



МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ
(Мінекономіки)

Н А К А З

19 серпня 2021 року

№ 441-21

Київ

**Про затвердження професійного
стандарту “Кондитер”**

Відповідно до пунктів 27, 28, 30 Порядку розроблення та затвердження професійних стандартів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 31 травня 2017 року № 373 (зі змінами),

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити професійний стандарт “Кондитер”, що додається.
2. Директорату зайнятості та трудової міграції забезпечити протягом п’яти робочих днів унесення професійного стандарту, затвердженого цим наказом, до Реєстру професійних стандартів.
3. Директорату зайнятості та трудової міграції разом з департаментом цифрового розвитку та електронних сервісів забезпечити оприлюднення інформації про професійний стандарт, затверджений цим наказом, на офіційному вебсайті Мінекономіки.

**Перший віце-прем’єр-міністр
України – Міністр**

Олексій ЛЮБЧЕНКО



ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства економіки України

19 серпня 2021 року № 441-21

**Професійний стандарт
“Кондитер”**

1. Загальні відомості професійного стандарту

1.1. Основна мета професійної діяльності

Виготовлення кондитерських виробів

1.2. Назва виду економічної діяльності, секції, розділу, групи та класу економічної діяльності та їхній код (згідно з Національним класифікатором України ДК 009:2010 “Класифікація видів економічної діяльності”)

Секція І	Тимчасове розміщення й організація харчування	Розділ 56	Діяльність із забезпечення стравами та напоями	Група 56.1	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування
				Клас 56.10	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування
				Група 56.2	Постачання готових страв
				Клас 56.29	Постачання інших готових страв
				Клас 56.21	Постачання готових страв для подій
Секція С	Переробна промисловість	Розділ 10	Виробництво харчових продуктів	Група 10.7	Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів
				Клас 10.71	Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання
				Клас 10.72	Виробництво сухарів і сухого печива; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок тривалого зберігання
				Клас 10.82	Виробництво какао, шоколаду та цукрових кондитерських виробів



1.3. Назва виду професійної діяльності та її код (згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010 “Класифікатор професій”)

Розділ	Підрозділ	Клас	Підклас
7	74	741	7412
Кваліфіковані робітники з інструментом	Інші кваліфіковані робітники з інструментом	Робітники з приготування харчових продуктів	Булочники, кондитери та майстри з приготування кондитерських виробів

1.4. Назва професії (професійної назви роботи) та її код (згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010 “Класифікатор професій”)

7412 Кондитер

1.5. Професійні кваліфікації

Молодший кондитер (кондитер 3 розряду) – трудові функції А, Б;

Кондитер (кондитер 4 розряду) – трудові функції А, Б, В;

Старший кондитер (кондитер 5 розряду) – трудові функції А, Б, В, Г, Д.

Перелік трудових функцій (професійних компетентностей за трудовою дією або групою трудових дій, що входять до них) та їх умовні позначення зазначені у пункті 5.

1.6. Місце професії (посади, професійної назви роботи) в організаційно-виробничій структурі підприємства (установи, організації)

Робоче місце кондитера розташоване на кухні, у кондитерському цеху чи іншому залі, пристосованому та обладнаному для виготовлення кондитерських виробів.

Працює під керівництвом керівника відповідної ділянки чи старшого кондитера.

1.7. Умови праці

Тривалість робочого часу та відпочинку – згідно з чинним законодавством, графіками роботи та відпочинку, правилами внутрішнього трудового розпорядку, колективним договором.

Відпустки надаються згідно з чинним законодавством, колективним договором, графіками надання відпусток за результатами атестації робочого місця за умовами праці.

Особливий характер праці. Робота пов’язана з підвищеним ризиком від впливу високих температур біля кухонних плит, інших гарячих поверхонь, теплового обладнання, ураження електричним струмом та механічним пошкодженням рук кухонним приладдям.



1.8. Засоби захисту

Спеціальний одяг, спеціальне взуття та інші засоби індивідуального та колективного захисту – за встановленими нормами.

1.9. Умови допуску до роботи за професією

Наявність документа, що підтверджує професійну кваліфікацію за професією “Кондитер”.

Наявність медичної довідки про проходження попереднього (періодичного) медичного огляду з висновком медичної комісії про придатність до роботи за професією “Кондитер”.

Наявність Особистої медичної книжки.

Наявність довідки про проходження попереднього (періодичного) психіатричного огляду. Попередній психіатричний огляд проводиться перед початком діяльності (влаштуванням на роботу), а періодичний – один раз на п’ять років.

Наявність посвідчення про перевірку знань з питань охорони праці та пожежної безпеки з відмітками про своєчасне проведення періодичної перевірки знань з охорони праці та пожежної безпеки.

1.10. Документи, що підтверджують професійну та освітню кваліфікацію, її віднесення до рівня Національної рамки кваліфікацій (НРК)

Диплом кваліфікованого робітника з додатком до диплома кваліфікованого робітника або свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації з додатком до свідоцтва про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації за професією “Кондитер” за професійною кваліфікацією “Молодший кондитер”. Третій рівень НРК.

Диплом кваліфікованого робітника з додатком до диплома кваліфікованого робітника або свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації з додатком до свідоцтва про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації за професією “Кондитер” за професійною кваліфікацією “Кондитер”. Четвертий рівень НРК.

Свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації з додатком до свідоцтва про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації за професією “Кондитер” за професійною кваліфікацією “Старший кондитер”. Четвертий рівень НРК.

Свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації за результатами неформального професійного навчання за професією “Кондитер” за відповідною професійною кваліфікацією.



2. Навчання та професійний розвиток

Професійне навчання проводиться в закладах професійної (професійно-технічної) освіти, закладах фахової передвищої освіти, центрах професійно-технічної освіти Державної служби зайнятості, інших закладах (установах) (включаючи підготовку на виробництві та наставництво), які здійснюють провадження освітньої діяльності у сфері професійної (професійно-технічної) освіти за професією “Кондитер” за видами навчання (первинна професійна підготовка, перепідготовка, підвищення кваліфікації).

2.1. Первинна професійна підготовка (назва кваліфікації)

Первинна професійна підготовка з присвоєнням професійної кваліфікації “Молодший кондитер (кондитер 3 розряду)”. Професійна (професійно-технічна) освіта. Без вимог до стажу роботи.

2.2. Перепідготовка (назва кваліфікації)

Перепідготовка з інших професій з присвоєнням професійної кваліфікації “Молодший кондитер (кондитер 3 розряду)”. Професійна (професійно-технічна) освіта. Без вимог до стажу роботи.

Перепідготовка з технологічно-суміжних професій (професійних назв робіт) з підкласу 7412 “Булочники, кондитери та майстри з приготування кондитерських виробів” Національного класифікатора України ДК 003:2010 “Класифікатор професій” з присвоєнням професійної кваліфікації “Кондитер (кондитер 4 розряду)”. Професійна (професійно-технічна) освіта. Стаж роботи за технологічно-суміжною професією не менше одного року.

2.3. Підвищення кваліфікації без присвоєння нового рівня освіти (назва кваліфікації)

Підвищення кваліфікації згідно з вимогами законодавства та потребами на виробництві не рідше ніж один раз на п’ять років.

2.4. Підвищення кваліфікації з присвоєнням нового рівня освіти (назва кваліфікації)

Підвищення кваліфікації з присвоєнням професійної кваліфікації “Кондитер (кондитер 4 розряду)”. Стаж роботи за професійною кваліфікацією “Молодший кондитер (кондитер 3 розряду)” не менше 1 року.

Підвищення кваліфікації з присвоєнням професійної кваліфікації “Старший кондитер (кондитер 5 розряду)”. Стаж роботи за професійною кваліфікацією “Кондитер (кондитер 4 розряду)” не менше 1 року.

3. Нормативно-правова база, що регулює відповідну професійну діяльність



Закон України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”.

Закон України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”.

Закон України “Про захист населення від інфекційних хвороб”.

Закон України “Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення”.

Закон України “Про охорону навколишнього природного середовища”.

Закон України “Про захист прав споживачів”.

Постанова Кабінету Міністрів України від 23.05.2001 № 559 “Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок”.

Наказ Державного комітету України по нагляду за охороною праці від 21.12.1993 № 132 “Про Порядок опрацювання і затвердження роботодавцем нормативних актів з охорони праці, що діють на підприємстві”, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 07.02.1994 за № 20/229.

Наказ Комітету по нагляду за охороною праці Міністерства праці та соціальної політики України від 09.01.1998 № 4 “Про затвердження Правил безпечної експлуатації електроустановок споживачів”, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 10.02.1998 за № 93/2533.

