



**Міністерство освіти і науки України  
Міністерство соціальної політики України**

***Державний стандарт  
професійно-технічної освіти***

**ДСПТО 7412.С.10.70-2015**  
(позначення стандарту)

**Професія: Кондитер**

**Код: 7412**

**Кваліфікація: кондитер 3, 4, 5-го розрядів**

***Видання офіційне  
Київ - 2015***



**Міністерство освіти і науки України  
Міністерство соціальної політики України**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказ Міністерства освіти і науки України  
від « 08 » жовтня 2015 року № 1032

***Державний стандарт  
професійно-технічної освіти***

**ДСПТО 7412.С.10.70-2015**  
(позначення стандарту)

**Професія: Кондитер**

**Код: 7412**

**Кваліфікація: кондитер 3, 4, 5-го розрядів**

*Видання офіційне  
Київ – 2015*

## **Авторський колектив**

**Львов Віктор Миколайович** – директор ДНЗ «Запорізький професійний торгово-кулінарний ліцей».

**Тимченко Наталія Іванівна** – методист НМЦ ПТО у Запорізькій області.

**Пермякова Світлана Іванівна** – старший майстер ДНЗ «Запорізький професійний торгово-кулінарний ліцей».

**Фадіна Олена Валеріївна** – майстер виробничого навчання ДНЗ «Запорізький професійний торгово-кулінарний ліцей».

**Шемет Галина Георгіївна** – завідувача виробництвом ТОВ КДХ «Сонечко».

**Єловець Тамара Михайлівна** – викладач спец.дисциплін ДНЗ «Запорізький професійний торгово-кулінарний ліцей».

**Закидальська Ірина Михайлівна** – викладач спец.дисциплін Колківського вищого професійного училища.

**Бойко Іванна Іванівна** – майстер виробничого навчання ДНЗ «Мукачівський центр професійно-технічної освіти».

**Дереш Мар'яна Михайлівна** – майстер виробничого навчання ДНЗ «Мукачівський центр професійно-технічної освіти».

**Елик Наталія Василівна** – викладач спец.дисциплін ДНЗ «Мукачівський центр професійно-технічної освіти».

### **Керівники проекту**

**Супрун В'ячеслав Васильович** – директор Департаменту професійно-технічної освіти Міністерства освіти і науки України.

**Паржницький Віктор Валентинович** – начальник відділу професійної освіти і тренінгів Інституту модернізації змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

**Багмут Ольга Миколаївна** – завідувач наукового сектору відділу професійної освіти і тренінгів Інституту модернізації змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

Зауваження та пропозиції щодо змісту державного стандарту, замовлення на його придбання просимо надсилати за адресою:

вул. Митрополита Василя Липківського 36, м. Київ, 03035.

Інститут модернізації змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

Телефон: (044)248-91-16.

Примітка. Цей стандарт не може бути повністю чи частково відтворений, тиражований та розповсюджений без дозволу Інституту модернізації змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

## Загальні положення щодо реалізації ДСПТО

Державний стандарт професійно-технічної освіти для підготовки (підвищення кваліфікації) робітників з професії 7412 Кондитер 3, 4, 5-го розрядів розроблено відповідно до статті 32 Закону України «Про професійно-технічну освіту» та постанови Кабінету Міністрів України від 17 серпня 2002 року № 1135 «Про затвердження стандарту професійно-технічної освіти» та Методики розроблення державних стандартів професійно-технічної освіти з конкретних робітничих професій, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 15 травня 2013 року № 511, зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 29 травня 2013 року за № 832/23364 та є обов'язковим для виконання всіма професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників, незалежно від їх підпорядкування та форми власності.

Державний стандарт професійно-технічної освіти містить:

- освітньо-кваліфікаційну характеристику випускника професійно-технічного навчального закладу;
- типовий навчальний план;
- типові навчальні програми з навчальних предметів, виробничого навчання, передбачених типовим навчальним планом;
- критерії кваліфікаційної атестації випускника.

У професійно-технічних навчальних закладах першого атестаційного рівня тривалість професійного навчання на 3-й розряд – 1035 годин, на 4-й розряд – 946 годин, на 5-й розряд – 700 годин.

У професійно-технічних навчальних закладах другого та третього атестаційних рівнів тривалість первинної професійної підготовки встановлюється відповідно до рівня кваліфікації, яку набуває учень, що визначається робочим навчальним планом.

При організації перепідготовки за робітничими професіями термін професійного навчання встановлюється на основі термінів, передбачених для первинної професійної підготовки робітників з відповідної професії, при цьому навчальна програма перепідготовки може бути скорочена до 50% за рахунок виключення раніше вивченого матеріалу за наявності у слухача документа про присвоєння робітничої професії.

У разі необхідності зазначені терміни навчання можуть бути подовжені за рахунок включення додаткового навчального матеріалу відповідно до вимог сучасного виробництва, конкретного робочого місця, замовників робітничих кадрів тощо.

Типовим навчальним планом передбачено резерв часу для вивчення предметів за потребою ринку праці («Техніка пошуку роботи», «Ділова етика і культура спілкування», «Дизайн виробництва» та інші).

Освітньо-кваліфікаційні характеристики випускника складені на основі Випуску 65 «Торгівля та громадське харчування» Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, затвердженого наказом Міністерства

зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 20.08.1999 р. № 918, досягнень науки і техніки, впровадження сучасних технологічних процесів, передових методів праці, врахування особливостей галузі, потреб роботодавців і містять вимоги до рівня знань, умінь та навичок. Крім основних вимог до рівня знань, умінь та навичок, до кваліфікаційних характеристик включено вимоги, передбачені п.7 «Загальних положень», Випуску 1 «Професій працівників, що є загальними для всіх видів економічної діяльності» Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, затвердженого Міністерством праці та соціальної політики України від 29.12.2004 р. № 336.

Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних майстернях, лабораторіях, на навчально-виробничих дільницях та/або безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Обсяг навчального часу на обов'язковий компоненту змісту професійно-технічної освіти не може перевищувати 80% загального фонду навчального часу, відповідно варіативний компонент – 20 %.

Навчальний час учня, слухача визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання навчальних програм професійно-технічної освіти.

Обліковими одиницями навчального часу є:

академічна година тривалістю 45 хвилин;

урок виробничого навчання, тривалість якого не перевищує 6 академічних годин;

навчальний день, тривалість якого не перевищує 8 академічних годин;

навчальний тиждень, тривалість якого не перевищує 36 академічних годин;

навчальний рік, тривалість якого не перевищує 40 навчальних тижнів.

Навчальний (робочий) час учня, слухача в період проходження виробничої та передвипускної (переддипломної) практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно із законодавством.

Професійно-технічні навчальні заклади, органи управління освітою, засновники організують та здійснюють поточний, тематичний, проміжний і вихідний контроль знань, умінь та навичок учнів (слухачів), їх кваліфікаційну атестацію. Представники роботодавців, їх організацій та об'єднань долучаються до тематичного, вихідного контролю знань, умінь та навичок учнів (слухачів), їх кваліфікаційної атестації.

Під час прийому на перепідготовку або підвищення кваліфікації робітників професійно-технічним навчальним закладом здійснюється вхідний контроль знань, умінь та навичок у порядку, визначеному центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері освіти, за погодженням із заінтересованими центральними органами виконавчої влади.

Після завершення навчання кожний учень (слухач) повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені освітньо-кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, установленними у відповідній галузі.

До самостійного виконання робіт учні (слухачі) допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик, критеріїв оцінювання.

Випускнику професійно-технічного навчального закладу другого та третього атестаційних рівнів, якому присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник», видається диплом.

Особі, яка опанувала курс професійно-технічного навчання й успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду та видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації.

Зразки диплома кваліфікованого робітника та свідоцтва про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 року № 979 «Про затвердження зразків документів про професійно-технічну освіту».

Особам, які достроково випускаються з професійно-технічного навчального закладу та за результатами проміжної кваліфікаційної атестації їм присвоєна відповідна робітнича кваліфікація, видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації державного зразка.

**Міністерство освіти і науки України**  
**Міністерство праці та соціальної політики України**

***Державний стандарт  
професійно-технічної освіти***

**ДСПТО 7412.С.10.70-2015**  
(позначення стандарту)

**Професія: Кондитер**

**Код: 7412**

**Кваліфікація: кондитер 3-го розряду**

***Видання офіційне  
Київ - 2015***

## **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 боршна 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

**Типовий навчальний план  
підготовки кваліфікованих робітників**

Професія – 7412 Кондитер

*(код, назва професії)*

Кваліфікація - 3 розряд

*(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)*

Загальний фонд навчального часу – 1055 годин

| №<br>з/п  | Навчальні предмети   | Кількість годин |                                       |
|-----------|--|-----------------|---------------------------------------|
|           |  | Всього          | З них на лабораторно-практичні роботи |
| <b>2.</b> | <b>Загально-професійна підготовка</b>  | <b>83</b>       | <b>14</b>                             |
| 2.1.      | Інформаційні технології  | 20              | 12                                    |
| 2.2.      | Основи правових знань  | 20              | 2                                     |
| 2.3.      | Правила дорожнього руху  | 8               |                                       |
| 2.4.      | Основи галузевої економіки і підприємництва  | 20              |                                       |
| 2.5.      | Резерв часу  | 15              |                                       |
| <b>3.</b> | <b>Професійно-теоретична підготовка</b>  | <b>292</b>      | <b>66</b>                             |
| 3.1.      | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства         | 120             | 36                                    |
| 3.2.      | Устаткування підприємств харчування  | 80              | 16                                    |
| 3.3.      | Малювання та ліплення  | 10              | 10                                    |
| 3.4.      | Гігієна та санітарія виробництва   | 20              |                                       |
| 3.5.      | Організація виробництва та обслуговування  | 22              |                                       |
| 3.6.      | Облік, калькуляція та звітність  | 10              | 4                                     |
| 3.7.      | Охорона праці  | 30              |                                       |
| <b>4.</b> | <b>Професійно-практична підготовка</b>   | <b>653</b>      |                                       |
| 4.1.      | Виробниче навчання   | 240             |                                       |
| 4.2.      | Виробнича практика   | 413             |                                       |
| <b>5.</b> | <b>Консультації</b>  | <b>20</b>       |                                       |
| <b>6.</b> | <b>Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)</b> | <b>7</b>        |                                       |
| <b>7.</b> | <b>Загальний обсяг навчального часу (без п.5)</b>  | <b>1035</b>     | <b>80</b>                             |

**Перелік кабінетів і лабораторій для підготовки кваліфікованих робітників за професією 7412 Кондитер**

1.Кабінети:

- Технології приготування борошняних кондитерських виробів
- Устаткування підприємств харчування

2. Лабораторії:

- Кухня-лабораторія з дегустаційним залом

- Гігієни та санітарії
- Охорони праці
- Інформатики та комп'ютерної техніки

(навчальною аудиторією)

- Інформаційних технологій

*Примітка:* для підприємств, організацій, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників: допускається зменшення кількості кабінетів, лабораторій за рахунок їх об'єднання; індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників може здійснюватись при наявності обладнаного робочого місця;

предмет “Інформаційні технології” вивчається за згодою підприємств-замовників кадрів.

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

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>                                       | <i>Кількість годин</i> |                                       |
|--------------|---|------------------------|---------------------------------------|
|              |   | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні</i> |
| 1            | Інформація та інформаційні технології             | 2                      |                                       |
| 2            | Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології       | 12                     | 8                                     |
| 3            | Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі | 6                      | 4                                     |
|              | <i>Всього годин</i>                               | <b>20</b>              | <b>12</b>                             |

**Тема 1. Інформація та інформаційні технології**

Поняття про інформацію та інформаційні технології. Використання інформаційних технологій в галузі та їх складових.

**Тема 2. Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології**

Програмне забезпечення ПК. Програми створення текстових і графічних документів. Стили оформлення та подання інформації. Розробка фірмового стилю.

Мультимедійні технології.

Види і типи презентацій. Створення презентацій за допомогою PowerPoint.

Знайомство з сучасними графічними редакторами. Характеристика, інтерфейс графічних редакторів.

**Лабораторно-практична робота 1:** Програми для створення текстових документів: MS Word, Publisher. Візуальний стиль оформлення та подання інформації.

**Лабораторно-практична робота 2:** Програми для створення графічних документів. Елементи інтерфейсу графічних редакторів.

**Лабораторно-практична робота 3:** Застосування графічного редактору у кондитерській справі. Освоєння навиків застосування кольорової гами.

**Лабораторно-практична робота 4:** Створення презентацій.

**Тема 3. Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі**

Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі. Відомості про Internet. Технології пошуку необхідної інформації, її збереження, друк. Створення електронної скриньки, відправка та отримання листів.

**Лабораторно-практична робота 5:** Пошук необхідної інформації в мережі Internet, її збереження, друк.

**Лабораторно-практична робота 6:** Створення електронної скриньки. Відправка та отримання листів.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Основи правових знань”**

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>  | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|--|------------------------|--|
|              |  | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1            | Право – соціальна цінність, складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави | 2                      |  |
| 2            | Конституційні основи України   | 10                     | 2  |
| 3            | Правові основи професійно-технічної освіти   | 2                      |  |
| 4            | Цивільне право та відносини, що ним регулюються  | 2                      |  |
| 5            | Господарство і право   | 4                      |  |
|              | <b><i>Всього годин:</i></b>  | <b>20</b>              | <b>2</b>                                     |

**Тема 1. Право - соціальна цінність, складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави**

Право у житті кожного з нас. Право - цінність - одна з засад державного та суспільного життя. Принципи права, його провідні основоположні ідеї. Морально-етична природа права. Той, хто порушує юридичні закони, порушує і закони совісті. Правомірна поведінка та правопорушення. Юридична відповідальність.

Поняття правосвідомості як регулятора правомірної поведінки, чинника зміцнення правопорядку і законності.

Загальна характеристика держави. Держава і громадянське суспільство. Засади правової держави: повне народовладдя; верховенство права; політичний, економічний та ідеологічний плюралізм; розподіл державної влади на законодавчу, виконавчу і судову; забезпечення прав людини. Значення правосвідомості і правової культури у побудові правової держави.

**Тема 2. Конституційні основи України**

Визначення державного (конституційного) права. Поняття Конституції як Основного Закону держави. Загальні засади Основного Закону України. Україна – суверенна і незалежна, демократична, соціальна, правова держава. Державні символи України.

Громадянин і держава. Поняття громадянства в Україні. Правове становище громадян України, їхня рівноправність. Права осіб, які належать до національних меншин – невід’ємна частина загальноновизнаних прав людини. Гарантування громадянам України права на національно-культурні надбання та мову.

Основні особисті, соціально-економічні, культурні та політичні права свободи громадян України.

Особисті права і свободи громадян: право кожної людини на життя, на повагу до гідності, на свободу та особисту недоторканість; недоторканість житла кожного; таємниця листування, телефонних розмов, телеграфної та іншої кореспонденції, право на захист від втручання в особисте і сімейні життя тощо. Соціально-економічні та культурні права і свободи громадян: право приватної власності; право на підприємницьку діяльність; право користуватися об'єктами права державної та комунальної власності; право на освіту; право на працю; право на соціальний захист у разі повної, частково або тимчасової втрати працездатності, втрати годувальника, безробіття з не залежних від них обставин, а також у старості та в інших випадках, передбачених законом та ін. Політичні права і свободи громадян: право брати участь в управлінні державними справами; право на свободу об'єднання у політичні партії та громадські організації тощо. Єдність прав і обов'язків громадян. Вільність і рівність усіх людей у своїй гідності і правах. Невідчужуваність і невід'ємність прав і свобод людини.

Вибори, референдум в Україні. Здійснення волевиявлення народу через вибори, референдум та інші форми безпосередньої демократії в Україні. Основні засади виборів народних депутатів України. Поняття про референдум, їх види. Проголошення та призначення Всеукраїнського референдуму.

Верховна Рада України (парламент). Верховна Рада - представницький орган державної влади в Україні. Її склад, структура, повноваження і порядок роботи. Народний депутат України – повноважний представник народу України у Верховній Раді України та відповідальний перед ним.

Президент України. Президент України – глава держави. Обрання Президента України та його повноваження. Припинення повноважень Президента України.

Кабінет Міністрів України та інші органи виконавчої влади. Кабінет Міністрів України — вищий орган у системі органів виконавчої влади. Відносини між виконавчою владою – Кабінетом Міністрів України і Президентом та Верховною Радою України. Місцеві державні адміністрації – складові системи органів державної виконавчої влади.

Прокуратура.

Правосуддя. Конституційний Суд України. Здійснення правосуддя в Україні винятково судами. Система судів в Україні. Основні засади судочинства. Статус суддів, їх незалежність та недоторканність. Вища рада юстиції. Конституційний Суд України — єдиний орган конституційної юрисдикції в Україні. Склад Конституційного Суду України. Порядок призначення та строк повноважень його суддів. Повноваження Конституційного Суду України.

Територіальний устрій України. Автономна Республіка Крим.

Місцеве самоврядування. Поняття місцевого самоврядування в Україні, його система та повноваження.

**Практична робота:** особисті (громадянські) права та свободи громадян України. Конституційні основи України.

### **Тема 3. Правові основи професійно-технічної освіти**

Законодавство України про освіту та його завдання.

Закон України “Про освіту”. Право громадян на освіту. Основні принципи освіти. Державна політика в галузі освіти.

Професійно-технічна освіта — невід’ємна складова частина освіти України.

Закон України “Про професійно-технічну освіту”. Його завдання. Мета професійно-технічної освіти. Права, обов’язки та відповідальність учнів, слухачів професійно-технічного навчального закладу.

Особливий соціальний захист учнів, слухачів професійно-технічних навчальних закладів. Документи про професійно-технічну освіту.

### **Тема 4. Цивільне право та відносини, що ним регулюються**

Поняття цивільного права України. Цивільне законодавство. Цивільні правовідносини та їх регулювання. Суб’єкти цивільних правовідносин. Юридичні особи. Об’єкти цивільних правовідносин. Право власності. Захист права власності.

Поняття, зміст і принципи приватизації. Цивільно-правові угоди. Поняття, види та форми угод. Договір як різновид угоди. Договірні зобов’язання. Окремі види зобов’язань.

Цивільно-правова відповідальність. Поняття та мета цивільно-правової відповідальності. Зобов’язання, що виникають у разі заподіяння шкоди. Цивільно-правова відповідальність неповнолітніх.

Спадкове право. Підстави спадкоємства. Спадкоємство за законом. Спадкоємство за заповітом.

### **Тема 5. Господарство і право**

Поняття господарського права та його роль у регулюванні господарських відносин. Система господарського права. Господарське законодавство, господарські правовідносини.

Відповідальність у господарських відносинах. Види відповідальності за порушення господарського законодавства.



**Типова навчальна програма з предмета  
“Правила дорожнього руху”**

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>  | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|--|------------------------|--|
|              |  | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1            | Загальні положення, терміни та визначення  | 1                      |  |
| 2            | Обов'язки та права пішоходів і пасажирів   | 1                      |  |
| 3            | Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом, і погоничів тварин | 1                      |  |
| 4            | Регулювання дорожнього руху  | 1                      |  |
| 5            | Рух транспорту та безпека пішоходів і пасажирів  | 1                      |  |
| 6            | Особливі умови руху  | 1                      |  |
| 7            | Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних пригод                            | 1                      |  |
| 8            | Відповідальність за порушення правил дорожнього руху   | 1                      |  |
|              | <b><i>Всього годин:</i></b>  | <b>8</b>               |  |

**Тема 1. Загальні положення, терміни та визначення**

Закон України "Про дорожній рух". Правила дорожнього руху як правова основа дорожнього руху, що має за мету створення безпечних умов для його учасників.

