекаря.

Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрації. Захист від несприятливих метеорологічних умов. Прилади для контролю безпечних умов праці.

Види додаткової сировини: цукор, молоко, жири, яйця та інші види їх використання; хімічний склад, умови зберігання та вплив на якість готових виробів.

Устаткування для підготовки сировини:

Борошнозмішувачі-дозувальники, машина для просіювання борошна: класифікація, технічна характеристика, будова, принцип дії, правила безпечного обслуговування.

Устаткування для дозування:

Автоматичні борошноміри, дозатори води автоматичної і механічної дії, автоматичний дозатор соляного розчину: будова, принцип дії, правила експлуатації.

Код і назва компетентності

ПКР- 3.1.2 Приготування пшеничного тіста

Зміст компетентності

Приготування пшеничного тіста. Приготування тіста, як важлива стадія технологічного процесу виробництва хліба.

Приготування пшеничного тіста на рідких дріжджах та заквасках, характеристика рідких дріжджів та заквасок.

Апаратурне оформлення порційного та безперервного приготування рідких дріжджів. Показники якості рідких дріжджів.

Рідкі пшеничні закваски: мезофільні та концентровані молочнокислі закваски.

Приготування тіста на великій густій опарі в агрегатах.

Класифікація тістомісильних машин: із стаціонарною місильною ємністю, з підкатними діжами, з інтенсивним замісом, їх призначення, будова, принцип роботи, технічна характеристика і правила експлуатації. Переваги і недоліки безперервних типів машин. Тістомісильні машини зі стаціонарною діжею. Уніфікована машина з діжами.

Код і назва компетентності

ПКР-3.1.3 Приготування житнього і житньо-пшеничного тіста

Зміст компетентності

Особливості приготування житнього тіста.

Приготування житнього тіста на рідких заквасках.

Приготування житнього тіста на густих заквасках.

Характеристика рідких дріжджів та заквасок.

Апаратурне оформлення порційного та безперервного приготування рідких дріжджів. Показники якості рідких дріжджів.

Органолептичний контроль якості закваски і тіста.

Технологічне обладнання для приготування житнього тіста: призначення, будова, принцип роботи, технічна характеристика і правила експлуатації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Код і назва компетентності

ПКР-3.1.4 Приготування буличних і сухарних виробів

Зміст компетентності

Поточно-механізовані лінії для виробництва буличних виробів. Вимоги до якості готових виробів. Основні дефекти виробів і їх причини.

Натирання і відлежування тіста. Формування тістових кілець. Вистоювання тістових заготовок, ошпарювання виробів. Випікання та пакування виробів.

Приготування сухарного хліба. Формування і вистоювання заготовок на плити. Випікання і витримка плит, нарізання плит. Розкладання на листи, висушування сухарів. Процеси які проходять при висушуванні. Охолодження, пакування і зберігання сухарів.

Устаткування для приготування , натирання , відлежування бубличного тіста та формування бубличних виробів: класифікація , будова, принцип дії, правила експлуатації.

Машина для формування та нарізання сухарних плит, будова, принцип дії, правила експлуатації.

Код і назва модуля

ПКР-3.2. Приготування хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів у лабораторії

Код і назва компетентності

ПКР-3. 2.1Безпека праці та пожежна безпека у навчально-виробничій лабораторії. Приготування здобних виробів.

Зміст компетентності

Технологія приготування пісочного тіста, прісного здобного тіста, пісочного десертного тіста. Формування різних видів виробів із пісочного, прісного здобного і пісочного десертного тіста.

Прогрівання хліба-тіста в процесі випікання. Способи передачі тепла в пекарній камері. Вологообмін тіста-хліба з газовим середовищем пекарної камери, внутрішнє переміщення вологи в згортці з тіста, зміна температури зовнішніх та внутрішніх шарів у хлібі-тісті.

Життєдіяльність бродильної мікрофлори тіста в процесі випікання. Біохімічні та колоїдні процеси, які виникають у тісті-хлібі при випіканні.

Способи розкладання виробів на поду, листах, методи визначення готовності тістових заготовок до випікання. Параметри температурного і парового режиму випікання. Способи регулювання тривалості випікання. Зволоження пекарної камери. Методи визначення готовності випечених виробів.