Наказ Комітету по нагляду за охороною праці Міністерства праці та соціальної політики України від 29.01.1998 № 9 “Про затвердження Положення про розробку інструкцій з охорони праці”, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 07.04.1998 за № 226/2666.

Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280 “Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб”, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 08.08.2002 за № 639/6927.

Наказ Державного комітету України з нагляду за охороною праці від 26.01.2005 № 15 “Про затвердження Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці та Переліку робіт з підвищеною небезпекою”, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 15.02.2005 за № 231/10511.

Наказ Міністерства аграрної політики України від 01.10.2012 № 590 “Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)”, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 09.10.2012 за № 1704/22016.



Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи та підприємства, які виробляють м'яке морозиво (СанПін 42-123-5777-91), затверджені 19.03.91 Міністерством охорони здоров'я СРСР, Міністерством торгівлі СРСР.

ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) "Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації харчового ланцюгу", затверджений наказом ДП "Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості" від 31.10.2019 № 340.

Інші нормативно-правові акти, інструкції, порядки, правила, методичні рекомендації тощо, що регламентують професійну діяльність кондитера.

4. Загальні компетентності

Здатність приймати рішення в межах професійної компетентності.

Здатність дотримуватися професійних та етичних норм поведінки.

Здатність діяти в нестандартних ситуаціях та надавати домедичну допомогу потерпілим від нещасних випадків.

Здатність працювати в команді.

Здатність запобігати конфліктних ситуацій.

Здатність до адаптивності та стресостійкості.

Здатність дотримуватися професійної лексики та етики ділового спілкування.

Здатність навчатись впродовж життя.

Здатність застосовувати у своїй діяльності, зокрема, комунікаційній, державну мову.

5. Перелік трудових функцій (професійних компетентностей за трудовою дією або групою трудових дій, що входять до них), умовні позначення

Умовні позначення	Трудові функції	Професійні компетентності (за трудовою дією або групою трудових дій)	Умовні позначення
А	Проведення підготовчих та допоміжних робіт, необхідних у процесі виготовлення кондитерських виробів	Здатність застосовувати у практичній діяльності технології приготування кондитерських виробів, засоби та предмети праці, необхідні для виготовлення кондитерських виробів	А1
		Здатність проводити підготовку до початку робочого процесу та організувати робоче місце	А2
		Здатність застосовувати на практиці методи енергозбереження та вимоги бережливого виробництва	А3
		Здатність застосовувати при виготовленні кондитерських виробів методи та процедури профільного малювання та ліплення	А4



		Здатність дотримуватися правил і норм з охорони та безпеки праці, протипожежного захисту, вимог трудового законодавства та професійної етики та вимог системи НАССР	A5
		Здатність дотримуватися вимог гігієни праці та особистої гігієни	A6
Б	Приготування простих масових кондитерських і булочних виробів, напівфабрикатів та тіста	Здатність готувати напівфабрикати для борошняних кондитерських і булочних виробів (начинки, фарші)	Б1
		Здатність готувати оздоблювальні напівфабрикати та наносити їх на прості борошняні кондитерські вироби (сиropи, помади, желе та прикраси з нього, масляні, вершкові та сметанні креми, посипки)	Б2
		Здатність готувати дріжджове тісто (безопарним та опарним способом) та виготовляти вироби з нього	Б3
		Здатність готувати бездріжджові види тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовляти вироби з нього	Б4
		Здатність виготовляти прості торти та тістечка масового попиту	Б5
В	Приготування складних кондитерських напівфабрикатів та виробів	Здатність готувати та наносити (начиняти) складні оздоблювальні напівфабрикати на борошняні кондитерські вироби	В1
		Здатність виготовляти різноманітні цукрові маси, мармелад, фруктові та желейні маси	В2
		Здатність виготовляти різні види десертів (десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід, тарти та мусові десерти)	В3
		Здатність готувати складні дріжджові (шарове, швидкозаморожені напівфабрикати) та бездріжджове (медове, білкове, різні види бісквітного, заварне, прісне шарове, мигдальне, крихтове) види тіста та виготовляти вироби з них	В4
		Здатність виготовляти національні кондитерські вироби	В5
		Здатність виготовляти складні торти різних видів (з пісочного тіста з різними наповнювачами, білкового та білково-горіхового, з медового тіста з різними наповнювачами, фігурних, асорті)	В6
Г	Приготування оригінальних, фірмових та	Здатність готувати оригінальні оздоблювальні напівфабрикати та наносити їх на борошняні кондитерські	Г1



	високохудожніх кондитерських виробів та виробів із шоколаду	вироби та шоколадні цукерки	
		Здатність виготовляти високохудожні, оригінальні, фірмові тістечка з різних видів тіста, розроблювати рецептури і технології на їх виготовлення із застосуванням провідних новітніх технологій	Г2
		Здатність виготовляти оригінальні, високохудожні, фірмові торти та торти на замовлення, інші фірмові вироби та високохудожні національні кондитерські вироби і розроблювати рецептури і технології на їх виготовлення із застосуванням провідних новітніх технологій	Г3
		Здатність виготовляти кондитерські вироби з використанням нетрадиційної сировини	Г4
		Здатність виготовляти вироби арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів	Г5
		Здатність виготовляти вироби із шоколаду	Г6
Д	Участь у господарсько-організаційному супроводженні технологічного процесу з виробництва кондитерських виробів	Здатність організувати процес виготовлення кондитерських виробів на відповідній ділянці виробництва	Д1
		Здатність готувати пропозиції щодо удосконалення наявних та запровадження інноваційних технологічних процесів з виробництва кондитерських виробів	Д2
		Здатність контролювати якість, обсяги та терміни виготовлення кондитерських виробів за усім їх асортиментом на відповідній ділянці виробництва, розглядати скарги та претензії споживачів продукції та послуг	Д3
		Здатність контролювати та забезпечувати дотримання підпорядкованими працівниками правил і норм трудового законодавства, з охорони праці, протипожежного захисту, гігієни праці та особистої гігієни за вимогами системи HACCP	Д4

6. Опис трудових функцій (трудові функції; предмети і засоби праці (обладнання, устаткування, матеріали, інструмент); професійні компетентності (за трудовою дією або групою трудових дій); знання, уміння та навички)



Трудові функції	Предмети і засоби праці (обладнання, устаткування матеріали, інструменти)	Професійні компетентності (за трудовою дією або групою трудових дій)	Необхідні знання	Необхідні уміння і навички
<p>А. Проведення підготовчих та допоміжних робіт, необхідних у процесі виготовлення кондитерських виробів</p>	<p>Механічне устаткування (універсальна кухонна машина, кухонний мульти-процесор, машина для замісу тіста та збивання продуктів, машина для обробки тіста та напівфабрикатів, устаткування для просіювання борошна, тісторозкачувальна машина, машина для округлення тістових заготовок, машина для протирання ягід та фруктів, міксер); теплове устаткування (плита електрична, шафа пекарна котел електричний, сковорідка електрична, кип'ятильник електричний безперервної</p>	<p>A1. Здатність застосовувати у практичній діяльності технології приготування кондитерських виробів, засоби та предмети праці, необхідні для виготовлення кондитерських виробів</p>	<p>A1.31. Технічне оснащення підприємства з виготовлення кондитерських виробів A1.32. Правила експлуатації обладнання, інвентарю, їх догляду, визначення їх справності, усунення дрібних несправностей A1.33. Класифікацію устаткування, виробничого інвентарю та посуду A1.34. Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та WACS) в частині підготовки робочого місця кондитера до роботи A1.35. Класифікацію, характеристики та специфіку роботи підприємств з виготовлення кондитерської продукції A1.36. Організацію виробництва</p>	<p>A1.У1. Готувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватися засобами (кухонними машинами, універсальними кухонними машинами, машинами з електроприводом; ваговимірвальним 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 A1.У2. Вирішувати проблемні ситуації, що виникають під час застосування/експлуатації відповідних засобів праці A1.У3. Застосову-</p>



	<p>дії); холодильне устаткування (шафа холодильна, шафа морозильна тощо); ваговимірвальне устаткування (ваги різних типів); допоміжне обладнання (столи виробничі, мийки); нормативна документація відповідного спрямування</p>		<p>кондитерського структурного підрозділу, його призначення, характеристики A1.37. Організацію постачання підприємств з виготовлення кондитерської продукції A1.38. Основи проведення бракеражу кондитерських виробів</p>	<p>вати Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP під час організації робочого місця кондитера A1.У4. Користуватися нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку A1.У5. Користуватися збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою A1.У6. Визначити процентні величини, робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів A1.У7. Визначити етапи роботи виробничого процесу та їх важливість для продукту, принципи його розробки A1.У8. Виготовляти різні кондитерські вироби та кондитерські прикраси безпосередньо перед їх випічкою, холодним та замороженим способом приготування</p>
--	---	--	---	--



