

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
СУМСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ У СУМСЬКІЙ ОБЛАСТІ

**ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ
НАЦІОНАЛЬНИХ БОРОШНЯНИХ
І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ
РЕГІОНАЛЬНА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА**

Суми – 2018

Схвалено навчально-методичною Радою при Навчально-методичному центрі професійно-технічної освіти у Сумській області (протокол № 3 від 31.08.2018)

Укладачі:

Северин І.В.,	майстер виробничого навчання ДНЗ «Сумський хіміко-технологічний центр професійно-технічної освіти» за професією «Кухар, кондитер»
Статівка-Бабченко О.Ю.,	викладач професійно-теоретичної підготовки ДНЗ «Сумський хіміко-технологічний центр професійно-технічної освіти» за професією «Кухар, кондитер»
Темченко О.В.,	методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області
Шастун Н.М.,	викладач професійно-теоретичної підготовки ДПТНЗ «Синівський професійний аграрний ліцей» за професією «Кухар, кондитер»

Технологія приготування національних борошняних і кондитерських виробів. Регіональна навчальна програма / Укладачі: І.В. Северин, О.Ю. Статівка-Бабченко, О.В. Темченко, Н.М. Шастун. – Суми.-2018. – 10 с.

Зміст програми спрямований на оволодіння додатковими професійними компетентностями у сфері харчових технологій та ресторанного господарства за професіями «Кухар», «Кондитер».

Пояснювальна записка

Одним із ключових чинників розвитку закладів професійної (професійно-технічної) освіти є формування в майбутнього кваліфікованого робітника можливостей працювати в умовах сучасного ринку праці.

Враховуючи регіональні особливості, кваліфікований робітник у сфері харчових технологій та ресторанного сервісу потребує розширення своїх професійних та ключових компетентностей.

На Сумщині усе більше відкривається закладів ресторанного господарства, де відроджуються народні кулінарні традиції, готуються страви національної української кухні.

З метою розширення професійних компетентностей кваліфікованих робітничих кадрів та популяризації української кухні Сумської області в зміст навчання за професіями «Кухар», «Кондитер» включено додаткові професійні компетентності – регіональну навчальну програму «Технологія приготування національних борошняних і кондитерських виробів».

Програма складається з 4 тем. Для відпрацювання практичних навичок кожна тема містить лабораторно-практичні роботи.

Регіональна програма «Технологія приготування національних борошняних і кондитерських виробів» за професіями «Кухар», «Кондитер» розрахована на 35 годин.

Програма рекомендована для первинної професійної підготовки, професійно-технічного навчання, перепідготовки і підвищення кваліфікації кваліфікованих робітників закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

Кількість годин програми орієнтовна, викладач має право довільно розподіляти їх, ураховуючи пропозиції роботодавців.

**Технологія приготування національних борошняних
і кондитерських виробів
за професіями «Кухар», «Кондитер»**

Тематичний план

№ з/п	Теми	Кількість годин (орієнтовно)	
		Усього	З них ЛПР
1.	Вступ	3	
2.	Особливості приготування національних борошняних і кондитерських виробів	14	8
3.	Приготування перекладанців	12	6
4	Приготування сирників, печива та інших національних виробів	6	2
	Усього:	35	16

Тема 1. Вступ

Характеристика, асортимент національних борошняних і кондитерських виробів.

Залежність різновидів національних борошняних і кондитерських виробів від територіального знаходження.

Види оздоблювальних напівфабрикатів для приготування національних борошняних і кондитерських виробів.

Ягоди, фрукти та овочі для приготування національних українських кондитерських виробів.

М'ясо та м'ясопродукти; риба та рибні продукти для приготування борошняних і кондитерських виробів.

Молоко та молочні продукти для приготування національних борошняних і кондитерських виробів.

Тема 2. Особливості приготування національних борошняних і кондитерських виробів

Технологія та особливості приготування національних борошняних і кондитерських виробів із різних видів тіста (дріжджового, пісочного, медового, бісквітного).

Вимоги до якості, терміни та умови зберігання.

Лабораторно-практична робота

Технологія приготування національних борошняних і кондитерських виробів із різних видів тіста (дріжджового, пісочного, медового, бісквітного).

Тема 3. Приготування перекладанців

Характеристика та асортимент перекладанців (із чорносливом, яблуками і кремом, фруктами, маком, ревенем, «Сніжинка»).

Технологія та особливості приготування перекладанців.

Вимоги до якості, терміни та умови зберігання.

Лабораторно-практична робота

Технологія приготування перекладанців (із чорносливом, з яблуками і кремом, із фруктами, із маком, із ревенем, «Сніжинка»).

Технологія приготування перекладанців відповідно до регіональних особливостей .

Тема 4. Приготування сирників, печива та інших національних виробів

Характеристика та асортимент сирників, печива та інших національних виробів.

Технологія та особливості приготування сирників (шоколадного, вареного, «Шаровий»).

Технологія та особливості приготування печива («Сумське», «Каштан»).

Технологія та особливості приготування національних виробів (балабушок, вертунів, присканців).

