

СТАРШИЙ КОНДИТЕР (кондитер 5 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.

Технології приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини (грильязу, шоколаду, прикрас з марципанової маси, мастики), оздоблювальних виробів і прикрас з нових видів напівфабрикатів, їх вихід, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання. Процес виливання об'ємних фігур з карамелі та формування різних видів напівфабрикатів. Асортимент відповідних виробів. Можливі дефекти оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини, причини їх виникнення та способи усунення. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів. Технології виготовлення високохудожніх, оригінальних, фірмових тістечок з різних видів тіста, їх вихід, вимоги до якості, термін та умови зберігання. Способи і прийоми художнього оздоблення виробів. Асортимент відповідних виробів. Можливі дефекти високохудожніх, оригінальних, фірмових тістечок з різних видів тіста, причини їх виникнення та способи усунення. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту. Правила пакування відповідних кондитерських виробів. Зміну основних харчових речовин в процесі кулінарної обробки. Методику розрахунку потреби і раціонального використання сировини і виходу готових виробів. Вимоги нормативних документів до якості сировини. Методику розробки рецептур фірмових тістечок. Організацію виробництва кондитерської продукції. Фактори, що впливають на якість кондитерської продукції. Методику розробки рецептур кондитерських виробів. Організацію виробництва кондитерської продукції. Сутність методології, проектування рецептур оригінальних тістечок із застосуванням провідних новітніх технологій.

Основи стандартизації і сертифікації у ресторанному господарстві. Загальні відомості про сертифікацію продукції в Україні. Методи контролю та управління якістю продукції кондитерського виробництва. Програмне забезпечення комп'ютера у вирішенні професійних завдань.

Технологія виготовлення оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення, інших фірмових виробів та високохудожніх національних кондитерських виробів, їх вихід, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання. Способи і прийоми художнього оздоблення виробів. Асортимент відповідних виробів. Можливі дефекти оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення, причини їх виникнення та способи усунення. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту. Правила пакування відповідних кондитерських виробів. Зміну основних харчових речовин у процесі кулінарної обробки. Методику розрахунку потреби і раціонального використання сировини і виходу готових виробів. Вимоги нормативних документів до якості сировини. Методику розробки рецептур оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення. Організацію виробництва кондитерської продукції. Методику розрахунку харчової та енергетичної цінності сировини і готових виробів. Фактори, що впливають на якість кондитерської продукції. Методику розробки рецептур кондитерських виробів. Організацію виробництва кондитерської продукції. Сутність методології проєктування рецептур оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення із застосування провідних новітніх технологій. Загальні відомості про сертифікацію продукції в Україні. Методи контролю та управління якістю продукції кондитерського виробництва. Програмне забезпечення комп'ютера у вирішенні професійних завдань.

Асортимент і значення біологічно активних речовин (БАР), біологічно активних добавок (БАД), нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів, загусників, ароматизаторів, сучасних сумішей. Технологію приготування борошняно-кондитерських виробів з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів, загусників, ароматизаторів, сучасних сумішей, їх вихід, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання. Технологію приготування кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини, їх вихід, вимоги до якості, терміни та умови зберігання. Сучасні аспекти оздоровчого харчування людини. Способи і прийоми художнього оздоблення відповідних виробів. Можливі дефекти кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини та виробів з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів, загусників, ароматизаторів, сучасних сумішей тощо, причини виникнення та способи усунення. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту. Правила

пакування відповідних кондитерських виробів. Програмне забезпечення комп'ютера у вирішенні професійних завдань.

Технологію виготовлення виробів арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів, їх вихід, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання. Способи і прийоми художнього оздоблення відповідних кондитерських виробів. Асортимент відповідних виробів. Можливі дефекти виробів арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів, причини їх виникнення та способи усунення. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту. Основні терміни та визначення англійською мовою за професійним спрямуванням. Програмне забезпечення комп'ютера у вирішенні професійних завдань.

Технології формування шоколаду та шоколадних виробів вручну та на шоколадно-формувавальному автоматі. Технологічні режими темперування шоколадних мас. Принципи роботи та правила експлуатації шоколадно-формувального автомата. Рецептури, асортимент, властивості, вимоги до якості шоколаду та начинок до нього. Методи визначення консистенції шоколадних мас та співвідношення шоколаду і начинок. Методи закалювання шоколадної глазурі ручними техніками.

