

**Освітня програма з професії «Кондитер»**

<b>Код професії</b>	7412
<b>Об'єм навчальної програми</b>	3 розряд-767 годин, 4 розряд-667 годин
<b>Основа складання навчальної програми</b>	СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2017
<b>Результати навчання навчальної програми</b>	Присвоєння кваліфікації кондитера 3, 4 розряду
<b>Застосування навчальної програми</b>	Первинна професійна підготовка, професійно-технічне навчання
<b>Вимоги до початку навчання</b>	Базова загальна середня освіта
<b>Вимоги до закінчення навчання</b>	Навчання вважається завершеним, коли здобувач освіти для присвоєння 3 розряду оволодів 1-3 результатами навчання, для присвоєння 4 розряду оволодів 4-5 результатами навчання освітньої програми як мінімум на пороговому рівні. Ступінь оволодіння навчальними результатами оцінюється за допомогою ДКА
<b>Присвоєння кваліфікації</b>	У випадку оволодіння навчальними результатами в повному об'ємі присвоюється кваліфікація, яка відповідає освітньому стандарту «Кондитер» 3розряду або 4 розряду
<b>Кваліфікація, яка присвоюється у випадку часткового досягнення навчальних результатів</b>	У випадку часткового досягнення навчальних результатів (у разі здобуття особою частини компетентностей чи окремих видів робіт) заклад освіти може видавати документи власного зразка (сертифікати)
<b>Документи, які видаються після закінчення</b>	Диплом державного зразка

Результати навчання:

Ціль. Навчання спрямоване на те, щоб здобувачі професійної освіти отримували знання, навички, вміння і соціальну готовність до роботи кондитером в закладах ресторанного господарства, а також передумови для продовження навчання впродовж життя.

Після завершення навчання кожний здобувач освіти повинен:

1. Уміти самостійно підбирати устаткування для приготування виробів, розраховувати сировину для приготування певної кількості виробів, виконувати механічну обробку продуктів, приготування кондитерських виробів, їх оформлення та подачу споживачам.
2. Дотримуватися правил протипожежного захисту, охорони праці і навколишнього середовища, основ виробничої санітарії та гігієни.
3. Дотримуватися правил дорожнього руху.
4. Працювати самостійно, результативно, безпечно, дотримуючись професійної етики.
5. Організувати свою роботу раціонально, аналізуюючи, оцінюючи і виправляючи себе під час роботи на підприємствах ресторанного господарства.
6. Цінувати свій професійний розвиток і подальше навчання, враховуючи стан економіки у сфері кондитерського виробництва.

7. Використовувати свої математичні та гуманітарні знання як з професії, так і в повсякденному житті.
8. Грамотно спілкуватися на державній мові.
9. Розуміти причинно-наслідкові зв'язки розвитку суспільства і враховувати його цінності.
10. Користуватися своїми знаннями з правознавства, інформаційно-комунікаційних технологій як з професії, так і в повсякденному житті.

### Структура освітньої програми

#### Освітні навчальні модулі:

Найменування		Об'єм (год.)	Результати навчання
ЗПК	Загальнопрофесійний блок	<b>162</b>	
ЗПК.1	Оволодіння основами трудового законодавства	<b>12</b>	Вивчення відбулось під час підготовки кухаря 3-го розряду
ЗПК.2	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	<b>12</b>	Вивчення відбулось під час підготовки кухаря 3-го розряду
ЗПК.3	Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху	<b>8</b>	Вивчення відбулось під час підготовки кухаря 3-го розряду
ЗПК.4	Оволодіння основами інформаційних технологій	<b>22</b>	Вивчення відбулось під час підготовки кухаря 3-го розряду
ЗПК.5	Оволодіння основами професійної етики	<b>10</b>	Розуміє особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; моральні вимоги до роботи кондитера; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; професійну поведінку кондитера, визначає індивідуальні психологічні особливості; розв'язує конфліктні ситуації, володіє технікою ведення ділових індивідуальних бесід.
ЗПК.6	Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням	<b>20</b>	Знає назви технологічних процесів; кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства; назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав; назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.

			Здійснює заповнення анкети, складає резюме при прийомі на роботу; використовує тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.
ЗПК.7	Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності	<b>6</b>	Розуміє загальні відомості про господарський облік, нормативні документи для підприємств ресторанного господарства. Володіє нормативно-технологічною документацією; визначає процентні величини; робить розрахунок сировини на необхідну кількість виробів; користується збірником рецептур, технологічною ба калькуляційною карткою.
ЗПК.8	Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування	<b>7</b>	Орієнтується у класифікації закладів підприємств ресторанного господарства; характеристиці типів підприємств, специфіці їх роботи; організації виробництва кондитерського цеху та організації постачання підприємств продуктами. Організовує робоче місце відповідно до типу виконання робіт та проводить бракераж виробів.
ЗПК.9	Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів	<b>10</b>	Орієнтується у характеристиці основної та допоміжної сировини та підготовці її до виробництва; термінах, умовах зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції; режимах та тривалості випікання (смаження). Визначає якість сировини; розраховує кількість сировини; штампує, формує та відсаджує вироби на листи, готує сиропи для просочування; складає та оздоблює готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами.
ЗПК.10	Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування	<b>4</b>	Орієнтується у загальних відомостях про механічне та теплове устаткування підприємств ресторанного господарства та правилах експлуатації цих машин. Володіє правилами підготовки устаткування до роботи, його

			безпечного користування; вирішує проблемні ситуації , які виникають в процесі роботи устаткування.
ЗПК.11	Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва	<b>13</b>	Розуміє роль санітарно-епідеміологічних станцій в забезпеченні контролю за виконанням правил до утримання підприємств ресторанного господарства; розуміє значення та завдання мікробіології, поняття про мікроби, їх класифікацію, фізіологію, життєдіяльність; користується поняттями про харчові інфекції та отруєння, глистові захворювання та їх профілактику; розуміє вимоги гігієни до обладнання, інвентарю, посуду, пакувального матеріалу та кулінарної обробки харчових продуктів. Дотримується правил гігієни та санітарії на робочому місці, при виробництві кондитерських виробів; норм особистої гігієни.
ЗПК.12	Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням	<b>8</b>	Орієнтується в приладах для малювання та ліплення; розрізняє композицію малюнка, закони лінійної та повітряної перспективи, кольори, поступовість переходу від одного тону до іншого. Малює та ліпить геометричні тіла і фігури, орнамент та прикраси з нього, рослини та тварини; виконує композиційне розміщення на аркуші паперу предметів з дотриманням їх пропорцій і взаємного розташування; кольори контрастні і споріднені.
ЗПК.13	Дотримання вимог охорони праці	<b>30</b>	Вивчення відбулось під час підготовки кухаря 3-го розряду.
КНД – 3.1	Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів	<b>30</b>	
КНД – 3.2	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів	<b>67</b>	
КНД – 3.3	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	<b>103</b>	

