**Форма 3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПОГОДЖЕНО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  назва підприємства  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  підпис керівника  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 р. |  | ЗАТВЕРДЖУЮ  Директор ДПТНЗ «Реутинський професійний аграрний ліцей»  \_\_\_\_\_\_\_ В.В.Чечель  \_«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 р. |

***Освітня програма***

***з підготовки кваліфікованих робітників***

***Професія 7412 «Кондитер»***

***Кваліфікація: кондитер 3, 4 розрядів***

|  |
| --- |
| СХВАЛЕНО  Педагогічною радою  ДПТНЗ «Реутинський професійний аграрний ліцей»  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 р.  Протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_\_\_ |
|
| РОЗГЛЯНУТО  на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання за напрямом громадське харчування  Протокол від \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№ \_ |

**Зведений робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників**

**за професією: 7412 Кондитер**

Кваліфікація: кондитер 3,4-го розрядів

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Напрями підготовки** | **Кількість годин** | | | |
| **Всього** | **Загально-професійний блок** | **3-й розряд** | **4-й розряд** |
| 1. | Загально-професійна підготовка | - | *-* | - | - |
| 2. | Професійно-теоретична підготовка | 430 | *-* | 228 | 202 |
| 3. | Професійно-практична підготовка | 1141 | *-* | 641 | 500 |
| 4. | Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання) | 14 | *-* | 7 | 7 |
| 5. | Консультації | 60 | *-* | 30 | 30 |
| 6. | Загальний обсяг навчального часу (без п.5) | 1585 |  | 876 | 709 |