Закон України "Про дорожній рух" про порядок навчання різних груп населення Правил дорожнього руху.

Аналіз дорожньо-транспортних пригод у населеному пункті, області та причини їх виникнення.

Загальна структура і основні вимоги Правил дорожнього руху.

Порядок введення обмежень у дорожньому русі, відповідність обмежень, інструкцій та інших нормативних актів вимогам Правил дорожнього руху.

Терміни та визначення, що містять Правила дорожнього руху.

**Тема 2. Обов'язки та права пішоходів і пасажирів**

Порядок руху пішоходів у населених пунктах.

Особливості руху пішоходів, які переносять громіздкі предмети, осіб, які пересуваються в інвалідних колясках без двигуна, ведуть велосипед, мопед чи мотоцикл, везуть санки, візок тощо.

Порядок руху пішоходів за межами населених пунктів.

Рух пішоходів у темну пору доби та в умовах недостатньої видимості.

Рух дорогою організованих груп людей.

Особливості руху організованих груп дітей.

Пішохідний перехід. Порядок переходу проїжджої частини дороги.

Дії пішоходів у разі наближення транспортного засобу з увімкненим проблісковим маячком і спеціальним звуковим сигналом.

Дії пішоходів у разі причетності до дорожньо-транспортної пригоди.

Поведінка пасажирів на зупинках маршрутного транспорту.

Правила посадки і висадки.

Правила й обов'язки пасажирів під час користування транспортними засобами. Дії пасажирів у разі дорожньо-транспортної пригоди.

### **Тема 3. Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом, і погоничів тварин**

Віковий ценз і вимоги до водіїв велосипедів, мопедів, гужового транспорту та погоничів тварин. Технічний стан і обладнання вказаних транспортних засобів.

Розміщення транспортних засобів на проїзній частині.

Правила користування велосипедною доріжкою. Випадки, коли рух зазначених транспортних засобів і прогін тварин забороняється.

Небезпечні наслідки порушення вимог до руху велосипедів, мопедів, гужового транспорту і прогону тварин.

### **Тема 4. Регулювання дорожнього руху**

Дорожні знаки та їх значення в загальній системі організації дорожнього руху, їх класифікація.

Дорожня розмітка та її значення в загальній системі організації дорожнього руху, класифікація розмітки.

Дорожнє обладнання як допоміжний засіб забезпечення регулювання дорожнього руху на небезпечних ділянках доріг.

Типи світлофорів. Значення сигналів світлофора. Світлофори, що регулюють рух пішоходів.

Значення сигналів регулювальника:

- руки, що витягнуті в сторони, опущені або права рука зігнута перед грудьми;
- права рука витягнута вперед;
- рука піднята вгору;
- інші сигнали регулювальника.

Перевага сигналів регулювальника над сигналами світлофора, дорожніми знаками і розміткою.

### **Тема 5. Рух транспорту й безпека пішоходів і пасажирів**

Правосторонній рух транспорту. Рух у декілька рядів. Взаємна увага - умова безпеки руху.

Види та призначення попереджувальних сигналів. Правила подачі сигналів світловими покажчиками або рукою. Небезпечні наслідки порушення правил подавання попереджувальних сигналів.

Швидкість руху, дистанція та інтервал.

Поняття про гальмовий шлях. Фактори, які впливають на величину гальмового шляху.

Види перехресть. Порядок руху на перехрестях. Зупинка і стоянка.

### **Тема 6. Особливі умови руху**

Перевезення пасажирів під час буксирування транспортних засобів.

Навчальна їзда. Умови, при яких дозволяється навчальна їзда. Початкове навчання керування транспортними засобами. Навчальна їзда на дорогах.

Рух у житловій зоні. Переваги пішоходів під час руху в житловій зоні.

Автомагістралі і дороги для автомобілів, їх основні ознаки. Рух по автомагістралях і дорогах для автомобілів.

Основні ознаки гірських доріг і крутих спусків. Вимоги правил щодо руху на гірських дорогах і крутих спусках.

### **Тема 7. Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних пригод**

Визначення і термінове припинення дії травмуючого фактора, вивільнення потерпілого із транспортного засобу. Надання першої медичної допомоги. Правила і способи транспортування потерпілого на різних видах транспортних засобів.

### **Тема 8. Відповідальність за порушення Правил дорожнього руху**

Соціально-економічні і правові наслідки дорожньо-транспортних пригод і порушень Правил дорожнього руху.

Поняття і види адміністративних порушень. Кримінальна відповідальність. Відповідальність за нанесення матеріальної шкоди та шкоди природі.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Основи галузевої економіки і підприємництва”**

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>  | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|--|------------------------|--|
|              |  | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1            | Економічна наука та її роль у розвитку ресторанного господарства в Україні | 4                      |  |
| 2            | Економічні системи   | 3                      |  |
| 3            | Ринкова економіка та її функціонування                                     | 6                      |  |
| 4            | Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі        | 7                      |  |
|              | <b><i>Всього годин:</i></b>  | <b><i>20</i></b>       |  |

**Тема 1. Економічна наука та її роль у розвитку ресторанного господарства в Україні**

Предмет економічної науки. Виробництво та його фактори. Економічні потреби та ефективне використання обмежених виробничих ресурсів у сфері ресторанного господарства.

**Тема 2. Економічні системи**

Сутність та основні компоненти економічної системи. Права власності в економіці. Порівняльна характеристика ринкової та адміністративно-командної економіки. Вплив зміни економічної системи на розвиток ресторанного господарства в Україні.

**Тема 3. Ринкова економіка та її функціонування**

Принципи, на яких базується ринкова економіка. Попит, пропозиція та чинники, що їх визначають. Ринкова ціна. Суть конкуренції, її види та методи. Види та інфраструктура ринку.

**Тема 4. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі**

Сутність підприємництва, його функції та умови розвитку в Україні. Мета підприємницької діяльності. Види підприємництва у сфері ресторанного господарства: виробнича, торговельна та посередницька діяльність. Етична та соціальна відповідальність підприємництва.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Технологія приготування борошняних кондитерських виробів  
з основами товарознавства ”**

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>   | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|---|------------------------|--|
|              |   | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1            | Вступ   | 1                      |  |
| 2            | Основні речовини харчових продуктів   | 4                      |  |
| 3            | Характеристика сировини та підготовка її до виробництва                                 | 7                      |  |
| 4            | Технологія приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів | 20                     |  |
| 5            | Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів | 20                     | 6  |
| 6            | Замішування тіста та способи його розпушування  | 2                      |  |
| 7            | Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього        | 14                     | 6  |
| 8            | Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них                      | 26                     | 12   |
| 9            | Технологія приготування тістечок і тортів   | 26                     | 12   |
|              | <b><i>Всього годин:</i></b>   | <b><i>120</i></b>      | <b><i>36</i></b>                             |

**Тема 1. Вступ**

Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні.

Поняття про технологічний процес приготування борошняних кондитерських і булочних виробів.

**Тема 2. Основні речовини харчових продуктів**

Ознайомлення з речовинами, які входять до складу харчових продуктів.

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

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

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

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

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

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

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

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

Енергетична цінність (калорійність) харчових продуктів.

### **Тема 3. Характеристика сировини та підготовка її до виробництва**

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

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

Підготовка сировини до кондитерського виробництва.

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

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

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

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

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

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

Допоміжна сировина для кондитерського виробництва.

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

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

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

### **Тема 4. Технологія приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів**

Види та значення теплової обробки. Процеси, що відбуваються в продуктах під час теплової кулінарної обробки. Вплив теплової кулінарної обробки на якість готової продукції. Фізико-хімічні зміни білків, жирів, вуглеводів під час теплової обробки.

Види напівфабрикатів в залежності від сировини, технології виготовлення, їх характеристика та використання.

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

М'ясо, м'ясопродукти, птиця, субпродукти: хімічний склад, класифікація, види, значення в харчуванні, кулінарна обробка, використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з м'яса, птиці, м'ясопродуктів, субпродуктів. Використання, термін реалізації.

Риба, рибні продукти: хімічний склад, класифікація, види, значення в харчуванні, кулінарна обробка, використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з риби, рибних продуктів. Використання, термін реалізації.

Овочі, гриби: хімічний склад, харчова цінність, види, кулінарна обробка, вимоги до якості, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів і начинок з овочів, грибів. Використання, термін реалізації.

Фрукти, ягоди: хімічний склад, харчова цінність, види, кулінарна обробка, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості начинок з фруктів, ягід. Використання, термін реалізації.

Сушені плоди, ягоди: характеристика, харчова цінність, вимоги до якості, кулінарна обробка, підготовка до використання.

Плодово-ягідні вироби (повидло, джем, конфітур і т. ін.) промислового виробництва: асортимент, вимоги до якості, підготовка до використання, умови зберігання.

Крупи, бобові: види, значення в харчуванні, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з круп, бобових.

Горіхи, мак, какао-боби: хімічний склад, харчова цінність, види, коротка характеристика, вимоги до якості, підготовка до використання, умови зберігання.

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

Консервовані продукти: види, використання, умови зберігання.

Технологія приготування, вимоги до якості повидла, варення, джему, цукатів в асортименті. Використання, термін реалізації.

## **Тема 5. Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів**

Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення.

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

Технологія приготування, вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо). Прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні.

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

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.

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

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.

### **Лабораторно-практична робота**

Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: глазур, крем, мастика, шоколад.

## **Тема 6. Замішування тіста та способи його розпушування**

Класифікація тіста, їх коротка характеристика. Замішування та утворення тіста. Характеристика способів замісу тіста.

Вплив вологості борошна та якості клейковини на вихід і якість готових виробів.

Способи розпушування тіста: механічний, хімічний, біологічний. Процеси, що відбуваються при різних способах розпушування.

## **Тема 7. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього**

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.

#### **Лабораторно-практична робота**

Технологія приготування дріжджового безопарного тіста та виробів з нього.

### **Тема 8. Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них**

Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика.

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

Технологія приготування, особливості, вафельного тіста та виробів з нього: вафельні трубочки тощо. Режим та особливості випікання. Вихід, вимоги до якості, термін зберігання виробів.

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.

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.

Технологія приготування пряничного тіста сирцевим способом та виробів з нього. Визначення готовності тіста та вимоги до його якості. Вихід, вимоги до якості готових виробів.

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. Вимоги до їх якості.

#### **Лабораторно-практична робота**

Технологія приготування млинцевого тіста, вафельного тіста, пряничного тіста та виробів з них.

#### **Лабораторно-практична робота**

Технологія приготування прісного здобного, пісочного, бісквітного тіста та виробів з них.

### **Тема 9. Технологія приготування тістечок і тортів**

Технологічний процес виготовлення тістечок і 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.

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

Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. Розміри, форма, маса тортів. 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 тістечка й торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів. Поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей.

### **Лабораторно-практичні роботи**

1. Технологія приготування тістечок.
2. Технологія приготування тортів.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Устаткування підприємств харчування”**

| <i>№ з/п</i>                | <i>Тема</i>   | <i>Кількість годин</i> |  |
|-----------------------------|---|------------------------|--|
|                             |   | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1                           | Вступ. Знайомство з технічним оснащенням підприємств харчування | 2                      |  |
| 2                           | Загальні відомості про машини                                   | 4                      |  |
| 3                           | Загальні відомості про електричний привод                       | 2                      |  |
| 4                           | Універсальні кухонні машини                                     | 2                      |  |
| 5                           | Ваговимірювальне устаткування                                   | 2                      |  |
| 6                           | Машини та механізми для підготовки сировини                     | 8                      | 2  |
| 7                           | Машини для замісу тіста та збивання продуктів                   | 12                     | 2  |
| 8                           | Машина для обробки тіста та напівфабрикатів                     | 6                      | 2  |
| 9                           | Теплове устаткування  | 30                     | 6  |
| 10                          | Холодильне устаткування   | 12                     | 4  |
| <b><i>Всього годин:</i></b> |   | <b>80</b>              | <b>16</b>                                    |

**Тема 1. Вступ. Знайомство з технічним оснащенням підприємств харчування**

Задачі курсу „Устаткування підприємств харчування”. Зв'язок предмета з іншими дисциплінами та його значення для підготовки кваліфікованих працівників підприємств ресторанного господарства. Ознайомлення з сучасною технікою підприємств харчування, основними напрямками розвитку технічного прогресу на підприємствах харчування, вплив застосування новітнього технологічного устаткування на підвищення ефективності роботи підприємств харчування, на зменшення витрат енергоресурсів та підвищення продуктивності праці, на розширення асортименту та якості виробів. Механізація та автоматизація виробничих процесів. Використання мікропроцесорів. Значення безпечного, ефективного та раціонального використання техніки, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції.

**Тема 2. Загальні відомості про машини**

Поняття про машину. Класифікація машин, які використовуються на підприємствах харчування, в кондитерських цехах. Основні частини та деталі машин, їх призначення. Основні поняття про передавальні механізми. Поняття про редуктори та варіатори. Вимоги до машин та матеріалів для їх виготовлення. Технічна документація машин, загальні правила експлуатації устаткування та основні вимоги до безпеки праці.

### **Тема 3. Загальні відомості про електричний привод**

Поняття про електричний привод, його призначення, типи і складові частини. Апарати ручного керування устаткування. Апарати захисту електричних ланцюгів. Апарати контролю за роботою електроустаткування. Захисне заземлення, занулення. Заходи електробезпеки. Надання першої допомоги під час ураження електричним струмом.

### **Тема 4. Універсальні кухонні машини**

Універсальні кухонні машини: їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

### **Тема 5. Ваговимірювальне устаткування**

Класифікація ваг, їх призначення, будова. Класифікація електронної ваговимірювальної техніки. Її призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

### **Тема 6. Машини та механізми для підготовки сировини**

Машини та механізми для просіювання борошна з індивідуальними та універсальними приводами, з нерухомими та рухомими ситами: будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

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.

Машини та механізми для отримання соку: відцентрові та шнекові машини та механізми для отримання соку - призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог праці.

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

Складання та розбирання робочих деталей. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблемні ситуації, які виникають під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

**Лабораторно-практична робота 1:** Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для підготовки сировини.

### **Тема 7. Машини для замісу тіста та збивання продуктів**

Машини для замісу тіста: характеристика, їх призначення та класифікація, основні частини, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог 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 2:** Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для замішування тіста та збивання продуктів.

### **Тема 8. Машина для обробки тіста та напівфабрикатів**

Машина для розкачування тіста: призначення, будова, принцип роботи, регулювання товщини розкачування тіста, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Машина для дозування тіста: призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

**Лабораторно-практична робота 3:** Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин для обробки тіста та напівфабрикатів.

### **Тема 9. Теплове устаткування**

Загальні відомості про теплове устаткування. Види теплової обробки продуктів. Джерела теплоти та теплоносії, їх характеристика, переваги та недоліки. Поняття про теплообмін та способи передачі теплоти. Відомості про електрофізичні методи нагрівання.

Паливо, його види, склад.

Загальні відомості про електричне устаткування. Загальні відомості про електричне нагрівання теплових апаратів. Класифікація теплового устаткування. Переваги та недоліки електричного нагрівання. Електронагрівальні елементи: види, будова, переваги та недоліки кожного виду, застосування, заходи щодо продовження строку служби електронагрівачів. Заходи щодо збереження електроенергії.

Загальні відомості про устаткування з газовим нагріванням. Характеристика та властивості горючих газів, переваги та недоліки газового обігріву. Газові пальники: види, будова. Правила розпалювання пальників з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Правильне та неправильне горіння газу, способи регулювання подачі повітря. Особливості та переваги пальників з інфрачервоним опроміненням, їх використання. Запобігання перевитрат палива.

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.

Газові плити: класифікація, призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Газова автоматика безпеки та регулювання теплового режиму.

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.

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.

Водонагрівачі, кип'ятильники безперервної дії: призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, автоматика, правила раціональної та безпечної експлуатації кип'ятильників. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

**Лабораторно-практична робота 4:** Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації електронагрівачів, газових пальників, електричних і газових плит.

**Лабораторно-практична робота 5:** Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації електричних пекарних шаф, фритюрниць, сковорід.

**Лабораторно-практична робота 6:** Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації жаровень, кип'ятильників безперервної дії.

## **Тема 10. Холодильне устаткування**

Значення використання холодильної техніки в підприємствах харчування. Види та способи охолодження. Фізичні способи отримання холоду. Характеристика способів охолодження: льодяного, льодяно-соляного, охолодження за допомогою сухого льоду.

Характеристика холодильних агентів, їх властивості та застосування.

Холодильне устаткування з машинним охолодженням. Характеристика холодильних машин. Поняття про компресійну холодильну машину з герметичним компресором. Основні її частини, їх призначення та принцип дії, призначення приладів автоматики.

Класифікація холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження: збірно-розбірні камери для охолодження продуктів, шафи для охолодження продуктів, їх типи, призначення, будова, прилади автоматики, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Заходи щодо забезпечення надійності роботи та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування.

**Лабораторно-практична робота 7:** Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації холодильних шаф.

**Лабораторно-практична робота 8:** Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації холодильних камер.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Малювання та ліплення”**

| № 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                                     |
| <b>Всього годин:</b> |   | <b>10</b>       | <b>10</b>                             |

**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 природи. 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.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Гігієна та санітарія виробництва”**

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>   | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|---|------------------------|--|
|              |   | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
|              | Вступ   | 2                      |  |
|              | <b>Розділ I. Основи мікробіології. Харчові захворювання</b>                   | <b>8</b>               |  |
| 1            | Основи мікробіології. Загальна характеристика мікроорганізмів                 | 2                      |  |
| 2            | Харчові інфекції та їх профілактика   | 2                      |  |
| 3            | Харчові отруєння та їх профілактика   | 2                      |  |
| 4            | Глистяні захворювання та їх профілактика                                      | 2                      |  |
|              | <b>Розділ II. Основи гігієни та санітарії</b>                                 | <b>10</b>              |  |
| 5            | Особиста гігієна працівників підприємств харчування                           | 2                      |  |
| 6            | Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування                         | 2                      |  |
| 7            | Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, та пакувальних матеріалів | 2                      |  |
| 8            | Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання харчових продуктів  | 2                      |  |
| 9            | Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів                     | 2                      |  |
|              | <b>Всього годин:</b>  | <b>20</b>              |  |

**Вступ**

Значення вивчення предмету для робітників закладів ресторанного господарства. Поняття термінів “гігієна”, “гігієна харчування”, “санітарія”, “мікробіологія”, “фізіологія та “фізіологія харчування. Значення вивчення курсу для кондитерів. Завдання предмету „Гігієни та санітарії виробництва. Поняття професійні захворювання та їх профілактика.

**Розділ I. Основи мікробіології. Харчові захворювання**

**Тема 1. Основи мікробіології. Загальна характеристика мікроорганізмів**

Поняття про мікроорганізми, предмет і завдання мікробіології. Розвиток і розмноження мікроорганізмів у харчових продуктах, морфологія мікроорганізмів, фізіологія мікроорганізмів. Вплив факторів навколишнього середовища на мікроорганізми. Розповсюдження мікроорганізмів у природі.