КНД – 3.4	Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього	<b>158</b>	
КНД – 3.5	Приготування тістечок і тортів масового попиту	<b>106</b>	
	<b>Виробнича практика</b>	<b>312</b>	
КНД — 4.1	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів	<b>98</b>	
КНД — 4.2	Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу	<b>35</b>	
КНД — 4.3	Приготування десертів	<b>51</b>	
КНД — 4.4	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	<b>24</b>	
КНД — 4.5	Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього	<b>128</b>	
КНД — 4.6	Приготування складних тортів різних видів	<b>84</b>	
	<b>Виробнича практика</b>	<b>184</b>	
<b>№ модуля</b>	<b>Назва модуля</b>	<b>Об'єм в навчальних тижнях</b>	
<b>ЗПК 5</b>	<b>Основи професійної етики</b>	<b>5</b>	
Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти міг самостійно визначати індивідуальні психологічні особливості, спілкуватися у колективі, розв'язувати конфліктні ситуації.			
<b>Вимоги до початку викладання модуля: немає</b>			
<b>Результати навчання</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Методи викладання</b>	<b>Методи оцінювання і завдання</b>
Уміє спілкуватись у сфері послуг. Знає психологічні властивості поведінки людини; основні психологічні та моральні вимоги до кондитера; підходи до забезпечення	Володіє технікою ведення ділових індивідуальних бесід; дотримується норм професійної поведінки кондитера, кодексу культури; розв'язує конфліктні ситуації,	Лекції. Презентації. Smile відео.	Самостійні завдання Контрольна робота (різнорівневі тести)
			1. Індивідуальні психологічні властивості особистості (2). 2. Особливості спілкування в сфері послуг (2). 3. Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі (3). 4. Причини і способи

сприятливого психологічного клімату в колективі.	знаходить спільну мову зі співробітниками.			розв'язання конфліктних ситуацій у колективі (3).
<b>ЗПК 6</b>	<b>Основи англійської мови за професійним спрямуванням</b>		<b>5</b>	
Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти міг самостійно вести бесіду, приймати замовлення, обслуговувати клієнтів.				
<b>Вимоги до початку викладання модуля: немає</b>				
<b>Результати навчання</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Методи викладання</b>	<b>Методи оцінювання і завдання</b>	<b>Теми модуля</b>
Знає назви технологічних процесів; кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства; назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав; назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.	Самостійно заповнює анкету, складає резюме при прийомі на роботу; використовує професійну лексику при спілкуванні; складає технологічні картки; перекладає рецепти; описує технологію приготування кондитерського виробу; використовує тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.	Бесіда. Складання діалогів. Аудіювання. Відео-фільми. Презентації. Складання технологічних карток.	Картки-завдання. Контрольна робота (різномірні завдання, тести).	1. Вступ. Мета і завдання предмету (4). 2. Кухонне обладнання (8). 3. Характеристика напоїв, страв і виробів із тіста (8).
<b>ЗПК 7</b>	<b>Основи нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності</b>		<b>5</b>	
Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти міг самостійно користуватись Збірником рецептур, робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.				

<b>Вимоги до початку викладання модуля: немає</b>				
<b>Результати навчання</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Методи викладання</b>	<b>Методи оцінювання і завдання</b>	<b>Теми модуля</b>
Знає загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання.	Самостійно користується нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначає процентні величини; робить розрахунки сировини на необхідну кількість виробів.	Практична робота на тему "Ознайомлення із змістом Збірника рецептур". Практична робота на тему "Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів". Лекції.	<b>Самостійні завдання.</b> Тестові завдання.	1. Господарський облік у закладах ресторанного господарства (2). 2. Нормативні документи: види, призначення, використання (4).
<b>ЗПК 8</b>	<b>Основи організації виробництва та обслуговування</b>		<b>5</b>	
Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти міг самостійно організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт, уміти поєднувати торгівельні та виробничі функції.				
<b>Вимоги до початку викладання модуля: немає</b>				
<b>Результати навчання</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Методи викладання</b>	<b>Методи оцінювання і завдання</b>	<b>Теми модуля</b>
Знає класифікацію закладів підприємств ресторанного господарства; характеристику типів підприємств, специфіку їх роботи; організацію	Самостійно поєднує торгівельні та виробничі функції; організовує робоче місце відповідно до типу виконання робіт.	Лекції. Відео фільм. Презентації.	Тестові завдання. Самостійна робота. Контрольна робота у вигляді тестів.	1. Типи закладів ресторанного господарства (3). 2. Організація виробництва кондитерського цеху (2). 3. Організація постачання підприємств (2).

виробництва кондитерського цеху, організацію постачання підприємств галузі.				
<b>ЗПК 9</b>	<b>Основи товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів</b>		<b>5</b>	
Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти знав про основні речовини харчових продуктів, види сировини, вимоги до якості сировини і напівфабрикатів та вмів самостійно користуватись нормативно-технологічною документацією, підготувати сировину до виробництва та розраховувати кількість сировини, дотримуватись правил охорони праці та особистої гігієни в кондитерському цеху.				
<b>Вимоги до початку викладання модуля: немає</b>				
<b>Результати навчання</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Методи викладання</b>	<b>Методи оцінювання і завдання</b>	<b>Теми модуля</b>
Знає основні речовини харчових продуктів; характеристику основної та допоміжної сировини та вимоги до якості сировини і напівфабрикатів; терміни, умови зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції; режим і тривалість випікання (смаження). Знає та дотримується правил охорони праці, протипожежної безпеки та особистої гігієни працівників у кондитерському цеху	Самостійно користується нормативно-технологічною документацією, Розраховує кількість сировини. Уміє підготувати сировину до виробництва; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; готувати сиропи до просочування; обробляти отримані напівфабрикати; складати та оздоблювати готові	Лекції. Презентації по видах сировини, по видах теплової кулінарної обробки продуктів, по видах сировини.	Усне опитування. Різномірні тестові завдання, картки-завдання Контрольна робота (Виконання тестових завдань з модуля).	1. Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні. 2. Характеристика основних продуктів харчування 3. Характеристика інших речовин харчових продуктів 4. Характеристика основної сировини і підготовка її до виробництва 5. Характеристика допоміжної сировини і підготовка її до виробництва 6. Якість харчових продуктів 7. Теплова кулінарна обробка продуктів 8. Охорона праці в кондитерському цеху 9. Особиста гігієна працівників



	борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами			кондитерського цеху 10. Контрольна робота <b>Виробниче навчання</b> 1. Вступне заняття 2. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні- лабораторії) 3. Ознайомлення з кондитерським підприємством. 4. Екскурсія на підприємство.
<b>ЗПК 10</b>	<b>Основи технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування</b>		<b>4</b>	
Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти знав про технічне оснащення підприємств харчування, загальні відомості про устаткування, правила експлуатації та вмів самостійно користуватися устаткуванням для приготування виробів, вибирати вид устаткування із врахуванням особливостей технологічного процесу, енергоефективності та енергозбереження.				
<b>Вимоги до початку викладання модуля:</b> немає				
<b>Результати навчання</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Методи викладання</b>	<b>Методи оцінювання і завдання</b>	<b>Теми модуля</b>