**Професія 7412 «Кондитер»**

**Кваліфікація: кондитер 4 розряду**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Професійно-теоретична підготовка** | | | | | | | | |
| **Одиниця модуля** | | **Предмет** | | **Кількість годин** | | **Зміст програми** | |  |
| **КНД-4.1**  **«Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів»** | | **Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства** | | **125**  **24** | | **КНД-4.1.1 Приготування кремів масляних на основі сиропів**  Крем масляний “Шарлот”: характеристика, види в залежності від рецептури (шоколадний, горіховий тощо); технологія приготування, ознаки готовності крему; вимоги до якості, умови та термін зберігання; використання.  Крем масляний “Глясе”: характеристика, види; технологія приготування, ознаки готовності крему; вимоги до якості, умови та термін зберігання; використання. | | |
|  | | | | | | | |
| **КНД – 4.2**  **«Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу»**  **КНД – 4.3**  **«Приготування десертів»**  **КНД -4.4 «Приготування дріжджового тіста та виробів з нього»**  **КНД – 4.5**  **«Приготування бездріджових видів тіста та виробів з нього»**  **КНД – 4.6**  **«Приготування складних тортів різних видів»** | | **Устаткування підприємств харчування**  Малювання та ліплення  **Гігієна та санітарія виробництва**  **Організація виробництва та обслуговування**  **Облік, калькуляція та звітність**  **Дизайн виробництва** | | **14**  **14**  **13**  **36**  **24**  **42**  **8**  **6**  **7**  **5**  **10**  **6**  **13**  **2**  **2**  **2**  **5**  **2**  **10**  **3**  **1**  **1**  **3**  **2**  **2**  **2**  **10**  **2**  **2**  **1**  **3**  **2**  **15** | | **КНД-4.1.2 «Приготування заварного крему, його різновидів»**  Крем заварний: характеристика, технологія приготування, ознаки готовності крему, вимоги до якості, умови та термін зберігання, використання.  **КНД -4.1.3 «Приготування білкового крему, його різновидів»**  Крем білковий: характеристика, технологія приготування, ознаки готовності крему, вимоги до якості, умови та термін зберігання, використання.  **КНД -4.1.4»Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї»**  Карамель (ливна, еластична, атласна): характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з карамелей. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.  **КНД -4.1.5 «Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них»**  Грильяж, марципанова маса: характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з грильяжу та марципанової маси. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.  **КНД -4.1.6 «Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них»**  Мастика (цукрова сирцева, молочна, заварна, паста і інш.): характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з мастики. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів**.**  **КНД -4.1.7 «Приготування різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї»**  Глазур (сирцева для глазурування та оздоблення виробів, заварна): характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з глазурі. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.  **КНД -4.1.8 «Приготування мусів, суфле»**  Муси та суфле: характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання. Використання. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.  **КНД -4.1.9 «Виготовлення оздоблень з шоколаду»**  Шоколад: характеристика, технологія та правила роботи з шоколадом. Вимоги до якості. Використання. Технологія приготування елементів оздоблення, прикрас і деталей малюнку з шоколаду. Правила оздоблення ними борошняних кондитерських виробів.  **КНД -4.1.10 « Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів»**  Способи оздоблення кремом за допомогою кондитерської гребінки, різних трубочок. Виготовлення з крему бордюрів, надписів, орнаментів тощо. Порядок та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.  **КНД – 4.2.1 «Виготовлення різноманітних цукрових мас»**  Помадні цукеркові маси, молочні помадні цукеркові маси: характеристика, технологія приготування. Властивості помадних мас під час формування, відливання виробів до форми. Глазурування цукерок шоколадом. Вимоги до якості, умови та термін зберігання  **КНД – 4.2.2 «Виготовлення мармеладу»**  Мармелад: характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання.  **КНД – 4.2.3 «Виготовлення фруктових та желейних мас»**  Фруктові та желейні цукерки: характеристика, технологія приготування напівфабрикатів для фруктових та желейних мас (фруктово-ягідних, драглеподібних). Вимоги до якості, умови та термін зберігання.  **КНД -4.3.1 «Виготовлення десертів з утворенням драглів»**  Десерти з утворенням драглів: характеристика, різновиди, технологія приготування, відпуск, вимоги до якості, термін реалізації.  **КНД -4.3.2 «Виготовлення гарячих десертів»**  Гарячі десерти: характеристика, технологія приготування, відпуск, вимоги до якості, умови та термін зберігання.  **КНД -4.3.3 «Виготовлення заморожених десертів»**  Заморожені десерти: характеристика, технологія приготування, відпуск, вимоги до якості, умови та термін зберігання.  **КНД -4.3.4 «Виготовлення десертів з плодів і ягід»**  Натуральні плоди і ягоди: їх оброблення, нарізання, відпуск, вимоги до якості, термін реалізації.  **Лабораторно-практична робота 1.** Технологія приготування десертів.  **КНД -4.4.1 «Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього»**  Характеристика, технологія приготування дріжджового шарового тіста. Вимоги до його якості. Формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового шарового тіста: булочок, пиріжків в асортименті, пирогів тощо. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.  **КНД -4.4.2«Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста»**  Методи консервування напівфабрикатів з дріжджового тіста; прискорення процесів бродіння. Технологія приготування швидкозаморожених напівфабрикатів та виробів з дріжджового тіста.  **Лабораторно-практична робота 1.** Технологія приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього.  **КНД -4.5.1 «Приготування медового тіста та виробів з нього»**  Технологія та особливості приготування медового тіста. Формування напівфабрикатів, температурний режим випікання, вимоги до якості виробів: пряників, тістечок, перекладанців тощо.  **КНД -4.5.2 «Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього»**  Характеристика, технологія приготування білкового тіста. Співвідношення сировини, особливості її підготовки, особливості приготування тіста, температурний режим випікання білкового тіста, визначення готовності. Технологія приготування різних видів білкового тіста з наповнювачами: горіхами, маком, какао порошком. Технологія приготування виробів з білкового тіста: печива, тістечок тощо. Вимоги до якості.  **КНД -4.5.3 «Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього»**  Способи приготування бісквітного тіста: на білках, буше, з використанням сумішей та емульгаторів, новий бісквіт з маслом какао, горіхами, маком. Визначення готовності тіста. Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання, визначення готовності напівфабрикатів, недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів, тістечок тощо. Вимоги до їх якості.  Особливості рецептури та технологія приготування масляного бісквіту (чотирма способами). Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування виробів з масляного бісквіту: печива, кексів, тістечок. Вимоги до їх якості.  **КНД -4.5.4 «Приготування заварного тіста та виробів з нього»**  Характеристика заварного тіста. Особливості рецептури, співвідношення сировини та технологія приготування заварного тіста. Процеси, що відбуваються під час приготування заварки. Визначення готовності заварки, готового тіста. Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Формування, температурний режим випікання напівфабрикатів із заварного тіста. Технологія приготування тістечок заварних, профітролей тощо. Вимоги до їх якості.  **КНД -4.5.5 Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього**  Характеристика, технологія приготування шарового тіста по стадіях: підготовка жиру для прошарування, замішування тіста, прошарування тіста жиром; розкачування; охолодження. Значення кількості розкачування тіста на якість готових виробів. Недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування, температурний режим випікання виробів з шарового тіста: валованів, пиріжків, тістечок тощо. Вимоги до якості виробів, термін і умови зберігання.  **КНД -4.5.6 Приготування мигдального тіста та виробів з нього**  Характеристика, технологія приготування мигдальног тіста. Вимоги до якості виробів, термін і умови зберігання.  **КНД -4.5.7 Приготування крихтового тіста та виробів з нього**  Характеристика, технологія приготування тістечок асорті з крихти. Вимоги до їх якості, термін і умови зберігання.  **КНД -4.5.8 Приготування українських національних кондитерських виробів**  Характеристика, технологія приготуванняукраїнських національних кондитерських виробів. Різноманітність кондитерських виробів в сучасній українській кухні.  Технологія приготування вертути, сирників.  Технологія приготування папушника швидкого, папушника полтавського, папушника по-подільські.  Технологія приготування вергунів, мандриків з сиром  Технологія приготування соложаника яблучного, макового, вишневого, сметанного.  **Лабораторно-практична робота 3.** Технологія приготування тістечок з пісочного, медового, білкового тіста.  **Лабораторно-практична робота 4.** Технологія приготування тістечок з бісквітного тіста, масляного бісквіту.  **Лабораторно-практична робота 5.** Технологія приготування тістечок з заварного, шарового тіста, тістечок асорті, з крихти.  **КНД -4.6.1 «Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами»**  Технологія приготування пісочних тортів, особливості приготування. Вимоги до якості, термін та умови зберігання.  **КНД -4.6.2 «Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень»**  Технологія приготування бісквітних тортів: з масляним кремом, суфле, білковим кремом; бісквітно-фруктові торти. Вимоги до якості тортів, особливості оздоблення, термін та умови зберігання.  **КНД -4.6.3 «Приготування білкових та білково-горіхових тортів»**  Технологія приготування білкових, білково-горіхових тортів; особливості їх приготування. Вихід, вимоги до їх якості, термін та умови зберігання.  **КНД -4.6.4 «Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами»**  Технологія приготування тортів з медового тіста; особливості їх приготування. Вихід, вимоги до їх якості, термін та умови зберігання.  **КНД -4.6.5 «Приготування тортів з шарованого тіста»**  Технологія приготування шарових тортів. Особливості приготування тортів з шарового січеного тіста. Технологія приготування тортів з масляним кремом, фруктовим тощо. Вихід, вимоги до якості, термін та умови зберігання.  **КНД -4.6.6 «Приготування фігурних тортів, тортів асорті»**  Особливості, форма, розміри тортів. Різниця фігурних тортів від тортів масового виробництва по масі, формі, художньому оформленню. Види оздоблення тортів.  Технологія та особливості приготування тортів асорті. Види оздоблення в залежності від асортименту. Вимоги до якості тортів, термін та умови зберігання.  **Лабораторно-практична робота 6.** Технологія приготування тортів.  **КНД – 4.1**  **Тема 1. Вступ. Розвиток сучасного устаткування для підприємств харчування**  Розвиток сучасного виробництва устаткування для підприємств харчування. Рівень та значення автоматизації устаткування. Вимоги Державних стандартів до технічного оснащення підприємств харчування. Використання універсальних та багатофункціональних машин.  **КНД – 4.2**  **Тема 2. Механічне устаткування**  Універсальні кухонні машини: призначення, будова, комплектність змінними механізмами, автоматизація технологічних процесів, запобіжні та блокуючи пристрої, електробезпека під час експлуатації машини. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з машинами.  **КНД – 4.3**  Сучасні збивальні машини, блендери, міксери: призначення, будова, принцип роботи, експлуатація машин з дотриманням технічних вимог безпеки праці, регулювання швидкості, використання робочих органів за призначенням. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з машинами.  **КНД – 4.4**  Сучасні машини для замісу тіста та його розкачування: призначення, будова, принцип роботи, експлуатація з дотриманням технічних вимог безпеки праці, питома продуктивність, запобіжні та блокуючи пристрої. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з машинами.  Машини для дозування та відсаджування тіста: призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з машинами.  **КНД – 4.5**  **Тема 3. Теплове устаткування**  Автоматизація теплових процесів, її призначення та використання. Заходи з економії енергетичних ресурсів. Електронагрівачі: лампа ІЧ-випромінника та магнетрон.  Конвекційні пекарні печі: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з печами.  Пароконвекційні шафи: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, інтенсифікація теплового процесу. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з шафами.  НВЧ-печі: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, запобіжні та блокуючі пристрої, інтенсифікація теплового процесу. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з печами.  **КНД – 4.6**  **Тема 4. Холодильне устаткування**  Устаткування для реалізації борошняних кондитерських виробів: прилавки-вітрини та ін. Їх призначення, будова, автоматика, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з холодильним устаткуванням.  **КНД -4.1**  Малювання кондитерських виробів  Композиція малюнка. Основні закони композиції. Композиційне розміщення предметів; дотримання їх пропорцій і взаємо розташування.  **Практична робота 1:** Малювання з натури тістечок різних форм. Композиційне розміщення елементів оздоблення. Малювання трафаретів.  **Практична робота 2:** Малювання з натури тортів різних форм. Малювання та оформлення тематичних тортів. Композиційне розміщення елементів оздоблення.  **КНД -4.3**  **Ліплення предметів навколишнього світу**  Зміст і завдання ліплення. Підготовка інструментів та матеріалу до роботи.  **Практична робота 3:** Ліплення з натури овочів, фруктів, грибів.  Ліплення з натури ягід. Ліплення елементів переплетіння, складання корзин "ладдя", "корзинка" та ін.  **Практична робота 4:** Ліплення з натури квітів.  Ліплення птахів, тварин, фігури людини.  **КНД -4.4**  **Створення макетів на тему народних казок**  **Практична робота 5:** Виготовлення макетів на тему народних казок з елементами тварин, птахів, комбінованими елементами.  **КНД -4.5**  **Виготовлення елементів оздоблення з малювальної маси, мастики**  **Лабораторно-практична робота 6:** Виготовлення оздоблень для тістечок, тортів різної конфігурації, виготовлення трафаретів.  **Лабораторно-практична робота 7:** Виготовлення елементів оздоблення з різних видів мастик. Формування квітів, листків та ін.  **Практична робота 8:** Виготовлення макетів тістечок різноманітної форми з різними оздобленнями.  **Лабораторно-практична робота 9:** Виготовлення макетів тістечок різноманітної форми з різними оздобленнями.  **КНД – 4.6**  **Створення макетів тортів**  Етапи створення моделей тортів. Побудова макетів тортів різних форм та з різними оздобленнями.  **Практична робота 10:** Виготовлення макетів тортів різноманітної форми з різними оздобленнями.  **Лабораторно-практична робота 11:** Виготовлення макетів тортів різноманітної форми з різними оздобленнями.  **КНД – 4.1**  **Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу в закладах**  **ресторанного господарства.**  Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування харчових продуктів. Умови приймання харчових продуктів у закладах ресторанного господарства. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремових кондитерських  виробів. Санітарні вимоги до виробництва м’якого морозива в закладах  ресторанного господарства.  **КНД -4.2**  **Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і**  **обслуговування відвідувачів.**  **КНД – 4.4**  **Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної**  **природи в закладах ресторанного господарства.**  Захворювання мікробного походження та їх профілактика в закладах  ресторанного господарства.  **КНД – 4.5**  **Санітарно-гігієнічна оцінка харчових добавок і смакових товарів**. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів. Санітарна документація, що регламентує їх використання.  **КНД – 4.6**  **Органи і установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров’я України та їх функції з санітарного нагляду за закладами ресторанного господарства.**  **КНД – 4.3**  Кваліфікаційна характеристика кондитера 4 розряду.  Основи оперативного планування роботи кондитерського цеху. Наряд замовлення, складання робочої програми. Організація робочих місць з приготування оздоблювальних напівфабрикатів, оформлення виробів після випікання. Організація роботи експедиції та приміщення зберігання тари.  **Практична робота 1:** Складання наряду замовлення та робочої програми.  **КНД – 4.1**  **Нормативні документи: види, призначення, використання**  Нормативно-технологічні документи кондитера. Розрахунок взаємозаміни сировини.  **Практична робота 1:** розрахунок сировини на необхідну кількість виробів. Розрахунок кількості борошна в залежності від вологості. Розрахунок взаємозаміни сировини.  **КНД – 4.3**  **Ціноутворення у закладах ресторанного господарства**  Поняття про ціни, види цін. Порядок розрахунку суми націнок та продажної ціни на сировину. Вимоги до оформлення документів.  Порядок розрахунку ціни реалізації на вироби.  **КНД – 4.4**.  Порядок складання калькуляційної картки  Вимоги до оформлення документів.  **КНД – 4.5**.  **Практична робота 2:** розрахунок суми націнок та продажної ціни на сировину.  **Практична робота 3:** розрахунок ціни реалізації на готові вироби. Складання калькуляційної картки.  **КНД – 4.6**.  **Облік цінностей у кондитерському цеху**  Матеріальна відповідальність. Первинні документи кондитерського цеху (виробництва): замовлення на виготовлення виробів; замовлення на отримання сировини; документи на видачу готових виробів з цеху та ін. Інвентаризація в кондитерському цеху.  **Практична робота 4:** складання первинних документів. | | |