				<p>згідно з інструкціями підприємства</p> <p>A1.U9. Виготовляти кондитерські вироби вручну, використовуючи змішування, спінювання, збивання, обсмажування, заморожування, термостатування, прокатку та поєднання цих технік</p> <p>A1.U10. Оцінювати продукцію та її пакування на відчуття. Упаковувати вироби для зберігання, транспортування та продажу</p> <p>A1.U11. Оцінювати власну роботу та отримувати (ураховувати) відгуки про неї від колег, керівництва та споживачів виготовленої продукції</p>
		<p>A2. Здатність проводити підготовку до початку робочого процесу та організувати робоче місце</p>	<p>A2.31. Основні вимоги до підготовки робочого місця кондитера</p> <p>A2.32. Правила підбору необхідного інструменту, обладнання та устаткування</p> <p>A2.33. Способи упаковки та гігієнічні вимоги</p>	<p>A2.U1. Раціонально підбирати та готувати до роботи виробничий інвентар, інструмент, ваговимірковальні пристрої, прилади, обладнання та устаткування</p> <p>A2.U2. Вмикати та налаштовувати електричне та</p>



			<p>до пакувальних матеріалів</p> <p>A2.34. Види поверхонь, виробничого інвентарю та посуду</p> <p>A2.35. Вимоги до якості підготовленого виробничого інвентарю та посуду</p> <p>A2.36. Правила чистки та обробки різних видів поверхонь виробничого інвентарю та посуду</p> <p>A2.37. Хімічний склад, види, класифікацію і асортимент продовольчих товарів, методи визначення їх якості, умови зберігання та використання</p> <p>A2.38. Кількість необхідної сировини та інгредієнтів</p> <p>A2.39. Правила приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю</p> <p>A2.310. Способи визначення якості сировини</p> <p>A2.311. Правила перевірки контрольного зважування сировини</p> <p>A2.312. Правила</p>	<p>механічне обладнання на виконання технологічних операцій.</p> <p>A2.У3. Готувати зону зберігання сміття та відходів. Сортувати їх відповідно до інструкцій з переробки</p> <p>A2.У4. Розраховувати кількість необхідної сировини та інгредієнтів</p> <p>A2.У5. Отримувати харчові продукти за кількістю і якістю від постачальника або зі складу, з урахуванням температури транспортування та зберігання</p> <p>A2.У6. Оформлювати документально приймання сировини від постачальника або зі складу підприємства</p> <p>A2.У7. Користуватися ваговимірювальним обладнанням при зважуванні харчових продуктів</p> <p>A2.У8. Складати вимогу-накладну на необхідні інгредієнти та продукти</p> <p>A2.У9. Вирішувати нестандартні</p>
--	--	--	---	---



			<p>та порядок дій при виявленні недоліків під час приймання сировини від постачальника та зі складу підприємства A2.313. Типи виробничої тари та правила поведінки з тарою постачальника A2.314. Правила розміщення харчових продуктів на тимчасове зберігання A2.315. Час зберігання заморожених продуктів між прийманням і зберіганням A1.34. Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP в частині підготовки робочого місця кондитера до роботи</p>	<p>ситуації в процесі прийому продуктів, інгредієнтів та продукції A2.U10. Дотримуватися основних принципів та вимог до безпечності якості харчових продуктів A2.U11. Дотримуватися термінів зберігання заморожених продуктів під час приймання і використання продукції A2.U12. Застосувати Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP під час підготовки робочого місця кондитера до роботи A2.U13. Забезпечувати правильність маркування сировини та продукції</p>
		<p>A3. Здатність застосовувати на практиці методи енергозбереження та вимоги бережливого виробництва</p>	<p>A3.31. Основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності A3.32. Принципи раціональної роботи кухонних машин, електрообладнання та інших засобів праці</p>	<p>A3.U1. Раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали A3.U2. Раціонально і ефективно експлуатувати обладнання, інші засоби праці, використовувати предмети праці A3.U3. Використовувати енергозберігаючі</p>



			A3.33. Перспективи застосування на підприємстві новітніх технологій з енергозбереження	технології, енергоефективне технологічне обладнання
		A4. Здатність застосовувати при виготовленні кондитерських виробів методи та процедури профільного малювання та ліплення	A4.31. Основи, методи та процедури профільного малювання та ліплення A4.32. Відтінки кольорів A4.33. Техніку малювання геометричних фігур A4.34. Техніку малювання орнаменту A4.35. Техніку малювання рослин, тварин та інших фігур	A4.У1. Наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з поєднанням фарб A4.У2. Малювати та ліпити геометричні фігури, орнамент та прикраси з нього A4.У3. Малювати та ліпити листя різної форми, квіти, фрукти, овочі A4.У4. Малювати та ліпити інші складні фігури, малюнки та орнаменти
		A5. Здатність дотримуватися правил і норм з охорони та безпеки праці, протипожежного захисту, вимог трудового законодавства та професійної етики та вимог системи НАССР	A5.31. Правила та вимоги охорони та безпеки праці до організації робочого місця і під час підготовки та виготовлення кондитерських виробів A5.32. Систему НАССР (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та WACS A5.33. Правила поведінки та дій при виникненні пожежі та в надзвичайних ситуаціях	A5.У1. Організувати робоче місце відповідно до вимог правил і норм з охорони та безпеки праці, забезпечувати особисту безпеку в процесі виконання відповідних робіт A5.У2. Дотримуватися правил безпеки праці під час усіх технологічних процесів з виготовлення кондитерських виробів і напівфабрикатів



			<p>A5.34. Шляхи евакуації та місце знаходження плану евакуації</p> <p>A5.35. Правила надання домедичної допомоги</p> <p>A5.36. Засоби пожежогасіння та правила користування ними</p> <p>A5.37. Причини нещасних випадків на підприємстві та план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків</p> <p>A5.38. Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору та підстави для його припинення</p> <p>A5.39. Положення, зміст та строки укладання колективного договору на підприємстві</p> <p>A5.310. Кваліфікаційні вимоги до кондитера</p>	<p>A5.У3. Дотримуватися основних правил і норм електробезпеки та протипожежного захисту</p> <p>A5.У4. Визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність. Користуватися засобами протипожежного захисту та пожежогасіння</p> <p>A5.У5. Дотримуватися правил експлуатації електричного та механічного обладнання під час виконання технологічних операцій</p> <p>A5.У6. Розрізняти види аварій, усувати їх наслідки та використовувати (за необхідності) засоби попередження і усунення виробничих та непередбачуваних природних явищ</p> <p>A5.У7. Дотримуватися інструкцій підприємства щодо пересування між зонами технологічного процесу</p> <p>A5.У8. Дотримуватися професійної етики</p> <p>A5.У9. Надавати собі та оточуючим</p>
--	--	--	---	--



				працівникам (у разі необхідності) первинну медичну допомогу
		<p>А6. Здатність дотримуватися вимог гігієни праці та особистої гігієни</p>	<p>А6.31. Основи гігієни на виробництві. Гігієнічні та санітарні вимоги до утримання підприємств з виробництва кондитерських виробів, вимоги до гігієни праці та особистої гігієни його працівників</p> <p>А6.32. Основи мікробіології, загальні характеристики мікроорганізмів, харчові інфекції та їх профілактику, харчові отруєння та їх профілактику, глистяні захворювання та їх профілактику</p> <p>А6.33. Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу. Санітарні вимоги до обробки харчових продуктів</p> <p>А6.34. Вимоги до особистої гігієни під час підготовки посуду та інвентарю</p> <p>А6.35. Наслідки недотримання правил гігієни праці</p>	<p>А6.У1. Підтримувати технологічне обладнання, 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</p> <p>А6.У2. Дотримуватися норм особистої гігієни, інструкцій підприємства щодо самоконтролю та гігієни праці</p> <p>А6.У3. Перевіряти постійно санітарний стан одягу, робочого місця та своєчасно усувати виявлені недоліки</p> <p>А6.У4. Ураховувати у своїй роботі активність мікробів та перехресне забруднення. Проводити моніторинг чистоти органоліптично та за зразками чистоти поверхні</p> <p>А6.У5. Ураховувати можливі алергени на</p>