Вимоги до якості, терміни та умови зберігання.

Лабораторно-практична робота

Технологія приготування різних видів сирників (шоколадного, вареного, «Шаровий»).

Технологія приготування печива («Сумське», «Каштан»).

Технологія приготування національних виробів (балабушок, вертунів, присканців).

Контрольні завдання

1. Який ви знаєте асортимент національних борошняних і кондитерських виробів?
2. Які ви знаєте різновиди національних борошняних і кондитерських виробів та в чому полягає їх залежність від територіального знаходження?
3. Охарактеризуйте оздоблювальні напівфабрикати для приготування національних борошняних і кондитерських виробів.
4. Які ягоди, фрукти та овочі використовують для приготування національних борошняних і кондитерських виробів? Укажіть технологію їх первинної обробки.
5. Надайте товарознавчу характеристику м'яса та м'ясопродуктів; риби та рибних продуктів для приготування борошняних і кондитерських виробів.
6. Надайте товарознавчу характеристику молока та молочних продуктів для приготування національних борошняних і кондитерських виробів.
7. Охарактеризуйте технологію та особливості приготування національних борошняних виробів із дріжджового тіста. Складіть технологічну схему приготування цього тіста та виробів із нього.
8. Охарактеризуйте технологію та особливості приготування національних борошняних і кондитерських виробів із пісочного тіста. Складіть технологічну схему приготування цього тіста та виробів із нього.
9. Охарактеризуйте технологію та особливості приготування національних кондитерських виробів із медового тіста. Складіть технологічну схему приготування цього тіста та виробів із нього.
10. Охарактеризуйте технологію та особливості приготування національних кондитерських виробів із бісквітного тіста. Складіть технологічну схему приготування цього тіста та виробів із нього.
11. Який ви знаєте асортимент українських перекладанців?
12. Охарактеризуйте технологію та особливості приготування українських перекладанців.
13. Складіть технологічну схему приготування перекладанців із чорносливом.
14. Охарактеризуйте технологію приготування перекладанців з яблуками і кремом.
15. Охарактеризуйте технологію приготування перекладанців із фруктами.
16. Охарактеризуйте технологію приготування перекладанців із маком.

17. Охарактеризуйте технологію приготування перекладанців «Сніжинка».
18. Охарактеризуйте технологію приготування перекладанців із ревенем.
19. Охарактеризуйте технологію приготування перекладанців відповідно до регіональних особливостей.
20. Який ви знаєте асортимент сирників, печива та інших національних виробів?
21. Складіть технологічну схему приготування сирника шоколадного.
22. Охарактеризуйте технологію приготування сирника «Шаровий».
23. Охарактеризуйте технологію приготування та особливості приготування сирника вареного.
24. Охарактеризуйте технологію приготування печива («Сумське», «Каштан»).
25. Охарактеризуйте технологію приготування національних виробів (балабушок, вертунів, присканців).

Критерії оцінювання навчальних досягнень учнів

Повинен знати:

- характеристику та асортимент національних борошняних і кондитерських виробів;
- фактори, що впливають на виникнення національних борошняних і кондитерських виробів;
- товарознавчу характеристику, їх кулінарну обробку, підготовку до використання ягід, фруктів та овочів, м'яса та м'ясопродуктів; риби та рибних продуктів, молока та молочних продуктів;
- види оздоблювальних напівфабрикатів для приготування національних борошняних і кондитерських виробів;
- технологію та особливості приготування дріжджового, пісочного, медового, бісквітного тіста та виробів з нього; вимоги до їх якості;
- характеристику та асортимент перекладанців; технологію та особливості приготування різних видів перекладанців; вимоги до їх якості;
- характеристику та асортимент печива, сирників та інших національних борошняних і кондитерських виробів;
- технологію приготування печива, сирників та інших національних виробів; вимоги до якості;
- правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту;
- вимоги охорони праці, норми санітарії та особистої гігієни.
- основи раціональної організації праці.

Повинен уміти:

- організувати робоче місце;
- працювати з технологічною документацією;
- робити розрахунок сировини;
- готувати різні види тіста для приготування національних борошняних і кондитерських виробів; визначати якість виробів органолептичним методом;
- виготовляти різні види національних борошняних і кондитерських виробів із дотриманням технологічних вимог; визначати їх якість органолептичним методом;
- готувати різні види українських перекладанців; визначати якість виробів органолептичним методом;
- готувати різні види сирників, печива та інших національних виробів; визначати якість виробів органолептичним методом;

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

Список використаних джерел

1. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: підручник для проф.- техн. навч. закладів / Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко К.: Вікторія, 2002 - 400 с.
2. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник /За заг.ред. Г.М. Лисюк. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
3. Ростовський В.С., Новікова О.В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Навчальний посібник. – К.: «Ліра-К», 2009. – 574 с.
4. Сірохман І.В., Лозова Т.М. Якість і безпечність зерно-борошняних продуктів. Навч. посібник. – К.: Центр навч. літератури, 2006. –384 с.