<p>Вміє підготувати машину до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись устаткуванням, вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх у процесі роботи.</p>	<p>Самостійно користується відповідним устаткуванням Знає правила безпечної роботи під час експлуатації устаткування</p>	<p>Лекції про будову, принцип роботи, правила експлуатації та вимоги безпеки праці при роботі з устаткуванням, презентації по видах устаткування</p>	<p>Усне опитування. Різнорівневі тестові завдання, картки-завдання</p>	<p>1. Вступ. Загальна характеристика оснащення кондитерських цехів 2. Загальні відомості про механічне устаткування кондитерського цеху 3. Загальні відомості про теплове устаткування кондитерського цеху 4. Загальні відомості про холодильне устаткування кондитерського цеху.</p>
--	--	--	--	---

<b>ЗПК 11</b>	<b>Основи гігієни та санітарних вимог виробництва</b>	<b>5</b>
---------------	---	----------

Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти міг самостійно виконувати вимоги гігієни та санітарії при роботі на підприємствах, виробництві кондитерських виробів, дотримуватись норм особистої гігієни.

**Вимоги до початку викладання модуля:** немає

Результати навчання	Критерії оцінювання	Методи викладання	Методи оцінювання і завдання	Теми модуля
<p>Знає основи гігієни та санітарії на виробництві; основи мікробіології; загальні характеристики мікроорганізмів; харчові</p>	<p>Самостійно виконує вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві</p>	<p>Лекції. Відео фільм</p>	<p>Самостійні і тестові завдання. Контрольна робота (письмові завдання, тести)</p>	<p>1. Основи мікробіології. Харчові захворювання (4). 2. Основи гігієни та санітарії на виробництві (4). 3. Особиста гігієна</p>

інфекції і отруєння та їх профілактику; глистяні захворювання та їх профілактику; гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства..	кондитерських виробів; дотримується норм особистої гігієни			працівників підприємств харчування. 4. Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування. 5. Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу. 6. Гігієнічні вимоги до транспортування прийому, зберігання харчових продуктів. 7. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.
<b>ЗПК 12</b>	<b>Основи малювання та ліплення за професійним спрямуванням</b>		<b>5</b>	
Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти міг самостійно зображувати форми предметів на площині, засвоїти образотворчу грамоту й застосовувати її на практиці.				
<b>Вимоги до початку викладання модуля: немає</b>				
<b>Результати навчання</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Методи викладання</b>	<b>Методи оцінювання і завдання</b>	<b>Теми модуля</b>
Знає основи малювання та ліплення. Має поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малювання рослин.	Уміє малювати геометричні фігури; малювати орнамент, прикраси з орнаменту; малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі; наносити	Лекції. Практична робота на тему "Малювання предметів геометричних фігур". Практична робота на тему "Малювання	Практичне комплексне завдання (виконання прикрас для оздоблення кондитерських виробів).	1. Вступ. Основи малювання. Малювання геометричних фігур (2). 2. Поняття про колір. Малювання орнаменту (2). 3. Малювання рослин (4).

	трафаретний малюнок однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб.	орнаменту. Прикраси з орнаменту”. Практична робота на тему “Малювання листя різної форми. Малювання квітів”. Практична робота на тему “Малювання фруктів та овочів”		
<b>№ модуля</b>	<b>Назва модуля</b>		<b>Об’єм в навчальних тижнях</b>	
<b>КНД – 3.1</b>	<b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b>		<b>2</b>	
Навчання проводиться для того, щоб учень знав асортимент начинок і фаршів, їх технологію приготування та вмів самостійно користуватись нормативно-технологічною документацією, розраховувати кількість сировини; про технічне оснащення підприємств харчування, правила експлуатації та вмів самостійно користуватися устаткуванням для приготування начинок і фаршів, вибирати вид устаткування із врахуванням особливостей технологічного процесу, енергоефективності та енергозбереження.				
<b>Вимоги до початку викладання модуля: немає</b>				
<b>Результати навчання</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Методи викладання</b>	<b>Методи оцінювання і завдання</b>	<b>Теми модуля</b>
Знає асортимент начинок і фаршів в залежності від сировини; технологію приготування різних видів начинок і фаршів	Вміє самостійно працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини	Лекція. Презентація. Відеофільми.	Усне опитування. Технологічний диктант Картки-завдання Різномірні тестові завдання	<b>1. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</b> 1.1 Приготування начинок 1.2 Приготування фаршів
Знає як користуватися устаткуванням для приготування фаршів та начинок.	Самостійно вмів підбирати устаткування для різних етапів приготування фаршів та начинок, підготувати устаткування до роботи.	Лекція про будову, принцип роботи, правила експлуатації та вимоги безпеки праці при роботі з устаткуванням. Презентація по видах	Усне опитування. Різномірні тестові завдання, картки-завдання	<b>2. Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування</b> 2.1 Протиральні машини і механізми. 2.2 Призначення, види, будова вакуумних котлів.

		устаткування Навчальні фільми про правила експлуатації машин Пошук на інтернет сайтах про види устаткування.		2.3 Пристрої для виробництва жирових начинок. 2.4 Лінії для виробництва фруктових начинок, джемів, варення.
Знає види начинок і фаршів; їх кулінарну обробку, підготовку до використання вимоги до якості; технологію приготування; терміни використання, зберігання, реалізації	Уміє організувати робоче місце; виготовляти різні види начинок і фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок та фаршів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни	Практична робота з приготування різних видів начинок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Практична робота з приготування різних видів фаршів з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Майстер-класи. Навчальні фільми.	Практичне комплексне завдання (виконання приготування начинок та фаршів з дотриманням технічних вимог безпеки праці)	<b>3. Виробниче навчання</b> 3.1 Приготування начинок з маку, повидла, повидла та кориці. 3.2 Приготування начинки з яблук та сухофруктів. 3.3 Приготування фаршу м'ясного та рибного. 3.4 Приготування фаршу з гороху, квасолі.
Формування оцінки за модуль	Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування фаршів та начинок. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.			
Критерії оцінки	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень:</p> <p>Знає: асортимент начинок і фаршів в залежності від сировини; види начинок і фаршів; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок і фаршів, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; вимоги до якості; технологію приготування різних видів начинок і фаршів; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок і фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок і фаршів</p>			

	органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни			
<b>№ модуля</b>	<b>Назва модуля</b>	<b>Об'єм в навчальних тижнях</b>		
<b>КНД – 3.2</b>	<b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b>	<b>4</b>		
Навчання проводиться для того, щоб учень знав асортимент і технологію приготування оздоблювальних напівфабрикатів, норми санітарії і гігієни, вимоги охорони праці, будову, принцип роботи та правила експлуатації машин і механізмів та вмів самостійно користуватись устаткуванням для приготування оздоблювальних напівфабрикатів, вибирати вид устаткування із врахуванням особливостей технологічного процесу, енергоефективності та енергозбереження.				
<b>Вимоги до початку викладання модуля: немає</b>				
<b>Результати навчання</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Методи викладання</b>	<b>Методи оцінювання і завдання</b>	<b>Теми модуля</b>
Знає види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристику та призначення; технологічний процес виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів Знає норми санітарії і гігієни, вимоги охорони праці	Вміє працювати з технологічною документацією Вміє робити розрахунок сировини Вміє виготовляти різні види сиропів, помади, желе, кремів, посипок з дотриманням технологічних вимог	Лекція Презентації Лабораторно-практична робота: Технологія приготування помади, желе, кремів. Пошук на сайтах про виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів Навчальні фільми	Усне опитування. Тестові завдання з тем. Технологічний диктант Контрольна робота (Виконання різнорівневих тестових завдань з модуля).	<b>1. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</b> 1.1 Технологія приготування цукрових сиропів (5) 1.2 Технологія приготування помади (4) 1.3 Технологія приготування желе (2) 1.4 Технологія приготування кремів (8) 1.5 Лабораторно-практична робота: «Технологія приготування помади, желе, кремів» (4) 1.6 Характеристика, технологія приготування, вимоги до якості крихти: бісквітної, горіхової,

				цукрової та ін. 1.7 Контрольна робота
Вміє підбирати та користуватися устаткуванням для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів	Вміє підбирати устаткування для різних етапів приготування сиропів, помади, желе, кремів, посипок. Вміє підготувати устаткування до роботи.	Лекція про будову, принцип роботи, правила експлуатації та вимоги безпеки праці при роботі з устаткуванням. Презентація по видах устаткування Лабораторно-практична робота по вивченню будови, принципу роботи, правил експлуатації та вимог безпеки праці при роботі із електричними та газовими плитами, збивальними машинами, міксерами. Пошук на сайтах про види устаткування.	Усне опитування. Контрольна робота (Виконання різнорівневих тестових завдань з модуля).	<b>2. Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування</b> 2.1 Пристрої для приготування пюре, для уварювання. 2.2 Машини для фасування желе. 2.3 Сироповарильні котли. 2.4 Лабораторно-практична робота №1. Тема: «Машини і механізми для приготування оздоблювальних напівфабрикатів». 2.5 Контрольна робота
Знає технологію приготування сиропів, помади, желе, кремів, посипок; вимоги до їх якості; використання, зберігання, терміни реалізації.	Уміє організувати робоче місце; виготовляти різні види сиропів, помади, желе, кремів, посипок; визначати їх якість органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог	Практичні роботи з приготування сиропів, помади, желе, кремів, посипок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Майстер-класи. Навчальні фільми.	Практичне комплексне завдання (виконання приготування сиропів, помади, желе, різних видів кремів, посипок з дотриманням технічних вимог безпеки праці )	<b>3. Виробниче навчання</b> 3.1 Приготування сиропів і помади. 3.2 Приготування желе та прикрас з нього 3.3 Приготування масляних кремів 3.4 Приготування вершкових кремів 3.5 Приготування сметанних

	охорони праці, санітарії, особистої гігієни			кремів 3.6 Приготування посипок
Формування оцінки за модуль	Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування оздоблювальних напівфабрикатів. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.			
Критерії оцінки	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень:</p> <p>Знає: види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристику та призначення; асортимент; технологію приготування різних видів сиропів, помади, желе, кремів, посипок; вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів, помад, желе, кремів, посипок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів, помади, желе, кремів, посипок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>			
<b>№ модуля</b>	<b>Назва модуля</b>	<b>Об'єм в навчальних тижнях</b>		
<b>КНД – 3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>	<b>9</b>		
Навчання проводиться для того, щоб учень знав технологію приготування дріжджового тіста, асортимент виробів з нього та вмів вирішувати проблемні ситуації, дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці, будову, принцип роботи та правила експлуатації машин і механізмів та вмів самостійно користуватися устаткуванням для приготування дріжджового тіста та виробів з нього, вибирати вид устаткування із врахуванням особливостей технологічного процесу, енергоефективності та енергозбереження.				
<b>Вимоги до початку викладання модуля:</b> немає				
<b>Результати навчання</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Методи викладання</b>	<b>Методи оцінювання і завдання</b>	<b>Теми модуля</b>
Знає технологічний процес виготовлення дріжджового тіста та виробів з нього Знає вимоги до якості виробів	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вміє працювати з технологічною документацією</li> <li>• Вміє робити розрахунок сировини</li> <li>• Вміє виготовляти різні вироби з дріжджового тіста із дотриманням</li> </ul>	<p>Лекція</p> <p>Презентації</p> <p>Навчальні фільми</p> <p>Лабораторно – практична робота:</p> <p>Технологія приготування дріжджового тіста</p>	<p>Усне опитування.</p> <p>Тестові завдання з тем.</p> <p>Технологічний диктант</p> <p>Контрольна робота</p> <p>(Виконання різнорівневих тестових завдань з модуля).</p>	<p><b>1. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</b></p> <p>1.1 Класифікація тіста. Характеристика способів замісу тіста.</p> <p>1.2 Технологія приготування</p>



	технологічних вимог	безопарним способом.та виробів з нього. Лабораторно – практична робота: Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом.та виробів з нього.		дріжджового тіста безопарним способом (3) 1.3 Лабораторно – практична робота: «Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом.та виробів з нього» (4) 1.4 Приготування дріжджового тіста опарним способом (2) 1.5 Лабораторно – практична робота: «Технологія приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього» (4) 1.6 Контрольна робота
Вміє підбирати та користуватися устаткуванням для приготування дріжджового тіста та виробів з нього	Вміє підбирати устаткування для різних етапів приготування фаршів та начинок Вміє підготувати устаткування до роботи.	Лекція про будову, принцип роботи, правила експлуатації та вимоги безпеки праці при роботі з устаткуванням. Презентація по видах устаткування Лабораторно-практична робота по вивченню будови, принципу роботи, правил експлуатації та вимог безпеки праці при роботі із машинами для змішування, розкочування та	Усне опитування. Контрольна робота (Виконання різнорівневих тестових завдань з модуля).	<b>2. Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування</b> 2.1 Машини та механізми для подрібнення сухих продуктів. 2.2 Машини та механізми для просіювання борошна. 2.3 Машини та механізми для замісу тіста 2.4 Машини та механізми для збивання продуктів 2.5 Машини для обробки тіста та напівфабрикатів. 2.6 Шафи для розстоювання та випікання кондитерських виробів