## **Тема 2. Харчові інфекції та їх профілактика**

Загальні поняття про інфекцію, харчові інфекції та імунітет. Класифікація харчових інфекцій. Гострі інфекції та їх профілактика. Занози та їх профілактика.

## **Тема 3. Харчові отруєння та їх профілактика**

Поняття про харчові отруєння. Класифікація харчових отруєнь. Харчові отруєння мікробного походження (харчові токсикоінфекції та харчові інтоксикації та їх профілактика). Харчові отруєння не мікробного походження (харчові отруєння токсичні за своєю природою, отруєння харчовими продуктами за певних умов та харчові отруєння продуктами з отруйними домішками) та їх профілактика.

## **Тема 4. Глистяні захворювання та їх профілактика**

Поняття про гельмінти та гельмінтози, геогельмінти та їх профілактика. Біогельмінти та їх профілактика.

## **Розділ II. Основи гігієни та санітарії**

### **Тема 5. Особиста гігієна працівників харчування**

Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни. Гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, санітарного одягу, медичні огляди та їх значення. Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.

### **Тема 6. Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування**

Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчування. Вимоги до водопостачання, опалення, вентиляції, каналізації та освітлення.

Вимоги до санітарного стану підприємств. Дезінфекція та дезінфікуючі засоби. Виготовлення хлорних розчинів. Боротьба з гризунами, мухами і тарганами.

### **Тема 7. Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів**

Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю. Санітарна характеристика механічного обладнання. Санітарна характеристика не механічного обладнання, інвентарю. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.

### **Тема 8. Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому та зберігання харчових продуктів**

Вимоги до транспорту для перевезення харчових продуктів. Вимоги до складських приміщень для зберігання харчових продуктів. Вимоги до прийому харчових продуктів. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів, які швидко псуються.

Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів.

### **Тема 9. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів**

Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки харчових продуктів (м'яса, м'ясних субпродуктів) сільськогосподарських птахів, риби, овочів, сипучих продуктів, молоко та молочних продуктів, яєць). Гігієнічні вимоги до теплової обробки продуктів та процесу приготування страв і виробів, які швидко псуються.

Санітарні вимоги до приготування кондитерських, кремових виробів. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників.

Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції, умови та терміни її зберігання.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Організація виробництва та обслуговування**

| <i>№ з/п</i>         | <i>Тема</i>                                 | <i>Кількість годин</i> |  |
|----------------------|---|------------------------|--|
|                      |   | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1                    | Типи закладів ресторанного господарства     | 4                      |  |
| 2                    | Організація виробництва кондитерського цеху | 12                     |  |
| 3                    | Організація постачання підприємств          | 6                      |  |
| <i>Всього годин:</i> |   | <i>22</i>              |  |

**Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства**

Ознайомлення з „Довідником кваліфікованих характеристик професійних працівників, який являється основою визначення та присвоєння розряду кондитерам. Основні положення, порядок підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників. Кваліфікаційна характеристика кондитера третього розряду, ознайомлення з кваліфікаційними характеристиками суміжних професій.

Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Загальна характеристика типів підприємств. Поєднання виробничих та торговельних функцій й організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування.

**Тема 2. Організація виробництва кондитерського цеху**

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

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

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

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

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

**Тема 3. Організація постачання підприємств**

Значення постачання сировини та його джерела. Організація складського господарства. Поняття про втрати під час зберігання продуктів. Характеристика тари та ваговимірювального обладнання.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Облік, калькуляція та звітність”**

| <i>№ з/п</i>                | <i>Тема</i>  | <i>Кількість годин</i> |  |
|-----------------------------|--|------------------------|--|
|                             |  | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1                           | Господарський облік у закладах ресторанного господарства | 3                      |  |
| 2                           | Нормативні документи: види, призначення, використання    | 7                      | 4  |
| <b><i>Всього годин:</i></b> |  | <b><i>10</i></b>       | <b><i>4</i></b>                              |

**Тема 1. Господарський облік у закладах ресторанного господарства**

Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку, вимоги до обліку.

Поняття про процентні величини, порядок визначення процентних величин.

**Тема 2. Нормативні документи: види, призначення, використання**

Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств харчування: призначення, зміст, порядок користування.

**Практична робота 1, 2:** ознайомлення із змістом збірника рецептур. Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Охорона праці”**

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

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

Зміст поняття "охорона праці", соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета "Охорона праці", обсяг, зміст і порядок його вивчення. Додаткові вимоги щодо вивчення предмета при підготовці робітників для виконання робіт з підвищеною небезпекою.

Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України "Про охорону праці", Кодекс законів про працю України, Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України "Про пожежну безпеку", Закон України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку". Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закон України „Про колективні договори і угоди”.

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

законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.

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

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

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

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

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

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

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

Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професією “Кондитер” в харчовій галузі.

Роботи з підвищеною небезпечкою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які використовуються в кондитерській промисловості. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації вантажно-розвантажувального, механічного, теплового та холодильного устаткування. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих

метеорологічних умов. Мікроклімат виробничих приміщень. Прилади контролю безпечних умов праці, порядок їх використання. Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Організація пожежної охорони в галузі.

Стан та динаміка аварійності в світовій індустрії. Аналіз характерних, значних промислових аварій, пов'язаних з викидами, вибухами та пожежами хімічних речовин. Загальні закономірності залежності масштабів руйнувань і

тяжкості наслідків аварій від кількості, фізико-хімічних властивостей і параметрів паливних речовин, що використовуються у технологічній системі.

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

Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.

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

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

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

Електрика промислова, статична і атмосферна.

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

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

Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.

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

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

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

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

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

Лікувально-профілактичне харчування.



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

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

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

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

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

Основи анатомії людини.

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

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

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

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

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

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

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

## Типова навчальна програма з виробничого навчання

Професія - 7412 Кондитер

(код, назва професії)

Кваліфікація - 3 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу – 653 годин

| № з/п                         | Тема  | Кількість годин |
|-------------------------------|---|-----------------|
| <b>I. Виробниче навчання</b>  |   |                 |
| 1.                            | Вступне заняття   | 2               |
| 2.                            | Безпека праці та пожежна безпека на підприємствах харчування (майстерні)              | 4               |
| 3.                            | Ознайомлення з кондитерським підприємством, організацією роботи кондитерського цеху   | 6               |
| 4.                            | Підготовка сировини до виробництва  | 30              |
| 5.                            | Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів                     | 42              |
| 6.                            | Приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів          | 42              |
| 7.                            | Приготування дріжджового тіста та виробів з нього                                     | 42              |
| 8.                            | Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них                               | 36              |
| 9.                            | Приготування тістечок і тортів  | 36              |
|                               | <b>Всього годин:</b>  | <b>240</b>      |
| <b>II. Виробнича практика</b> |   |                 |
| 1.                            | Ознайомлення з кондитерським підприємством. Організація охорони праці на підприємстві | 7               |
| 2.                            | Самостійна робота кондитера 3 розряду   | 406             |
|                               | Кваліфікаційна пробна робота  |                 |
|                               | <b>Всього годин:</b>  | <b>413</b>      |
|                               | <b>Разом:</b>   | <b>653</b>      |

### I. Виробниче навчання

#### Тема 1. Вступне заняття

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

#### Тема 2. Безпека праці та пожежна безпека на підприємствах харчування (в майстерні)

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

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

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

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

### **Тема 3. Ознайомлення з кондитерським підприємством, організацією роботи кондитерського цеху**

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

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

Ознайомлення з:

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

Вивчення асортименту виробів, які випускає кондитерський цех.

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

### **Тема 4. Підготовка сировини до виробництва**

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

Підготовка сировини до виробництва:

- сипучих продуктів: цукру, борошна, крохмалю, солі, какао, сухого молока, круп і т.д.;
- жирових продуктів;
- яєчних продуктів;
- молочних продуктів;
- повидла, джемів, цукатів, фруктів, кураги, горіхів, маку тощо;

- розпушувачів: дріжджів, соди, амонію тощо;
  - ароматичних речовин, харчових кислот тощо.
- Правила зважування продуктів.

## **Тема 5. Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів, 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).

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;
- фаршів і начинок, які виробляють на підприємстві.

## **Тема 6. Приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів**

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

Приготування желе та прикрас з нього для оздоблення борошняних кондитерських виробів.

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.

Приготування кремів:

- масляних кремів (збивання масла; перемішування цукрової пудри із згущеним молоком; під час збивання масла поступове введення суміші пудри та молока; додаванням ароматичних речовин; збивання до готовності);
- кремів з вершків, сметани.

Приготування крихти:

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

## **Тема 7. Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки 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 смаженні виробів.

## **Тема 8. Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них. 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;
- 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;
- 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;
- печива нарізного, пирогів тощо;
- 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";
- 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;
- 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.

## **Тема 9. Приготування тістечок і тортів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тістечок і тортів. Вимоги до їх якості, органолептична оцінка готових виробів, правила та терміни їх зберігання. Робота із Збірником рецептур.

Вправи. Приготування:

- тістечок і тортів нарізних (перевірка якості напівфабрикатів; зачистка, вирівнювання країв; розрізання тістових напівфабрикатів (бісквітних) на пласти; просочування пластів сиропом; обмазування поверхні пластів рівномірним шаром крему або фруктові начинки; склеювання пластів; ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом; нанесення на поверхню крему хвилястих ліній спеціальною гребінкою або ножем; розрізання заготовок на тістечка (або торти); оздоблення поверхні помадою, кремом, фруктові начинкою, цукатами тощо; перевірка маси готових виробів; передача готових виробів в експедицію);
- тістечка “Пісочне кільце”: приготування пісочного тіста; розкачування тіста пластом; вирізання заготовок виїмкою у формі кільця; змащування поверхні меланжем і посипання подрібненими горіхами; викладання виробів на листи; завантаження листів у піч; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів, вимоги до якості; охолодження тістечок; складання тістечок в лотки;
- тістечка “Корзиночка” з кремом і фруктові начинкою: приготування пісочного тіста; розкачування тіста пластом; вирізання заготовок для

- корзинки; випікання; охолодження; заповнення корзинки фруктовою начинкою; оздоблення тістечка кремом, фруктовою начинкою та крихтами; вимоги до його якості; складання готових виробів в лотки;
- торта “Пісочно-фруктового”: підготовка пісочного напівфабрикату; зачистка поверхні; склеювання двох пісочних пластів фруктовою 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;
  - тістечок і тортів в асортименті з різних видів тіста, які виробляються на підприємстві.

## **Виробнича практика**

### **Тема 1. Ознайомлення з кондитерським підприємством. Організація охорони праці на підприємстві**

Інструктажі з питань охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві, їх документальне оформлення. Ознайомлення з документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.

Ознайомлення зі структурою і характером підприємства.

Ознайомлення з технікою, устаткуванням, новітніми технологіями, асортиментом продукції, що випускає підприємство. Ознайомлення з правилами роботи, правилами внутрішнього розпорядку, змістом праці кондитера; системою матеріальної відповідальності, обов'язками, пов'язаними зі збереженням матеріальних цінностей.

Ознайомлення з організацією робочих місць передовиків, новаторів виробництва та роботою по раціоналізації та винахідництву.

### **Тема 2. Самостійна робота кондитера 3 розряду**

Самостійне виконання робіт на робочому місці кондитера 3 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.

*Примітка.* Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

### **Кваліфікаційна пробна робота**

**Приклади робіт.** Виготовлення різних видів тіста; нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини; випікання (смаження) виробів, визначення їх готовності.



## **Критерії кваліфікаційної атестації випускників**

**Професія - 7412 Кондитер**

*(код, назва професії)*

**Кваліфікація - 3 розряд**

*(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)*

### **Знає, розуміє**

1. Нормативно-правові акти; положення інструкції.
2. Характеристику сировини та порядок підготовки її до виробництва.
3. Сорти борошна та його властивості (якість клейковини, що утворюється).
4. Рецепттури й режими виготовлення простих тортів, тістечок та інших поштучних кондитерських виробів з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб.
5. Способи оздоблення виробів помадкою, марципанами, зацукрованими фруктами, шоколадом, кремом.
6. Режим і тривалість випікання (смаження) виробів.
7. Будову обслуговуваного обладнання.
8. Режим і тривалість випікання (смаження) виробів.
9. Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі.
10. Правила роботи підприємств харчування.
11. Санітарні правила для підприємств харчування.
12. Основи раціональної організації робочих місць.
13. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
14. Вести процес виготовлення простих тортів, тістечок та інших поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини: борошняного тіста, сирної маси або морозива.
15. Готувати різні види тіста, креми, начинки.
16. Заготовляти, відважувати, відмірювати сировину за заданою рецептурою.
17. Замішувати, вимішувати, збивати тісто, проминати, розкачувати до визначеної товщини, підсипати борошном.
18. Обробляти одержані напівфабрикати.
19. Штampuвати, формувати та відсаджувати вироби на листи.
20. Прикрашати вироби помадкою, марципаном, зацукрованими фруктами, шоколадом, кремом.
21. Передавати на загортання вироби із морозива.
22. Користуватися нормативно-технологічною документацією (Збірником рецептур, калькуляційною карткою, технологічною карткою).

## Уміє

1. Рационально організувати та ефективно використовувати робоче місце.
2. Дотримуватися норм технологічного процесу.
3. Не допускати браку в роботі.
4. Знати і виконувати вимоги нормативних актів з охорони праці й навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт.
5. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).
6. Знати інформаційні технології в обсязі, що є необхідним для виконання професійних обов'язків.
7. Володіти обсягом знань з правових питань галузі, основ ведення підприємницької діяльності, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності та трудового законодавства в межах професійної діяльності.
8. Вести процес виготовлення простих тортів, тістечок та інших поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини: борошняного тіста, сирної маси або морозива.
9. Готувати різні види тіста, креми, начинки.
10. Заготовляти, відважувати, відмірювати сировину за заданою рецептурою.
11. Замішувати, вимішувати, збивати тісто, проминати, розкачувати до визначеної товщини, підсипати борошном.
12. Виготовляти напівфабрикати.
13. Штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи.
14. Прикрашати вироби помадкою, марципаном, зацукрованими фруктами, шоколадом, кремом.
15. Передавати на гартування вироби із морозива.
16. Користуватися нормативно-технологічною документацією (Збірником рецептур, калькуляційною карткою, технологічною карткою).

**Перелік основних обов'язкових засобів навчання**

| №№ з/п  | Найменування  | Кількість на групу з 15 осіб, шт. |                            | Примітка   |
|---|---|-----------------------------------|----------------------------|--|
|   |   | Для індивідуального користування  | Для групового користування |  |
| 1   | 2   | 3                                 | 4                          | 5  |
| <b>Кабінету “Устаткування підприємств харчування”</b>   |   |                                   |                            |  |
|   | <b>Обладнання</b>   |                                   |                            |  |
| 1   | Універсальна кухонна машина сучасної моделі, що відповідає європейським та світовим стандартам з основних вимог безпеки праці та надійності, з комплектом змінних механізмів. |                                   | 1                          |  |
| 2   | Настільні циферблатні ваги  |                                   | 1                          |  |
| 3   | Електронна вага   |                                   | 1                          |  |
| 4   | Кавомолка   |                                   | 1                          |  |
| 5   | Тістомісильна машина малогабаритна  |                                   | 1                          | Якщо не входить в комплект універсальної кухонної машини |
| 6   | Збивальна машина  |                                   | 1                          | Якщо не входить в комплект універсальної кухонної машини |
| 7   | Електрична фритюрниця   |                                   | 1                          |  |
| <b>Норми оснащення лабораторно-практичних робіт з предмета “Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства (майстерня)”</b> |   |                                   |                            |  |
|   | <b>Обладнання</b>   |                                   |                            |  |
| 1   | Столи виробничі   |                                   | 8                          |  |
| 2   | Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів   |                                   | 1                          |  |
| 3   | Плита електрична  | 1 комф.                           | 16 комф.                   |  |
| 4   | Шафа пекарна  |                                   | 1                          | 3 трьома камерами  |
| 5   | Електронні ваги   |                                   | 2                          |  |
| 6   | Шафа холодильна   |                                   | 1                          |  |

|    |   |   |            |                                |
|----|---|---|------------|--------------------------------|
| 7  | Електрофритюрниця                             |   | 1          |                                |
| 8  | Чайник електричний                            |   | 2          |                                |
|    | <b>Інструмент</b>                             |   |            |                                |
| 1  | Виймка для тіста                              |   | 5 комплект |                                |
| 2  | Горіхокол                                     |   | 5          |                                |
| 3  | Мусат   |   | 2          |                                |
| 4  | Ніж –шкребок для масла                        |   | 4          |                                |
| 5  | Ножиці  |   | 2          |                                |
| 6  | Ножі для глазурування                         | 1 | 15         |                                |
| 7  | Ножі для нарізання                            |   | 8          |                                |
| 8  | Ножі кухарської трійки                        | 1 | 15         |                                |
| 9  | Пристосування для видалення серцевини з яблук |   | 2          |                                |
| 10 | Рибочистки (скребки) різної конструкції       |   | 1          |                                |
| 11 | Різець для тіста                              |   | 8          |                                |
| 12 | Тертка  |   | 8          |                                |
|    | <b>Інвентар</b>                               |   |            |                                |
| 1  | Дошки розробні з відповідним маркуванням      | 1 | 15         |                                |
| 2  | Друшляк                                       |   | 4          |                                |
| 3  | Качалка                                       | 1 | 15         |                                |
| 4  | Лоток глибокий                                |   | 5          |                                |
| 5  | Лоток мілкий                                  |   | 5          |                                |
| 6  | Лопатка металева                              |   | 5          |                                |
| 7  | Лопатка дерев'яна (копистка)                  |   | 5          |                                |
| 8  | Ложки мірні                                   |   | 5          |                                |
| 9  | Лопатка для торта                             |   | 5          |                                |
| 10 | Лопатка кондитерська                          |   | 5          |                                |
| 11 | Лист кондитерський                            |   | 8          | листи 2-х бортові, 4-х бортові |
| 12 | Пензлик для змащування виробів із тіста       |   | 5          |                                |
| 13 | Мішок кондитерський з набором насадок         | 1 | 15         |                                |
| 14 | Форми для тортів                              |   | 10         |                                |
| 15 | Сито волосяне                                 |   | 5          |                                |
| 16 | Сито металеве                                 |   | 5          |                                |
| 17 | Ступка з товкачиком                           |   | 1          |                                |
| 18 | Формочки для корзинок                         | 3 | 45         |                                |
| 19 | Розливна ложка 0,25-0,5 л                     |   | 2          |                                |
| 20 | Шкребки для тіста                             |   | 5          |                                |
| 21 | Шумівка                                       |   | 2          |                                |
| 22 | Щипці для відпуску кондитерських              |   | 5          |                                |

|   |  |   |    |  |
|---|--|---|----|--|
|   | виробів  |   |    |  |
|   | <b><i>Кухонний посуд</i></b>   |   |    |  |
| 1 | Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами | 1 | 15 |  |
| 2 | Миска глибока  | 1 | 15 |  |
| 3 | Сковорідки різного діаметру  | 1 | 15 |  |
| 4 | Чайник   |   | 2  |  |
|   | <b><i>Столовий посуд</i></b>   |   |    |  |
| 1 | Блюдо кругле, овальне  | 1 | 15 |  |
| 2 | Ваза плоска (плато)  |   | 5  |  |
| 3 | Тарілка пиріжкова  | 1 | 15 |  |
| 4 | Підноси  | 1 | 15 |  |
| 5 | Склянка чайна  | 1 | 15 |  |
| 6 | Цукорниця  |   | 2  |  |
| 7 | Чайник для заварювання чаю   |   | 2  |  |
|   | <b><i>Столові прибори, білизна</i></b>                                       |   |    |  |
| 1 | Виделки  | 2 | 30 |  |
| 2 | Графин   |   | 1  |  |
| 3 | Ложки чайні  | 1 | 15 |  |
| 4 | Ножі   | 1 | 15 |  |
| 5 | Серветки з тканини   | 1 | 15 |  |
| 6 | Скатерті з тканини   |   | 5  |  |

Рекомендується використовувати сучасні новітні технології навчання:

1. Комп'ютерне програмне забезпечення
2. Мультимедійна дошка
3. Мультимедійний проектор
4. Відеосупровід

**Міністерство освіти і науки України**  
**Міністерство праці та соціальної політики України**

*Державний стандарт  
професійно-технічної освіти*

**ДСПТО 7412.С.10.70-2015**  
(позначення стандарту)

**Професія: Кондитер**

**Код: 7412**

**Кваліфікація: кондитер 4-го розряду**

*Видання офіційне*  
*Київ - 2015*

## **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 4-го розряду
- 3. Кваліфікаційні вимоги**

### ***Повинен знати:***

характеристику сировини та порядок підготовки її до виробництва;  
рецептури і технологію виготовлення кексів, рулетів, печива роздрібного асортименту, складних тортів та тістечок з нанесенням складного багатобарвного візерунка;  
способи монтажу малюнка;  
асортимент, рецептури і технологію виготовлення різних видів тіста (дріжджового тіста опарним способом, дріжджового шарового, пісочного з наповнювачами, десертного, медового, білкового, білково-горіхового, бісквітного «Буше», масляного, заварного, прісного шарового) з традиційної та нетрадиційної сировини;  
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 і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

### ***Повинен уміти:***

виготовляти різноманітні кекси, рулети, печиво вищого гатунку роздрібного асортименту, торти та тістечка з різноманітної сировини: борошняного тіста, сирної маси, морозива зі складним багатокольоровим візерунком, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнка і з різними традиційними переходами тонів;  
фігурно нарізати випечені напівфабрикати;  
формувані, виготовляти деталі малюнка, оздоблення для тортів з шоколаду, крему, бізе;  
підбирати крем за кольорами;  
наносити малюнки;  
складати малюнки з різних дрібних та середніх деталей;  
візуально перевіряти суміщення барвистих елементів і деталей малюнка, вагу готових тортів і тістечок.

