

Міністерство освіти і науки України  
ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«МІЖРЕГІОНАЛЬНЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ З ПОЛІГРАФІЇ  
ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

ПОГОДЖЕНО  
Директор ТОВ «Контракт Продрезерв 5»  
Г.О. Авілко  
«    »    2021 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ  
В.о. директора ДНЗ «МВПУПТ»  
О.П. Юденкова  
«    »    2021 р.



## ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Професія: **КОНДИТЕР**

Код: 7412

Кваліфікація: кондитер 3-го розряду

на модульно-предметному підході

м. Дніпро 2021р

Освітня програма з професії «Кондитер» складена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії (код, назва професії), затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України **СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2017** на модульно-предметному підході

Укладачі:

Голова методичної комісії

І.І. Панова

Майстер виробничого навчання

С.Б. Новак

Рекомендована до впровадження в ДНЗ «МВПУ ПТ» рішенням педагогічної ради (протокол № 1 від 28.08.2020).

## ЗМІСТ

<b>№ п/п</b>	<b>Назва розділу</b>	<b>Сторінки</b>
<b>1</b>	Пояснювальна записка	<b>4</b>
<b>2</b>	Зведена таблиця по розрядам, модулям та предметам	<b>5</b>
<b>4</b>	Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам	<b>8</b>
<b>5</b>	Навчальна програма з предмету: «Облік калькуляція та звітність»	<b>9</b>
<b>8</b>	Навчальна програма з предмету: «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»	<b>12</b>
<b>9</b>	Навчальна програма з предмету: «Малювання та ліплення»	<b>15</b>
<b>10</b>	Навчальна програма з виробничого навчання «Кондитер – 3го розряду»	<b>17</b>
<b>11</b>	Навчальна програма з професійно-практичної підготовки	<b>20</b>

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

### **Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 7412.С.10.70 - 2017**

**Професія:** Кондитер

**Код:** 7412

**Кваліфікації:** кондитер 3-го розряду,

Державний стандарт професійно-технічної освіти для підготовки (підвищення кваліфікації) робітників з професії 7412 Кондитер 3 розряду розроблено відповідно до статті 32 Закону України «Про професійно-технічну освіту» та постанови Кабінету Міністрів України від 17 серпня 2002 року № 1135 «Про затвердження стандарту професійно-технічної освіти» та Методики розроблення державних стандартів професійно-технічної освіти з конкретних робітничих професій, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 15 травня 2013 року № 511, зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 29 травня 2013 року за № 832/23364 та є обов'язковим для виконання всіма професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників, незалежно від їх підпорядкування та форми власності.

Державний стандарт професійно-технічної освіти містить:

- освітньо-кваліфікаційну характеристику випускника професійно-технічного навчального закладу;
- типовий навчальний план;
- типові навчальні програми з навчальних предметів, виробничого навчання, передбачених типовим навчальним планом;
- критерії кваліфікаційної атестації випускника.

**Розробка освітньої програми за стандартами професійної (професійно-технічної) освіти  
на основі компетентнісного підходу з професії**

**КОНДИТЕР**

**Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам**

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: 3 розряд

**Професійний базовий навчальний модуль**

**Бюджет навчального часу – 647 год.,**

**Загальнопрофесійна підготовка**

Малювання та ліплення - 10 год.

**Професійно – теоретична підготовка**

Облік, калькуляція та звітність – 7 год.

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства – 93 год.

**Професійно – практична підготовка – 530 год.**

Виробниче навчання – 222 год.

Виробнича практика – 308 год.

**Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання) – 7 год.**

Таблиця професійно-профільних компетентностей

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ЗПК.8	Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності	<p><b>Знати:</b> загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання.</p> <p><b>Уміти:</b> користуватись нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користуватись збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначити процентні величини; робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів</p>	Облік, калькуляція та звітність	7
ЗПК.10	Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів	<p><b>Знати:</b> основні речовини харчових продуктів; характеристику основної та допоміжної сировини та підготовка її до виробництва; види сировини та вимоги до якості сировини і напівфабрикатів; терміни, умови зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції; правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами; режим і тривалість випікання (смаження).</p> <p><b>Уміти:</b> дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; підготувати сировину до виробництва; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; готувати сиропи до просочування; обробляти отримані напівфабрикати; складати та оздоблювати готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами</p>	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	93

ЗПК.13	Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням	<p><b>Знати:</b> основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малювання рослин.</p> <p><b>Уміти:</b> малювати геометричні фігури; малювати орнамент, прикраси з орнаменту; малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі; наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб</p>	Малювання та ліплення	<b>10</b>
			<b>Виробниче навчання</b>	<b>222</b>
			<b>Виробнича практика</b>	<b>308</b>

**Зведена таблиця по розрядам, модулям та предметам**

	Навчальні предмети за видами підготовки	Кількість годин	3 розряд							
			КНД-3.1;3.2	КНД-3.3	КНД-3.4	КНД-3.5	КНД-3.1-3.5	КНД-3.1-3.5	КНД-3.1-3.5	
			3	2	5	2	5	3	1	
<b>I.</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>									
1.1.	Малювання та ліплення	10	1	1	1					
<b>II.</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>									
2.1.	Облік, калькуляція та звітність	7		1	1					
2.2.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	93	10	8	8	3				
<b>III</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>530</b>								
	Виробниче навчання в майстерні	222	18	18	18	24				
	Виробнича практика	308					35	35	28	
<b>IV.</b>	<b>Державна кваліфікаційна атестація або поетапна кваліфікаційна атестація</b>	<b>7</b>								7
<b>V.</b>	<b>Загальний обсяг навчального часу</b>	<b>647</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>32</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	