		<p>дозування тіста, шафами для розстоювання та випікання кондитерських виробів, фритюрницями, холодильними шафами. Пошук на сайтах про види устаткування.</p>		<p>2.7 Лінії для виробництва дрібношматкових виробів 2.8 Теплові апарати для виготовлення пончиків та виробів смажених у фритюрі. 2.9 Теплові апарати для виготовлення млинців 2.10 Печі тунельні, конвекційні, ротаційні, подові, індукційні. 2.11 Пакувальне устаткування. 2.12 Лабораторно-практична робота №2. Тема: «Машини і механізми для приготування дріжджового тіста та виробів з нього» 2.13 Контрольна робота</p>
<p>Повинен знати кваліфікаційні вимоги до професійних працівників різних розрядів з професії; організацію виробництва кондитерського цеху; основи проведення бракеражу виробів.</p>	<p>Самостійно організовує робоче місце відповідно до типу виконання робіт; робить розрахунки сировини на необхідну кількість виробів; користується технологічною документацією.</p>	<p>Бесіда. Відео-фільми Робота із збірником рецептур.</p>	<p>Самостійні та тестові завдання</p>	<p><b>3. Організація виробництва та обслуговування</b> 3.1 Організація робочих місць з приготування дріжджового тіста безопарним способом (4). 3.2 Організація робочих місць з приготування дріжджового тіста опарним способом (4).</p>
<p>Знає технологію приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способами, асортимент</p>	<p>Самостійно організовує робоче місце; працює з технологічною документацією; робить</p>	<p>Практична робота з приготування дріжджового тіста безопарним способом</p>	<p>Практичне комплексне завдання (виконання приготування дріжджового тіста (безопарним та опарним</p>	<p><b>4. Виробниче навчання</b> 4.1 Приготування дріжджового тіста безопарним способом та</p>

<p>виробів з них; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання.</p>	<p>розрахунок сировини; готує дріжджове тісто безопарним та опарним способами та вироби з них; визначає якість виробів органолептичним методом; вирішує проблемні ситуації; дотримується норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>та виробів з нього з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Практична робота з приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Майстер-класи. Навчальні фільми.</p>	<p>способами) та виробів з нього з дотриманням технічних вимог безпеки праці )</p>	<p>виробів з нього 4.2 Приготування пірижків печених з різними фаршами. 4.3 Приготування ватрушок з сиром, повидлом. 4.4 Приготування розтягаїв. 4.5 Приготування піци. 4.6 Приготування виробів смажених у фритюрі. 4.7 Приготування відкритих пирогів. 4.8 Приготування закритих пирогів. 4.9 Приготування тіста опарним способом та виробів з нього. 4.10 Приготування короваю.</p>
<p>Формування оцінки за модуль</p>	<p>Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.</p>			
<p>Критерії оцінки</p>	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень: Знає: технологію приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способами та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним та опарним способами та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>			
<p><b>№ модуля</b></p>	<p><b>Назва модуля</b></p>		<p><b>Об'єм в навчальних тижнях</b></p>	
<p><b>КНД – 3.4</b></p>	<p><b>Приготування бездріжджових видів тіста та</b></p>		<p><b>9</b></p>	

	<b>виробів з нього</b>			
<p>Навчання проводиться для того, щоб учень знав про види бездріжджового тіста, технологію приготування бездріжджових видів тіста, асортимент виробів з них та вмів вирішувати проблемні ситуації, дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці, будову, принцип роботи та правила експлуатації машин і механізмів та вмів самостійно користуватися устаткуванням для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них, вибирати вид устаткування із врахуванням особливостей технологічного процесу, енергоефективності та енергозбереження.</p>				
<b>Вимоги до початку викладання модуля: немає</b>				
<b>Результати навчання</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Методи викладання</b>	<b>Методи оцінювання і завдання</b>	<b>Теми модуля</b>
Знає технологічний процес виготовлення бездріжджових видів тіста та виробів з них, вимоги до якості виробів	Вміє працювати з технологічною документацією Вміє робити розрахунок сировини Вміє виготовляти різні вироби з бездріжджових видів тіста із дотриманням технологічних вимог	Лекція Презентації Навчальні фільми Лабораторно – практична робота: Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього Лабораторно – практична робота: Технологія приготування вафельного тіста та виробів з нього. Лабораторно – практична робота: Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього Лабораторно – практична робота: Технологія	Усне опитування. Тестові завдання з тем. Технологічний диктант Контрольна робота (Виконання різнорівневих тестових завдань з модуля).	<b>1. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</b> 1.1 Технологія приготування млинцевого тіста (7) 1.2 Технологія приготування вафельного тіста (7) 1.3 Технологія приготування пісочного тіста (8) 1.4 Технологія приготування здобного прісного тіста (8) 1.5 Технологія приготування пряничного тіста (9) 1.6 Технологія приготування бісквітного тіста (9) 1.7 Контрольна робота

		<p>приготування прісного здобного тіста та виробів з нього Лабораторно – практична робота: Технологія приготування пряничного тіста та виробів з нього. Лабораторно – практична робота: Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього</p>		
<p>Вміє підбирати та користуватися устаткуванням для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</p>	<p>Вміє підбирати устаткування для різних етапів приготування фаршів та начинок Вміє підготувати устаткування до роботи.</p>	<p>Лекція про будову, принцип роботи, правила експлуатації та вимоги безпеки праці при роботі з устаткуванням. Презентація по видах устаткування Лабораторно-практична робота по вивченню будови, принципу роботи, правил експлуатації та вимог безпеки праці при роботі із УКМ, машинами для випікання вафельного тіста, млинців,</p>	<p>Усне опитування. Контрольна робота (Виконання різнорівневих тестових завдань з модуля).</p>	<p><b>2. Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування</b> 2.1 Тістодільник, тістоформувальні машини. 2.2 Відсадочні машини (депозитори). 2.3 Машини для формування виробів з начинками. 2.4 Глазуровані машини. 2.5 Декоруюче обладнання. 2.6 Лабораторно-практична робота №3. Тема: «Машини і механізми для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього» (2). 2.7 Контрольна робота</p>

		холодильними вітринами. Пошук на сайтах про види устаткування.		
Повинен знати кваліфікаційні вимоги до професійних працівників різних розрядів з професії; організацію виробництва кондитерського цеху; основи проведення бракеражу виробів.	Самостійно організовує робоче місце відповідно до типу виконання робіт; робить розрахунки сировини на необхідну кількість виробів.	Бесіда. Відео-фільми Робота із збірником рецептур.	Самостійні та тестові завдання. Контрольна робота.	<b>3. Організація виробництва та обслуговування</b> 3.1 Організація робочих місць з приготування прісного здобного та пісочного тіста. 3.2 Організація робочих місць з приготування бісквітного тіста. 3.3 Організація робочих місць з приготування заварного тіста. 3.4 Організація робочих місць з приготування вафельного тіста. 3.5 Контрольна робота
Знає технологію приготування бездріжджових видів тіста (млинцевого, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного) та виробів з них; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів.	Самостійно організовує робоче місце; працює з технологічною документацією; робить розрахунок сировини; готує різні види бездріжджового тіста та вироби з них; визначає якість виробів органолептичним методом; вирішує	Практична робота з приготування млинцевого тіста та виробів з нього з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Практична робота з приготування вафельного тіста та виробів з нього з дотриманням технічних	Практичне комплексне завдання (виконання приготування бездріжджових видів тіста (млинцевого, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного) та виробів з них з дотриманням технічних вимог безпеки праці.	<b>4. Виробниче навчання</b> 4.1 Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього 4.2 Приготування млинців з різними начинками 4.3 Приготування вафельного тіста та виробів з нього. 4.4 Приготування вафельних трубочок з начинкою 4.5 Приготування пісочного тіста та виробів з нього