			<p>A6.36. Порядок проходження медичного огляду працівників</p> <p>A6.37. Правила зберігання мийних та дезінфікаційних засобів</p>	<p>кожному етапі роботи</p> <p>A6.У6. Підтримувати чистоту у виробничих приміщеннях, підбирати методи миття та очищення, засоби, що підходять за потребою</p> <p>A6.У7. Користуватися мийними та дезінфікаційними засобами для виробничого устаткування, інвентарю, інструменту та посуду. Готувати та промарковувати дезінфікаційні розчини</p> <p>A6.У8. Дотримуватися інструкцій підприємства щодо самоконтролю та гігієни</p> <p>A6.У9. Забезпечувати правильне зберігання мийних та дезінфікаційних засобів</p> <p>A6.У10. Ураховувати вплив миття та прибирання на навколишнє середовище</p>
<p>Б. Приготування простих масових кондитерських і булочних виробів, напівфабри-</p>	<p>Обладнання (універсальна кухонна машина сучасної моделі з комплектом змінних механізмів,</p>	<p>Б1. Здатність готувати напівфабрикати для борошняних кондитерських і булочних виробів (начинки, фарші)</p>	<p>Б1.31. Асортимент, види начинок і фаршів у залежності від сировини</p> <p>Б1.32. Хімічний склад та харчову цінність продуктів, які</p>	<p>Б1.У1. Працювати з технологічною документацією стосовно готування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</p>



катів та тіста	<p>настільні циферблатні та електронні ваги, кавомолка, тістомісильна машина малогабаритна, збивальна машина, електрична фритюрниця, столи виробничі плита електрична, шафи пекарська та холодильна, чайник електричний тощо), інструменти (виймка для тіста, горіхокол, мусат, ніж – шкребок для масла, ножиці, ножі (для глазурування, для нарізання, кухарської трійки), пристосування для видалення серцевин з яблук, різець для тіста, тертка тощо), інвентар (дошки розробні з відповідним маркуванням, друшляк, качалка, лотки</p>		<p>входять до складу начинок і фаршів, їх кулінарну обробку, підготовку до використання, вимоги до якості</p> <p>Б1.33. Технологію приготування різних видів начинок і фаршів, терміни їх використання, зберігання та реалізації. Технологію приготування кулі, компоте, кремю з дотриманням технологічних вимог</p> <p>Б1.34. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту</p>	<p>Б1.У2. Проводити розрахунки необхідної сировини</p> <p>Б1.У3. Виготовляти різні види начинок і фаршів з дотриманням технологічних вимог. Виготовляти кулі, компоте, кремю з дотриманням технологічних вимог</p> <p>Б1.У4. Визначати якість начинок і фаршів органолептичним методом</p> <p>Б1.У5. Застосовувати необхідне устаткування та інвентар</p>
		<p>Б2. Здатність готувати оздоблювальні напівфабрикати та наносити їх на прості борошняні кондитерські вироби (сиропи, помади, желе та прикраси з нього, масляні, вершкові та сметанні креми, посипки)</p>	<p>Б2.31. Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристик та призначення</p> <p>Б2.32. Технологію приготування, вимоги до якості різних видів напівфабрикатів для оздоблення, їх використання, зберігання та терміни реалізації</p> <p>Б2.33. Правила експлуатації відповідних видів</p>	<p>Б2.У1. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення напівфабрикатів для оздоблення</p> <p>Б2.У2. Проводити розрахунки сировини, необхідної для напівфабрикатів для оздоблення</p> <p>Б2.У3. Готувати оздоблювальні напівфабрикати та їх різновиди (сиропи, помади,</p>



	<p>глибокий та мілкий, лопатки металева, дерев'яна (копистка), для торта та кондитерська, ложки мірні та розливні, лист кондитерський, пензлик для змащування виробів із тіста, мішок кондитерський з набором насадок, форми для тортів, сита волосяне та металеве, ступка з товкачиком, формочки для корзиночок, шкребки для тіста, шумівка, щипці для відпуску кондитерських виробів тощо), кухонний та столовий посуд, прибори та білизна (каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами, миска глибока, сковорідки різного</p>	<p>Б3. Здатність готувати дріжджове тісто (безопарним та опарним способом) та виготовляти вироби з нього</p>	<p>технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту Б2.34. Вимоги до якості желе на желатині, агарі Б2.35. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів</p> <p>Б3.31. Технології приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способом та виробів з нього, вимоги до їх якості</p>	<p>желе та прикраси з нього, масляні, вершкові та сметанні креми, посипки), наносити їх на прості борошняні кондитерські вироби з дотриманням технологічних вимог Б2.У4. Визначати якість оздоблювальних напівфабрикатів органолептичним методом Б2.У5. Застосовувати устаткування та інвентар, необхідні для оздоблювальних напівфабрикатів та нанесення їх на відповідні кондитерські вироби Б2.У6. Виготовляти нарізні, виїмні, багатошарові та мозаїчні прикраси з желе Б2.У7. Готувати масляні креми (основний, особливий, новий), вершкові та сметанні креми</p> <p>Б3.У1. Працювати з технологічною документацією стосовно приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способом</p>
--	---	---	---	--



	<p>діаметру, чайник, блюдо кругле, овальне, ваза плоска (плато), тарілка пиріжкова, підноси, склянки чайні, цукорниця, чайник для заварювання чаю, виделки, графин, ложки чайні, ножі, серветки з тканини, скатерті з тканини тощо)</p>		<p>Б3.32. Правила розрахунку сировини, необхідної для приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способом Б3.33. Процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні та випіканні тіста Б3.34. Втрати маси виробів із дріжджового тіста під час їх випікання і зберігання Б3.34. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту</p>	<p>та виробів з нього Б3.У2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способом та виробів з нього Б3.У3. Готувати дріжджове тісто безопарним та опарним способом та вироби з нього Б3.У4. Визначати якість відповідних виробів органолептичним методом Б3.У5. Застосовувати устаткування та інвентар, необхідні для приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способом та виробів з нього</p>
		<p>Б4. Здатність готувати бездріжджові види тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовляти вироби з нього</p>	<p>Б4.31. Технології приготування бездріжджових видів тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовлення виробів з них, вимоги до їх якості Б4.32. Правила розрахунку сировини, необхідної для</p>	<p>Б4.У1. Працювати з технологічною документацією стосовно приготування бездріжджових видів тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовлення виробів з них Б4.У2. Проводити розрахунок сировини,</p>



			<p>приготування бездріжджових видів тіста, терміни та умови зберігання виробів з нього Б4.33. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту Б4.34. Порядок нанесення на торти оздоблення з одного або декількох видів оздоблювальних напівфабрикатів Б4.35. Втрати маси виробів із відповідних видів дріжджового тіста під час їх випікання і зберігання</p>	<p>необхідної для приготування бездріжджових видів тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) Б4.У3. Готувати бездріжджові види тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовляти вироби з нього Б4.У4. Визначати якість відповідних виробів органолептичним методом Б4.У5. Застосовувати устаткування та інвентар, необхідні для приготування бездріжджових видів тіста (для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного здобного, пряничного, бісквітного основного) та виготовлення виробів з них</p>
		<p>Б5. Здатність виготовляти прості торти та тістечка масового попиту</p>	<p>Б5.31. Асортимент і класифікацію простих тортів та тістечок масового</p>	<p>Б5.У1. Працювати з технологічною документацією стосовно</p>



			<p>попиту, їх характеристику</p> <p>Б5.32. Технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання готових виробів</p> <p>Б5.33. Технологію приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання готових виробів</p> <p>Б5.34. Порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів</p> <p>Б5.35. Поеднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей</p> <p>Б5.36. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту</p>	<p>приготування простих нарізних і поштучних тістечок та тортів масового попиту з різних видів тіста</p> <p>Б5.У2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для приготування простих нарізних і поштучних тістечок та тортів масового попиту з різних видів тіста</p> <p>Б5.У3. Виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку</p> <p>Б5.У4. Виготовляти прості торти з нанесенням трафаретного малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини</p> <p>Б5.У5. Наносити на торти оздоблення та прикраси одного або декількох видів</p> <p>Б5.У6. Поеднувати напівфабрикати для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей</p> <p>Б5.У7. Визначати</p>
--	--	--	---	--