Особливості випікання череневих і формових виробів із пшеничного і житнього борошна, булочних виробів та виробів із пісочного тіста, прісного здобного тіста, пісочного десертного тіста.

Технологічне устаткування, виробничий інвентар, інструменти для приготування виробів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Лабораторно-практична робота:

Приготування здобних виробів з прісного здобного, пісочного десертного тіста.

Код і назва компетентності

ПКР-3.2. 2 Відсаджування тістечок та печива на листи

Зміст компетентності

Порядок підготовки робочого інвентарю до формування виробів.

Формування різних видів виробів із пісочного, прісного здобного і пісочного десертного тіста.

Випікання , правила оздоблення , вимоги до фасування виробів, вимоги до їх якості .

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

Лабораторно-практична робота:

Способи формування виробів з різних видів тіста.

Код і назва компетентності

ПКР-3.2.3 Розробка та вистоювання тістових заготовок

Зміст компетентності

Основні правила та способи ручної розробки тіста для виробів складного асортименту.

Робробка тіста : особливості поділу тіста на шматки вручну; способи округлення тістових заготовок вручну; особливості попереднього вистоювання тістових заготовок; порядок формування та остаточного вистоювання тістових заготовок.

Способи контролю за температурним та паровим режимами вистоювальної шафи.

Машини для поділу і округлювання тіста.

Класифікація машин для поділу тіста.

Подільники тіста , характеристика, будова, принцип роботи, регулювання маси шматка тіста, вимоги охорони праці.

Устаткування для кінцевого вистоювання тістових заготовок: типи, будова, принцип дії, регулювання часу вистоювання. Способи регулювання часу вистоювання. Пристрої для регулювання часу вистоювання, їх будова, принцип дії.

Лабораторно-практична робота:

Способи ручної розробки тіста для виробів складного асортименту.

Код і назва компетентності

ПКР-3.2.4 Смаження виробів у фритюрі

Зміст компетентності

Зміни, які відбуваються з жиром при смаженні.

Суть процесу. Вироби, які смажать у жирі (пиріжки, пампухи, біляші та ін.).

Формування і смаження пончиків на автоматах для приготування пончиків.

Жири, які використовуються для смаження.

Порядок підготовки жирів і визначення готовності виробів до смаження.

Правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці та техніки безпеки при роботі з фритюром.

Лабораторно-практична робота:

Приготування виробів смажених у фритюрі.

Код і назва компетентності

ПКР – 3.2.5 Контроль температурного режиму за допомогою контрольно-вимірних приладів у фритюрниці, та паровий режим пекарної та сушильної камери

Зміст компетентності

Устаткування для смаження виробів у фритюрі - будова, принцип дії, правила експлуатації, вимоги охорони праці.

Контрольно-вимірні прилади фритюрниць їх види, характеристика.

Температурний режим випікання виробів у фритюрниці.

Автомати для виготовлення пампушків - будова, принцип дії, правила експлуатації

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

Код і назва компетентності

ПКР-3.2.6 Випікання хлібобулочних виробів

Зміст компетентності

Характеристика державних стандартів.

Принципи побудову державних стандартів на хлібобулочні вироби.

Відповідальність підприємства за випуск продукції, що не відповідає вимогам стандартів.

Способи розкладання виробів на поду, листах, методи визначення готовності тістових заготовок до випікання. Параметри температурного і парового режиму випікання. Способи регулювання тривалості випікання. Зволоження пекарної камери.

Методи визначення готовності випечених виробів.

Особливості випікання череневих і формових виробів із пшеничного і житнього борошна, булочних виробів в залежності від виду виробу, стану тіста та інших факторів.

Характеристика різних стадій випікання. Параметри, середовище пекарної камери в різних зонах печі. Режим випікання в залежності від виду виробів, стану тіста і інших факторів.