#### **4. Загальнопрофесійні вимоги**

##### **Повинен:**

раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;  
дотримуватись норм технологічного процесу;  
не допускати браку в роботі;

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

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

знати основи інформаційних технологій;

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. При підвищенні кваліфікації**

Повна або базова загальна середня освіта, професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Кондитер 3-го розряду; стаж роботи за професією не менше 1 року.

##### **5.3. Після закінчення навчання**

Повна або базова загальна середня освіта, професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Кондитер 4-го розряду; без вимог до стажу роботи.

#### **6. Сфера професійного використання випускника**

Виробництво хліба, хлібобулочних виробів; виробництво сухарів, печива, пирогів, тістечок з тривалим терміном зберігання. Виробництво інших харчових продуктів. (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.



**Типовий навчальний план  
підготовки кваліфікованих робітників**

Професія - 7412 Кондитер

*(код, назва професії)*

Кваліфікація - 4 розряд

*(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)*

Загальний фонд навчального часу – 966 годин

| №№<br>з/п | Навчальні предмети   | Кількість годин |                                       |
|-----------|--|-----------------|---------------------------------------|
|           |  | Всього          | З них на лабораторно-практичні роботи |
| <b>2.</b> | <b>Загально-професійна підготовка</b>  | <b>69</b>       | <b>14</b>                             |
| 2.1.      | Інформаційні технології  | 17              | 14                                    |
| 2.2.      | Основи правових знань  | 17              |                                       |
| 2.3.      | Основи галузевої економіки і підприємництва  | 17              |                                       |
| 2.4.      | Резерв часу  | 18              |                                       |
| <b>3.</b> | <b>Професійно-теоретична підготовка</b>  | <b>288</b>      | <b>82</b>                             |
| 3.1.      | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства         | 102             | 32                                    |
| 3.2.      | Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості                       | 34              | 4                                     |
| 3.3.      | Устаткування підприємств харчування  | 25              |                                       |
| 3.4.      | Малювання та ліплення  | 34              | 32                                    |
| 3.5.      | Фізіологія харчування  | 26              |                                       |
| 3.6.      | Організація виробництва та обслуговування  | 26              | 6                                     |
| 3.7.      | Облік, калькуляція та звітність  | 26              | 8                                     |
| 3.8.      | Охорона праці  | 15              |                                       |
| <b>4.</b> | <b>Професійно-практична підготовка</b>   | <b>582</b>      |                                       |
| 4.1.      | Виробниче навчання   | 204             |                                       |
| 4.2.      | Виробнича практика   | 378             |                                       |
| <b>5.</b> | <b>Консультації</b>  | <b>20</b>       |                                       |
| <b>6.</b> | <b>Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)</b> | <b>7</b>        |                                       |
| <b>7.</b> | <b>Загальний обсяг навчального часу (без п.5)</b>  | <b>946</b>      | <b>96</b>                             |

## Перелік кабінетів і лабораторій для підготовки кваліфікованих робітників за професією “Кондитер”

### 1. Кабінети:

- Технології приготування борошняних кондитерських виробів
- Устаткування підприємств харчування
- Організації обслуговування
- Гігієни та санітарії, фізіології харчування
- Охорони праці
- Інформатики та комп’ютерної техніки

### 2. Лабораторії:

- Кухня-лабораторія з дегустаційним залом (навчальною аудиторією)
- Інформаційних технологій

*Примітка:* для підприємств, організацій, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників: допускається зменшення кількості кабінетів, лабораторій за рахунок їх об’єднання; індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників може здійснюватись при наявності обладнаного робочого місця;

предмет “Інформаційні технології вивчається за згодою підприємств-замовників кадрів.

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

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>                                 | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|---|------------------------|--|
|              |   | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1            | Інформація та інформаційні технології       | 2                      |  |
| 2            | Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології | 15                     | 14   |
|              | <b><i>Всього годин:</i></b>                 | <b><i>17</i></b>       | <b><i>14</i></b>                             |

**Тема 1. Інформація та інформаційні технології**

Суспільство та інформація, перетворення інформації в ресурс, визначення і задачі інформаційних технологій, автоматизація інформаційного процесу. Вплив інформаційних технологій на розвиток галузевої промисловості та виробництва.

Використання інформаційних і комп'ютерних технологій для автоматизації виробництва.

Джерела та етапи розвитку інформаційних технологій в галузі.

**Тема 2. Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології**

Табличні процесори. Табличний процесор Microsoft Excel для Windows, призначення, характеристика.

**Лабораторно-практична робота 1:** Створення книг. Форматування та редагування даних в таблицях.

**Лабораторно-практична робота 2:** Виконання розрахунків. Використання майстра функцій.

**Лабораторно-практична робота 3:** Виконання розрахунків методом введення формул.

**Лабораторно-практична робота 4:** Побудова діаграм. Використання майстра діаграм.

**Лабораторно-практична робота 5:** Сортування даних. Фільтрація даних. Використання фільтру та автофільтру.

**Лабораторно-практична робота 6, 7:** Складання нормативно-технологічної документації.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Основи правових знань”**

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>   | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|---|------------------------|--|
|              |   | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1            | <b>Господарство і право</b>   | 2                      |  |
| 2            | Правове регулювання господарських відносин у галузі ресторанного господарства | 3                      |  |
| 3            | Праця закон і ми  | 2                      |  |
| 4            | Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність                 | 2                      |  |
| 5            | Злочин і покарання  | 4                      |  |
| 6            | Подружжя, батьки, діти – їхні права та обов’язки                              | 4                      |  |
|              | <b><i>Всього годин:</i></b>   | <b><i>17</i></b>       |  |

**Тема 1. Господарство і право**

Суб’єкти господарського права. Правове становище господарських організацій. Правове становище підприємств і об’єднань.

Правові основи приватизації державних підприємств. Правове становище кооперативів, господарських товариств, господарських об’єднань. Правовий режим майна господарських організацій. Зобов’язання у господарському праві. Господарський договір. Основні типи та види господарського договору. Зміст і порядок укладання господарських договорів.

**Тема 2. Правове регулювання господарських відносин у галузі ресторанного господарства**

Законодавство про торгівлю. Договори, що укладаються в торгівлі. Захист споживачів. Права споживачів. Державний захист прав споживачів. Право споживачів на належну якість товарів (робіт, послуг). Гарантійні зобов’язання. Права споживачів у випадку: придбання ним товару неналежної якості, порушення виконавцем умов договору про виконання робіт і надання послуг. Право споживача на безпеку товарів (робіт, послуг). Майнова відповідальність за шкоду, заподіяну товарами (роботами, послугами) неналежної якості.

Право споживача на інформацію про товари (роботи, послуги).

**Тема 3. Праця, закон і ми**

Загальна характеристика трудового права України. Трудовий договір. Робочий час і час відпочинку. Заробітна плата.

Трудова дисципліна. Матеріальна відповідальність робітників і службовців за шкоду, заподіяну підприємству, організації.

Охорона праці. Відповідальність підприємства за шкоду, заподіяну працівникові.

Розгляд трудових спорів. Особливості правового регулювання трудових відносин в окремих галузях господарства.

#### **Тема 4. Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність**

Визначення та загальні положення адміністративного права. Поняття та організація державного управління. Роль адміністративного права у регулюванні відносин у сфері державного управління. Поняття адміністративного правопорушення і адміністративної відповідальності.

Адміністративна відповідальність неповнолітніх. Адміністративна відповідальність за господарські правопорушення.

#### **Тема 5. Злочин і покарання**

Поняття кримінального права. Загальні положення кримінального права. Злочин та інші правопорушення.

Поняття та підстави кримінальної відповідальності. Кримінальна відповідальність неповнолітніх. Обставини, що виключають суспільну небезпеку і протиправність діяння. Необхідна оборона. Затримання злочинця. Крайня необхідність.

Співучасть у злочині. Поняття кримінального покарання. Доцільність, справедливість покарання як один із засобів боротьби зі злочинністю.

Види покарань. Поняття індивідуалізації покарання стосовно особи відповідно до вчинку.

Звільнення від кримінальної відповідальності та від покарання.

Кримінальна відповідальність за господарські злочини.

#### **Тема 6. Подружжя, батьки, діти – їхні права та обов'язки**

Загальна характеристика сімейного права України. Поняття шлюбу і сім'ї. Порядок і умови укладання шлюбу. Особисті та майнові права і обов'язки подружжя. Припинення шлюбу.

Особисті та майнові правовідносини між батьками і дітьми. Права і обов'язки батьків і дітей.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Основи галузевої економіки і підприємництва”**

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>  | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|--|------------------------|--|
|              |  | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1            | <b>Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі</b>               | 4                      |  |
| 2            | Підприємець - головна постать економічного процесу                                       | 4                      |  |
| 3            | Сутність та функції менеджменту  | 2                      |  |
| 4            | Мета та основні етапи сучасного маркетингу   | 2                      |  |
| 5            | Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні | 5                      |  |
|              | <b><i>Всього годин:</i></b>  | <b><i>17</i></b>       |  |

**Тема 1. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі.**

Організаційно-правові форми підприємництва в Україні. Особливості малого підприємництва. Державна підтримка та регулювання підприємництва в Україні.

**Тема 2. Підприємець – головна постать економічного процесу**

Особистість підприємця, його функції та ділові якості. Підприємницька ідея. Витрати підприємця: суть та види. Прибуток підприємця: суть та види. Підприємницький ризик і шляхи його зниження.

**Тема 3. Сутність та функції менеджменту**

Сутність поняття менеджмент. Функції менеджменту в підприємницькій діяльності.

**Тема 4. Мета та основні етапи сучасного маркетингу**

Сутність поняття маркетинг та його сучасна мета. Основні етапи маркетингової діяльності.

**Тема 5. Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні**

Оцінка результатів національного виробництва. Податки та державний бюджет. Вплив міжнародного поділу праці та світової торгівлі на розвиток ресторанного господарства в Україні.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Технологія приготування борошняних кондитерських виробів  
з основами товарознавства”**

| №<br>з/п | Тема  | Кількість годин  |                                |
|----------|---|------------------|--------------------------------|
|          |   | Всього           | З них на лабораторно-практичні |
| 1        | Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів з кремів           | 6                |                                |
| 2        | Технологія приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього     | 24               | 12                             |
| 3        | <b>Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них</b> | 52(40)           | 14                             |
| 4        | <b>Технологія приготування тортів</b>                                     | 20 (15)          | 6                              |
|          | <b>Всього годин:</b>  | <b>102 ( 85)</b> | <b>32</b>                      |

**Тема 1. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів з кремів**

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.

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

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.

**Тема 2. Технологія приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього**

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.

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.

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

Технологія приготування низькокалорійних виробів.

**Лабораторно-практична робота 1.** Технологія приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього.

**Лабораторно-практична робота 2.** Технологія приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього.

### **Тема 3. Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них**

Технологія приготування пісочного тіста з наповнювачами (какао порошком, горіхами, родзинками та ін.). Вимоги до його якості.

Технологія приготування десертного тіста. Вимоги до його якості.

Технологія приготування, оздоблення, вимоги до якості виробів з пісочного та десертного тіста: печива відсадного, тістечок різних і поштучних, корзинок з різними наповнювачами та ін.

Технологія та особливості приготування медового та пряничного (заварним способом) тіста. Формування напівфабрикатів, температурний режим випікання, вимоги до якості виробів: пряників, тістечок, перекладинців тощо.

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.

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.



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.

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.

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

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

**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.

#### **Тема 4. Технологія приготування тортів**

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

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

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

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

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.

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.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Технологія приготування кондитерських виробів  
харчової промисловості”**

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>   | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|---|------------------------|--|
|              |   | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1            | Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів | 8                      |  |
| 2            | Технологія приготування піноутворених мас   | 6                      |  |
| 3            | Технологія приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу                | 6                      |  |
| 4            | Десерти   | 14                     | 4  |
|              | <b><i>Всього годин:</i></b>   | <b><i>34</i></b>       | <b><i>4</i></b>                              |

**Тема 1. Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів**

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

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

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

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.

Порядок та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

## **Тема 2. Технологія приготування піноутворених мас**

Характеристика піноутворювачів і умови отримання піноутворених мас.

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

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

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

## **Тема 3. Технологія приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу**

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.

Мармелад: характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання.

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

## **Тема 4. Десерти**

Значення десертів. Натуральні плоди і ягоди: їх оброблення, нарізання, відпуск, вимоги до якості, термін реалізації.

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

Гарячі десерти: характеристика, технологія приготування, відпуск, вимоги до якості, умови та термін зберігання.

Заморожені десерти: характеристика, технологія приготування, відпуск, вимоги до якості, умови та термін зберігання.

**Лабораторно-практична робота 1. Технологія приготування десертів.**

**Типова навчальна програма з предмета  
“Устаткування підприємств харчування”**

| <i>№ з/п</i>         | <i>Тема</i>  | <i>Кількість годин</i> |  |
|----------------------|--|------------------------|--|
|                      |  | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1                    | <b>Вступ. Розвиток сучасного устаткування для підприємств харчування</b> | 2                      |  |
| 2                    | <b>Механічне устаткування</b>  | 10                     |  |
| 3                    | <b>Теплове устаткування</b>  | 8                      |  |
| 4                    | <b>Холодильне устаткування</b>   | 5                      |  |
| <i>Всього годин:</i> |  | <b>25</b>              |  |

**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.

**Тема 2. Механічне устаткування**

Універсальні кухонні машини: призначення, будова, комплектність змінними механізмами, автоматизація технологічних процесів, запобіжні та блокуючі пристрої, електробезпека під час експлуатації машини. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з машинами.

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.

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

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.

### **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.

### **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.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Малювання та ліплення”**

| <i>№ з/п</i>         | <i>Тема</i>   | <i>Кількість годин</i> |  |
|----------------------|---|------------------------|--|
|                      |   | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
|                      | <b>Малювання</b>                                    | <b>8</b>               | <b>8</b>                                     |
| 1                    | Малювання тварин і птахів                           | 4                      | 4  |
| 2                    | Малювання борошняних кондитерських виробів          | 4                      | 4  |
|                      | <b>Ліплення</b>                                     | <b>26</b>              | <b>24</b>                                    |
| 3                    | Ліплення предметів навколишнього світу              | 8                      | 8  |
| 4                    | Створення макетів на тему народних казок            | 2                      | 2  |
| 5                    | Виготовлення елементів оздоблення з малярської маси | 2                      | 2  |
| 6                    | Виготовлення елементів оздоблення з мастики         | 2                      | 2  |
| 7                    | Створення макетів тістечок                          | 4                      | 4  |
| 8                    | Створення макетів тортів                            | 8                      | 6  |
| <b>Всього годин:</b> |   | <b>34</b>              | <b>32</b>                                    |

**Тема 1. Малювання тварин і птахів**

**Практична робота 1:** Малювання ескізів тварин.

**Практична робота 2:** Малювання ескізів птахів.

**Тема 2. Малювання кондитерських виробів**

Композиція малюнка. Основні закони композиції. Композиційне розміщення предметів; дотримання їх пропорцій і взаєморозташування.

**Практична робота 3:** Малювання з природи тістечок різних форм. Композиційне розміщення елементів оздоблення. Малювання трафаретів.

**Практична робота 4:** Малювання з природи тортів різних форм. Малювання та оформлення тематичних тортів. Композиційне розміщення елементів оздоблення.

**Тема 3. Ліплення предметів навколишнього світу**

Зміст і завдання ліплення. Підготовка інструментів та матеріалу до роботи.

**Практична робота 5:** Ліплення з природи овочів, фруктів, грибів.

**Практична робота 6:** Ліплення з природи ягід. Ліплення елементів переплетіння, складання корзин "ладдя", "корзинка" та ін.

**Практична робота 7:** Ліплення з природи квітів.

**Практична робота 8:** Ліплення птахів, тварин, фігури людини.

**Тема 4. Створення макетів на тему народних казок**

**Практична робота 9:** Виготовлення макетів на тему народних казок з елементами тварин, птахів, комбінованими елементами.

**Тема 5. Виготовлення елементів оздоблення з малювальної маси**

**Лабораторно-практична робота 10:** Виготовлення оздоблень для тістечок, тортів різної конфігурації, виготовлення трафаретів.

**Тема 6. Виготовлення елементів оздоблення з мастики**

**Лабораторно-практична робота 11:** Виготовлення елементів оздоблення з різних видів мастик. Формування квітів, листків та ін.

**Тема 7. Створення макетів тістечок**

Етапи створення моделей тістечок. Побудова макетів тістечок різних форм та з різними оздобленнями.

