КОНДИТЕР (кондитер 4 розряду)

Необхідні знання: Технічне оснащення підприємства з виготовлення кондитерських виробів. Правила експлуатації обладнання, інвентарю, їх догляду, визначення їх справності, усунення дрібних несправностей. Класифікацію устаткування, виробничого інвентарю, посуду. Стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та WACS) в частині підготовки робочого місця до роботи. Класифікацію, характеристики та специфіку роботи підприємств з виготовлення кондитерської продукції. Організацію виробництва кондитерського структурного підрозділу, його призначення, характеристики. Організацію постачання підприємств з виготовлення кондитерської продукції. Основи проведення бракеражу кондитерських виробів.

Основні вимоги підготовки робочого місця кондитера. Правила підбору необхідного інструменту, обладнання та устаткування. Способи упаковки та гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів. Види поверхонь виробничого інвентарю та посуду. Вимоги до якості підготовленого виробничого інвентарю та посуду. Правила чистки та обробки різних поверхонь виробничого інвентарю та посуду. Хімічний склад, види, класифікацію і асортимент продовольчих товарів, методи визначення їх якості, умови зберігання та використання. Кількість необхідної сировини та інгредієнтів. Правила приймання необхідної сировини за кількістю та якістю. Правила визначення якості сировини. Правила перевірки контрольного зважування сировини. Правила та порядок дій при виявленні недоліків під час приймання сировини від постачальника та зі складу підприємства. Типи виробничої тари та правила поведінки з тарою постачальника. Правила розміщення харчових продуктів на тимчасове зберігання. Час зберігання заморожених продуктів між прийманням і зберіганням. Стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР в частині підготовки робочого місця кондитера до роботи.

Основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності. Принципи раціональної роботи кухонних машин, електрообладнання та інших засобів праці. Перспективи застосування на підприємстві новітніх технологій з енергозбереження.

Основи, методи та процедури профільного малювання та ліплення. Відтінки кольорів. Техніку малювання геометричних фігур. Техніку малювання орнаменту. Техніку малювання рослин, тварин та інших фігур.

Правила та вимоги охорони безпеки праці до організації робочого місця і під час підготовки та виготовлення кондитерських виробів. Систему НАССР (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та WACS). Правила поведінки та дій при виникненні пожежі та в надзвичайних ситуаціях. Шляхи евакуації та місце знаходження плану евакуації. Правила надання домедичної допомоги. Засоби

пожежогасіння та правила користування ними. Причини виникнення нещасних випадків на підприємстві та план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків. Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору та підстави для його припинення. Положення, зміст та строки укладання колективного договору на підприємстві. Кваліфікаційні вимоги до кондитера.

Основи гігієни на виробництві. Гігієнічні та санітарні вимоги до утримання підприємств з виробництва кондитерських виробів, вимоги до гігієни праці та особистої гігієни його працівників. Основи мікробіології, загальні характеристики мікроорганізмів, харчові інфекції та їх профілактику, харчові отруєння та їх профілактику, глистяні захворювання та їх профілактику. Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу. Санітарні вимоги до обробки харчових продуктів. Вимоги особистої гігієни під час підготовки посуду та інвентарю. Наслідки недотримання правил гігієни праці. Порядок проходження медичного огляду працівників. Правила збереження мийних та дезінфекційних засобів.

Асортимент, види начинок і фаршів в залежності від сировини. Хімічний склад та харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок та фаршів, їх кулінарну обробку, підготовку до використання, вимоги до якості. Технологію приготування різних видів начинок і фаршів, терміни їх використання, зберігання та реалізації. Технологію приготування кулі, компоте, кремю з дотриманням технологічних вимог. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.

Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристику та призначення. Технологію приготування, вимоги до якості різних видів напівфабрикатів для оздоблення, їх використання, зберігання та терміни реалізації. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту. Вимоги до якості желе на желатині, агарі. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів.