Основи діяльності підприємства з виготовлення кондитерських виробів. Основи менеджменту та маркетингу. Загальні відомості про господарський облік. Нормативні документи щодо обліку, калькуляції, звітності для підприємств з виготовлення кондитерських виробів. Порядок проведення інвентаризації матеріально-технічних цінностей у виробничому підрозділі.

Методи вивчення й оцінки можливого попиту на нові кондитерські вироби. Методи аналізу попиту споживачів, пропозицій конкурентного середовища щодо асортименту та обсягу кондитерських виробів. Порядок розроблення технологічних карток, зокрема на нові, фірмові кондитерські вироби. Порядок розроблення технологічної документації на виготовлення кондитерських виробів.

Принципи організації, форми і методи контролю якості кондитерської продукції. Документи, що засвідчують якість кондитерських виробів, сировини та товарів. Методи визначення фальсифікації продовольчої сировини. Перспективні методи діагностики безпеки харчових продуктів. Основні принципи та підходи до зниження кількості шкідливих речовин у кондитерських виробах. Способи усунення дефектів у готовій продукції. Порядок проведення бракеражу готової продукції, заповнення бракеражного журналу. Засоби контролю за виконанням підпорядкованими працівниками технологічних процесів з виготовлення кондитерських виробів.

Нормативні акти підприємства стосовно охорони праці, гігієни праці та контролю за їх виконанням. Систему HACCP (Аналіз ризиків та критично контрольні точки) за ЄС та WACS стосовно контролю за виконанням її вимог. Основи трудового законодавства щодо правового регулювання соціально-трудових відносин. Положення колективного договору на підприємстві стосовно контролю за виконанням його вимог. Індивідуально-психологічні властивості особистості. Особливості спілкування у сфері послуг. Основні психологічні та моральні вимоги до кондитера. Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі. Робочі інструкції підпорядкованих працівників.

Необхідні уміння і навички:

Готувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватися засобами (кухонними машинами, універсальними кухонними машинами з електроприводом; ваговимірjuвальним 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.

Рационально підбирати та готувати до роботи виробничий інвентар, інструмент, ваговимірjuвальні 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 ваговимірним 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.

Рационально використовувати енергетичні та сировинні матеріали. Рационально 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 маркувати 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 приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини (грильяж, шоколаду, прикрас з марципанової маси, мастики), оздоблювальних виробів і прикрас з нових видів напівфабрикатів. Проводити розрахунок сировини, необхідної для приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини (грильяж, шоколаду, прикрас з марципанової маси, мастики), оздоблювальних виробів і прикрас з нових видів напівфабрикатів. Готувати оригінальні оздоблювальні напівфабрикати, вироби і прикраси з різних видів сировини (грильяж, шоколаду, прикрас з марципанової маси, мастики), оздоблювальних виробів і прикрас з нових видів напівфабрикатів. Визначати якість відповідних виробів. Застосовувати відповідне устаткування та інвентар.

Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення високохудожніх, оригінальних, фірмових тістечок з різних видів тіста. Проводити розрахунок сировини необхідної для виготовлення високохудожніх, оригінальних, фірмових тістечок з різних видів тіста. Виготовляти високохудожні, оригінальні, фірмові тістечка з різних видів тіста. Підбирати оздоблювальний матеріал за кольором, формою, розмірами; здійснювати складне художнє оформлення. Складати малюнок з різних дрібних та середніх деталей. Визначати якість відповідних виробів. Застосовувати відповідне устаткування та інвентар. Обґрунтовувати необхідність приготування нового кондитерського виробу із застосуванням провідних новітніх технологій. Застосовувати нестандартні рецепти, технологічні прийоми приготування фірмових тістечок в умовах реального виробництва із застосуванням провідних новітніх технологій. Обґрунтовувати вибір здійснення основних технологічних процесів приготування нових видів фірмових тістечок із застосуванням провідних новітніх технологій. Підбирати устаткування, інвентар, посуд необхідні для приготування та оформлення нових видів фірмових тістечок. Здійснювати розрахунки при розробці рецептур нових виробів при оформленні технологічної документації. Формувати

вимоги до якості нових видів фірмових тістечок. Застосовувати програмні засоби комп'ютера під час розроблення рецептів з виготовлення нових видів фірмових тістечок.

Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення, інших фірмових виробів та високохудожніх національних кондитерських виробів. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення, інших фірмових виробів та високохудожніх національних кондитерських виробів. Виготовляти оригінальні, високохудожні, фірмові торти та торти на замовлення, інші фірмові вироби та високохудожні національні кондитерські вироби. Підбирати оздоблювальний матеріал за кольором, формою, розмірами; здійснювати складне художнє оформлення. Складати малюнок з різних дрібних та середніх деталей. Визначати якість відповідних виробів. Застосовувати відповідне устаткування та інвентар. Обґрунтовувати необхідність приготування нового кондитерського виробу із застосуванням провідних новітніх технологій. Застосовувати нестандартні рецепти, технологічні прийоми приготування нових оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення, інших фірмових виробів та високохудожніх національних кондитерських виробів в умовах реального виробництва із застосуванням провідних новітніх технологій. Обґрунтовувати вибір здійснення основних технологічних процесів приготування нових оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення, інших фірмових виробів та високохудожніх національних кондитерських виробів в умовах реального виробництва із застосуванням провідних новітніх технологій. Підбирати устаткування, інвентар, посуд необхідні для приготування нових оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення, інших фірмових виробів та високохудожніх національних кондитерських виробів. Здійснювати розрахунки при розробці рецептур нових виробів при оформленні технологічної документації. Формувати вимоги до якості нових видів оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення, інших фірмових виробів та високохудожніх національних кондитерських виробів. Застосовувати програмні засоби комп'ютера під час розроблення рецептів з виготовлення нових видів оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення, інших фірмових виробів та високохудожніх національних кондитерських виробів.

Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини та виробів з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів, загусників, ароматизаторів, та сучасних сумішей тощо. Проводити розрахунок

сировини необхідної для виготовлення кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини та виробів з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів, загусників, ароматизаторів, та сучасних сумішей тощо. Виготовляти кондитерські вироби з використанням нетрадиційної сировини та вироби з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів, загусників, ароматизаторів, сучасних сумішей тощо. Визначати якість відповідних виробів. Застосовувати відповідне устаткування та інвентар.

Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення виробів арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виробів арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Виготовляти вироби арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів. Визначати якість відповідних виробів. Застосовувати відповідне устаткування та інвентар. Здійснювати складне художнє оформлення відповідних кондитерських виробів. Готувати та проводити презентацію конкурсних виробів.

Формувати вручну різні види плиткового та фігурного шоколаду і шоколадні вироби з начинкою. Темперувати шоколад з доведенням до потрібної густоти з додаванням какао-масла та вимішування шоколаду. Контролювати процес охолодження шоколаду, вагу виробів, співвідношення начинки та шоколаду. Готувати до роботи й обслуговувати шоколадно-формувальний автомат та/чи інше обладнання. Стежити за процесом виготовлення шоколадної кірочки, наповнювати її начинкою та заповнювати денце шоколадом на спеціальних формувальних механізмах. Стежити за процесом формування шоколадних порожнистих фігур зав'язкістю шоколадних мас та начинок. Контролювати дотримання рецептур і технологічних режимів виготовлення шоколадних виробів. Регулювати температуру в охолоджувальних та холодильних шафах, роботу трясилки.

Приклади робіт: Виготовляє високохудожні, оригінальні, фігурні торти. Національні торти, торти на замовлення, набори цукерок, тістечка за спеціально розробленими фірмовими рецептурами. Підготовляє і формує складно фігурні тістові заготовки. Здійснюється складне художнє оздоблення виробів. Складає малюнок з

різних дрібних та середніх деталей. Готує і перевіряє якість сировини, начинок, оздоблювальних напівфабрикатів і матеріалів. Підбирає оздоблювальні матеріали за кольором, формою, розмірами. Розробляє рецептури і технології виготовлення фірмових тортів та тістечок.