

Професія: «Кондитер»

Термін навчання - 2 місяці

Кількість модулів/год – 1/30

Курс 1

Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього

№з/п	Зміст курсу	Кількість годин
1.	Особливості організації кондитерського цеху. Техніка безпеки, санітарія і гігієна	3
2.	Начинка з м'яса, лівера, риби, грибів, картоплі, гороху, капусти	3
3.	Начинка свіжих яблук, сирка, маку, сухофруктів, вишнева	3
4.	Дріжджове безопарне тісто. Булочка шкільна	3
5.	Пиріжки печені солоні з начинкою	3
6.	Пиріжки печені солодкі з начинкою	3
7.	Приготування "Кулеб'яка"	3
8.	Булочка "Рогалик любительський"	3
9.	Приготування піци	3
10.	Приготування біляшів	3
	Всього	30

Курс 2

Приготування бісквітного тіста та виробів з нього

№з/п	Зміст курсу	Кількість годин
1.	Особливості організації кондитерського цеху. Техніка безпеки, санітарії і гігієни	3
2.	Приготування бісквіту основного	3
3.	Приготування бісквіта з наповнювачами (з горіхами)	3
4.	Приготування бісквіта з маком	3
5.	Приготування бісквіта з какао	3
6.	Приготування рулету бісквітного-фруктового (розмазка)	3
7.	Приготування рулету бісквітного "Екстра"	3
8.	Приготування рулету з шоколадно-масляним кремом	3

9.	Приготування пирога з повидлом	3
10.	Приготування шарлотки	3
	Всього	30

Курс 3

Приготування різних видів тіста та виробів з нього

№з/п	Зміст курсу	Кількість годин
1	Вступне заняття. Особливості організації роботи в кондитерському цеху. Правила техніки безпеки, охорони праці та санітарії.	3
2	Приготування печива «Мармурового».	3
3	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього (сіннабони, крафіни).	3
4	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього (пиріжки в асортименті).	3
5	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього (пиріг з вишнями та білком).	3
6	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього (штрудель з яблуками, завиванці з маком).	3
7	Приготування пісочного тіста та виробів з нього (тарти з фруктами та білковим кремом).	3
8	Приготування пісочного тіста та виробів з нього (пляцок «Первоцвіт»).	3
9	Приготування бісквітного тіста та виробів з нього (бісквіт з наповнювачем).	3
10	Приготування бісквітного тіста та виробів з нього (капкеки).	3
	Всього	30