Технології приготування бездріжджових видів тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовлення виробів з них, вимоги до їх якості. Правила розрахунку сировини, необхідної для приготування бездріжджових видів тіста, терміни та умови зберігання виробів з нього. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту. Порядок нанесення на торти оздоблення з одного або кількох видів оздоблюючих напівфабрикатів.

Технології приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способом та виробів з нього, вимоги до їх якості. Правила розрахунку сировини, необхідної для приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способом. Процеси,

що відбуваються при замішуванні, бродінні та випіканні тіста. Втрати маси виробів дріжджового тіста під час їх випікання і зберігання. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.

Працювати з технологічною документацією стосовно приготування бездріжджових видів тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовлення виробів з них. Проводити розрахунок сировини, необхідної для приготування бездріжджових видів тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного)**.** Готувати бездріжджові види тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовляти вироби з нього. Визначати якість відповідних виробів органолептичним методом. Застосовувати устаткування та інвентар, необхідний для приготування бездріжджових видів тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовлення виробів з них.

Технологію приготування кремів (масляні на основі сиропів, заварний, білковий крем та їх різновиди), вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання. Правила розрахунку сировини для приготування різних видів кремів. Можливі дефекти різних видів кремів та причини їх виникнення. Технологію приготування карамелі та її різновидів, одоблювальних видів з неї, грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з неї, цукрової мастики та елементів оздоблення з неї, різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї, мусів та суфле, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання. Правила розрахунку сировини для приготування карамелі та її різновидів, одоблювальних видів з неї, грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з неї, цукрової мастики та елементів оздоблення з неї, різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї, мусів та суфле. Можливі дефекти карамелі та її різновидів, одоблювальних видів з неї, грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з неї, цукрової мастики та елементів оздоблення з неї, різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї, мусів та суфле та причини їх виникнення. Правила виготовлення деталей малюнків різних по формі та за кольором деталей малюнків, декоративних елементів, які використовуються під час оздоблення кондитерських виробів. Технологію приготування оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання. Правила розрахунку сировини для приготування оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього. Можливі дефекти оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього та причини їх виникнення. Технологію приготування оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів, вимоги до їх якості. Способи і техніки нанесення

складного багатокольорового малюнку. Можливі дефекти оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів та причини їх виникнення. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.

Технологію приготування різноманітних цукрових мас, мармеладу, фруктових та желейних мас, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання. Можливі дефекти

різноманітних цукрових мас, мармеладу, фруктових та желейних мас та причини їх виникнення. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту. Правила пакування відповідних кондитерських виробів.

Технологію виготовлення різних видів десертів (десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід, тарти та мусові десерти), вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання. Правила подавання різних видів десертів. Можливі дефекти різних видів десертів (десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід, тарти та мусові десерти),причини їх виникнення. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту. Правила пакування відповідних кондитерських виробів.

Технології приготування складних дріжджових та бездріжджових видів тіста, їх вихід, вимоги до якості виробів з них, терміни та умови зберігання. Асортимент відповідних виробів. Правила формування, випікання та особливості оздоблення виробів до і після їх випікання. Методи консервування напівфабрикатів. Можливі дефекти різних складних дріжджових та бездріжджових видів тіста, причини їх виникнення та способи усунення. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту. Правила пакування відповідних кондитерських виробів.

Технологію виготовлення національних кондитерських виробів з різних видів тіста, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання. Асортимент відповідних виробів. Можливі дефекти національних кондитерських виробів, причини їх виникнення та способи усунення. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту. Правила пакування відповідних кондитерських виробів.

Технології виготовлення складних тортів різних видів (з пісочного тіста з різними наповнювачами, білкового та білково-горіхового, з медового тіста з різними наповнювачами, фігурних, асорті), вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання. Асортимент відповідних виробів. Правила формування та особливості оздоблення тортів. Можливі дефекти складних тортів різних видів (з пісочного тіста з різними наповнювачами, білкового та білково-горіхового, з медового тіста з

різними наповнювачами, фігурних, асорті), причини їх виникнення та способи усунення. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту. Правила пакування відповідних кондитерських виробів.