	<p>проблемні ситуації; дотримується норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>вимог безпеки праці. Практична робота з приготування пісочного тіста та виробів з нього з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Практична робота з приготування прісного здобного тіста та виробів з нього з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Практична робота з приготування пряничного тіста та виробів з нього з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Практична робота з приготування бісквітного тіста та виробів з нього з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Майстер-класи. Навчальні фільми.</p>		<p>4.6 Приготування пісочних пирогів 4.7 Приготування торта «Пісочно-фруктового» 4.8 Приготування прісного здобного тіста і виробів з нього 4.9 Приготування сочників з сиром 4.10 Приготування печива «Любимого» 4.11 Приготування пряничного тіста та виробів з нього 4.12 Приготування пряника «Молочного» «Цукрового» 4.13 Приготування пряника «Тульський» «Дитячий» 4.14 Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього рулет «Южний» 4.15 Приготування бісквітного торта «Казка» 4.16 Приготування бісквітного торта «Трюфель»</p>
Формування оцінки за модуль	<p>Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.</p>			
Критерії оцінки	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень: Знає: технологію приготування тіста для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного тіста та виробів з них; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та</p>			

	<p>умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків, вафельне, пісочне, прісне здобне, пряничне, бісквітне тісто та вироби з них; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>			
<b>№ модуля</b>	<b>Назва модуля</b>	<b>Об'єм в навчальних тижнях</b>		
<b>КНД – 3.5</b>	<b>Приготування тістечок і тортів масового попиту</b>	<b>2</b>		
<p>Навчання проводиться для того, щоб учень знав про асортимент і класифікацію тістечок та тортів, технологію приготування, терміни та умови зберігання готових виробів та вмів вирішувати проблемні ситуації, дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>				
<b>Вимоги до початку викладання модуля: немає</b>				
<b>Результати навчання</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Методи викладання</b>	<b>Методи оцінювання і завдання</b>	<b>Теми модуля</b>
<p>Знає асортимент і класифікацію тістечок, їх характеристику; технологічний процес виготовлення тістечок і тортів, вимоги до якості виробів.</p>	<p>Вміє працювати з технологічною документацією</p> <p>Вміє робити розрахунок сировини</p> <p>Вміє виготовляти різні тістечка і торти із дотриманням технологічних вимог</p>	<p>Лекція</p> <p>Презентації</p> <p>Навчальні фільми</p> <p>Лабораторно – практична робота: Технологія приготування тістечок</p> <p>Лабораторно – практична робота: Технологія приготування тортів</p>	<p>Усне опитування.</p> <p>Тестові завдання з тем.</p> <p>Технологічний диктант</p> <p>Контрольна робота (Виконання різнорівневих тестових завдань з модуля).</p>	<p><b>1. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</b></p> <p>1.1 Технологічний процес виготовлення тістечок. Асортимент і класифікація їх.</p> <p>1.2 Технологія приготування тістечок (4).</p> <p>1.3 Лабораторно – практична робота: «Технологія приготування тістечок» (5)</p> <p>1.4 Технологічний процес виготовлення тортів. Класифікація тортів</p>



				<p>1.5 Технологія приготування тортів (4)</p> <p>1.6 Лабораторно – практична робота: «Технологія приготування тортів» (5)</p> <p>1.7 Контрольна робота</p> <p>1.8 Підсумковий урок</p>
<p>Вміє виконувати технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок та тортів масового попиту з різних видів тіста. Знає вимоги до якості готових виробів; терміни та умови зберігання готових виробів.</p>	<p>Самостійно організовує робоче місце; працює з технологічною документацією; робить розрахунок сировини; виготовляє прості нарізні і поштучні тістечка та торти з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначає якість готових виробів; вирішує проблемні ситуації; дотримується норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Практична робота з приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста.</p> <p>Практична робота з приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста.</p> <p>Майстер-класи.</p> <p>Навчальні фільми.</p>	<p>Практичне комплексне завдання (виконання приготування різних видів тістечок та тортів з дотриманням технічних вимог безпеки праці )</p>	<p><b>2. Виробниче навчання</b></p> <p>2.1 Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста</p> <p>2.2 Приготування тістечка “Пісочне кільце”.</p> <p>2.3 Приготування тістечка “Корзиночка “з кремом і фруктовую начинкою.</p> <p>2.4 Приготування тістечка «Лимонного»</p> <p>2.5 Приготування бісквітних тістечок «Берізка»</p> <p>2.6 Приготування бісквітних тістечок «Дубочок»</p> <p>2.7 Приготування бісквітних тістечок «Пеньочок»</p> <p>2.8 Приготування бісквітних тортів. «Кармен»</p>

				<p>2.9 Приготування торта бісквітного «Листопад»</p> <p>2.10 Приготування торта бісквітного з масляним кремом</p> <p>2.11 Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста.</p> <p>2.12 Приготування торта «Спартак»</p> <p>2.13 Приготування торта «Сметанник»</p> <p>2.14 Приготування торта «Абрикотин»</p>
Формування оцінки за модуль	<p>Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування різних тістечок та тортів. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.</p>			
Критерії оцінки	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень:</p> <p>Знає: асортимент і класифікацію тістечок, їх характеристику; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; асортимент і класифікацію тортів, технологію приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста; порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів; поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей; вимоги до їх якості тістечок і тортів; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка, прості торти з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини, визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>			
<b>IV розряд</b>				
<b>№ модуля</b>	<b>Назва модуля</b>		<b>Об'єм в навчальних тижнях</b>	

КНД – 4.1	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів			
Навчання проводиться для того, щоб учень знав асортимент оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів, технологію приготування, терміни та умови зберігання напівфабрикатів та вмів вирішувати проблемні ситуації, дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці				
<b>Вимоги до початку викладання модуля:</b> немає				
Результати навчання	Критерії оцінювання	Методи викладання	Методи оцінювання і завдання	Теми модуля
Знає технологію приготування оздоблювальних напівфабрикатів; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти та причини виникнення; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Уміє організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти оздоблювальні напівфабрикати; визначати якість органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Лекція Презентації Навчальні фільми Лабораторно – практична робота.	Усне опитування. Технологічний диктант Контрольна робота (Виконання різнорівневих тестових завдань з модуля). Практичне комплексне завдання (виконання приготування різних видів оздоблювальних напівфабрикатів з дотриманням технічних вимог безпеки праці )	<b>Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</b> 1. Приготування кремів масляних на основі сиропів (3). 2. Приготування заварного крему, його різновидів (3). 3. Приготування білкового крему, його різновидів (3). 4. Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї (3). 5. Приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них (3). 6. Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них (3). 7. Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї (3). 8. Приготування мусів, суфле (3).