				якість відповідних кондитерських виробів Б5.У8. Застосовувати устаткування та інвентар, необхідні для приготування простих тортів та тістечок масового попиту
В. Приготування складних кондитерських напівфабрикатів та виробів	Обладнання (столи виробничі, універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів, плита електрична, шафа пекарна, конвектомат, прибор шоквої заморозки, електронні ваги, електроміксер (блендер), шафа холодильна, електрофритюрниця, комбінована мікрохвильова піч, кавомолка, чайник електричний), інструмент (виймка для тіста, горіхокол, карвінг-форми для художнього нарізання, мусат,	В1. Здатність готувати та наносити (начиняти) складні оздоблювальні напівфабрикати на борошняні кондитерські вироби	В1.31. Технологію приготування кремів (масляні на основі сиропів, заварний, білковий крем та їх різновиди), вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання В1.32. Правила розрахунку сировини для приготування різних видів кремів В1.33. Можливі дефекти різних видів кремів та причини їх виникнення В1.34. Технологію приготування карамелі та її різновидів, оздоблювальних виробів з неї, грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з неї, цукрової мастики та елементів оздоблення з неї, різних видів глазури та елементів оздоблення з неї,	В1.У1. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення кремів (масляні на основі сиропів, заварний, білковий крем та їх різновиди) В1.У2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення кремів (масляні на основі сиропів, заварний, білковий крем та їх різновиди) В1.У3. Виготовляти креми (масляні на основі сиропів, заварний, білковий крем та їх різновиди) В1.У4. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення карамелі та її різновидів, оздоблювальних виробів з неї, грильяжу,



	<p>набір для виготовлення виробів з мастики, набір інструментів для нарізання овочів та фруктів, ніж-шкребок для масла, ножиці, ножі для глазурування, ножі кухарської трійки, ножі для нарізання, пристосування для видалення серцевини з яблук, різець для тіста, силіконові килимки для випікання виробів та для заливання суфле і шоколаду, силіконові форми для випікання виробів та для заливання суфле і шоколаду, тертка, шпажки пластмасові), інвентар (багатоярусні підставки для тортів, дошки розробні з відповідним маркуванням, друшляк, вінчик</p>		<p>мусів та суфле, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання V1.35. Правила розрахунку сировини для приготування карамелі та її різновидів, оздоблювальних виробів з неї, грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з неї, цукрової мастики та елементів оздоблення з неї, різних видів глазури та елементів оздоблення з неї, мусів, суфле V1.36. Можливі дефекти карамелі та її різновидів, оздоблювальних виробів з неї, грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з неї, цукрової мастики та елементів оздоблення з неї, різних видів глазури та елементів оздоблення з неї, мусів, суфле, та причини їх виникнення V1.37. Правила виготовлення деталей малюнків різних по формі та за кольором деталей малюнків,</p>	<p>марципанової маси та елементів оздоблення з неї, цукрової мастики та елементів оздоблення з неї, різних видів глазури та елементів оздоблення з неї, мусів та суфле V1.U5. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення карамелі та її різновидів, оздоблювальних виробів з неї, грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з неї, цукрової мастики та елементів оздоблення з неї, різних видів глазури та елементів оздоблення з неї, мусів та суфле V1.U6. 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 глазури та елементи оздоблення з неї, муси та суфле</p>
--	---	--	--	---



	<p>сталевий, качалка, лотки глибокий та мілкий, лопатки металева, та дерев'яна (копистка), для торта та кондитерська, лист кондитерський, пензлик для змащування виробів із тіста, мішок кондитерський з набором насадок, форми для тортів, сита волосяне та металева, ступка з товкачиком, формочки для корзинок, шкребки для тіста, шумівка, щипці для відпуску кондитерських виробів тощо), кухонний та столовий посуд, прибори та білизна (каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами, миска глибока, сковорідки</p>		<p>декоративних елементів, які використовуються під час оздоблення кондитерських виробів V1.38. Технологію приготування оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання V1.39. Правила розрахунку сировини для приготування оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього V1.310. Можливі дефекти оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього, та причини їх виникнення V1.311. Технологію приготування оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів, вимоги до їх якості V1.312. Способи і техніки нанесення складного багатокольорового малюнку V1.313. Можливі дефекти оздоблень з</p>	<p>V1.U7. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього V1.U8. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього V1.U9. Виготовляти оздоблення з шоколаду, декоративні вироби з нього V1.U10. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення відповідної продукції V1.U11. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього V1.U12. Виготовляти оздоблення з шоколаду, декоративні вироби з нього V1.U13. Працювати з технологічною документацією стосовно</p>
--	--	--	--	--



	<p>різного діаметру, чайник, блюдо кругле, овальне, ваза плоска (плато), тарілка пиріжкова, підноси, склянки чайні, цукорниця, чайник для заварювання чаю, виделки, графин, ложки чайні, ножі, серветки з тканини, скатерті з тканини тощо)</p>		<p>кремів із застосуванням кондитерських інструментів та причини їх виникнення V1.314. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту</p>	<p>приготування оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів V1.U14. Проводити розрахунок сировини, необхідної для приготування оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів V1.U15. Працювати з кондитерськими інструментами V1.U16. Виконувати різні види оздоблення із застосуванням кондитерських інструментів V1.U17. 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 малюнка V1.U18. Визначати якість</p>
--	---	--	---	---



				відповідних виробів, зокрема, органолептичним методом В1.У19. Застосувати відповідне устаткування та інвентар
		В2. Здатність виготовляти різноманітні цукрові маси, мармелад, фруктові та желейні маси	В2.31. Технологію приготування різноманітних цукрових мас, мармеладу, фруктових та желейних мас, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання В2.32. Можливі дефекти різноманітних цукрових мас, мармеладу, фруктових та желейних мас та причини їх виникнення В2.33. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту В2.34. Правила пакування відповідних кондитерських виробів	В2.У1. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення різноманітних цукрових мас, мармеладу, фруктових та желейних мас В2.У2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення різноманітних цукрових мас, мармеладу, фруктових та желейних мас В2.У3. Виготовляти різноманітні цукрові маси, мармелад, фруктові та желейні маси В2.У4. Визначати якість відповідних виробів, зокрема, органолептичним методом В2.У5. Застосувати відповідне устаткування, інвентар та засоби пакування
		В3. Здатність виготовляти різні види десертів (десерти з утворенням	В3.31. Технологію виготовлення різних видів десертів (десерти з утворенням	В3.У1. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення



		<p>драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід, тарти та мусові десерти)</p>	<p>драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід, тарти та мусові десерти), вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання В3.32. Правила подавання різних видів десертів В3.33. 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 В3.34. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту В3.35. Правила пакування відповідних кондитерських виробів</p>	<p>різних видів десертів (десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід, тарти та мусові десерти) В3.У2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення різних видів десертів (десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід) В3.У3. Виготовляти різні види десертів (десерти з утворенням драглів, гарячі десерти, заморожені десерти, десерти з плодів і ягід, тарти та мусові десерти) В3.У4. Застосовувати елементи карвінгу В3.У5. Виконувати прийоми карамелізації та фламбування В3.У6. Визначати якість відповідних виробів, зокрема, органолептичним методом В3.У7. Застосовувати відповідне устаткування та інвентар</p>
		В4. Здатність	В4.31. Технології	В4.У1. Працювати



		<p>готувати складні дріжджові (шарове, швидкозаморожені напівфабрикати) та бездріжджове (медове, білкове, різні види бісквітного, заварне, прісне шарове, мигдальне, крихтове) види тіста та виготовляти вироби з них</p>	<p>приготування складних дріжджових та бездріжджових видів тіста, їх вихід, вимоги до якості виробів з них, терміни та умови зберігання V4.32. Асортимент відповідних виробів V4.33. Правила формування, випікання та особливості оздоблення виробів до і після їх випікання V4.34. Методи консервування напівфабрикатів V4.35. Можливі дефекти різних складних дріжджових та бездріжджових видів тіста, причини їх виникнення та способи усунення V4.36. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту V4.37. Правила пакування відповідних кондитерських виробів</p>	<p>з технологічною документацією стосовно приготування складних дріжджових (шарове, швидкозаморожені напівфабрикати) та бездріжджових (медове, білкове, різні види бісквітного, заварне, прісне шарове, мигдальне, крихтове) видів тіста V4.У2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для приготування складних дріжджових (шарове, швидкозаморожені напівфабрикати) та бездріжджових (медове, білкове, різні види бісквітного, заварне, прісне шарове, мигдальне, крихтове) видів тіста V4.У3. Готувати складні дріжджові (шарове, швидкозаморожені і напівфабрикати) та бездріжджове (медове, білкове, різні види бісквітного, заварне, прісне шарове, мигдальне,</p>
--	--	---	---	---