Необхідні уміння і навички:

Готувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватися засобами (кухонними машинами, універсальними кухонними машинами з електроприводом; ваговимірювальним устаткуванням, механізмами для підготовки сировини, машинами для замісу тіста та збивання продуктів, машинами для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильним устаткуванням, тепловим устаткуванням, робочі поверхні тощо) та предметами праці. Вирішувати проблемні ситуації, що виникають під час застосування/експлуатації відповідних засобів праці. Застосовувати Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP під час організації робочого місця кондитера. Користуватися нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку. Користуватися збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою. Визначати процентні величини, робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів. Визначати етапи роботи виробничого процесу та їх важливість для продукту, принципи його розробки.

Виготовляти різні кондитерські вироби та кондитерські прикраси безпосередньо перед їх випічкою холодним та замороженим способом приготування згідно з інструкціями підприємства. Виготовляти кондитерські вироби вручну, використовуючи змішування, спінювання, збивання, обсмажування, заморожування, термостатування, прокатку та поєднання цих технік. Оцінювати продукцію та її пакування на відчуття. Упаковувати вироби для зберігання , транспортування та продажу. Оцінювати власну роботу та отримувати (ураховувати) відгуки про неї від колег, керівництва та споживачів виготовленої продукції.

Раціонально підбирати та готувати до роботи виробничий інвентар, інструмент, ваговимірювальні пристрої, прилади, обладнання та устаткування. Вмикати та налаштовувати електричне та механічне обладнання на виконання технологічних операцій. Готувати зону зберігання сміття та відходів. Сортувати їх відповідно до інструкцій з переробки. Розраховувати необхідну кількість сировини та інгредієнтів. Отримувати харчові продукти за кількістю і якістю від постачальника або зі складу , з урахуванням температури транспортування та зберігання. Оформлювати документально приймання сировини від постачальника або зі складу підприємства. Користуватися ваговимірювальним обладнанням при зважуванні харчових продуктів. Складати вимогу-накладну на необхідні

інгредієнти та продукти. Вирішувати нестандартні ситуації в процесі прийому продуктів, інгредієнтів та продукції. Дотримуватися основних принципів та вимог до безпечності якості харчових продуктів. Дотримуватися термінів зберігання заморожених продуктів під час приймання і використання продукції. Застосовувати Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP під час організації робочого місця кондитера. Забезпечувати правильність маркування сировини і продукції.

Раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали. Раціонально і ефективно експлуатувати обладнання, інші засоби праці, використовувати предмети праці. Використовувати енергозберігаючі технології, енергоефективне технологічне обладнання.

Наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з поєднанням фарб. Малювати геометричні фігури, орнамент та прикраси з нього. Малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі. Малювати інші складні фігури, малюнки та орнаменти.

Організувати робоче місце відповідно до вимог правил і норм з охорони та безпеки праці, забезпечувати особисту безпеку в процесі виконання відповідних робіт. Дотримуватися правил безпеки праці під час усіх технологічних процесів з виготовлення кондитерських виробів і напівфабрикатів. Дотримуватися основних правил і норм електробезпеки та протипожежного захисту. Визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність. Користуватися засобами протипожежного захисту та пожежогасіння. Дотримуватися правил експлуатації електричного та механічного обладнання під час виконання технологічних операцій. Розрізняти види аварій, усувати їх наслідки та використовувати (за необхідності) засоби попередження та усунення виробничих та непередбачуваних природних явищ.. дотримуватися інструкцій підприємства щодо пересування між зонами технологічного процесу. Дотримуватися професійної етики. Надавати собі та оточуючим працівникам (у разі необхідності) первинну медичну допомогу. Підтримувати технологічне устаткування, інвентар та інші предмети і засоби праці в належному санітарному стані на всіх етапах виробництва, підбирати методи миття та очищення та засоби, що підходять за потребою. Дотримуватися норм особистої гігієни, інструкцій підприємства щодо самоконтролю та гігієни праці. Перевіряти постійно санітарний стан одягу, робочого місця та своєчасно усувати виявлені недоліки. Ураховувати в своїй роботі активність мікробів та перехресне забруднення. Проводити моніторинг чистоти органолептично та за зразками чистоти поверхні. Враховувати можливі алергени на кожному етапі роботи. Підтримувати чистоту у виробничих приміщеннях, підбирати методи миття та очищення, засоби, що підходять за потребою. Користуватися мийними та дезінфекційними для виробничого