**Практична робота 12:** Виготовлення макетів тістечок різноманітної форми з різними оздобленнями.

**Лабораторно-практична робота 13:** Виготовлення макетів тістечок різноманітної форми з різними оздобленнями.

**Тема 8. Створення макетів тортів**

Етапи створення моделей тортів. Побудова макетів тортів різних форм та з різними оздобленнями.

**Практична робота 14:** Виготовлення макетів тортів різноманітної форми з різними оздобленнями.

**Лабораторно-практична робота 15, 16:** Виготовлення макетів тортів різноманітної форми з різними оздобленнями.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Фізіологія харчування”**

| <i>№ з/п</i>                | <i>Тема</i>   | <i>Кількість годин</i> |  |
|-----------------------------|---|------------------------|--|
|                             |   | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1                           | Вступ. Предмет і завдання курсу фізіологія харчування             | 2                      |  |
| 2                           | Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини | 6                      |  |
| 3                           | Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування         | 4                      |  |
| 4                           | Основи раціонального харчування                                   | 4                      |  |
| 5                           | Харчування різних вікових та професійних груп населення           | 5                      |  |
| 6                           | Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування        | 5                      |  |
| <b><i>Всього годин:</i></b> |   | <b>26</b>              |  |

**Тема 1. Вступ. Предмет і завдання курсу фізіологія харчування**

Історія розвитку харчування людини.

Вплив харчування на стан здоров'я населення. Функції їжі.

Поняття термінів "фізіологія" та "фізіологія харчування".

Завдання фізіології харчування. Зміст предмету "Фізіологія харчування".

**Тема 2. Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини**

Нормування білків у раціонах харчування (фізіологічне значення білків, джерела постачання, наслідки надлишку та дефіциту білків у харчовому раціону, добова погрешка). Зміни білків під час кулінарної обробки.

Нормування ліпідів у раціонах харчування.

Нормування вуглеводів у раціонах харчування.

Нормування вітамінів у раціонах харчування. Ознаки вітамінної недостатності. Причини розвитку вітамінної недостатності. Профілактика гіповітамінозів. Вплив кулінарної обробки на збереження вітамінів.

Нормування мінеральних речовин у раціонах харчування.

Вода - фізіологічне значення води.

Харчова цінність продуктів і борошняних кондитерських виробів.

**Тема 3. Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування**



Характеристика, значення та використання продуктів тваринного походження у раціональному та лікувальному харчуванні (м'яса та м'ясопродуктів, риби та рибопродуктів, молока та молокопродуктів, яєць та яйцепродуктів).

Характеристика, значення та використання продуктів рослинного походження у раціональному та лікувальному харчуванні.

#### **Тема 4. Основи раціонального харчування**

Поняття про раціональне харчування, закони раціонального харчування. Вимоги до раціонального харчування. Основні вимоги до харчування. Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування.

#### **Тема 5. Харчування різних вікових та професійних груп населення**

Раціональне харчування дітей, підлітків та студентів. Раціональне харчування людей розумової праці, робітників легкої, середньої та важкої праці. Особливості раціонального харчування людей похилого віку та спортсменів.

#### **Тема 6. Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування**

Поняття про дієтичне харчування, дієтичні продукти, специфічна дія продуктів та страв. Використання овочів і фруктів у лікувальному харчуванні. Характеристика основних дієт.

Основи лікувально-профілактичного харчування. Раціони лікувально-профілактичного харчування. Лікувально-профілактичне харчування для профілактики основних захворювань у людини.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Організація виробництва та обслуговування”**

| № з/п                | Тема  | Кількість годин |                                |
|----------------------|---|-----------------|--------------------------------|
|                      |   | Всього          | З них на лабораторно-практичні |
| 1                    | Організація діяльності підприємства та оперативне планування роботи                     | 8               | 2                              |
| 2                    | <b>Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства</b> | <b>6</b>        |                                |
| 3                    | Обслуговування споживачів в спеціалізованих підприємствах                               | 12              | 4                              |
| <b>Всього годин:</b> |   | <b>26</b>       | <b>6</b>                       |

**Тема 1. Організація діяльності підприємства та оперативне планування роботи**

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.

**Тема 2. Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства**

Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд (в т.ч. фірмовий), столові прибори та білизна для підприємств харчування. Характеристика фарфоро-фаянсового, керамічного, металевого, скляного та кришталевого столового посуду, його застосування.

Характеристика, призначення та види столових приборів та білизни.

Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання.

Санітарне утримання та збереження столового посуду, приборів, білизни.

**Тема 3. Обслуговування споживачів в спеціалізованих підприємствах**

Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування.

Серветка – як елемент оформлення столу. Сервіровка столу.

Загальні правила підбору посуду та подачі борошняних кондитерських виробів, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, алкогольних напоїв.

Форми, методи та правила обслуговування відвідувачів.

Види банкетів і прийомів, їх специфіка. Характеристика банкету „Чай”, „Кава”.

**Практична робота 2:** складання серветок.

**Практична робота 3:** сервіровка столу.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Облік, калькуляція та звітність”**

| № з/п                | Тема   | Кількість годин |                                       |
|----------------------|--|-----------------|---------------------------------------|
|                      |  | Всього          | З них на лабораторно-практичні роботи |
| 1                    | <b>Нормативні документи: види, призначення, використання</b> | 8               | 2                                     |
| 2                    | Ціноутворення у закладах ресторанного господарства           | 8               | 4                                     |
| 3                    | Облік цінностей у кондитерському цеху                        | 10              | 2                                     |
| <b>Всього годин:</b> |  | <b>26</b>       | <b>8</b>                              |

**Тема 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.

**Тема 2. 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. Порядок складання калькуляційної картки. Вимоги до оформлення документів.

**Практична робота 2:** розрахунок суми націнок та продажної ціни на сировину.

**Практична робота 3:** розрахунок ціни реалізації на готові вироби. Складання калькуляційної картки.

**Тема 3. 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.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Охорона праці”**

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>  | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|--|------------------------|--|
|              |  | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1            | Правові та організаційні основи охорони праці                            | 2                      |  |
| 2            | Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек | 5                      |  |
| 3            | Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист      | 1                      |  |
| 4            | Основи електробезпеки  | 2                      |  |
| 5            | Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди             | 1                      |  |
| 6            | Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках                 | 4                      |  |
|              | <b><i>Всього годин:</i></b>  | <b><i>15</i></b>       |  |

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

Мета і завдання предмета "Охорона праці", обсяг, зміст і порядок його вивчення.

Зміни та доповнення до основних законодавчих актів з охорони праці: Конституції України, Закону України "Про охорону праці", Кодексу законів про працю України, Закону України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", Основ законодавства України про охорону здоров'я, Закону України "Про пожежну безпеку", Закону України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку", Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закону України „Про колективні договори і угоди”.

Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.

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

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. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні,

санітарно-виробничі, методико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруень.

## **Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек**

Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професією “Кондитер”. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які використовуються в кондитерській промисловості. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації вантажно-розвантажувального, механічного, теплового та холодильного устаткування.

Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки.

Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у кондитерській галузі.

Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

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

Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.

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

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація.

Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі.

Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.

Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.

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

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

## **Тема 4. Основи електробезпеки**

Особливості ураження електричним струмом. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.

Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.

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

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.

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. Основні гігієнічні особливості праці заданою професією.

Лікувально-профілактичне харчування.

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

Правила експлуатації освітлення.

Санітарно-побутове забезпечення працівників.

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

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

Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги.

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.

## Типова навчальна програма з виробничого навчання

Професія - 7412 Кондитер

(код, назва професії)

Кваліфікація - 4 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу – 582 годин

| № з/п                         | Тема   | Кількість годин |
|-------------------------------|--|-----------------|
| <b>I. Виробниче навчання</b>  |  |                 |
| 1.                            | Ознайомлення з кондитерським підприємством. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії) | 2               |
| 2.                            | Приготування напівфабрикатів для оздоблювання борошняних кондитерських виробів   | 46              |
| 3.                            | Приготування кондитерських виробів і десертів  | 18              |
| 4.                            | Приготування дріжджового тіста та виробів з нього  | 42              |
| 5.                            | Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них  | 54              |
| 6.                            | Приготування тортів  | 42              |
| <b>Всього годин:</b>          |  | <b>204</b>      |
| <b>II. Виробнича практика</b> |  |                 |
| 1.                            | Ознайомлення з кондитерським підприємством. Організація охорони праці на підприємстві  | 7               |
| 2.                            | Самостійна робота кондитера 4 розряду<br>Кваліфікаційна пробна робота  | 371             |
| <b>Всього годин:</b>          |  | <b>378</b>      |
| <b>Разом:</b>                 |  | <b>582</b>      |

### Виробниче навчання

**Тема 1. Ознайомлення з кондитерським підприємством. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в майстерні)**

Ознайомлення з виробничими, допоміжними приміщеннями підприємства. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кондитера. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві.

**Тема 2. Приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів**

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

Вправи

Приготування:

- сиропу “Шарлот” (І спосіб - з’єднання цукру, яєць, молока та доведення суміші до кипіння; уварювання сиропу; визначення його готовності. ІІ спосіб – приготування молочно-цукрового сиропу; уварювання його (60-90 хв.) до вологості 27%; збивання яєць та заварювання готовим сиропом у співвідношенні 1:1; додавання залишків сиропу і витримування його 5 хв. при 95°С; проціджування готового сиропу “Шарлот” та його охолодження);
- крему “Шарлот” (збивання масла з охолодженим сиропом “Шарлот”, яким додається повільно; додавання (в кінці збивання) ванільної пудри та вина; визначення готовності крему);
- масляного крему “Глясе”;
- заварного крему;
- білкових кремів (білкового заварного, білково-фруктового, крему “Зефір”, крему-суфле тощо);
- карамелі (уварювання сиропу; додавання патоки; додавання фарби, ароматичних речовин, кислоти; визначення готовності карамелі);
- грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення, деталей малюнку з них;
- цукрової сирцевої мастики (на желатині) та елементів оздоблення з неї (замочування желатина у воді; підігрівання желатина до повного розчинення; охолодження; додавання рафінадної пудри та перемішування до однорідної маси; розкачування готової цукрової мастики тонким шаром; вирізання та формування елементів оздоблення і прикрас; підсушування до отвердіння);
- молочної цукрової мастики;
- сирцевої глазури для глазурування поверхні виробів;
- сирцевої глазури для оздоблення виробів;
- заварної глазури для оздоблення виробів;
- елементів оздоблення з шоколаду (темперування шоколаду; розливання у форми або виготовлення прикрас; охолодження виробів з шоколаду).

Правила та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

### **Тема 3. Приготування кондитерських виробів і десертів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування кондитерських і десертних виробів. Вимоги до якості. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи

Приготування:

- помадних цукеркових мас;
- молочних помадних цукеркових мас;
- мармеладу;
- фруктових та желейних цукерок;



- десертів з натуральних плодів і ягід;
- десертів з утворенням драглив;
- гарячих десертів;
- заморожених десертів тощо.

#### **Тема 4. Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Вимоги до якості. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

##### **Вправи**

##### **Приготування:**

- дріжджового тіста опарним способом (приготування опари; бродіння; визначення її готовності; замішування тіста; визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності вибродженого тіста);
- виробів з дріжджового опарного тіста (дитячої здоби, булочок різних, кренделя з корицею, цукром та ін. виробів);
- вагових (або поштучних) виробів з дріжджового опарного тіста (баби ромової, шоколадної; кексів; пирогів тощо);
- короваю;
- дріжджового шарового тіста (замішування тіста опарним або безопарним способом; прошарування маслом або маргарином; визначення готовності тіста);
- виробів з дріжджового шарового тіста (булочок, ріжків, кренделів, пиріжків, пирогів тощо).

Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення та випікання виробів.

#### **Тема 5. Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

##### **Вправи**

##### **Приготування:**

- пісочного тіста з наповнювачами та виробів з нього (тістечок, корзинок з різними наповнювачами, печива в асортименті та ін.);
- десертного тіста та виробів з нього (тістечок, корзинок з різними наповнювачами, печива в асортименті та ін.);
- медового тіста та виробів з нього (перекладинців, тістечок тощо);
- білкового, білково-горіхового тіста (збивання охолоджених білків; визначення готовності збитої маси; поступове додавання цукру; збивання білків з цукром; додавання ванільної пудри (і горіхів); визначення готовності

тіста; відсаджування тіста на листи за допомогою кондитерського мішка різної форми в залежності від виду виробів; випікання заготовок з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності випеченого напівфабрикату; охолодження);

- печива білкового (безе), з масляним кремом, тістечок та ін.;
- бісквітного тіста з наповнювачами та виробів з нього;
- бісквітного тіста “Буше” та виробів з нього;
- масляного бісквіту (I спосіб (з розпушувачем): розм’якшення масла; розтирання цукру; поступове додавання амонію та яєць; змішування тіста згідно рецептури; визначення готовності тіста. II спосіб приготування тіста (без розпушувачів): збивання борошна з маслом; збивання білків з цукром, жовтків з цукром; перемішування разом; визначення готовності тіста. III спосіб приготування тіста: з’єднання готового бісквітного тіста з розтопленим вершковим маслом; визначення готовності тіста);
- виробів з масляного бісквіту: печива, тістечок та ін.;
- кексів (розм’якшення масла; додавання солі, амонію, есенції; поступове додавання збитих яєць або меланжу; перемішування з борошном, родзинками, цукатами; змішування тіста; розкладання у форми; випікання; визначення готовності та якості кексів; охолодження);
- заварного тіста та виробів з нього (нагрівання води до кипіння з додаванням солі, масла; поступове додавання борошна у воду при безперервному перемішуванні дерев’яною лопаткою до отримання однорідної маси; визначення готовності маси; збивання (перемішування) завареної маси з поступовим додаванням яєць; вимішування маси; визначення готовності тіста; відсаджування тіста на підготовлені листи у формі смужок, кілець тощо; випікання заготовок; визначення готовності випечених напівфабрикатів; охолодження);
- прісного шарового тіста (приготування прісного тіста; визначення його готовності; розділення тіста на шматки; витримка тіста; підготовка масла (перемішування з борошном, охолодження шматків у формі прямокутника); прошарування тіста; охолодження; перекатка; визначення готовності тіста);
- виробів з шарового тіста: слойок, ріжків, тістечок та ін.;
- тістечок асорті.

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

## **Тема 6. Приготування тортів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тортів. Робота із Збірником рецептур. Ознайомлення з рецептурами та технологічним процесом виготовлення тортів, вимогами до їх якості, органолептичною оцінкою якості готових виробів, правилами та термінами їх зберігання.

Вправи

Приготування тортів:

- з масляного бісквіту;

- з пісочного тіста з кремом, фруктовими наповнювачами, глазурованою помадкою тощо;
- з білково-горіхового тіста;
- з шарового тіста;
- з медового тіста;
- тортів асорті.

## **Виробнича практика**

### **Тема 1. Ознайомлення з кондитерським підприємством. Організація охорони праці на підприємстві**

Інструктажі з питань охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві, їх документальне оформлення. Ознайомлення з документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.

Ознайомлення зі структурою і характером підприємства.

Ознайомлення з технікою, устаткуванням, новітніми технологіями, асортиментом продукції, що випускає підприємство. Ознайомлення з правилами роботи, правилами внутрішнього розпорядку, змістом праці кондитера; системою матеріальної відповідальності, обов'язками, пов'язаними зі збереженням матеріальних цінностей.

Ознайомлення з організацією робочих місць передовиків, новаторів виробництва та роботою по раціоналізації та винахідництву.

### **Тема 2. Самостійна робота кондитера 4 розряду**

Самостійне виконання робіт на робочому місці кондитера 4 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.

*Примітка.* Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

#### **Кваліфікаційна пробна робота**

#### **Приклади робіт**

Виготовлення, фарбування, розташування малюнків на кондитерських виробках; порціювання, нанесення візерунку; перевіряння ваги кондитерських виробів.

## **Критерії кваліфікаційної атестації випускників**

**Професія - 7412 Кондитер**

*(код, назва професії)*

**Кваліфікація - 4 розряд**

*(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)*

### ***ЗНАЄ, РОЗУМІЄ***

- 1.Характеристику сировини та порядок підготовки її до виробництва.
- 2.Рецептури і технологію виготовлення кексів, рулетів, печива роздрібного асортименту, складних видів тортів та тістечок з нанесенням складного багатокольорового малюнка.
- 3.Способи і техніку складання малюнка; види сировини, що використовуються для виготовлення кондитерських виробів.
- 4.Асортимент, рецептури і технологію виготовлення різних видів тіста (дріжджового тіста опарним способом, дріжджового шарового, пісочного з наповнювачами, десертного, медового, білкового, білково-горіхового, бісквітного «Буше», масляного, заварного, прісного шарового) з традиційної та нетрадиційної сировини.
- 5.Режим і тривалість випікання (смаження) виробів.
- 6.Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі.
- 7.Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

### ***УМІЄ***

- 1.Виготовляти різні кекси, рулети, печиво вищого гатунку роздрібного асортименту, складних видів тортів та тістечок із різної сировини: борошняного тіста, сирної маси або морозива із складним багатобарвним візерунком, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнка і з різними традиційними переходами тонів.
- 2.Фігурно нарізати випечені напівфабрикати.
- 3.Формувати, виготовляти деталі малюнка, оздоблення для тортів з шоколаду, крему, бізе.
- 5.Підбирати крем за кольорами.
- 6.Наносити візерунки.
- 7.Здійснювати монтаж малюнка з різних дрібних та середніх деталей.
- 8.Перевіряти візуально поєднання барвистих елементів і деталей малюнка, вагу готових тортів і тістечок.