				<p>9. Виготовлення оздоблень з шоколаду (3).</p> <p>10. Виготовлення оздоблень з кремів з застосуванням кондитерських інструментів (2).</p> <p>11. Лабораторно-практична робота на тему: Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів (6).</p> <p>12. Контрольна робота (1).</p> <p><b>Устаткування підприємств харчування</b></p> <p>Машини і механізми для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів (3).</p> <p><b>Організація виробництва та обслуговування</b></p> <p>1. Організація робочих місць для приготування оздоблювальних напівфабрикатів (2).</p> <p><b>Виробниче навчання</b></p> <p>1. Приготування кремів масляних на основі сиропів (6).</p> <p>2. Приготування заварного крему, його</p>
--	--	--	--	--

				<p>різновидів (6).</p> <p>3. Приготування білкового крему, його різновидів (6).</p> <p>4. Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї (6).</p> <p>5. Приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них (6).</p> <p>6. Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них (6).</p> <p>7. Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї (6).</p> <p>8. Приготування мусів, суфле (6).</p> <p>9. Виготовлення оздоблень з шоколаду (6).</p> <p>10. Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів (6).</p>
Формування оцінки за модуль	<p>Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування різних оздоблювальних напівфабрикатів. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.</p>			
Критерії оцінки	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень:</p> <p>Знає: асортимент оздоблювальних напівфабрикатів, їх характеристику; технологію приготування; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання оздоблювальних напівфабрикатів; правила експлуатації відповідних видів</p>			

	технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти оздоблювальні напівфабрикати; визначати їх якість; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.			
<b>№ модуля</b>	<b>Назва модуля</b>		<b>Об'єм в навчальних тижнях</b>	
<b>КНД – 4.2</b>	<b>Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу</b>			
Навчання проводиться для того, щоб учень знав асортимент різноманітних цукрових мас, мармеладу, фруктових та желейних мас, технологію приготування, терміни та умови зберігання напівфабрикатів та вмів вирішувати проблемні ситуації, дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці				
<b>Вимоги до початку викладання модуля: немає</b>				
<b>Результати навчання</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Методи викладання</b>	<b>Методи оцінювання і завдання</b>	<b>Теми модуля</b>
Знає технологію виготовлення різноманітних цукрових мас, мармеладу, фруктових та желейних мас; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.	Уміє організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різноманітні цукрові маси, мармелад, фруктові та желейні маси та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Лекція Презентації Навчальні фільми Лабораторно-практична робота.	Усне опитування. Технологічний диктант Контрольна робота (Виконання різнорівневих тестових завдань з модуля). Практичне комплексне завдання (виконання приготування різних видів мармеладу з дотриманням технічних вимог безпеки праці )	<b>Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</b> 1. Виготовлення різноманітних цукрових мас (4). 2. Виготовлення мармеладу (2). 3. Виготовлення фруктових та желейних мас (3). 4. Лабораторно-практична робота на тему: Технологія приготування мармеладу (5). 5. Контрольна робота (1). <b>Устаткування підприємств харчування</b> Машини і механізми для приготування помадних, фруктових, желейних

				<p>цукерок, мармеладу (2).</p> <p><b>Організація виробництва та обслуговування</b></p> <p>1. Організація робочих місць для приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу (2).</p> <p><b>Виробниче навчання</b></p> <p>1. Виготовлення різноманітних цукрових мас (6).</p> <p>2. Виготовлення мармеладу (6).</p> <p>3. Виготовлення фруктових та желейних мас (6).</p>
Формування оцінки за модуль	<p>Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування різноманітних цукрових мас, мармеладу, фруктових та желейних мас. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.</p>			
Критерії оцінки	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень:</p> <p>Знає: асортимент різноманітних цукрових мас, мармеладу, фруктових та желейних мас, їх характеристику; технологію приготування; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання різноманітних цукрових мас, мармеладу, фруктових та желейних мас; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різноманітні цукрові маси, мармеладу, фруктові та желейні маси; визначати їх якість; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>			
<b>№ модуля</b>	<b>Назва модуля</b>		<b>Об'єм в навчальних тижнях</b>	
<b>КНД – 4.3</b>	<b>Приготування десертів</b>			
<p>Навчання проводиться для того, щоб учень знав асортимент та види десертів, технологію приготування, терміни та умови зберігання десертів та вмів вирішувати проблемні ситуації, дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>				
<p><b>Вимоги до початку викладання модуля:</b> немає</p>				

Результати навчання	Критерії оцінювання	Методи викладання	Методи оцінювання і завдання	Теми модуля
<p>Знає технологію виготовлення різних десертів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>	<p>Уміє організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види десертів; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Лекція Презентації Навчальні фільми Лабораторно-практичні роботи.</p>	<p>Усне опитування. Технологічний диктант Контрольна робота (Виконання різнорівневих тестових завдань з модуля). Практичне комплексне завдання (виконання приготування різних десертів з дотриманням технічних вимог безпеки праці )</p>	<p><b>Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</b> 1. Виготовлення десертів з утворенням драглів (2). 2. Лабораторно-практична робота на тему: Технологія приготування десертних страв з утворенням драглів (6). 3. Виготовлення гарячих десертів (2). 4. Лабораторно-практична робота на тему: Технологія приготування гарячих десертів (6). 5. Виготовлення заморожених десертів (2). 6. Виготовлення десертів з плодів і ягід (2). 7. Лабораторно-практична робота на тему: Технологія приготування заморожених десертів, десертів з плодів та ягід (6). 7. Контрольна робота (1). <b>Виробниче навчання</b> 1. Виготовлення десертів з утворенням драглів (6). 2. Виготовлення гарячих десертів (6).</p>



				3. Виготовлення заморожених десертів (6). 4. Виготовлення десертів з плодів і ягід (6).
Формування оцінки за модуль	Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування різноманітних десертів. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.			
Критерії оцінки	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень:</p> <p>Знає: асортимент та види десертів, їх характеристики; технологію приготування; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання десертів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різноманітні десерти; визначати їх якість; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>			
<b>№ модуля</b>	<b>Назва модуля</b>		<b>Об'єм в навчальних тижнях</b>	
<b>КНД – 4.4</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>			
Навчання проводиться для того, щоб учень знав асортимент виробів з дріжджового тіста, технологію приготування, терміни та умови зберігання готових виробів та вмів вирішувати проблемні ситуації, дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці				
<b>Вимоги до початку викладання модуля: немає</b>				
<b>Результати навчання</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Методи викладання</b>	<b>Методи оцінювання і завдання</b>	<b>Теми модуля</b>
Знає технологію приготування дріжджового шарового тіста та швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста, способи прошарування тіста; асортимент виробів; формування та особливості оздоблення виробів до і після випікання, вихід та вимоги до якості виробів;	Уміє організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове шарове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та	Лекція Презентації Навчальні фільми Лабораторно – практична робота.	Усне опитування. Технологічний диктант Контрольна робота (Виконання різнорівневих тестових завдань з модуля). Практичне комплексне завдання (виконання приготування різних виробів з дріжджового тіста з дотриманням	<b>Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</b> 1. Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього (2). 2. Лабораторно – практична робота: «Технологія приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього» (6).