				крихтове) види тіста та виготовляти вироби з них В4.У4. Визначати якість відповідних виробів В4.У5. Застосувати відповідне устаткування та інвентар
		В5. Здатність виготовляти національні кондитерські вироби	В5.31. Технологію виготовлення національних кондитерських виробів з різних видів тіста, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання В5.32. Асортимент відповідних виробів В5.33. Можливі дефекти національних кондитерських виробів, причини їх виникнення та способи усунення В5.34. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту В5.35. Правила пакування відповідних кондитерських виробів	В5.У1. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення національних кондитерських виробів В5.У2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення національних кондитерських виробів В5.У3. Виготовляти національні кондитерські вироби з різних видів тіста В5.У4. Визначати якість відповідних виробів В5.У5. Застосувати відповідне устаткування та інвентар
		В6. Здатність виготовляти складні торти різних видів (з пісочного тіста з різними	В6.31. Технології виготовлення складних тортів різних видів (з пісочного тіста з різними	В6.У1. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення складних тортів



		наповнювачами, білкового та білково-горіхового, з медового тіста з різними наповнювачами, фігурних, асорті)	наповнювачами, білкового та білково-горіхового, з медового тіста з різними наповнювачами, фігурних, асорті), вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання В6.32. Асортимент відповідних виробів В6.33. Правила формування та особливості оздоблення тортів В6.34. 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 В6.35. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту В6.36. Правила пакування відповідних кондитерських виробів	різних видів (з пісочного тіста з різними наповнювачами, білкового та білково-горіхового, з медового тіста з різними наповнювачами, фігурних, асорті) В6.У2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення складних тортів різних видів (з пісочного тіста з різними наповнювачами, білкового та білково-горіхового, з медового тіста з різними наповнювачами, фігурних, асорті) В6.У3. Виготовляти складні торти різних видів (з пісочного тіста з різними наповнювачами, білкового та білково-горіхового, з медового тіста з різними наповнювачами, фігурних, асорті) В6.У4. Визначати якість відповідних виробів В6.У5. Застосувати відповідне устаткування та інвентар
Г.	Обладнання	Г1. Здатність	Г1.31. Технологію	Г1.У1. Працювати



<p>Приготування оригінальних, фірмових та високохудожніх кондитерських виробів та виробів із шоколаду</p>	<p>(столи виробничі з нержавіючою поверхнею. шафа пекарська електрична, плита електрична, машина збивальна настільна, міксер, блендер, мікрохвильова піч, аерограф, фризер, електронні ваги, шафа холодильна з морозильною камерою, чайник електричний тощо), інструменти (шпатель кондитерський, ніж з хвилястим лезом, ніж кондитерський, ємність з пластику, ємність з нержавіючої сталі, лопатка силіконова, щіточка силіконова, маноп для тістечок, килимок силіконовий для випічки, килимок силіконовий для мастики, мат для</p>	<p>готувати оригінальні оздоблювальні напівфабрикати та наносити їх на борошняні кондитерські вироби та шоколадні цукерки</p>	<p>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 Г1.32. Процес виливання об'ємних фігур з карамелі та формування різних видів напівфабрикатів Г1.33. Асортимент відповідних виробів Г1.34. Можливі дефекти оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини, причини їх виникнення та способи усунення Г1.35. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту</p>	<p>з технологічною документацією стосовно 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 Г1.У2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для 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 Г1.У3. Готувати оригінальні оздоблювальні напівфабрикати, вироби і прикраси з різних видів сировини (грильязу, шоколаду, прикрас з</p>
---	--	---	---	---



	<p>мастики, мішки кондитерські (різної довжини), ніж роликівий, форми роз'ємні для випічки, кільце з нержавіючої сталі (різного розміру), перехідник кондитерський, скребок для шоколаду, праска для мастики, вирубки для пряників в асортименті, пензлики для малювання, плунжер для мастики, вирубки для мастики в асортименті, ножиці, сито, проволочка флористична, молди, вайнери, форми силіконові для шоколаду, трафарети для аерографії, роз'ємні форми для тортів, набір виделок для глазурування, ножі для нарізання, каструлі з нержавіючої сталі емністю</p>	<p>Г2. Здатність виготовляти високохудожні, оригінальні, фірмові тістечка з різних видів тіста, розроблювати рецептури і технології на їх виготовлення із застосуванням провідних новітніх технологій</p>	<p>Г2.31. Технологію виготовлення високохудожніх, оригінальних, фірмових тістечок з різних видів тіста, їх вихід, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання Г2.32. Способи і прийоми художнього оздоблення виробів Г2.33. Асортимент відповідних виробів Г2.34. Можливі дефекти високохудожніх, оригінальних, фірмових тістечок з різних видів тіста, причини їх виникнення та способи усунення Г2.35. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту Г2.36. Правила пакування</p>	<p>марципанової маси, мастики), оздоблювальні вироби і прикраси з нових видів напівфабрикатів Г1.У4. Визначати якість відповідних виробів Г1.У5. Застосувати відповідне устаткування та інвентар</p> <p>Г2.У1. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення високохудожніх, оригінальних, фірмових тістечок з різних видів тіста Г2.У2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення високохудожніх, оригінальних, фірмових тістечок з різних видів тіста Г2.У3. Виготовляти високохудожні, оригінальні, фірмові тістечка з різних видів тіста Г2.У4. Підбирати оздоблювальний матеріал за кольором, формою, розмірами; здійснювати складне художнє оформлення. складати малюнок</p>
--	--	--	--	--



	<p>2,4 л, вінчик силіконовий, качалка, качалка для мастики, лоток мілкий, лоток глибокий, листи кондитерські, стакан мірний, насадки кондитерські в асортименті, гребінки кондитерські, шипці кондитерські, пінцет, моделюючі палочки для мастики, лінійка довга, коврик для айсінгу тощо), приладдя та пристрої (підставка зі скла, багатоярусна підставка для тортів, форми для випічки, плоттер, лампа для карамелі, термометр для карамелі, спиртовка для карамелі, шаблони для карамелі тощо), натуральні зразки та зразки (квіти з мастики, композиції з</p>		<p>відповідних кондитерських виробів Г2.37. Зміну основних харчових речовин в процесі кулінарної обробки Г2.38. Методику розрахунку потреби і раціонального використання сировини і виходу готових виробів Г2.38. Вимоги нормативних документів до якості сировини Г2.39. Методику розробки рецептур фірмових тістечок Г2.310. Організацію виробництва кондитерської продукції Г2.311. Фактори, що впливають на якість кондитерської продукції Г2.312. Методику розробки рецептур кондитерських виробів Г2.313. Організацію виробництва кондитерської продукції Г2.314. Сутність методології проектування рецептур оригінальних тістечок із застосуванням</p>	<p>з різних дрібних та середніх деталей Г2.У5. Визначати якість відповідних виробів Г2.У6. Застосовувати відповідне устаткування та інвентар Г2.У7. Обґрунтувати необхідність приготування нового кондитерського виробу із застосуванням провідних новітніх технологій Г2.У8. Застосовувати нестандартні рецепти, технологічні прийоми приготування фірмових тістечок в умовах реального виробництва із застосуванням провідних новітніх технологій Г2.У9. Обґрунтувати вибір здійснення основних технологічних процесів приготування нових видів фірмових тістечок із застосуванням провідних новітніх технологій Г2.У10. Підбира-</p>
--	--	--	---	---



	<p>квітів, квіти з квіткової пасти тощо), нормативні документи, методики та стандарти відповідного спрямування, комп'ютер з відповідним програмним забезпеченням</p>		<p>провідних новітніх технологій Г2.315. Основи стандартизації і сертифікації у ресторанному господарстві Г2.316. Загальні відомості про сертифікацію продукції в Україні Г2.317. Методи контролю та управління якістю продукції кондитерського виробництва Г2.318. Програмне забезпечення комп'ютера у вирішенні професійних завдань</p>	<p>ти устаткування, інвентар, посуд необхідні для приготування та оформлення нових видів фірмових тістечок Г2.У11. Здійснювати розрахунки при розробці рецептур нових виробів при оформленні технологічної документації Г2.У12. Формувати вимоги до якості нових видів фірмових тістечок Г2.У13. Застосувати програмні засоби комп'ютера під час розроблення рецептів з виготовлення нових видів фірмових тістечок</p>
		<p>Г3. Здатність виготовляти оригінальні, високохудожні, фірмові торти та торти на замовлення, інші фірмові вироби та високохудожні національні кондитерські вироби і розроблювати рецептури і технології на їх виготовлення із застосуванням провідних новітніх технологій</p>	<p>Г3.31. Технологію 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</p> <p>Г3.32. Способи і прийоми художнього оздоблення</p>	<p>Г3.У1. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення, інших фірмових виробів та високохудожніх національних кондитерських виробів Г3.У2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення оригінальних,</p>