**Перелік основних обов'язкових засобів навчання**

| №№ з/п  | Найменування   | Кількість на групу з 15 осіб, шт. |                            | Примітка          |
|---|--|-----------------------------------|----------------------------|-------------------|
|   |  | Для індивідуального користування  | Для групового користування |                   |
| 1   | 2  | 3                                 | 4                          | 5                 |
| <b>Кабінету “Устаткування підприємств харчування”</b>   |  |                                   |                            |                   |
|   | <i>Обладнання</i>  |                                   |                            |                   |
| 1   | Блендер  |                                   | 1                          |                   |
| 2   | Міксер   |                                   | 1                          |                   |
| 3   | Мікрохвильова піч  |                                   | 1                          |                   |
| <b>Норми оснащення лабораторно-практичних робіт з предмета “Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства” (майстерня)</b> |  |                                   |                            |                   |
|   | <i>Обладнання</i>  |                                   |                            |                   |
| 1   | Столи виробничі  |                                   | 8                          |                   |
| 2   | Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів. |                                   | 1                          |                   |
| 3   | Плита електрична   | 1 комф.                           | 16 комф.                   |                   |
| 4   | Шафа пекарна   |                                   | 1                          | 3 трьома камерами |
| 5   | Електронні ваги  |                                   | 3                          |                   |
| 6   | Електроміксер (блендер)                                      |                                   | 2                          |                   |
| 7   | Шафа холодильна  |                                   | 1                          |                   |
| 8   | Електрофритюрниця  |                                   | 1                          |                   |
| 9   | Комбінована мікрохвильова піч                                |                                   | 1                          |                   |
| 10  | Кавомолка  |                                   | 1                          |                   |
| 11  | Чайник електричний   |                                   | 2                          |                   |
|   | <i>Інструмент</i>  |                                   |                            |                   |
| 1   | Виймка для тіста   |                                   | 1 комплект                 |                   |
| 2   | Горіхокол  |                                   | 5                          |                   |
| 3   | „Карвінг” – форми для художнього нарізання                   |                                   | 8                          |                   |
| 4   | Мусат  |                                   | 2                          |                   |
| 5   | Набір для виготовлення виробів з мастики                     | 1                                 | 15                         |                   |
| 6   | Набір інструментів для нарізання овочів та фруктів           |                                   | 8                          |                   |
| 7   | Ніж –шкребок для масла                                       |                                   | 4                          |                   |

|    |  |   |    |                                |
|----|--|---|----|--------------------------------|
| 8  | Ножиці   |   | 2  |                                |
| 9  | Ножі для глазурування  | 1 | 15 |                                |
| 10 | Ножі кухарської трійки   | 1 | 15 |                                |
| 11 | Ножі для нарізання   |   | 8  |                                |
| 12 | Пристосування для видалення серцевини з яблук                              |   | 2  |                                |
| 13 | Рибочистки (скребки) різної конструкції                                    |   | 1  |                                |
| 14 | Різець для тіста   |   | 8  |                                |
| 15 | Силіконові килимки для випікання виробів та для заливання суфле і шоколаду |   | 5  |                                |
| 16 | Силіконові форми для випікання виробів та для заливання суфле і шоколаду   |   | 5  |                                |
| 17 | Тертка   |   | 8  |                                |
| 18 | Шпажки пластмасові   | 2 | 30 |                                |
|    | <b><i>Інвентар</i></b>   |   |    |                                |
| 1  | Багатоярусні підставки для тортів  |   | 4  |                                |
| 2  | Дошки розробні з відповідним маркуванням                                   | 1 | 15 |                                |
| 3  | Друшляк  |   | 4  |                                |
| 4  | Вінчик сталевий  |   | 8  |                                |
| 5  | Качалка  |   | 14 |                                |
| 6  | Лоток глибокий   |   | 5  |                                |
| 7  | Лоток мілкий   |   | 5  |                                |
| 8  | Лопатка металева   |   | 5  |                                |
| 9  | Лопатка дерев'яна (копистка)   |   | 5  |                                |
| 10 | Лопатка для торта  |   | 5  |                                |
| 11 | Лопатка кондитерська   |   | 5  |                                |
| 12 | Лист кондитерський   |   | 8  | листи 2-х бортові, 4-х бортові |
| 13 | Ложки мірні  |   | 5  |                                |
| 14 | Пензлик для змащування виробів із тіста                                    |   | 5  |                                |
| 15 | Мішок кондитерський з набором насадок                                      | 1 | 15 |                                |
| 16 | Форми для тортів   |   | 10 |                                |
| 17 | Сито волосяне  |   | 5  |                                |
| 18 | Сито металеве  |   | 5  |                                |
| 19 | Ступка з товкачиком  |   | 1  |                                |
| 20 | Форми для кексів   | 2 | 30 |                                |
| 21 | Форми для ромових баб  | 1 | 15 |                                |
| 22 | Формочки для корзинок  | 3 | 45 |                                |

|    |  |  |   |  |
|----|--|--|---|--|
| 23 | Розливна ложка 0,25-0,5 л                |  | 2 |  |
| 24 | Шкребки для тіста                        |  | 5 |  |
| 25 | Щипці для відпуску кондитерських виробів |  | 5 |  |

|    |  |   |    |  |
|----|--|---|----|--|
|    | <b><i>Кухонний посуд</i></b>   |   |    |  |
| 1  | Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами | 1 | 15 |  |
| 2  | Миска глибока  | 1 | 15 |  |
| 3  | Сковорідка різного діаметру  | 1 | 15 |  |
| 4  | Турочка  |   | 2  |  |
| 5  | Чайник   |   | 2  |  |
|    | <b><i>Столовий посуд</i></b>   |   |    |  |
| 1  | Блюдо кругле, овальне  | 1 | 15 |  |
| 2  | Ваза плоска (плато)  |   | 5  |  |
| 3  | Кавовий набір  |   | 1  |  |
| 4  | Креманка скляна  | 1 | 15 |  |
| 5  | Лотки  |   | 5  |  |
| 6  | Підноси  | 1 | 15 |  |
| 7  | Тарілка десертна мілка   | 1 | 15 |  |
| 8  | Тарілка мілка столова  | 1 | 15 |  |
| 9  | Тарілка пиріжкова  | 1 | 15 |  |
| 10 | Чайний набір   |   | 1  |  |
|    | <b><i>Столові прибори, білизна</i></b>                                       |   |    |  |
| 1  | Виделки  | 2 | 30 |  |
| 2  | Графин   |   | 1  |  |
| 3  | Ложки десертні   | 1 | 15 |  |
| 4  | Ложки чайні  | 1 | 15 |  |
| 5  | Ножі   | 1 | 15 |  |
| 6  | Серветки з тканини   | 1 | 15 |  |
| 7  | Скатерті з тканини   |   | 5  |  |

### Перелік нормативного оснащення кабінету “Організація обслуговування”

| Назва / кількість                    | Призначення  | Місткість | Розмір  | Примітки |
|--------------------------------------|--|-----------|---------|----------|
| <b>Фарфоровий та фаянсовий посуд</b> |  |           |         |          |
| Тарілка пиріжкова<br><b>6 штук</b>   | Подача хліба, тостів, розтягаїв, ватрушок, грінок та інших булочних виробів; як підставна тарілка під соусники, кокотниці, креманки, ікорниці та |           | Ø175 мм |          |



|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
|   | ін.  |  |  |  |
| Тарілка десертна<br>мілка<br><b>6 штук</b>          | Подача фруктів і<br>деяких солодких<br>страв   |  | Ø200 мм                                | Наявність<br>малюнка у<br>вигляді ягід,<br>фруктів, на<br>дні чи бортах<br>тарілки |
| Тарілка десертна<br>глибока<br><b>6 штук</b>        | Подача об'ємних<br>солодких страв  |  |  |  |
| Блюдо кругле<br><b>2 штуки</b>                      | Подача борошняних<br>кондитерських<br>виробів  | Від 5 до<br>10 порцій                                  |  | Має круглу<br>форму  |
| Лоток<br><b>1 штука</b>                             | Подача тарталеток і<br>корзиночок з різними<br>продуктами, як<br>правило на<br>банкетних святкових<br>столах |  | 350 мм                                 |  |
| Чашка чайна<br><b>6 штук</b>                        | Подача чаю, кави з<br>молоком, вершками,<br>кави по-варшавські,<br>какао, шоколаду                           | 200-<br>250см <sup>3</sup>                             |  |  |
| Чашка для кави<br><b>6 штук</b>                     | Подача кави чорної   | 75-100см <sup>3</sup>                                  |  |  |
|   | Подача кави по-<br>східному  | 50-100см <sup>3</sup>                                  |  |  |
| Кавник<br><b>2 штуки</b>                            | Подача кави чорної   | 250-<br>1400см <sup>3</sup>                            |  |  |
| Посуд для<br>вершків,<br>молочник<br><b>2 штуки</b> | Подача вершків,<br>молока до кави  | 150, 300,<br>450, 500,<br>750, 1000<br>см <sup>3</sup> |  | Молочник<br>має гострий<br>носик, ніж<br>посуд для<br>вершків                      |
| Розетка<br><b>2 штуки</b>                           | Подача варення,<br>джему, меду, лимону,<br>цукру   |  | 90 мм                                  |  |
| <b>Посуд із скла (або кришталю)</b>                 |  |  |  |  |
| <b>Назва</b>  | <b>Призначення</b>   | <b>Місткість,<br/>см<sup>3</sup></b>                   | <b>Характерні ознаки</b>               |  |
| Келихи<br><b>6 штук</b>                             | Для соків  | 250-400  | Циліндричної форми<br>на низькій ніжці |  |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | Для фруктово-ягідних соків, фруктово-ягідних коктейлів з морозивом чи молочних               | 250-350                                   |   |
| Фужер<br><b>6 штук</b>  | Для мінеральної та фруктової води  | 200-250                                   | Великий "кошик" на високій ніжці  |
| Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном <b>6 штук</b> | Для кави-глясе, вершкових, молочних і фруктово-ягідних коктейлів                             | 250-300                                   |   |
| Стопка <b>6 штук</b>  | Для соків  | 125                                       |   |
| Склянка чайна <b>6 штук</b>                                     | Для чаю, кави з молоком, какао та іншого   | 250                                       | Використовують разом з підставником   |
| Креманка <b>6 штук</b>  | Для солодких страв   | 250                                       | На високій, середній чи низькій ніжці   |
| Глечики <b>2 штуки</b>  | Для води, фірмових напоїв, соків   | Від 1200 до 1750                          | Має витягнутий носик, ручку та, обов'язково, кришку   |
| Ваза <b>1 штука</b>   | Для фруктів, кондитерських виробів, цукерок, варення   |   | Для подачі фруктів використовують вази з круглою чашею на високій ніжці чи без ніжки (типу човна) |
| Розетка <b>2 штуки</b>  | Для варення, джему, меду   | 90-100 мм                                 |   |
| Ваза плоска (плато) <b>1 штука</b>                              | Для торта, тістечок  | 240-300 мм                                | Кольорова   |
| Ваза для квітів <b>2 штуки</b>                                  | Для зрізаних квітів  |   | Можуть бути різної форми та кольору   |
| <b>Металевий посуд</b>  |  |   |   |
| Креманка <b>1 штука</b>   | Подача солодких страв (морозиво, креми, фруктові салати, желе, муси та інші десертні страви) | 1 порція                                  | Буває на високій, середній і низькій ніжці  |
| Турочка <b>1 штука</b>  | Приготування та подача кави по-східному  | 1-2 порції<br>125-250см <sup>3</sup>      | Конічна каструлька з довгою ручкою  |
| Кавник <b>1 штука</b>   | Подача процідженої кави під час обслуговування учасників                                     | 1, 2, 4 порції<br>500-1500см <sup>3</sup> | Подають з кришкою   |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | конференцій та з'їздів                 |   |   |
| Посуд для вершків, молочник<br><b>1 штука</b> | Подача вершків, молока до кави         | 200-500см <sup>3</sup><br>50-200см <sup>3</sup> | Молочник має більш гострий носик, ніж посуд для вершків |
| Таці<br><b>1 штука</b>                        | Перенесення страв і посуду             | 50x40 см  | Прямокутної форми                                       |
|   |  | Ø 50 см   | Круглої форми   |
|   | Обслуговування прийомів, подача напоїв | 35x25 чи 30x30 см                               |   |

## Столові прибори

| № з/п | Найменування столових приборів  | Кількість, шт.    | Примітки |
|-------|---|-------------------|----------|
| 1     | Основні столові прибори — десертні та фруктові прибори (ніж, виделка, ложка), чайна ложка, кавова ложка   | по 6 кожного виду |          |
| 2     | Допоміжні прибори:<br>1) Виделка для лимона;<br>2) Кільце для серветок;<br>3) Лопатка для розкладання кондитерських виробів;<br>4) Ніж для лимона;<br>5) Совок для цукру;<br>6) Щипці для розкладання кондитерських виробів;<br>7) Щипці для цукру. | по 2 кожного виду |          |

## Столова білизна

| № з/п | Найменування столової білизни  | Кількість, шт. | Примітки |
|-------|--|----------------|----------|
| 1     | Скатерті з полотна   | 4              |          |
| 2     | Скатерті банкетні  | 1              |          |
| 3     | Серветки білі з льону розміром 46см x 46 см                          | 6              |          |
| 4     | Серветки кольорові для застилання столу замість скатерті 50см x 35см | 6              |          |
| 5     | Серветки для поліровки посуду  | 3              |          |
| 6     | Серветки для розносів  | 3              |          |
| 7     | Рушники  | 2              |          |
| 8     | Ручники  | 2              |          |

Рекомендується використовувати сучасні новітні технології навчання:

5. Комп'ютерне програмне забезпечення
6. Мультимедійна дошка
7. Мультимедійний проектор
8. Відеосупровід

**Міністерство освіти і науки України  
Міністерство праці та соціальної політики України**

***Державний стандарт  
професійно-технічної освіти***

**ДСПТО 7412.С.10.70-2015**  
(позначення стандарту)

**Професія: Кондитер**

**Код: 7412**

**Кваліфікація: кондитер 5-го розряду**

***Видання офіційне  
Київ - 2015***

## **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 5-го розряду
- 3. Кваліфікаційні вимоги**

### ***Повинен знати:***

асортимент, рецептури, технологію виготовлення високохудожніх, оригінальних, фігурних, національних тортів, тортів на замовлення; тістечок, наборів цукерок; різних видів бездріжджового тіста (бісквітного, пісочного, листового, мигдального, заварного);

правила і прийоми розроблення рецептур виробів із випечених, оздоблювальних напівфабрикатів;

технологію виготовлення кремів, сиропів, інших оздоблювальних напівфабрикатів;

способи і прийоми художнього оздоблення виробів; використання нетрадиційної сировини;

правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі;

порядок ведення обліку та складання товарних звітів;

принципи раціональної й ефективної організації праці на робочому місці;

норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт;

правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни;

вимоги нормативних актів про охорону праці і навколишнього середовища.

### ***Повинен уміти:***

виготовляти високохудожні, оригінальні, фігурні, національні торти, торти на замовлення, набори цукерок, тістечка за спеціально розробленими фірмовими рецептурами;

підготовляти та формувати складнофігурні тістові заготовки;

здійснювати складне художнє оздоблення виробів;

складати малюнок з різних дрібних та середніх деталей;

готувати і перевіряти якість сировини, начинок, оздоблювальних напівфабрикатів і матеріалів;

підбирати оздоблювальні матеріали за кольором, формою, розмірами;

розробляти рецептури і технології виготовлення фірмових тортів та тістечок.

#### **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. При підвищенні кваліфікації**

Професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Кондитер 4-го розряду; стаж роботи за професією не менше 2-х років та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 5-го розряду.

##### **5.3. Після закінчення навчання**

Неповна вища освіта (молодший спеціаліст) чи професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень Кондитер 5-го розряду; без вимог до стажу роботи.

#### **6. Сфера професійного використання випускника**

Виробництво хліба, хлібобулочних виробів; виробництво сухарів, печива, пирогів, тістечок з тривалим терміном зберігання. Виробництво інших харчових продуктів. (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.

**Типовий навчальний план  
підготовки кваліфікованих робітників**

Професія - 7412 Кондитер

*(код, назва професії)*

Кваліфікація - 5 розряд

*(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)*

Загальний фонд навчального часу – 720 годин

| № з/п     | Навчальні предмети   | Кількість годин |                                       |
|-----------|--|-----------------|---------------------------------------|
|           |  | Всього          | З них на лабораторно-практичні роботи |
| <b>2.</b> | <b>Загально-професійна підготовка</b>  | <b>45</b>       | <b>10</b>                             |
| 2.1.      | Інформаційні технології  | 12              | 10                                    |
| 2.2.      | Основи правових знань  | 12              |                                       |
| 2.3.      | Основи галузевої економіки і підприємства  | 12              |                                       |
| 2.4.      | Резерв часу  | 9               |                                       |
| <b>3.</b> | <b>Професійно-теоретична підготовка</b>  | <b>231</b>      | <b>50</b>                             |
| 3.1.      | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | 72              | 24                                    |
| 3.2.      | Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості               | 24              |                                       |
| 3.3.      | Устаткування підприємств харчування  | 12              |                                       |
| 3.4.      | Стандартизація і сертифікація у ресторанному господарстві                          | 12              | 4                                     |
| 3.5.      | Методи контролю та управління якістю продукції ресторанного господарства           | 12              |                                       |
| 3.6.      | Гігієна та санітарія виробництва   | 12              |                                       |
| 3.7.      | Облік, калькуляція та звітність  | 24              | 6                                     |
| 3.8.      | Іноземна мова за професійним спрямуванням  | 48              | 16                                    |
| 3.9.      | Охорона праці  | 15              |                                       |
| <b>4.</b> | <b>Професійно-практична підготовка</b>   | <b>417</b>      |                                       |
| 4.1.      | Виробниче навчання   | 108             |                                       |
|           | Арт-майстер-клас (ВН)  | 36              |                                       |
| 4.2.      | Виробнича практика   | 273             |                                       |
| <b>5.</b> | <b>Консультації</b>  | <b>20</b>       |                                       |
| <b>6.</b> | <b>Державна кваліфікаційна атестація</b>   | <b>7</b>        |                                       |
| <b>7.</b> | <b>Загальний обсяг навчального часу (без п.5)</b>                                  | <b>700</b>      | <b>60</b>                             |



## Перелік кабінетів і лабораторій для підготовки кваліфікованих робітників за професією “Кондитер”

### 1. Кабінети:

- Технології приготування борошняних кондитерських виробів
- Устаткування підприємств харчування
- Гігієни та санітарії, фізіології харчування
- Охорони праці
- Інформатики та комп’ютерної техніки

### 2. Лабораторії:

- Кухня-лабораторія з дегустаційним залом (навчальною аудиторією)
- Інформаційних технологій

*Примітка:* для підприємств, організацій, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників: допускається зменшення кількості кабінетів, лабораторій за рахунок їх об’єднання; індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників може здійснюватись при наявності обладнаного робочого місця;

предмет “Інформаційні технології” вивчається за згодою підприємств-замовників кадрів.

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

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>                                 | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|---|------------------------|--|
|              |   | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1            | Інформація та інформаційні технології       | 1                      |  |
| 2            | Програмні засоби ПК. Комп’ютерні технології | 11                     | 10   |
|              | <i>Всього годин</i>                         | <i>12</i>              | <i>10</i>                                    |

**Тема 1. Інформація та інформаційні технології**

Ієрархічні системи управління виробництвом. Ієрархія інформаційних технологій за рівнями складності об’єктів автоматизації (мережеві інформаційно-пошукові системи та ін.).

**Тема 2. Програмні засоби ПК. Комп’ютерні технології**

Вирішення галузевих завдань програмними засобами. Застосування програмного забезпечення ПК у вирішенні галузевих завдань.

**Лабораторно-практична робота 1:** Використання комп’ютерних мереж в галузі.

**Лабораторно-практична робота 2:** Оформлення ділових паперів програмними засобами.

**Лабораторно-практична робота 3:** Оформлення бухгалтерських документів програмними засобами.

**Лабораторно-практична робота 4, 5:** Застосування програмних засобів у вирішенні виробничих завдань.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Основи правових знань”**

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>  | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|--|------------------------|--|
|              |  | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1            | Основи державного права України  | 1                      |  |
| 2            | Цивільне право   | 2                      |  |
| 3            | Господарство і право   | 2                      |  |
| 4            | Правове регулювання господарських відносин у сфері ресторанного господарства | 1                      |  |
| 5            | Трудове право  | 2                      |  |
| 6            | Адміністративне та кримінальне право   | 2                      |  |
| 7            | Правова охорона природи  | 1                      |  |
| 8            | Сімейне право  | 1                      |  |
|              | <b><i>Всього годин:</i></b>  | <b><i>12</i></b>       |  |

**Тема 1. Основи державного права України**

Основи теорії держави. Поняття “держава”, “право”. Загальне поняття прав. Норми права. Джерела права. Система права. Реалізація права.

**Тема 2. Цивільне право**

Цивільно-правові відносини. Джерела та система цивільного права. Суб’єкти цивільного права. Поняття та зміст цивільно-правової правоздатності і дієздатності громадян.

