

Форма навчання : денна

Строк навчання: 4 тижні (20 робочих днів)

I. Графік освітнього процесу

Тиждні	1	2	3	4
	T/V	T/V	T/V	T/V

Умовні позначення: T- теоретичне навчання, B- виробниче навчання

II. Зведені відомості за бюджетом часу (в тиждень)

Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка						Кваліфікаційна атестація		Всього навчального часу
Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.
4	32	4	108	-	-	-	-	-	6*	4

III. План освітнього процесу

№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин		Розподіл годин по тижнях			
		Всього	ЛПР	1	2	3	4
1.	Професійно-теоретична підготовка	32		11	11	5	5
1.1.	Спецтехнологія	32		11	11	5	5
2.	Професійно-практична підготовка	108		24	24	30	30
2.1.	Виробниче навчання	108		24	24	30	30
3.	КА (поза межами чотирьох тижнів освітнього процесу)	7*					
4.	Загальний обсяг навчального часу (без врахування п.3)	140		35	35	35	35

Освітня програма часткових кваліфікацій за професією

5122. «Кухар» Тема: «Приготування виробів з тіста»

№ з/п	Найменування процесу	Зміст професійних компетентостей	Години
1.	Кухарська справа	<p>Знати: Інструктаж за змістом занять, організацію робочого місця. Безпеку праці. Організацію роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю. Роботу зі збірником рецептур. Перерахунок сировини.</p>	30
2.	Виробниче навчання	<p>Уміти: Готувати тісто, фарші з м'ясом (3 способами) рибу, сиру, капусти, яблук, маку, ягід. Вимоги до якості. Готувати вареники з солоними та солодкими начинками. Вимоги до якості.</p> <p>Готувати млинці з солоними та солодкими фаршами. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Приготування виробів з тіста, смажених у фритюрі: чебуреків, пончиків, біляків. Вимоги до якості.</p> <p>Готувати дріжджове тісто безопарним способом та виробів з нього б пампушок, пиріжків смажених, пиріжків печених тощо.</p> <p>Вимоги до якості.</p> <p>Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: ватрушок, булочок, розтягаїв. Вимоги до якості. Приготування пирогів відкритих, закритих: рулетів з маком, кулеб'яки , піци. Вимоги до якості.</p>	108
Всього :		130 год.	