Печі з каналним нагрівом пекарної камери. Конвеєрні печі. Будова і принцип роботи печей з каналним нагрівом. Будова газових відводів і пічних конвеєрів. Регулювання тривалості випікання. Реле часу і регулятори швидкості. Регулювання температури в пекарній камері. Ртутні термометри і термопари, їх будова і принцип роботи. Продуктивність печей на різноманітному асортименті. Фактори, які впливають на продуктивність печей. Питома вага умовного палива та коефіцієнт корисної дії печей різноманітних типів. Правила експлуатації печей. Переваги і недоліки печей з каналним нагрівом пекарної камери.

Лабораторно-практична робота:
Випікання хлібобулочних виробів.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва модуля

ПКР-3.1. Приготування хліба і хлібобулочних виробів на виробництві

Код і назва компетентності

ПКР-3.1.1 Безпека праці та пожежна безпека на виробництві. Підготовка сировини до виробництва.

Тести, технологічний диктант.

Код і назва компетентності

ПКР- 3.1.2 Приготування пшеничного тіста .

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

ПКР-3.1.3 Приготування житнього і житньо-пшеничного тіста

Тести, технологічний диктант, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

ПКР-3.1.4 Приготування бубличних і сухарних виробів

Тести, контрольна робота

Код і назва модуля

ПКР-3.2. Приготування хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів у лабораторії

Код і назва компетентності

ПКР-3. 2.1 Безпека праці та пожежна безпека у навчально-виробничій лабораторії. Приготування здобних виробів.

Тести, технологічний диктант, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

ПКР-3.2. 2 Відсаджування тістечок та печива на листи

Тести.

Код і назва компетентності

ПКР-3.2.3 Розробка та вистоявання тістових заготовок

Тести, технологічний диктант.

Код і назва компетентності

ПКР-3.2.4 Смаження виробів у фритюрі

Тести, кейси (вирішення ситуацій).

Код і назва компетентності

ПКР – 3.2.5 Контроль температурного режиму за допомогою контрольовимірювальних приладів у фритюрниці, та паровий режим пекарної та сушильної камери

Тести .

Код і назва компетентності

ПКР-3.2.6 Випікання хлібобулочних виробів

Тести , контрольна робота.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
Голова методичної комісії
Г.І.Хомюк



ЗМІСТ
робочої початкової програми виробничого навчання
Професія: 7412 Пекар
Професійна кваліфікація: пекар 3 –го розряду

Код і назва модуля

ПКР-3.1.Приготування хліба і хлібобулочних виробів на виробництві.

Код і назва компетентності

ПКР-3.1.1Безпека праці та пожежна безпека на виробництві. Підготовка сировини до виробництва

Зміст компетентності: режим роботи, форми організації праці і правила внутрішнього розпорядку; безпечні умови праці та правила пожежної безпеки на виробництві; вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування; зони безпеки та їх огороження; знаки безпеки; засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів; вимоги до спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту; порядок підготовки борошна до виробництва: змішування (валку) борошна, просіювання, відокремлення металевих домішок з борошна; правила приготування дріжджової суспензії, розчину солі потрібної концентрації, підготовки води до виробництва; визначення якості основної та додаткової (цукру, жирів, яєць, маку, повидла, горіхів) сировини за органолептичними показниками і її зберігання; умови транспортування видів сировини у тістомісильне відділення; правила підготовки та експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці

Вправи: організувати робоче місце; підготувати борошно до виробництва; змішувати (робити валку) борошна, просіювати, відокремлювати металеві домішки з борошна; приготувати дріжджову суспензію, розчин солі потрібної концентрації, підготувати воду до виробництва; підготувати додаткову сировину до виробництва та транспортувати їх у тістомісильне відділення; підготувати устаткування до роботи; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Код і назва компетентності*ПКР3.1.2 Приготування пшеничного тіста.*