<p>методи консервування напівфабрикатів; асортимент виробів; різні види пакувальних матеріалів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>	<p>інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці, підбирати пакувальні матеріали.</p>		<p>технічних вимог безпеки праці )</p>	<p>3. Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста (1). 4. Контрольна робота (1). <b>Устаткування підприємств харчування</b> Машини і механізми для приготування дріжджового тіста та виробів з нього (2). <b>Організація виробництва та обслуговування</b> 1. Організація робочих місць для приготування дріжджового тіста та виробів з нього (2). <b>Виробниче навчання</b> 1. Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього (6). 2. Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста (6).</p>
<p>Формування оцінки за модуль</p>	<p>Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.</p>			
<p>Критерії оцінки</p>	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень: Знає: асортимент виробів з дріжджового тіста, їх характеристики; технологію приготування; вимоги до якості готових виробів; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різноманітні вироби з дріжджового тіста; визначати їх якість; користуватись устаткуванням та</p>			

	інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.		
<b>№ модуля</b>	<b>Назва модуля</b>	<b>Об'єм в навчальних тижнях</b>	
<b>КНД – 4.5</b>	<b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</b>		
Навчання проводиться для того, щоб учень знав асортимент виробів з бездріжджових видів тіста, технологію приготування, терміни та умови зберігання готових виробів та вмів вирішувати проблемні ситуації, дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці			
<b>Вимоги до початку викладання модуля: немає</b>			
<b>Результати навчання</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Методи викладання</b>	<b>Методи оцінювання і завдання</b>
Знає технологію приготування бездріжджових видів тіста, асортимент виробів з них; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.	Уміє організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати бездріжджові види тіста та вироби з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Лекція Презентації Навчальні фільми Лабораторно – практичні роботи.	Усне опитування. Технологічний диктант Контрольна робота (Виконання різнорівневих тестових завдань з модуля). Практичне комплексне завдання (виконання приготування виробів з бездріжджових видів тіста з дотриманням технічних вимог безпеки праці )
			<b>Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</b> 1. Приготування медового тіста та виробів з нього (2). 2. Лабораторно – практична робота: «Технологія приготування медового тіста та виробів з нього» (5). 3. Приготування білкового тіста та виробів з нього (2). 4. Лабораторно – практична робота: «Технологія приготування білкового тіста та виробів з нього» (5). 5. Приготування бісквітного тіста та виробів з нього (3). 6. Лабораторно – практична робота: «Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього» (5). 7. Приготування заварного тіста та виробів з нього (2). 8. Лабораторно – практична робота: «Технологія

				<p>приготування заварного тіста та виробів з нього» (6).</p> <p>9. Приготування листкового тіста та виробів з нього (2).</p> <p>10. Лабораторно – практична робота: «Технологія приготування листкового тіста та виробів з нього» (6).</p> <p>11. Приготування мигдального тіста та виробів з нього (2).</p> <p>12. Лабораторно – практична робота: «Технологія приготування мигдального тіста та виробів з нього» (6).</p> <p>13. Приготування крихтового тіста та виробів з нього (2).</p> <p>14. Лабораторно – практична робота: «Технологія приготування крихтового тіста та виробів з нього» (4).</p> <p>15. Технологія приготування українських національних кондитерських виробів (1).</p> <p>16. Лабораторно-практична робота: Технологія приготування українських національних кондитерських виробів (6).</p> <p>17. Контрольна робота (1).</p> <p><b>Устаткування підприємств харчування</b></p> <p>Машини і механізми для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</p>
--	--	--	--	--

				<p>(3).  <b>Організація виробництва та обслуговування</b>  1. Організація робочих місць для приготування різних видів тіста (2).  <b>Виробниче навчання</b>  1. Приготування медового тіста та виробів з нього (6).  2. Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього (12).  3. Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього (12).  4. Приготування заварного тіста та виробів з нього (12).  5. Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього (6).  6. Приготування мигдального тіста та виробів з нього (6).  7. Приготування крихтового тіста та виробів з нього (6).  8. Приготування українських національних кондитерських виробів (6).</p>
Формування оцінки за модуль	Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування			

	різних видів тіста та виробів з них. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.			
Критерії оцінки	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень:</p> <p>Знає: асортимент виробів з різних видів тіста; технологію приготування; вимоги до якості готових виробів; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різноманітні вироби з бездріжджових видів тіста; визначати їх якість; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>			
<b>№ модуля</b>	<b>Назва модуля</b>		<b>Об'єм в навчальних тижнях</b>	
<b>КНД – 4.6</b>	<b>Приготування складних тортів різних видів</b>			
Навчання проводиться для того, щоб учень знав асортимент складних тортів різних видів, технологію приготування, терміни та умови зберігання готових виробів та вмів вирішувати проблемні ситуації, дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці				
<b>Вимоги до початку викладання модуля: немає</b>				
<b>Результати навчання</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Методи викладання</b>	<b>Методи оцінювання і завдання</b>	<b>Теми модуля</b>
Знає асортимент; технологію приготування складних тортів різних видів; формування та особливості оздоблення тортів; вимоги до якості; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та	Уміє організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти різних видів; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни,	Лекція Презентації Навчальні фільми Лабораторно – практичні роботи.	Усне опитування. Технологічний диктант Контрольна робота (Виконання різнорівневих тестових завдань з модуля). Практичне комплексне завдання (виконання приготування складних тортів різних видів з дотриманням технічних вимог безпеки праці )	<b>Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</b> 1. Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами (1). 2. Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами (1). 3. Лабораторно-практична робота: Технологія приготування тортів з медового та пісочного тіста з різними наповнювачами (6). 4. Технологія приготування

<p>особистої гігієни.</p>	<p>вимог охорони праці</p>			<p>бісквітних тортів (2).  5. Лабораторно-практична робота: Технологія приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень (6).  6. Технологія приготування білкових тортів (2).  7. Лабораторно-практична робота: Технологія приготування білкових та білково-горіхових тортів (6).  8. Технологія приготування листкових тортів (2).  9. Лабораторно – практична робота: «Технологія приготування тортів з листкового тіста » (6).  10. Технологія приготування тортів асорті, фігурних тортів (1).  11. контрольна робота (1).  <b>Організація виробництва та обслуговування</b>  1. Організація робочих місць для приготування складних тортів різних видів (2).  <b>Виробниче навчання</b>  1. Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами (6).  2. Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень (6).  3. Приготування білкових</p>
---------------------------	----------------------------	--	--	---

				<p>тортів (6).</p> <p>4. Приготування білково-горіхових тортів (6).</p> <p>5. Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами (6).</p> <p>6. Приготування тортів з шарованого тіста (6).</p> <p>7. Приготування фігурних тортів (6).</p> <p>8. Приготування тортів асорті (6).</p>
Формування оцінки за модуль	<p>Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування складних тортів різних видів. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.</p>			
Критерії оцінки	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень:</p> <p>Знає: асортимент складних тортів різних видів; технологію приготування; вимоги до якості готових тортів; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти складні торти різних видів; визначати їх якість; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>			