**Професійно - практична підготовка**

**ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Одиниця модуля** | **Тема** | **Кількість**  **годин** | **Зміст програми** |
| **Модуль КНД-4.1** | **Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошня-них кондитерських виробів** | **60** | КНД – 4.1.1 Приготування кремів масляних на основі сиропів  КНД – 4.1.2 Приготування заварних кремів, їх різновидності.  КНД – 4.1.3 Приготування білкового крему, його різновидності.  КНД – 4.1.4 Приготування карамелі, її різновидностей, оздоблювальних виробів з неї.  КНД – 4.1.5 Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них.  КНД – 4.1.6 Приготування цукрових мастик та елементів оздоблювання з них.  КНД – 4.1.7 Приготування різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї.  КНД – 4.1.8 Приготування мусів, суфле.  КНД – 4.1.9 Приготування оздоблень з шоколаду.  КНД – 4.1.10 Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів |
| **Модуль КНД-4.2**  **Модуль КНД-4.3**  **Модуль КНД-4.4**  **Модуль КНД-4.5**  **Модуль КНД-4.5** | **Приготування помадних,желейних цукерок, мармеладу**  **Приготування десертів**  **Приготування дріжджового видів тіста та виробів з нього**  **Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**  **Приготування складних тортів різних видів** | **18**  **24**  **18**  **48**  **48** | Виготовлення різноманітних цукрових мас.  Виготовлення мармеладу  Виготовлення фруктових та желейних мас.  Приготування десертів з утворенням драглів.  Виготовлення гарячих десертів.  Виготовлення заморожених десертів.  Виготовлення десертів з плодів і ягід.  Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього  Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього  Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього  Приготування медового тіста та виробів з нього.  Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього  Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього.  Приготування заварного тіста та виробів з нього  Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього  Приготування мигдалевого тіста та виробів з нього  Приготування крихтового тіста та виробів з нього  Приготування українських національних кондитерських виробів  Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами.  Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень.  Приготування білкових та білково-горіхових тортів.  Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами.  Приготування тортів з шарового тіста  Приготування фігурних тортів Асорті  Приготування фігурних тортів Асорті  Приготування фігурних тортів Асорті |

**Професійно - практична підготовка**

**ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Одиниця модуля** | **Тема** | **Кількість**  **годин** | **Зміст програми** |
| **Модуль КНД-4.1** | **Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошня-них кондитерських виробів** | **56** | Приготування кремів масляних на основі сиропів .Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів  Приготування заварного крему, його різновидів.  Приготування білкового крему, його різновидів. Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів  Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї  Приготування грильяжу, марци-паннової маси та елементів оздо-блення з них  Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них  Приготування різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї .Виготовлення оздоблень з шоколаду  Приготування мусів, суфле |
| **Модуль КНД-4.2**  **Модуль КНД-4.3**  **Модуль КНД-4.4**  **Модуль КНД-4.5**  **Модуль КНД-4.5** | **Приготування помадних,желейних цукерок, мармеладу**  **Приготування десертів**  **Приготування дріжджового видів тіста та виробів з нього**  **Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**  **Приготування складних тортів різних видів** | **28**  **35**  **28**  **77**  **49** | Виготовлення різноманітних цукрових мас  Виготовлення мармеладу  Виготовлення фруктових та желейних мас  Виготовлення десертів з утворенням драглів  Виготовлення десертів з утворенням драглів  Виготовлення гарячих десертів  Виготовлення заморожених десертів  Виготовлення десертів з плодів і ягід  Виготовлення десертів з плодів і ягід  Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього  Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього  Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього  Приготування медового тіста та виробів з нього.  Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього  Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього.  Приготування заварного тіста та виробів з нього  Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього  Приготування мигдалевого тіста та виробів з нього  Приготування крихтового тіста та виробів з нього  Приготування українських національних кондитерських виробів  Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами.  Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень.  Приготування білкових та білково-горіхових тортів.  Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами.  Приготування тортів з шарового тіста  Приготування фігурних тортів Асорті  Приготування фігурних тортів Асорті  Приготування фігурних тортів Асорті |