Зміст компетентності: Технологія приготування тіста в тістомісильних машинах періодичної дії з підкатними діжами традиційним методом; приготування опари; визначення готовності опари за органолептичними показниками та кислотністю; порядок замішування тіста на опарі; способи дозування та порядок завантажування сировини; правила обслуговування технологічного устаткування з дотриманнями правил безпеки в тістомісильному відділенні; приготування тіста для здобних виробів опарним способом; приготування опари, тіста, послідовність завантаження сировини, технологічні параметри бродіння опари і тіста для здобних виробів; порядок застосування обминки та здоблення тіста; технологію приготування пшеничного тіста безопарним (однофазним) способом; умови та ознаки завершення процесу замішування тіста; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Вправи: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; готувати тісто в тістомісильних машинах періодичної дії з підкатними діжами традиційним методом; приготувати опару; визначати готовність опари за органолептичними показниками та кислотністю; замішувати тісто на опарі; дозувати та дотримуватись послідовності завантажування діжі сировиною; обслуговувати технологічне устаткування з дотриманням правил безпеки в тістомісильному відділенні; готувати тісто для здобних виробів опарним способом; дотримуватись послідовності завантаження діжі сировиною, контролювати процес бродіння опари і тіста для здобних виробів; робити обминки та здоблення тіста; готувати пшеничне тісто безопарним (однофазним) способом; визначати готовність процесу замішування тіста; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

Код і назва компетентності*ПКР-3.1.3 Приготування житнього і житньо-пшеничного тіста*

Зміст компетентності: особливості приготування житнього тіста на густих заквасках; правила приготування густих заквасок; рідких дріжджів та послідовність завантаження діжі сировиною; показники якості рідких дріжджів та заквасок; умови та ознаки завершення процесу замішування тіста; правила експлуатації технологічного обладнання для приготування житнього тіста; органолептичний контроль якості закваски і тіста; вимоги до особливостей замішування та бродіння тіста; способи визначення якості готового тіста та подавання його до розробки; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Вправи: організувати робоче місце; готувати житнє тісто на густих заквасках; готувати густі закваски; рідкі дріжджі; визначати якість рідких дріжджів та заквасок органолептично; визначати якість замішаного тіста органолептичним методом; обслуговувати технологічне обладнання для приготування житнього тіста; вести органолептичний контроль якості закваски і тіста; контроль за правильним дотриманням ритму замішування тіста; визначати якість вибродженого тіста та подавати його до розробки; користуватись

устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

Код і назва компетентності

ПКР-3.1.4 Приготування бубличних і сухарних виробів

Зміст компетентності: технологія приготування бубличного тіста на опарі; натирання і відлежування бубличного тіста; способи формування тістових кілець; правила розкладання тістових заготовок на листи; параметри вистоювання тістових заготовок; порядок обварювання тістових заготовок, тривалість обварювання; укладання листів з заготовками на під печі; випікання тістових заготовок, параметри випікання; технологію приготування тіста для сухарних виробів; формування, змащування і вистоювання заготовок для сухарних плит; умови випікання і охолодження сухарних плит; вимоги до нарізання сухарних плит, розкладання їх на листи для висушування; способи фасування сухарів у пакети; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Вправи: організувати робоче місце; приготувати бубличне тісто на опарі; обслуговувати устаткування для натирання і відлежування бубличного тіста; формувати тістові кільця; розкласти тістові заготовки на листи; обслуговувати устаткування для вистоювання тістових заготовок, контролювати параметри вистоювання; обслуговувати устаткування для обварювання тістових заготовок, контролювати тривалість обварювання; укласти листи з заготовками на під печі; випікати тістові заготовки, контролювати параметри випікання; приготувати тісто для сухарних виробів; формувати, змащувати і вистоювати заготовки для сухарних плит; випікати і охолоджувати сухарні плити; нарізати сухарні плити, розкласти їх на листи для висушування; фасувати сухарі у пакети; обслуговувати відповідні види технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці

Код і назва модуля

ПКР-3.2 Приготування кондитерських борошняних виробів у лабораторії

Код і назва компетентності

ПКР -3.2.1 Безпека праці та пожежна безпека у навчально-виробничій лабораторії. Приготування здобних виробів