**Тема 3. Правове регулювання господарських відносин у сфері ресторанного господарства**

Права споживача у сфері торговельного та інших видів обслуговування. Право споживача на обмін товару належної якості.

Недійсність умов договорів, що обмежують права споживача. Відповідальність за порушення законодавства про захист прав споживачів.

Поняття і значення договору купівлі-продажу. Права і обов’язки продавця і покупця.

Порядок заняття торговельною діяльністю та правила торговельного обслуговування населення.

Побутове обслуговування населення. Порядок приймання та оформлення замовлень на послуги. Виконання та видача замовлень. Розгляд господарських спорів.

#### **Тема 4. Господарство і право**

Підприємництво в Україні. Законодавство про підприємницьку діяльність. Поняття підприємництва. Обмеження у здійсненні підприємницької діяльності. Державна реєстрація підприємництва. Припинення підприємницької діяльності.

Правове регулювання неспроможності, банкрутства суб'єктів підприємницької діяльності.

Правове регулювання окремих галузей господарства. Правове регулювання промисловості. Правове регулювання господарських відносин у капітальному будівництві. Правове регулювання господарських відносин у сфері транспорту. Правове регулювання господарської діяльності у сільському господарстві.

#### **Тема 5. Трудове право**

Поняття трудового права та трудових відносин і підстави виникнення трудових правовідносин. Припинення трудових правовідносин. Правове регулювання робочого часу та часу відпочинку. Трудова дисципліна, дисциплінарна та матеріальна відповідальність. Правове регулювання трудових спорів. Зміни правових норм в законодавстві України.

#### **Тема 6. Адміністративне та кримінальне право**

Поняття адміністративно-правових відносин та адміністративного права.

Адміністративний примус у системі методів державного управління. Адміністративна відповідальність як вид юридичної відповідальності. Характеристика адміністративного правопорушення. Види адміністративних стягнень та їх зміст. Адміністративні порушення в системі торгівлі та ресторанному господарстві.

Поняття та структура кримінального права. Підстави кримінальної відповідальності. Поняття злочину, характеристика складу злочину як його юридичного вираження. Співучасть у злочині. Види покарань. Обставини, що пом'якшують та обтяжують відповідальність. Зміни правових норм в законодавстві України.

#### **Тема 7. Правова охорона природи**

Основні принципи охорони навколишнього середовища.

Знання закону – важлива умова попередження екологічних правопорушень, збереження природи.

Екологізація усього виробничо-господарського процесу – принцип господарювання. Єдність основних прав і обов'язків підприємств щодо охорони навколишнього природного середовища, раціонального використання земель.

Відповідальність за порушення законодавства про охорону навколишнього середовища.

#### **Тема 8. Сімейне право**

Порядок усиновлення дітей. Опіка й піклування, їх встановлення та припинення. Позбавлення батьківських прав. Державна допомога сім'ям з дітьми та малозабезпеченим сім'ям.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Основи галузевої економіки і підприємництва”**

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>  | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|--|------------------------|--|
|              |  | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1            | Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі                      | 6                      |  |
| 2            | Підприємець - головна постать економічного процесу                                       | 2                      |  |
| 3            | Процес менеджменту   | 2                      |  |
| 4            | Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні | 2                      |  |
|              | <b><i>Всього годин:</i></b>  | <b><i>12</i></b>       |  |

**Тема 1. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі**

Фактори прямого та непрямого впливу на підприємницьку діяльність у сфері ресторанного господарства. Правова база підприємництва в Україні. Засновницькі документи, статутний фонд, державна реєстрація суб'єктів підприємницької діяльності.

**Тема 2. Підприємець – головна постать економічного процесу**

Види витрат та прибутків. Розрахунок чистого прибутку. Сплата податків.

**Тема 3. Процес менеджменту**

Методи менеджменту. Процес вироблення та оптимізації управлінських рішень.

**Тема 4. Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні**

Безробіття та інфляція як наслідок порушення макроекономічної рівноваги, вплив цих факторів на розвиток ресторанного господарства в Україні.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Технологія приготування борошняних кондитерських виробів  
з основами товарознавства”**

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>  | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|--|------------------------|--|
|              |  | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1            | Сучасні тенденції у технології приготування та оформленні борошняних кондитерських виробів | 2                      |  |
| 2            | Технологія приготування бездріжджових видів тіста та тістечок                              | 20                     | 12   |
| 3            | Технологія приготування тортів   | 18                     | 6  |
| 4            | Технологія приготування національних виробів   | 18                     | 6  |
| 5            | Наукові основи розробки новітніх технологій у кондитерському виробництві                   | 14                     |  |
|              | <b><i>Всього годин:</i></b>  | <b>72</b>              | <b>24</b>                                    |

**Тема 1. Сучасні тенденції у технології приготування та оформленні борошняних кондитерських виробів**

Сучасні принципи, способи та особливості приготування і оформлення борошняних кондитерських виробів. Поєднання оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розмірами.

Проведення конкурсів професійної майстерності. Класифікація конкурсів. Вимоги до змагань професійної майстерності. Критерії оцінювання змагань. Правила проведення міжнародних конкурсів професійної майстерності.

**Тема 2. Технологія приготування бездріжджових видів тіста та тістечок**

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

Технологія приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста (десертних наборів): бісквітних, пісочних, листкових, заварних, мигдалевих, асорті, фірмових. Підбір оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розміром з мастики, шоколаду, марципану, грильязу, карамелі тощо. Вимоги до якості, термін та умови зберігання.

Використання нових технологій виготовлення тістечок.

**Лабораторно-практична робота 1.** Технологія приготування тістечок на замовлення (бісквітних, пісочних, листкових, заварних, мигдальних, асорті).

**Лабораторно-практична робота 2.** Технологія приготування фірмових тістечок і тістечок птіфур.

### **Тема 3. Технологія приготування тортів**

Технологія приготування високохудожніх, оригінальних тортів, тортів асорті, тортів на замовлення, фірмових виробів. Вимоги до їх якості, термін та умови зберігання.

Використання нових технологій виготовлення тортів. Використання нових видів оздоблювальних напівфабрикатів. Підбір оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розміром з мастики, шоколаду, марципану, грильязу, карамелі та інших оздоблювальних напівфабрикатів. Правила та вимоги складного художнього оздоблення борошняних кондитерських виробів.

**Лабораторно-практична робота 3.** Технологія приготування тортів (бісквітних, пісочних, листкових, медових, мигдальних, асорті, фірмових).

### **Тема 4. Технологія приготування національних виробів**

Характеристика, асортимент національних українських кондитерських виробів.

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

Характеристика, асортимент національних кондитерських виробів зарубіжної кухні.

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

**Лабораторно-практична робота 4.** Технологія приготування національних виробів.

### **Тема 5. Наукові основи розробки новітніх технологій у кондитерському виробництві**

Сучасні проблеми харчування населення. Роль науки у вирішенні проблеми здорового харчування населення. Сучасні аспекти оздоровчого харчування людини. Концепція оздоровчого харчування населення України.

Значення біологічно активних речовин (БАР). Класифікація та характеристика біологічно активних речовин. Класифікація та характеристика біологічно-активних харчових добавок (БАД).

Характеристика борошняних і кондитерських виробів із використанням біологічно активних добавок.



Технології використання нових видів поліпшувачів структури, емульгаторів, загусників, ароматизаторів, топінгів, борошняних сумішей у виробництві борошняних кондитерських виробів.

Технології використання нетрадиційної сировини у виробництві борошняно-кондитерської продукції. Розширення асортименту та підвищення якості продукції на основі нетрадиційних технологій.

Науково-практичні та методологічні підходи конструювання продуктів харчування. Сутність методології проектування рецептур борошняних кондитерських виробів.

Конструювання борошняних кондитерських виробів з функціональними добавками.

Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва борошняних кондитерських виробів.

Методологія оцінки якості борошняних кондитерських виробів.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Технологія приготування кондитерських виробів  
харчової промисловості”**

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>   | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|---|------------------------|--|
|              |   | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1            | Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів | 12                     |  |
| 2            | Технологія приготування морозива  | 6                      |  |
| 3            | Технологія приготування східних солодошів   | 6                      |  |
|              | <i>Всього годин:</i>  | <i>24</i>              |  |

**Тема 1. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**

Технологія приготування кремів та інших оздоблювальних напівфабрикатів з використанням сучасних технологій та сировини.

Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з карамелі, грильязу тощо. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з шоколаду тощо. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з марципанової маси, мастики тощо. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з нових видів оздоблювальних напівфабрикатів. Вимоги до якості, використання.

**Тема 2. Технологія приготування морозива**

Технологія приготування різних видів морозива. Формування, вимоги до якості, умови та термін зберігання, використання.

**Тема 3. Технологія приготування східних солодошів.**

Пастила: характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання і реалізації, використання.

Халва: характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання і реалізації, використання.

Щербет: характеристика, технологія приготування, вимоги до якості, умови та термін зберігання і реалізації, використання.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Устаткування підприємств харчування”**

| <i>№ з/п</i>                | <i>Тема</i>   | <i>Кількість годин</i> |  |
|-----------------------------|---|------------------------|--|
|                             |   | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1                           | Вступ. Знайомство з новітніми зразками сучасної техніки для закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування. | 4                      |  |
| 2                           | Теплове устаткування  | 4                      |  |
| 3                           | Холодильне устаткування   | 4                      |  |
| <b><i>Всього годин:</i></b> |   | <b><i>12</i></b>       |  |

**Тема 1. Вступ. Знайомство з новітніми зразками сучасної техніки для закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування**

Види та призначення устаткування закладів ресторанного господарства. Класифікація сучасного механічного устаткування. Характеристика подрібнювально-ріжучого, місильно-перемішуючого устаткування та малогабаритних кухонних машин.

**Тема 2. Теплове устаткування**

Класифікація теплового устаткування. Характеристика окремих видів сучасного теплового устаткування. Автоматика безпеки та температурного режиму в теплових апаратах. Призначення, будова, та принцип дії пекарних печей, плит зі склокерамічним покриттям, апаратів з мікрохвильовим та індукційним нагрівом.

**Тема 3. Холодильне устаткування**

Класифікація холодильного устаткування. Характеристика сучасного холодильного устаткування. Призначення та правила експлуатації холодильних шаф, вітрин, прилавків, охолоджувальних столів.

**Примітка:** обов'язково проведення виїзного заняття на виставках, демонстраціях нових видів устаткування для закладів ресторанно-готельного бізнесу. Або демонстрації відповідних відео матеріалів.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Стандартизація і сертифікація у ресторанному господарстві”**

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>   | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|---|------------------------|--|
|              |   | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1            | Державна система стандартизації. Законодавча стандартизація | 6                      | 2  |
| 2            | Державна система сертифікації продукції УкрСЕПРО            | 6                      | 2  |
|              | <b><i>Всього годин:</i></b>                                 | <b><i>12</i></b>       | <b><i>4</i></b>                              |

**Тема 1. Державна система стандартизації. Законодавча стандартизація**

Основні поняття та визначення в галузі стандартизації. Категорії нормативних документів стандартизації.

Нормативна документація в закладах ресторанного господарства: стандарти різних видів, порядок розроблення стандартів, в т.ч. стандартів підприємства.

Організаційна структура робіт зі стандартизації: органи та служби стандартизації. Вітчизняні системи стандартів.

Державний нагляд за впровадженням і одержанням стандартів.

**Практична робота 1:** аналіз нормативної документації на продукцію ресторанного господарства.

**Тема 2. Державна система сертифікації УкрСЕПРО**

Загальні відомості про сертифікацію продукції. Основні положення державної системи сертифікації УкрСЕПРО. Загальні правила та порядок проведення робіт з сертифікації. Сертифікація продукції. Обов'язкова та добровільна сертифікація.

Атестація виробництва. Сертифікація систем якості. Акредитація органів з оцінки відповідності.

**Практична робота 2:** вивчення та розробка технологічної документації та нормативних документів системи сертифікації УкрСЕПРО.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Методи контролю та управління якістю продукції ресторанного  
господарства”**

| № з/п | Тема  | Кількість годин |                                       |
|-------|---|-----------------|---------------------------------------|
|       |   | Всього          | З них на лабораторно-практичні роботи |
| 1     | Контроль якості продукції ресторанного господарства   | 6               |                                       |
| 2     | Екологія харчових продуктів. Токсиметрія харчових добавок   | 2               |                                       |
| 3     | Організація лабораторного контролю якості продукції ресторанного господарства. Фальсифікація харчових продуктів | 4               |                                       |
|       | <b>Всього годин:</b>  | <b>12</b>       |                                       |

**Тема 1. Контроль якості продукції ресторанного господарства**

Поняття про якість продовольчої сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Організація контролю якості продукції у закладах ресторанного господарства. Характеристика форм контролю, що використовується у сфері ресторанного господарства.

Характеристика методів контролю якості продукції ресторанного господарства. Методи контролю кондитерського виробництва: загальні та спеціальні.

Значення технологічного контролю. Види та методи контролю в кондитерському виробництві: технохімічний та органолептичний. Правила та порядок контролю якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції. Завдання лабораторного контролю. Правила відбору середньої проби сировини, напівфабрикатів, готової продукції для аналізу. Прийоми випробувань сировини та готових виробів.

**Тема 2. Екологія харчових продуктів. Токсиметрія харчових добавок**

Шляхи забруднення продовольчої сировини, напівфабрикатів і готової продукції чужорідними речовинами.

Харчові добавки, їх значення і токсикометрія.

Методи контролю за вмістом природних хімічних речовин у харчових продуктах.

Перспективні методи діагностики безпеки харчових продуктів щодо забруднювачів.

**Тема 3. Організація лабораторного контролю якості продукції ресторанного господарства. Фальсифікація харчових продуктів**

Державний та відомчий контроль за якістю продовольчої сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Санітарно-гігієнічна експертиза харчових продуктів.

Методи визначення фальсифікацій харчової сировини.

Основні принципи зниження шкідливих речовин у харчових продуктах.

Організаційна структура та особливості функціонування харчових лабораторій в системі ресторанного господарства.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Гігієна та санітарія виробництва”**

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>  | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|--|------------------------|--|
|              |  | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1            | Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства                                      | 3                      |  |
| 2            | Санітарні вимоги до кулінарної обробки, зберігання та реалізації харчових продуктів, готової продукції | 5                      |  |
| 3            | Харчові захворювання та їх профілактика  | 4                      |  |
|              | <b><i>Всього годин:</i></b>  | <b><i>12</i></b>       |  |

**Тема 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства**

Санітарний нагляд та санітарне законодавство України в галузі гігієни харчування.

Санітарно-харчовий нагляд згідно із законодавством. Виконання підприємствами, установами та громадянами законодавства України гігієнічних норм, санітарно-гігієнічних правил, вимог, наказів та інструкцій Міністерства охорони здоров'я України.

Санітарні вимоги до устрою, будівельних матеріалів і внутрішнього оздоблення приміщень, устаткуванню й утриманню закладів ресторанного господарства, в тому числі і кондитерських цехів. Забезпечення потоковості виробництва та раціональної організації робочих місць. Методи та засоби дезинфекції, їх санітарно – гігієнічна оцінка. Засоби дератизації і дератизації. Санітарні вимоги до утримання приміщень. Лабораторний контроль санітарно-гігієнічного стану.

**Тема 2. Санітарні вимоги до кулінарної обробки, зберігання та реалізації харчових продуктів, готової продукції**

Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів. Вплив прийомів кулінарної обробки харчових продуктів на одержання доброякісної і нешкідливої їжі. Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу. Санітарні вимоги до механічної та теплової обробки. Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруень.

Санітарні вимоги до приготування напівфабрикатів для виготовлення борошняних кондитерських виробів. Санітарні вимоги до приготування борошняних кондитерських і кремових виробів. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

Санітарні вимоги щодо використання новітніх технологій виготовлення борошняних кондитерських виробів, їх зберігання, обробки продуктів; використання нових добавок, поліпшувачів, консервантів і т. ін.

### **Тема 3. Харчові захворювання та їх профілактика**

Харчові інфекції та їх профілактика.

Харчові отруєння та їх профілактика. Класифікація харчових отруєнь. Харчові отруєння мікробного походження (харчові токсикоінфекції та харчові інтоксикації та їх профілактика). Харчові отруєння не мікробного походження (харчові отруєння токсичні за своєю природою, отруєння харчовими продуктами за певних умов та харчові отруєння продуктами з отруйними домішками) та їх профілактика.

Профілактика аліментарних захворювань, найважливіших неінфекційних захворювань з харчовим фактором ризику, харчових отруєнь, інфекційних та інвазійних захворювань з аліментарним фактором передачі.



**Типова навчальна програма з предмета  
“Облік, калькуляція та звітність”**

| <i>№ з/п</i>                | <i>Тема</i>   | <i>Кількість годин</i> |                                       |
|-----------------------------|---|------------------------|---------------------------------------|
|                             |   | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні</i> |
| 1                           | Бухгалтерські документи, облік сировини та товарів: зміни та доповнення | 4                      |                                       |
| 2                           | Облік сировини на складі підприємства                                   | 4                      |                                       |
| 3                           | Облік руху сировини, товарів і готової продукції на виробництві         | 16                     | 6                                     |
| <b><i>Всього годин:</i></b> |   | <b>24</b>              | <b>6</b>                              |

**Тема 1. Бухгалтерські документи, облік сировини та товарів: зміни та доповнення**

Нововведення (зміни) у законодавстві України з питань ціноутворення, калькуляції продукції власного виробництва; інвентаризації; обліку сировини, товарів і готової продукції на виробництві. Вимоги до оформлення бухгалтерських документів.

**Тема 2. Облік сировини на складі підприємства**

Організація складського господарства. Матеріальна відповідальність. Порядок забезпечення складу сировиною. Документальне оформлення, одержання та видачі сировини зі складу. Організація тарного господарства. Порядок складання звіту про рух сировини і тари на складі.

**Тема 3. Облік руху сировини, товарів і готової продукції на виробництві**

Порядок складання наряду-замовлення на виготовлення виробів. Порядок розрахунку сировини для забезпечення наряду-замовлення. Порядок і документальне оформлення одержання сировини в цех.

Порядок і документальне оформлення на відпуск готових виробів з цеху. Звітність матеріально-відповідальних осіб по виробництву готової продукції. Складання звіту про рух сировини і готових виробів. Порядок проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей на виробництві. Документальне оформлення та облік результатів інвентаризації.

Порядок нарахування заробітної плати, відрахування із заробітної плати, її видача.

**Практична робота 1:** складання наряду-замовлення. Складання документів на одержання сировини в цех.

**Практична робота 2:** складання документів на відпуск готової продукції з цеху.

**Практична робота 3:** складання звіту про рух сировини і готових виробів на виробництві.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Іноземна мова за професійним спрямуванням”**

| № з/п | Тема  | Кількість годин |                                       |
|-------|---|-----------------|---------------------------------------|
|       |   | Всього          | З них на лабораторно-практичні роботи |
| 1     | Ділові контакти   | 14              | 6                                     |
| 2     | Підготовка до проведення конкурсів професійної майстерності | 14              | 4                                     |
| 3     | Презентація конкурсних борошняних кондитерських виробів     | 20              | 6                                     |
|       | <b>Всього годин:</b>  | <b>48</b>       | <b>16</b>                             |

**Тема 1. Ділові контакти**

Розповідь про Україну, її столицю, місто, підприємство, про себе.