			<p>виробів</p> <p>ГЗ.33. Асортимент відповідних виробів</p> <p>ГЗ.34. Можливі дефекти оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення, причини їх виникнення та способи усунення</p> <p>ГЗ.35. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту</p> <p>ГЗ.36. Правила пакування відповідних кондитерських виробів</p> <p>ГЗ.37. Зміну основних харчових речовин у процесі кулінарної обробки</p> <p>ГЗ.38. Методику розрахунку потреби і раціонального використання сировини і виходу готових виробів</p> <p>ГЗ.38. Вимоги нормативних документів до якості сировини</p> <p>ГЗ.39. Методику розробки рецептур оригінальних, високохудожніх,</p>	<p>високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення, інших фірмових виробів та високохудожніх національних кондитерських виробів</p> <p>ГЗ.У3. Виготовляти оригінальні, високохудожні, фірмові торти та торти на замовлення, інші фірмові вироби та високохудожні національні кондитерські вироби</p> <p>ГЗУ4. Підбирати оздоблювальний матеріал за кольором, формою, розмірами; здійснювати складне художнє оформлення. складати малюнок з різних дрібних та середніх деталей</p> <p>ГЗ.У5. Визначати якість відповідних виробів</p> <p>ГЗ.У6. Застосовувати відповідне устаткування та інвентар</p> <p>ГЗ.У7. Обґрунтувати необхідність приготування нового кондитерського виробу із застосуванням провідних новітніх</p>
--	--	--	---	---



			<p>фірмових тортів та тортів на замовлення</p> <p>ГЗ.310. Організацію виробництва кондитерської продукції</p> <p>ГЗ.311. Методику розрахунку харчової та енергетичної цінності сировини і готових виробів</p> <p>ГЗ.312. Фактори, що впливають на якість кондитерської продукції</p> <p>ГЗ.313. Методику розробки рецептур кондитерських виробів</p> <p>ГЗ.314. Організацію виробництва кондитерської продукції</p> <p>ГЗ.315. Сутність методології проектування рецептур оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення із застосуванням провідних новітніх технологій</p> <p>ГЗ.316. Загальні відомості про сертифікацію продукції в Україні</p> <p>ГЗ.317. Методи контролю та управління якістю продукції</p>	<p>технологій</p> <p>ГЗ.У8. Застосувати 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</p> <p>ГЗ.У9. Обґрунтувати вибір здійснення основних технологічних процесів приготування нових оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення, інших фірмових виробів та високохудожніх національних кондитерських виробів із застосуванням провідних новітніх технологій</p> <p>ГЗ.У10. Підбирати устаткування,</p>
--	--	--	---	---



		<p>кондитерського виробництва Г2.318. Програмне забезпечення комп'ютера у вирішенні професійних завдань</p>	<p>інвентар, посуд необхідні для приготування та оформлення нових видів оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення, інших фірмових виробів та високохудожніх національних кондитерських виробів Г3. У11. Здійснювати розрахунки при розробці рецептур нових виробів при оформленні технологічної документації Г2.У12. Формувати вимоги до якості нових видів оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення, інших фірмових виробів та високохудожніх національних кондитерських виробів Г2.У13. Застосовувати програмні засоби комп'ютера під час розроблення рецептів з виготовлення нових видів оригінальних, високохудожніх, фірмових тортів та тортів на замовлення, інших</p>
--	--	---	---



				фірмових виробів та високохудожніх національних кондитерських виробів
		<p>Г4. Здатність виготовляти кондитерські вироби з використанням нетрадиційної сировини</p>	<p>Г4.31. Асортимент і значення біологічно активних речовин (БАР), біологічно-активних добавок (БАД), нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів, загусників, ароматизаторів, сучасних сумішей</p> <p>Г4.32. 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</p> <p>Г4.33. Технологію приготування кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини, їх вихід, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання</p> <p>Г4.34. Сучасні аспекти</p>	<p>Г4.У1. Працювати з технологічною документацією стосовно виготовлення кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини та виробів з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів, загусників, ароматизаторів, сучасних сумішей тощо</p> <p>Г4.У2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виготовлення кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини та виробів з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів, загусників, ароматизаторів, сучасних сумішей тощо</p> <p>Г4.У3. Виготовляти кондитерські вироби з використанням</p>



		<p>оздоровчого харчування людини</p> <p>Г4.35. Способи і прийоми художнього оздоблення відповідних виробів</p> <p>Г4.36. Можливі дефекти кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини та виробів з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів, загусників, ароматизаторів, сучасних сумішей тощо, причини їх виникнення та способи усунення</p> <p>Г4.37. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту</p> <p>Г4.38. Правила пакування відповідних кондитерських виробів</p> <p>Г2.318. Програмне забезпечення комп'ютера у вирішенні професійних завдань</p>	<p>нетрадиційної сировини та вироби з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів, загусників, ароматизаторів, сучасних сумішей тощо</p> <p>Г4.У4. Визначати якість відповідних виробів</p> <p>Г4.У5. Застосовувати відповідне устаткування та інвентар</p>
	Г5. Здатність виготовляти вироби арт-	Г5.31. Технологію виготовлення виробів арт-	Г5.У1. Працювати з технологічною документацією



		<p>майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів</p>	<p>майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів, їх вихід, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання</p> <p>Г5.32. Способи і прийоми художнього оздоблення відповідних кондитерських виробів</p> <p>Г5.33. Асортимент відповідних виробів</p> <p>Г5.34. Можливі дефекти виробів арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів, причини їх виникнення та способи усунення</p> <p>Г5.35. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту</p> <p>Г5.36. Основні терміни та визначення англійською мовою за професійним спрямуванням</p> <p>Г2.318. Програм-</p>	<p>стосовно виготовлення виробів арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів</p> <p>Г5.У2. Проводити розрахунок сировини, необхідної для виробів арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів</p> <p>Г5.У3. Виготовляти вироби арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів</p> <p>Г5.У4. Визначати якість відповідних виробів</p> <p>Г5.У5. Застосовувати відповідне устаткування та інвентар</p> <p>Г5.У6. Здійснювати складне художнє оформлення відповідних кондитерських виробів</p> <p>Г5.У7. Готувати та проводити презентацію</p>
--	--	--	---	---



			не забезпечення комп'ютера у вирішенні професійних завдань	конкурсних виробів
		Г6. Здатність виготовляти вироби із шоколаду	<p>Г6.31. Технології формування шоколаду та шоколадних виробів вручну та на шоколадно-формульованому автоматі</p> <p>Г6.32. Технологічні режими темперування шоколадних мас</p> <p>Г6.33. Принципи роботи та правила експлуатації шоколадно-формульованого автомата</p> <p>Г6.34. Рецептури, асортимент, властивості, вимоги до якості шоколаду та начинок до нього</p> <p>Г6.35. Методи визначення консистенції шоколадних мас та співвідношення шоколаду і начинок</p> <p>Г6.36. Методи закалювання шоколадної глазури ручними техніками</p>	<p>Г6.У1. Формувати вручну різні види плиткового та фігурного шоколаду і шоколадні вироби з начинкою</p> <p>Г6.У2. Темперувати шоколад з доведенням до потрібної густоти з додаванням какао-масла та вимішуванням шоколаду</p> <p>Г6.У3. Контролювати процес охолодження шоколаду, вагу виробів, співвідношення начинки та шоколаду</p> <p>Г6.У4. Готувати до роботи й обслуговувати шоколадно-формульовальний автомат та/чи інше обладнання</p> <p>Г6.У5. Стежити за процесом виготовлення шоколадної кірочки, наповнювати її начинкою та заповнювати денце шоколадом на спеціальних формульовальних механізмах</p> <p>Г6.У6. Стежити за процесом</p>