Зміст компетентності: параметри температурного та парового режимів випікання, форми організації праці і правила внутрішнього розпорядку; безпечні умови праці та пожежну безпеку в навчально-виробничих майстернях; приготування тіста опарним та безопарним способами; особливості приготування опари і тіста; способи обробки здобного тіста; способи розділення тіста на великі шматки та заочучування у джгут; способи ділення джгута на певні порції та умови попереднього вистоювання тістових заготовок; способи формування, складання на листи та кінцевого вистоювання тістових заготовок; умови випікання та оздоблення виробів; порядок відбраковування та укладання виробів; правила обслуговування відповідних видів технологічного

устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Вправи: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; готувати тісто опарним та безопарним способами; робити обминку та оздоблення для здобного тіста; обробляти здобне тісто; ділити на великі шматки та заковувати у джгут; ділити джгут на відповідні порції для їх попереднього вистоювання; формувати, укласти на листи для кінцевого вистоювання; випікати та оздоблювати вироби; відбраковувати та укласти вироби; обслуговувати відповідні види технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці

Код і назва компетентності

ПКР -3.2.2 Відсаджування тістечок та печива на листи

Зміст компетентності: підготовка робочого інвентарю до роботи, змащування листів та дек для тістових заготовок; способи відсаджування тіста за допомогою кондитерського мішка; параметри випікання та правила оздоблення тістечок; вимоги до фасування тістечок у коробки; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Вправи: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; підготувати робочий інвентар до роботи; змащувати листи та деки для тістових заготовок; відсаджувати тісто за допомогою кондитерського мішка; випікати та оздоблювати тістечка; фасувати тістечка у коробки; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Код і назва компетентності

ПКР -3.2.3 Розробка та вистоювання тістових заготовок

Зміст компетентності: основні правила та способи ручної розробки тіста для виробів складного асортименту; особливості поділу тіста на шматки вручну; способи округлення тістових заготовок вручну; особливості попереднього вистоювання тістових заготовок; порядок формування та остаточного вистоювання тістових заготовок; способи контролю за температурним та паровим режимами вистоювальної шафи; правила використання виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Вправи: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; використовувати прийоми ручної розробки для виробів складного асортименту; ділити тісто на шматки вручну; округлювати тістові заготовки вручну; укласти на стіл для попереднього вистоювання; формувати та обслуговувати устаткування для остаточного вистоювання тістових заготовок; контролювати температурний та паровий режими вистоювальної шафи; раціонально використовувати устаткування та інвентар; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Код і назва компетентності

ПКР-3.2.4 Смаження виробів у фритюрі

Зміст компетентності: сутність процесу смаження; асортимент виробів, які смажать у жирі (піріжки, пампухи (пончики), біляші та ін.); способи

формування і смаження пончиків на автоматах для приготування пампухів (пончиків); правила підготовки фритюрниці до роботи; порядок обслуговування обладнання; види жирів для смаження тістових заготовок у фритюрниці; умови заповнення ємкості жиром; тривалість смаження тістових заготовок; способи визначення готовності виробів; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Вправи: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; формувати і смажити пончики на автоматах для приготування пампухів (пончиків); підготувати фритюрницю до роботи; заповнювати ємності жиром; контролювати тривалість смаження тістових заготовок; визначати готовність виробів; безпечно користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Код і назва компетентності

ПКР-3.2.5 Контроль температурного режиму за допомогою контрольно-вимірювальних приладів у фритюрниці, паровий режим пекарної та сушильної камери

Зміст компетентності: види контрольно-вимірювальних приладів; температурний режим випікання виробів у фритюрниці; температурний та паровий режими пекарної та сушильної камери; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Вправи: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; обслуговувати контрольно-вимірювальні прилади; контролювати температурний режим випікання виробів у фритюрниці; контролювати температурний та паровий режими пекарної та сушильної камери; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Код і назва компетентності

ПКР-3.2.6 Випікання хлібобулочних виробів

Зміст компетентності: державні стандарти на готову продукцію, що виробляється; норми продуктивності печі; будову, принцип роботи та правила експлуатації обслуговуваного устаткування; порядок підготовки лабораторної пічі до роботи; раціональний режим випікання різних видів хлібобулочних виробів; способи регулювання режиму випікання в сучасних печах; характеристику хлібопекарських та кондитерських печей за технологічним призначенням та конструктивними особливостями; параметри випікання виробів із заморожених сформованих тістових заготовок; способи розкладання виробів на поді, листах; методи визначення готовності тістових заготовок до випікання та якості готової продукції; параметри випікання хлібобулочних виробів; вимоги до режиму та терміни випікання; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; способи регулювання тривалості випікання, зволоженості пекарної камери; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Вправи: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; підготувати лабораторні печі до роботи; пересаджувати тістові