Граматичний матеріал: наказовий спосіб дієслова, порядок слів у розповідному реченні, часові форми дієслова (теперішній неозначений час, теперішній тривалий час, теперішній перфектний час, теперішній перфектно-тривалий час). Типи питальних речень.

**Практична робота 1:** Розповідь про Україну, її столицю (з використанням розповідних, заперечних і питальних речень у теперішньому неозначеному часі). Виконання граматичних вправ.

**Практична робота 2:** Знайомство з підприємством, містом у якому воно розташовано (з використанням розповідних, заперечних і питальних речень у теперішньому неозначеному й тривалому часах). Виконання граматичних вправ.

**Практична робота 3:** Розповідь про себе для влаштування на роботу або участі у професійному конкурсі (з використанням розповідних, заперечних і питальних речень у теперішньому неозначеному, тривалому, перфектному, перфектно-тривалому часах). Виконання граматичних вправ.

**Тема 2. Підготовка до проведення конкурсів професійної майстерності**

Класифікація конкурсів. Вимоги до змагань кондитерів. Критерії оцінювання змагань. Правила проведення конкурсів професійної майстерності (в т.ч. міжнародних).

Граматичний матеріал: часові форми дієслова (минулий неозначений час), питальні та заперечні речення. Модальні дієслова.

**Практична робота 4:** Розповідь про участь у конкурсах кондитерів. Повідомлення вимог до конкурсу (з використанням розповідних, заперечних і питальних речень у минулому неозначеному часі). Виконання граматичних вправ.

**Практична робота 5:** Повідомлення правил проведення конкурсів та визначення критеріїв оцінювання (з використанням модальних дієслів). Виконання граматичних вправ.

### **Тема 3. Презентація конкурсних борошняних кондитерських виробів**

Назви технологічних операцій та інгредієнтів для виготовлення різних видів тіста. Назви борошняних кондитерських виробів. Назви інгредієнтів для начинок та оздоблення виробів: овочі, фрукти, ягоди, види м'яса, риби та морепродуктів, крупи, молочні продукти, сиропи та соки. Переклад оригінальних рецептів. Презентація конкурсних кондитерських виробів.

Граматичний матеріал: часові форми дієслова (майбутній неозначений час). Пасивний стан дієслова..

**Практична робота 6:** Презентація технологій приготування різних видів тіста (з використанням розповідних, заперечних і питальних речень у майбутньому неозначеному часі). Виконання граматичних вправ.

**Практична робота 7:** Презентація оригінальних рецептів борошняних кондитерських виробів (з використанням речень у пасивному стані дієслова). Виконання граматичних вправ.

**Практична робота 8:** Конкурс професійної майстерності. Тестування.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Охорона праці”**

| <i>№ з/п</i> | <i>Тема</i>  | <i>Кількість годин</i> |  |
|--------------|--|------------------------|--|
|              |  | <i>Всього</i>          | <i>З них на лабораторно-практичні роботи</i> |
| 1            | Правові та організаційні основи охорони праці                            | 2                      |  |
| 2            | Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек | 5                      |  |
| 3            | Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист      | 1                      |  |
| 4            | Основи електробезпеки  | 2                      |  |
| 5            | Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди             | 1                      |  |
| 6            | Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках                 | 4                      |  |
|              | <b><i>Всього годин:</i></b>  | <b><i>15</i></b>       |  |

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

Мета і завдання предмета "Охорона праці", обсяг, зміст і порядок його вивчення.

Зміни та доповнення до основних законодавчих актів з охорони праці: Конституції України, Закону України "Про охорону праці", Кодексу законів про працю України, Закону України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", Основ законодавства України про охорону здоров'я, Закону України "Про пожежну безпеку", Закону України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку", Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закону України „Про колективні договори і угоди”.

Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.

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

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. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні,

санітарно-виробничі, методико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруень.

## **Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек**

Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професією “Кондитер”. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які використовуються в кондитерській промисловості. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації вантажно-розвантажувального, механічного, теплового та холодильного устаткування.

Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки.

Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у кондитерській галузі.

Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

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

Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.

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

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація.

Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі.

Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.

Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.

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

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

## **Тема 4. Основи електробезпеки**

Особливості ураження електричним струмом. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.

Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.

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

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.

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. Основні гігієнічні особливості праці заданою професією.

Лікувально-профілактичне харчування.

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

Правила експлуатації освітлення.

Санітарно-побутове забезпечення працівників.

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

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

Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги.

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.

## Типова навчальна програма з виробничого навчання

Професія - 7412 Кондитер

(код, назва професії)

Кваліфікація - 5 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу – 417 годин

| № з/п                         | Тема  | Кількість годин |
|-------------------------------|---|-----------------|
| <b>I. Виробниче навчання</b>  |   |                 |
| 7.                            | Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів      | 24              |
| 8.                            | Приготування бездріжджових видів тіста та тістечок                                    | 24              |
| 9.                            | Приготування тортів   | 24              |
| 10.                           | Приготування національних виробів   | 18              |
| 11.                           | Приготування фірмових борошняних кондитерських виробів                                | 12              |
| 12.                           | Приготування виробів з використанням нетрадиційної сировини                           | 6               |
| 13.                           | Приготування виробів арт-майстер-класу  | 36              |
|                               | <b>Всього годин:</b>  | <b>144</b>      |
| <b>II. Виробнича практика</b> |   |                 |
| 1.                            | Ознайомлення з кондитерським підприємством. Організація охорони праці на підприємстві | 7               |
| 2.                            | Самостійна робота кондитера 5 розряду   | 266             |
|                               | Кваліфікаційна пробна робота  |                 |
|                               | <b>Всього годин:</b>  | <b>273</b>      |
|                               | <b>Разом:</b>   | <b>417</b>      |

### Виробниче навчання

#### Тема 1. Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості, використання. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур. Терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів.

#### Вправи

Приготування оригінальних оздоблювальних виробів і прикрас з:

- карамелі, грильяжу;
- шоколаду;
- марципанової маси;
- мастики;
- нових видів оздоблювальних напівфабрикатів.

## **Тема 2. Приготування бездріжджових видів тіста та тістечок**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них. Терміни та умови зберігання готових виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи

Приготування:

- мигдального тіста та виробів з нього (печива в асортименті тощо);
- високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста, десертних наборів (бісквітних, пісочних, листкових, заварних, мигдалевих, асорті, фірмових тощо). Виконання складного художнього оздоблення тістечок згідно сучасних вимог.

## **Тема 3. Приготування тортів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування тортів. Вимоги до їх якості, термін та умови зберігання. Правила оформлення тортів згідно сучасних вимог. Виконання складного художнього оздоблення тортів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи

Приготування високохудожніх оригінальних тортів:

- з різних видів тіста: бісквітних, пісочних, листкових, медових, мигдалевих тощо;
- асорті;
- на замовлення, фірмових виробів.

## **Тема 4. Приготування національних виробів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування національних виробів. Вимоги до якості. Термін і умови їх зберігання. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи

Приготування:

- національних борошняних кондитерських виробів з різних видів тіста;
- кондитерських виробів з тіста української національної та зарубіжної кухні;
- східних солодощів: пастили, халви, щербету та ін.

## **Тема 5. Приготування фірмових борошняних кондитерських виробів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування фірмових борошняних кондитерських виробів.

Вправи

Приготування фірмових борошняних кондитерських виробів, що виготовляються на підприємстві. Вимоги до їх якості, термін та умови зберігання.



## **Тема 6. Приготування виробів з використанням нетрадиційної сировини**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування виробів з використанням нетрадиційної сировини. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур.

Вправи

Приготування борошняних кондитерських виробів з різних видів тіста з використанням нетрадиційних видів сировини. Вимоги до якості. Правила відпуску. Термін і умови їх зберігання.

Технохімічний контроль борошняних кондитерських виробів на виробництві.

## **Тема 7. Приготування виробів арт-майстер-класу**

Приготування борошняних кондитерських виробів арт-майстер-класу.

На заняттях демонструється майстерність та кулінарний артистизм під час виготовлення борошняних кондитерських виробів. Вироби повинні бути оригінальними, відповідати сучасним вимогам і принципам приготування та естетики оформлення.

Розробка нових авторських рецептур і технологій виготовлення тістечок, тортів. Підбір елементів оздоблення та прикрас за кольором, формою, розміром з мастики, шоколаду, марципану, грильязу, карамелі та інших оздоблювальних матеріалів.

Авторські вироби можуть бути презентовані на кваліфікаційному екзамені.

### **Виробнича практика**

#### **Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства (кондитерським цехом). Система охорони праці на даному підприємстві**

Ознайомлення із закладом ресторанного господарства: режим роботи, характеристика підприємства, санітарні вимоги до підприємства. Ознайомлення з правилами внутрішнього трудового розпорядку, правилами особистої гігієни кондитера, обладнання підприємства. Ознайомлення з правилами введення журналів реєстрації інструктажів з питань охорони праці, реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Ознайомлення з нормативними актами виробітку робочого часу, правилами оформлення актів про нещасні випадки на виробництві. Ознайомлення з робочою документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.

Проведення та документальне оформлення вступного інструктажу та інструктажу на робочому місці, поточного, повторного та позапланового.

#### **Тема 2. Самостійна робота кондитера 5 розряду**

Самостійне виконання робіт на робочому місці кондитера 5 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням

технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.

*Примітка.* Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

### **Кваліфікаційна пробна робота**

#### **Приклади робіт**

Виготовлення високохудожніх, оригінальних, фігурних тортів і тістечок; тортів і тістечок на замовлення, за розробленими фірмовими рецептурами. Здійснення складного художнього оздоблення виробів. Розроблення рецептур і технологій фірмових тортів і тістечок.

## **Критерії кваліфікаційної атестації випускників**

**Професія - 7412 Кондитер**

*(код, назва професії)*

**Кваліфікація - 5 розряд**

*(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)*

### ***ЗНАЄ, РОЗУМІЄ***

1. Асортимент, рецептури, технологію виготовлення різних видів бездріжджового тіста (бісквітного, пісочного, листкового, мигдального, заварного).
2. Використання нетрадиційної сировини.
3. Виготовлення високохудожніх, оригінальних, фігурних, національних тортів, тортів на замовлення; тістечок, наборів цукерок.
4. Правила і прийоми розроблення рецептур виробів із випечених, оздоблювальних напівфабрикатів.
5. Технологію виготовлення кремів, сиропів, інших оздоблювальних напівфабрикатів.
6. Способи і прийоми художнього оздоблення виробів.
7. Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі.
8. Порядок ведення обліку та складання товарних звітів.
9. Принципи раціональної і ефективної організації праці на робочому місці;
10. Норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт.
11. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
12. Вимоги нормативних актів про охорону праці і навколишнього середовища.

### ***УМІЄ***

1. Виготовляти високохудожні, оригінальні, фігурні, національні торти, торти на замовлення, набори цукерок, тістечка за спеціально розробленими фірмовими рецептурами.
2. Підготовляти та формувати складнофігурні тістові заготовки.
3. Здійснювати складне художнє оздоблення виробів.
4. Складати малюнок з різних дрібних та середніх деталей.
5. Готувати і перевіряти якість сировини, начинок, оздоблювальних напівфабрикатів і матеріалів.
6. Підбирати оздоблювальні матеріали за кольором, формою, розмірами.
7. Розробляти рецептури і технології виготовлення фірмових тортів та тістечок.
8. Раціонально організовувати та ефективно використовувати робоче місце.
9. Дотримуватися норм технологічного процесу.
10. Не допускати браку в роботі.

- 11.Знати і виконувати вимоги нормативних актів з охорони праці й навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт.
- 12.Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).
- 13.Знати інформаційні технології в обсязі, що є необхідним для виконання професійних обов'язків.
- 14.Володіти обсягом знань з правових питань галузі, основ ведення підприємницької діяльності, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності та трудового законодавства в межах професійної діяльності.

## Перелік основних обов'язкових засобів навчання

### Кабінету “Устаткування підприємств харчування” для підготовки кваліфікованого робітника

**Примітка:** Кабінет може бути оснащений будь-яким механічним, тепловим або холодильним устаткуванням, яке має відповідати вимогам європейських і світових стандартів з безпеки праці та надійності використання, технологічним та експлуатаційним вимогам професійних сучасних моделей.

Для підготовки фахівців за професією “Кондитер 5 розряду” обов'язкова наявність каталогів, проспектів та відео матеріалів нових видів обладнання (устаткування) для закладів ресторанно-готельного бізнесу.

### Норми оснащення лабораторно-практичних робіт з предмета “Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства” (майстерня)

| № з/п | Найменування  | Кількість на групу з 15 осіб, шт. |                            | Примітка                              |
|-------|---|-----------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
|       |   | Для індивідуального користування  | Для групового користування |                                       |
| 1     | 2   | 3                                 | 4                          | 5                                     |
|       | <b>Обладнання</b>   |                                   |                            |                                       |
| 1     | Столи виробничі   |                                   | 8                          |                                       |
| 2     | Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів |                                   | 1                          |                                       |
| 3     | Плита електрична  | 1 комф.                           | 16 комф.                   |                                       |
| 4     | Шафа пекарна  |                                   | 1                          | З трьома камерами                     |
| 5     | Електронні ваги   |                                   | 3                          |                                       |
| 6     | Електроміксер (блендер)                                     |                                   | 4                          |                                       |
| 7     | Шафа холодильна   |                                   | 1                          |                                       |
| 8     | Морозильна камера*  |                                   | 1                          | Або холодильник з морозильною камерою |
| 9     | Електрофритюрниця   |                                   | 1                          |                                       |
| 10    | Тостер  |                                   | 1                          |                                       |
| 11    | Комбінована мікрохвильова піч                               |                                   | 1                          |                                       |
| 12    | Кавомолка   |                                   | 1                          |                                       |
| 13    | Чайник електричний  |                                   | 2                          |                                       |
|       | <b>Інструмент</b>   |                                   |                            |                                       |

|    |  |   |            |                                |
|----|--|---|------------|--------------------------------|
| 1  | Виймка для тіста   |   | 5 комплект |                                |
| 2  | Виймка для пастили   |   | 8          |                                |
| 3  | Горіхокол  |   | 5          |                                |
| 4  | „Карвінг” (форми для художнього нарізання)                                 |   | 8          |                                |
| 5  | Мусат  |   | 2          |                                |
| 6  | Набір для виготовлення виробів з мастики                                   | 1 | 15         |                                |
| 7  | Набір інструментів для нарізання овочів та фруктів                         |   | 8          |                                |
| 8  | Ніж –шкребок для масла   |   | 4          |                                |
| 9  | Ножиці   |   | 2          |                                |
| 10 | Ножі для глазурування  | 1 | 15         |                                |
| 11 | Ножі для нарізання   |   | 8          |                                |
| 12 | Ножі кухарської трійки   | 1 | 15         |                                |
| 13 | Пристосування для видалення серцевини з яблук                              |   | 2          |                                |
| 14 | Різець для тіста   |   | 8          |                                |
| 15 | Силіконові килимки для випікання виробів та для заливання суфле і шоколаду | 1 | 15         |                                |
| 16 | Силіконові форми для випікання виробів та для заливання суфле і шоколаду   | 1 | 15         |                                |
| 17 | Тертка   |   | 5          |                                |
| 18 | Шпажки пластмасові   | 2 | 30         |                                |
|    | <b><i>Інвентар</i></b>   |   |            |                                |
| 1  | Багатоярусні підставки для тортів  |   | 8          |                                |
| 2  | Дошки розробні з відповідним маркуванням                                   | 1 | 15         |                                |
| 3  | Друшляк  |   | 4          |                                |
| 4  | Вінчик сталевий  | 1 | 15         |                                |
| 5  | Качалка  |   | 10         |                                |
| 6  | Лоток глибокий   |   | 8          |                                |
| 7  | Лоток мілкий   |   | 8          |                                |
| 8  | Лопатка металева   |   | 8          |                                |
| 9  | Лопатка дерев'яна (копистка)   |   | 8          |                                |
| 10 | Лопатка для торта  |   | 8          |                                |
| 11 | Лопатка кондитерська   | 1 | 15         |                                |
| 12 | Лист кондитерський   | 1 | 15         | листи 2-х бортові, 4-х бортові |
| 13 | Ложки мірні  |   | 5          |                                |
| 14 | Пензлик для змащування виробів із тіста                                    |   | 4          |                                |
| 15 | Мішок кондитерський з набором  | 1 | 15         |                                |

|    |  |   |    |  |
|----|--|---|----|--|
|    | насадок  |   |    |  |
| 16 | Форми для тортів   | 2 | 30 |  |
| 17 | Сито волосяне  |   | 2  |  |
| 18 | Сито металеве  |   | 2  |  |
| 19 | Ступка з товкачиком  |   | 2  |  |
| 20 | Форма для отримання харчового льоду  |   | 2  |  |
| 21 | Форми для кексів   | 2 | 30 |  |
| 22 | Форми для ромових баб  | 1 | 15 |  |
| 23 | Форми фігурні для желе   | 1 | 15 |  |
| 24 | Формочки для корзинок  | 3 | 45 |  |
| 25 | Розливна ложка 0,25-0,5 л  |   | 2  |  |
| 26 | Шкребки для тіста  | 1 | 15 |  |
| 27 | Шумівка  |   | 2  |  |
| 28 | Щипці для відпуску кондитерських виробів   |   | 8  |  |
|    | <b><i>Кухонний посуд</i></b>   |   |    |  |
| 1  | Каструлі різної ємності та з нейтрального матеріалу (який не вступає в реакцію з продуктами) | 2 | 30 |  |
| 2  | Миска глибока  | 1 | 15 |  |
| 3  | Сковорідки різного діаметру  | 1 | 15 |  |
| 4  | Турочка  |   | 4  |  |
| 5  | Чайник   |   | 2  |  |
|    | <b><i>Столовий посуд</i></b>   |   |    |  |
| 1  | Блюдо кругле, овальне  | 1 | 15 |  |
| 2  | Ваза плоска (плато)  |   | 8  |  |
| 3  | Кавовий набір  |   | 1  |  |
| 4  | Креманка скляна  | 1 | 15 |  |
| 5  | Лотки  |   | 3  |  |
| 6  | Підноси  | 1 | 15 |  |
| 7  | Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном  | 1 | 15 |  |
| 8  | Склянка чайна  | 1 | 15 |  |
| 9  | Тарілка десертна мілка   | 1 | 15 |  |
| 10 | Тарілка мілка столова  | 1 | 15 |  |
| 11 | Чайний набір   |   | 1  |  |
|    | <b><i>Столові прибори, білизна</i></b>   |   |    |  |
| 1  | Виделки  | 2 | 30 |  |
| 2  | Графин   |   | 1  |  |
| 3  | Ложки десертні   | 1 | 15 |  |
| 4  | Ложки чайні  | 1 | 15 |  |
| 5  | Ножі   | 1 | 15 |  |
| 6  | Рушники  |   | 3  |  |
| 7  | Серветки з тканини   | 1 | 15 |  |

|   |                    |  |   |  |
|---|--------------------|--|---|--|
| 8 | Скатерті з тканини |  | 5 |  |
|---|--------------------|--|---|--|

Рекомендується використовувати сучасні новітні технології навчання:

9. Комп'ютерне програмне забезпечення
- 10.Мультимедійна дошка
- 11.Мультимедійний проектор
- 12.Відеосупровід