				<p>формування шоколадних порожнистих фігур, за в'язкістю шоколадних мас та начинок</p> <p>Г6.У7. Контролювати дотримання рецептур і технологічних режимів виготовлення шоколадних виробів</p> <p>Г6.У8. Регулювати температуру в охолоджувальних та холодильних шафах, роботу трясилок</p>
<p>Д. Участь у господарсько-організаційному супроводженні технологічного процесу з виробництва кондитерських виробів</p>	<p>Нормативно-правові акти відповідного спрямування та локальні нормативні акти підприємства з виготовлення кондитерських виробів</p>	<p>Д1. Здатність організувати процес виготовлення кондитерських виробів на відповідній ділянці виробництва</p>	<p>Д1.31. Основи діяльності підприємства з виготовлення кондитерських виробів</p> <p>Д1.32. Основи менеджменту та маркетингу</p> <p>Д1.33. Загальні відомості про господарський облік</p> <p>Д1.34. Нормативні документи щодо обліку, калькуляції, звітності для підприємств з виготовлення кондитерських виробів</p> <p>Д1.35. Порядок проведення інвентаризації матеріально-технічних цінностей у виробничому</p>	<p>Д1.У1. Організувати виробничий процес на відповідній ділянці виробництва</p> <p>Д1.У2. Ефективно експлуатувати і модернізувати наявне обладнання та устаткування</p> <p>Д1.У3. Вести первинну облікову звітність (за робочі добу, тиждень та місяць) про діяльність відповідної ділянки виробництва та її працівників</p> <p>Д1.У4. Проводити інвентаризацію матеріально-технічних цінностей,</p>



			підрозділі	закріплених за відповідною ділянкою виробництва
		Д2. Здатність готувати пропозиції щодо удосконалення наявних та запровадження інноваційних технологічних процесів з виробництва кондитерських виробів	<p>Д2.31. Методи вивчення й оцінки можливого попиту на нові кондитерські вироби</p> <p>Д2.32. Методи аналізу попиту споживачів, пропозицій конкурентного середовища щодо асортименту та обсягів кондитерських виробів</p> <p>Д2.33. Порядок розроблення технологічних карток, зокрема на нові, фірмові кондитерські вироби</p> <p>Д2.34. Порядок розроблення технологічної документації на виготовлення кондитерських виробів</p>	<p>Д2.У1. Запроваджувати на відповідній ділянці виробництва нові технологічні процеси та застосовувати високопродуктивне устаткування</p> <p>Д2.У2. Виявляти на відповідній ділянці виробництва резерви підвищення інтенсивності та економічності технологічних процесів, зниження витрат і собівартості продукції</p> <p>Д2.У3. Аналізувати попит споживачів, пропозиції конкурентного середовища щодо асортименту кондитерських виробів, від яких залежить збут продукції</p> <p>Д2.У4. Розроблювати технологічні картки на нові, зокрема фірмові кондитерські вироби</p> <p>Д2.У5. Проводити аналіз та оцінювання розробленої технологічної</p>



				документації на виготовлення кондитерських виробів
		<p>ДЗ. Здатність контролювати якість, обсяги та терміни виготовлення кондитерських виробів за усім їх асортиментом на відповідній ділянці виробництва, розглядати скарги та претензії споживачів продукції та послуг</p>	<p>ДЗ.31. Принципи організації, форми і методи контролю якості кондитерської продукції</p> <p>ДЗ.32. Документи, що засвідчують якість кондитерських виробів, сировини та товарів</p> <p>ДЗ.33. Методи визначення фальсифікації продовольчої сировини</p> <p>ДЗ.34. Перспективні методи діагностики безпеки харчових продуктів</p> <p>ДЗ.35. Основні принципи та підходи до зниження кількості шкідливих речовин у кондитерських výroбах</p> <p>ДЗ.36. Способи усунення дефектів у готовій продукції</p> <p>ДЗ.37. Порядок проведення бракеражу готової продукції, заповнення бракеражного журналу</p> <p>ДЗ.38. Засоби</p>	<p>ДЗ.У1. Проводити бракераж кондитерської продукції на всіх етапах її виготовлення, та на відповідній ділянці виробництва, заповнювати бракеражний журнал</p> <p>ДЗ.У2. Оцінювати якість та ліквідну кількість сировини та кондитерських виробів, вироблених на відповідній ділянці виробництва</p> <p>ДЗ.У3. Контролювати усунення підпорядкованими працівниками дефектів кондитерських виробів</p> <p>ДЗ.У4. Користуватися різноманітними засобами контролю за виконанням підпорядкованими працівниками технологічних процесів з виготовлення кондитерських виробів</p>



			контролю за виконанням підпорядкованими працівниками технологічних процесів з виготовлення кондитерських виробів	
		<p>Д4. Здатність контролювати та забезпечувати дотримання підпорядкованими працівниками правил і норм трудового законодавства, з охорони праці, протипожежного захисту, гігієни праці та особистої гігієни за вимогами системи НАССР</p>	<p>Д4.31. Нормативні акти підприємства стосовно охорони праці, гігієни праці та контролю за їх виконанням</p> <p>Д4.32. Систему НАССР (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та WACS стосовно контролю за виконанням її вимог</p> <p>Д4.33. Основи трудового законодавства щодо правового регулювання соціально-трудова відносин</p> <p>Д4.34. Положення, колективного договору на підприємстві стосовно контролю за виконанням його вимог</p> <p>Д4.35. Індивідуальні психологічні властивості особистості</p> <p>Д4.36. Особливості спілкування</p>	<p>Д4.У1. Брати участь в аналізуванні ризиків загроз і небезпек на відповідних робочих місцях та виробничій дільниці, на підприємстві в цілому, розробленні та здійсненні заходів щодо усунення причин нещасних випадків, запровадженні організаційних і технічних заходів з метою поліпшення безпеки праці, використовуючи нормативну базу, сучасні методи і методики</p> <p>Д4.У2. Контролювати дотримання підпорядкованими працівниками вимог інструкцій з охорони праці та гігієни праці</p> <p>Д4.У3. Брати участь у навчанні та перевірці знань підпорядкованих працівників стосовно допущення їх до</p>



			<p>у сфері послуг</p> <p>Д4.37. Основні психологічні та моральні вимоги до кондитера</p> <p>Д4.38. Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі</p> <p>Д4.39. Робочі інструкції підпорядкованих працівників</p>	<p>технологічних процесів з виготовлення кондитерських виробів</p> <p>Д4.У4. Приймати участь у доборі та розстановці персоналу виробничої дільниці</p> <p>Д4.У5. Виконувати функції наставника для нових робітників структурного підрозділу та працівників/учнів, що проходять навчання на виробництві</p> <p>Д4.У6. Приймати участь у вирішенні трудових конфліктів/спорів між працівниками виробничої дільниці</p>
--	--	--	---	---



7. Дані щодо розроблення та затвердження професійного стандарту:

7.1. Розробник проєкту професійного стандарту

ФОП Возна Л.В.

Авторський колектив:

Ананійчук Олена, інженер-технолог Комбінату громадського харчування Державного підприємства “Антонов”.

Возна Леся, керівник ФОП Возна Л.В.

Зозуляк Ірина, викладач спецдисциплін, Голова методичної комісії кулінарного профілю та ресторанного господарства ПТУ №8, м. Чернівці.

Моторний Микола, директор Київського вищого професійного училища №33, член профспілкового комітету професійної організації закладу ППТО.

Новіцька Віра, HR директор компанії ТОВ “БАСТЕТ ФЕМ”.

Павлишин Оксана, викладач професійно-теоретичної підготовки напрямку “Харчові технології”, спеціаліст першої категорії ВПУ № 29, м. Львів.

Папіж Юлія, керівник відділу підбору та адаптації персоналу ТОВ “Київський БКК”.

Пахолук Олена, викладач спеціальних дисциплін Вінницьке міжрегіональне вище професійне училище.

Прядун Віта, голова методичної комісії, майстер виробничого навчання Вінницьке міжрегіональне вище професійне училище.

Рибак Наталія, викладач спецдисципліни, Вінницьке вище професійне училище сфери послуг.

Стрижко Оксана, голова методичної комісії, Вінницьке вище професійне училище сфери послуг.

Хілько Тетяна, менеджер по підбору персоналу ТОВ “ЛК-ТРАНС”.

Шевченко Ірина, майстер виробничого навчання ДНЗ “Решетилівський професійний аграрний ліцей імені І.Г.Боровенського”.

7.2. Суб’єкт перевірки професійного стандарту

Науково-дослідний інститут праці і зайнятості населення Міністерства соціальної політики України і Національної академії наук України.

7.3. Дата затвердження професійного стандарту

19 серпня 2021 року.

7.4. Дата внесення професійного стандарту до Реєстру професійних стандартів

19 серпня 2021 року.

7.5. Рекомендована дата наступного перегляду професійного стандарту

Серпень 2026 року.