

**Затверджую**

Директор Державного навчального  
закладу «Мукачівський центр  
професійно-технічної освіти»



Василь ПАНАС

2023 р.

**Робоча навчальна програма  
з підготовки слухачів  
за частковою професійною кваліфікацією  
«Приготування прісного тіста,  
напівфабрикатів та виробів з нього»**

Розглянуто  
на засіданні методичної комісії  
педагогічних працівників  
Протокол № 7 від 27 лютого 2023 р.

**Робочий навчальний план**  
**підготовки за короткостроковою освітньою програмою**  
**«Приготування прісного тіста,**  
**напівфабрикатів та виробів з нього»**

№ з/п	Вид підготовки	Всього годин	Компонент 1 Тема 1	Компонент 2 Тема 2	КА
1	Професійно-теоретична підготовка	15	8	7	
2	Практична робота	63	-	63	
3	Кваліфікаційна атестація	2			2
4	Загальний обсяг навчального часу	80	8	70	2

**Робоча навчальна програма**  
**підготовки за короткостроковою освітньою програмою**  
**«Приготування прісного тіста,**  
**напівфабрикатів та виробів з нього»**

РН за освітньою програмою з професії 5122 кухар (компетентність)	Зміст програми	Кількість годин	Предмет / зміст	Кількість годин
<b>ПК 1</b> Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	<b>Тема 1. Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж з охорони праці. Організація роботи борошняного цеху. Робота зі Збірником рецептур</b>	8	<b>1. Устаткування підприємств харчування</b> Ознайомлення з устаткуванням підприємств харчування. Технічні характеристики устаткування.	2
	Ознайомлення з борошняним цехом. Організація роботи борошняному цеху. Робота з Збірником рецептур. Дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього. Підбір інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього. Дотримання правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.		<b>2. Організація виробництва та обслуговування</b> Ознайомлення з борошняним цехом. Організація роботи борошняному цеху.	1
	Отримання сировини зі складу або від постачальника		<b>3. Облік, калькуляція та звітність</b> Робота з Збірником рецептур.	
			<b>4. Санітарія та гігієна виробництва, фізіологія харчування</b> Дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього	3
				2

ПК Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками:	2	Тема 2. Приготування прісного тіста та виробів з нього: вареників, пельменів, чебуреків. Приготування млинчиків 2.1. Приготування вареників з прісного тіста Технологія приготування прісного тіста та вареників з нього з різними начинками	16	1.Технологія приготування їжі Технологія приготування вареників з прісного тіста різними способами. <i>Практична робота №1.</i> Приготування вареників з різними начинками: м'ясна, грибна, овочева. <i>Практична робота №2.</i> Приготування вареників із: кисломолочним сиром, повидлом, вишнями	2 7 7
		2.2. Приготування пельменів з прісного тіста Технологія приготування прісного тіста та пельменів з нього з різними начинками	16	1.Технологія приготування їжі Технологія приготування пельменів з прісного тіста різними способами. <i>Практична робота №3.</i> Приготування пельменів з прісного тіста різними способами з різними начинками	2 14
		2.3. Приготування чебуреків з прісного тіста Технологія приготування прісного тіста та чебуреків з нього з різними начинками	8	1.Технологія приготування їжі Приготування чебуреків з прісного тіста різними способами. <i>Практична робота №4.</i> Приготування чебуреків з різними начинками	1 7
		2.4. Приготування прісного тіста для млинчиків Технологія приготування прісного тіста та млинчиків з нього з різними начинками	30	1.Технологія приготування їжі Приготування млинчиків з прісного тіста різними способами. <i>Практична робота №6.</i> Приготування млинчиків з начинками: м'ясна, рибна, овочева, грибна. <i>Практична робота №7.</i> Приготування млинчиків з начинками: з кисломолочним сиром, маком, вишнями, джемом, згущеним молоком, ягодами та фруктами. <i>Практична робота №8.</i> Приготування тортів з млинчиків. <i>Практична робота №9.</i> Приготування мереживних млинчиків із різними начинками	2 7 7 7
Кваліфікацій на атестація	2				
Разом	80				