устаткування, інвентарю та посуду. Готувати та промарковувати дезінфекційні розчини. Дотримуватися інструкцій підприємства щодо самоконтролю та гігієни. Забезпечувати правильне зберігання мийних та дезінфікуючих засобів. Урахувати вплив миття на прибирання на навколишнє середовище.

Працювати з технологічною документацією стосовно готування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів. Проводити розрахунки необхідної сировини. Виготовляти різні види начинок і фаршів з дотриманням технологічних вимог. Виготовляти кулі, компоте, кремю з дотриманням технологічних вимог. Визначати якість начинок і фаршів органолептичним методом. Застосовувати необхідне устаткування і інвентар.

Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення напівфабрикатів для оздоблення. Проводити розрахунки сировини, необхідної для напівфабрикатів для оздоблення. Готувати оздоблюючі напівфабрикати та їх різновиди (сиропи, помади, желе та прикраси з нього, масляні, вершкові та сметанні креми, посипки), наносити їх на прості борошняні кондитерські вироби з дотриманням технологічних вимог. Визначати якість оздоблювальних напівфабрикатів органолептичним методом. Застосовувати устаткування та інвентар, необхідний для оздоблювальних напівфабрикатів та нанесення їх на відповідні кондитерські вироби. Виготовляти нарізні, виїмні, багатошарові та мозаїчні прикраси з желе. Готувати масляні креми (основний, особливий, новий) , вершкові та сметанні креми.

Працювати з технологічною документацією стосовно приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способом та виробів з нього. Проводити розрахунок сировини, необхідної для приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способом та виробів з нього**.** Готувати дріжджове тісто безопарним та опарним способом та вироби з нього. Визначати якість відповідних виробів органолептичним методом. Застосовувати устаткування та інвентар, необхідний для приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способом та виробів з нього.

Працювати з технологічною документацією стосовно приготування бездріжджових видів тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовлення виробів з них. Проводити розрахунок сировини, необхідної для приготування бездріжджових видів тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного)**.** Готувати бездріжджові види тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовляти вироби з нього. Визначати якість відповідних виробів органолептичним методом. Застосовувати устаткування та інвентар, необхідний для приготування бездріжджових видів тіста (для млинчиків, вафельного,

пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовлення виробів з них.

Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення кремів (масляні на основі сиропів, заварний, білковий крем та їх різновиди). Проводити розрахунок сировини , необхідної для виготовлення кремів (масляні на основі сиропів, заварний, білковий крем та їх різновиди). Виготовляти креми (масляні на основі сиропів, заварний, білковий крем та їх різновиди). Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення карамелі та її різновидів, оздоблювальних виробів з неї, грильяжу, марципанової маси та видів оздоблення з неї, цукрової мастики та елементів оздоблення з неї, різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї, мусів та суфле. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення карамелі та її різновидів, оздоблювальних виробів з неї, грильяжу, марципанової маси та видів оздоблення з неї, цукрової мастики та елементів оздоблення з неї, різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї, мусів та суфле. Виготовляти карамель та її різновиди, оздоблювальні вироби з неї, грильяж, марципанову масу та елементи оздоблення з неї, цукрову мастику та елементи оздоблення з неї, різні види глазурі та елементи оздоблення з неї, муси та суфле.

Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення оздоблень шоколаду, декоративних виробів з нього. Виготовляти оздоблення з шоколаду, декоративні вироби з нього. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення відповідної продукції. Проводи розрахунок сировини, необхідної для виготовлення оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього. Виготовляти оздоблення з шоколаду, декоративні вироби з нього. Працювати з технологічною документацією стосовно приготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів. Проводити розрахунок сировини, необхідної для приготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів. Працювати з кондитерськими інструментами. Виконувати різні види оздоблення із застосування кондитерських інструментів. Наносити складний багатокольоровий візерунок на поверхню кондитерських виробів, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнку та з різними традиційними переходами тонів, підбирати крем за кольорами, візуально перевіряти суміщення кольорових елементів і деталей малюнків. Визначати якість відповідних виробів, зокрема, органолептичним методом. Застосувати відповідне устаткування та інвентар.

Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення різноманітних цукрових мас, мармеладу, фруктових та желейних мас. Проводи розрахунок сировини, необхідної для виготовлення різноманітних цукрових мас,

мармеладу, фруктових та желейних мас. Виготовляти різноманітні цукрові маси, мармелад, фруктові та желейні маси. Визначати якість відповідних виробів, зокрема, органолептичним методом. Застосувати відповідне устаткування та інвентар.

Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення різних видів десертів (десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід, тарти та мусові десерти). Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення різних видів десертів (десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід, тарти та мусові десерти). Виготовляти різні види десертів (десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід, тарти та мусові десерти). Застосовувати елементи карвінгу. Виконувати прийоми карамелізації та фламбування. Визначати якість відповідних виробів, зокрема, органолептичним методом. Застосувати відповідне устаткування та інвентар.

Працювати з технологічною документацією стосовно приготування складних дріжджових (шарове, швидкозаморожені напівфабрикати) та бездріжджових (медове, білкове, різні виді бісквітного, заварне, прісне шарове, мигдальне, крихтове) видів тіста. Проводити розрахунок сировини необхідної для приготування складних дріжджових (шарове, швидкозаморожені напівфабрикати) та бездріжджових (медове, білкове, різні виді бісквітного, заварне, прісне шарове, мигдальне, крихтове) видів тіста. Готувати складні дріжджові (шарове, швидкозаморожені напівфабрикати) та бездріжджових (медове, білкове, різні виді бісквітного, заварне, прісне шарове, мигдальне, крихтове) види тіста та виготовляти вироби з них. Визначати якість відповідних виробів. Застосовувати відповідне устаткування та інвентар.

Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення національних кондитерських виробів. Проводити розрахунок сировини необхідної для виготовлення національних кондитерських виробів. Виготовляти національні кондитерські вироби з різних видів тіста. Визначати якість відповідних виробів. Застосовувати відповідне устаткування та інвентар.

Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення складних тортів різних видів (з пісочного тіста з різними наповнювачами, білкового та білково-горіхового, з медового тісті з різними наповнювачами, фігурних, асорті). Проводити розрахунок сировини необхідної для виготовлення складних тортів різних видів (з пісочного тіста з різними наповнювачами, білкового та білково-горіхового, з медового тісті з різними наповнювачами, фігурних, асорті). Виготовляти складні торти різних видів (з пісочного тіста з різними наповнювачами, білкового та білково-горіхового, з медового тісті з різними

наповнювачами, фігурних, асорті). Визначати якість відповідних виробів. Застосовувати відповідне устаткування та інвентар.

Приклади робіт: Виготовляє різноманітні кекси, рулети, печиво вищого ґатунку роздрібного асортименту, торти і тістечка з різноманітної сировини (борошняного тіста, сирної маси, морозива) зі складним багатокольоровим візерунком, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнка та з різними традиційними переходами тонів. Здійснює фігурне нарізування випечених напівфабрикатів, формує, виготовляє деталі малюнка, оздоблень для тортів з шоколадом, крему, Бізе. Підбирає крем за кольорами, наносить малюнок. Складає малюнок з різних дрібних та середніх деталей. Візуально перевіряє суміші кольорових елементів і деталей малюнка, а також ваги готових тортів і тістечок.