заготовки на під печі; випікати хлібобулочні вироби згідно запланованого асортименту; контролювати температурний і паровий режими пекарної камери; визначати готовність процесу випікання; вибирати та зволожувати готові вироби із печі; надрізати вручну або на машині штучні та дрібноштучні вироби; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Код і назва модуля

ПКР-3.3. Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві

Код і назва компетентності

ПКР-3.3.1 Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки на підприємстві. Випікання пшеничних та житніх сортів хлібоба булочних виробів

Зміст компетентності: порядок підготовки хлібопекарних печей різного типу до роботи; температурний і паровий режими пекарної камери; ознаки готовності виробів при випіканні; особливості випікання подового житнього та пшеничного хліба в конвеєрних печах; правила підготовки конвеєрних печей до випікання, способи регулювання температурного та парового режиму пекарної камери; органолептичні показники оцінки якості випечених виробів; правила експлуатації відповідного технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Вправи: організувати робоче місце; підготовляти хлібопекарні печі різного типу до роботи; насаджувати тістові заготовки на під (або люльки) печі; укладати тістові заготовки на лопати, листи, касети, форми; випікати хлібобулочні вироби згідно запланованого асортименту; контролювати температурний і паровий режими пекарної камери; визначати готовність виробів; випікати подовий житній та пшеничний хліба в конвеєрних печах; готувати конвеєрні печі до випікання, регулювати температурний та паровий режими пекарної камери; висаджувати тістові заготовки на під (або люльки) печі вручну або за допомогою спеціальних пристроїв; вибирати готові вироби з печі; заковувати вагонетки, укладати листи у вистоювальні і пекарні камери, викочувати вагонетки з камер; спостерігати за режимом вистоювання і випікання; вибраковувати і укладати готову продукцію у лотки; органолептично оцінювати якість випечених виробів; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Код і назва компетентності

ПКР-3.3.2 Обслуговування автоматів для виготовлення пончиків і пампушок

Зміст компетентності: підготовка автомату до роботи; послідовність завантаження автомату тістом; параметри випікання виробів у автоматі для виготовлення пампухів (пончиків), пампушок; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Вправи: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; підготовлювати автомат до роботи; завантажувати автомат тістом; контролювати та дотримуватись параметрів випікання виробів у автоматі для виготовлення пампухів (пончиків), пампушок; визначати якість виробів органолептичним методом; безпечно користуватись устаткуванням та

інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Код і назва компетентності

ПКР-3.3.3 Укладання та транспортування хлібобулочних, бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів

Зміст компетентності: порядок сортування випечених виробів; органолептичні показники якості випечених виробів; правила укладання виробів на лотки; передачу виробів в експедицію; способи механізації роботи у хлібосховищі та експедиції; санітарні вимоги до приміщень хлібосховища і експедиції; санітарну обробку лотків; санітарні вимоги до перевезення хліба і хлібобулочних виробів; терміни та умови зберігання виробів; підбір устаткування та інвентарю; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Вправи: організувати робоче місце; сортувати випечені вироби; контролювати якість виробів за органолептичними показниками; відбраковувати вироби; дотримуватись правил укладання виробів на лотки, у ящики; передавати вироби в експедицію; безпечно користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва модуля

ПКР-3.1. Приготування хліба і хлібобулочних виробів на виробництві

Код і назва компетентності

ПКР-3.1.1 Безпека праці та пожежна безпека на виробництві. Підготовка сировини до виробництва.

Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Код і назва компетентності

ПКР- 3.1.2 Приготування пшеничного тіста .

Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Код і назва компетентності

ПКР-3.1.3 Приготування житнього і житньо-пшеничного тіста

Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Код і назва компетентності

ПКР-3.1.4 Приготування бубличних і сухарних виробів

Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Перевірна робота за модулем.

Код і назва модуля

ПКР-3.2. Приготування хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів у лабораторії

Код і назва компетентності

ПКР-3. 2.1 Безпека праці та пожежна безпека у навчально-виробничій лабораторії. Приготування здобних виробів.

Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Код і назва компетентності

ПКР-3.2. 2 Відсаджування тістечок та печива на листи
Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Код і назва компетентності

ПКР-3.2.3 Розробка та вистоявання тістових заготовок
Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Код і назва компетентності

ПКР-3.2.4 Смаження виробів у фритюрі
Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Код і назва компетентності

ПКР – 3.2.5 Контроль температурного режиму за допомогою контрольно-вимірювальних приладів у фритюрниці, та паровий режим пекарної та сушильної камери
Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Код і назва компетентності

ПКР-3.2.6 Випікання хлібобулочних виробів
Опитування, тестування, практичне відпрацювання
Перевірна робота за модулем.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
Голова методичної комісії
 Г.І.Хомюк

ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»

КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

**З професії: 7412 «Тістобор», 7412 «Пекар»
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



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

Професія: Кондитер

Кваліфікація: 3 розряд

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

Тема 1. Основні поняття професійної етики та психології.

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

Тема 2. Основні психологічні та моральні вимоги до кондитера.

Норми професійної поведінки кондитера, кодекс культури.

Тема 3. Психологія ділового спілкування

Спілкування: вміння говорити та слухати. Засоби спілкування, комунікативна компетентність, стратегії, тактики спілкування, вербальні та невербальні засоби спілкування. Сучасні психологічні техніки: НЛП (нейролінгвістичне програмування). Репрезентативні системи, типи людей: зоровий, аудіальний, кінестетик, "комп'ютер". Сенсорна гострота, гнучкість, конгруентність, рапорт, ресурсний стан 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 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.

Голова методичної комісії
Г.І.Хомюк



Робоча навчальна програма з предмета “Основи малювання та ліплення”

Професія: Кондитер

Кваліфікація: 3 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні роботи
1	Вступ. Основи малювання. Малювання геометричних фігур	2	2
2	Поняття про колір. Малювання орнаменту	2	2
3	Малювання рослин	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 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
Голова методичної комісії
Г.І.Хомюк



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
			136	58	569	156		413
КНД-3.1	Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів							
			8		26	12		14
	КНД-3.1.1	Приготування начинок	4			6		7

	КНД-3.1.2	Приготування фаршів	4			6		7
КНД-3.2	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів							
			32	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	12	4	19	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
КНД-3.3	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього							
			14	10	122	24		98
	КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	6	4		12		49
	КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	8	6		12		49
КНД-3.4	Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього							
			56	28	235	60		175
	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	26	6		14
	КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	14	6	53	18		35
	КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	8	4	34	6		28

	КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	10	6	34	6		28
	КНД-3.4.6	Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього	12	6	74	18		56
КНД-3.5	Приготування тістечок і тортів масового попиту							
			26	12	108	24		84
	КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	12	6	54	12		42
	КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	14	6	54	12		42
Кваліфікаційна атестація – 7 год.								

Схвалено на засіданні педагогічної ради
 Протокол № 1 від 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
 на засіданні методичної комісії
 викладачів та майстрів в/н професій харчової
 промисловості та ресторанного господарства
 Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
 Голова методичної комісії
Г.І.Хомюк



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

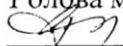
Код і назва компетентності

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 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
Голова методичної комісії
 Г.І.Хомюк



ЗМІСТ

робочої початкової програми виробничого навчання

Професія: 7412 Кондитер

Професійна кваліфікація: кондитер 3-го розряду

Код і назва модуля

КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів

Код і назва компетентності

КНД-3.1.1 Приготування начинок

Зміст компетентності

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

Вправи: Приготування начинок:

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

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

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 фруктової 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, фруктовою 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 фруктовою 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.

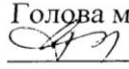
Код і назва компетентності

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 29.09.2019р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від «28» серпня 2019 р.
Голова методичної комісії
 Г.І.Хомюк