**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ  
ОБЛІК, КАЛЬКУЛЯЦІЯ ТА ЗВІТНІСТЬ**

Професія: Кондитер  
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Тематичний план

Базовий блок (ЗПП, ПТП)	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
ЗПК-3.8.1	Господарський облік у закладах ресторанного господарства.	-	-
ЗПК-3.8.2	Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання.	7	4
Разом		7	4

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)
	Зміст навчального матеріалу
ЗПК-3.8.1	<b>Господарський облік у закладах ресторанного господарства.</b> Загальні відомості про господарський облік.
ЗПК-3.8.2	<b>Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання.</b> Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання. Користування нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користування збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначення процентних величин. Робота з розрахунками сировини на необхідну кількість виробів.

## Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
КНД-3.1	Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних	1	
КНД-3.2	Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних	1	1
КНД-3.3	Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування дріжджового тіста та виробів з нього.	1	1
КНД-3.4	Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього.	1	1
КНД-3.5	Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування тістечок і тортів масового попиту.	1	1
Разом		5	4

## Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КНД-3.1	<p><b>Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності при приготуванні напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.</b></p> <p>Користування нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користування збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначення процентних величин для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів. Робота з розрахунками сировини на необхідну кількість виробів.</p>
КНД-3.2	<p><b>Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.</b></p> <p>Користування нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користування збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначення процентних величин для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Робота з розрахунками сировини на необхідну кількість виробів</p>
КНД-3.3	<p><b>Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування дріжджового тіста та виробів з нього.</b></p> <p>Користування нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користування збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначення процентних величин для приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Робота з розрахунками сировини на необхідну кількість виробів.</p>
КНД-3.4	<p><b>Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.</b></p> <p>Користування нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користування збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначення процентних величин для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Робота з розрахунками сировини на необхідну кількість виробів.</p>
КНД-3.5	<p><b>Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для приготування тістечок і тортів масового попиту.</b></p> <p>Користування нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користування збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначення процентних величин для приготування тістечок і тортів масового попиту. Робота з розрахунками сировини на необхідну кількість виробів.</p>

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ  
**ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ОСНОВАМИ  
 ТОВАРОЗНАВСТВА**

Професія: Кондитер  
 Рівень кваліфікації: 3 розряд

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)		Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
<b>ЗПК-3-10.</b>	<b>Базовий блок</b>		<b>8</b>	
	<b>КНД-3,1</b>	<b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b>	<b>3</b>	
	КНД-3,1,1	Приготування начинок	1	
	КНД-3,1.2	Приготування фаршів	2	
<b>ЗПК-3.10.</b>	<b>КНД-3,2</b>	<b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b>	<b>17</b>	<b>3</b>
	КНД-3.2.1	Приготування сиропів	3	
	КНД-3.2.2	Приготування помади	3	1
	КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	3	1
	КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	3	
	КНД-3.2.5	Приготування вершкових кремів	3	

	КНД-3.2.6	Приготування посипок	2	
<b>ЗПК-3.10.</b>	<b>КНД-3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>	<b>19</b>	<b>5</b>
	КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом , вироби з нього	8	2
	КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом, вироби з нього	11	3
<b>ЗПК-3.10</b>	<b>КНД-3.4</b>	<b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</b>	<b>35</b>	<b>8</b>
	КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків виробів з нього	4	
	КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	4	
	КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	6	2
	КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	4	
	КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	6	2
	КНД-3.4.6	Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього	11	4
<b>ЗПК -3.10</b>	<b>КНД-3.5</b>	<b>Приготування тістечок і тортів масового попиту</b>	<b>23</b>	<b>6</b>
	КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	8	3
	КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	11	3
		<b>Всього:</b>	<b>92</b>	<b>22</b>

## Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
<b>ЗПК-3.10.1</b>	<b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b> Види та значення теплової обробки. Основні речовини харчових продуктів: характеристика основної та допоміжної сировини та підготовка їх до виробництва. Види напівфабрикатів в залежності від сировини. Технологія приготування начинок, фаршів їх характеристика та використання (фруктово-ягідні, плодово-ягідні, горіхи, мак, сирні, сушених), плодів, овочеві, рибні з м'яса та м'ясо продуктів, вимоги до якості, термін реалізації та умови зберігання.
<b>ЗПК-3.10.2</b>	<b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.</b> Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення. Технологія приготування сиропів, помад, желе, кремів, посипок. Вимоги до якості. Способи та правила оздоблення кремом, помадою, желе, посипками.
<b>ЗПК-3.10.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.</b> Характеристика дріжджового тіста, способи його приготування. Підготовка сировини для замішування тіста. Процеси, що відбуваються під час замісу, бродіння та випікання. Технологію приготування. Недоліки тіста, що виникають в наслідок порушення технологічного процесу, причини та способи усунення їх. Терміни та умови зберігання виробів. Технологію приготування виробів з дріжджового тіста безопарним та опарним способами.
<b>ЗПК-3.10.4</b>	<b>Приготування бездріжджових тіста та виробів з нього.</b> Класифікацію бездріжджових видів тіста. Їх характеристика. Технологію приготування, тіста для млинців, та вафельного, пісочного, прісного здобного, пряникового, безквітного тіста та виробів з них. Режим та особливості випікання. Визначення готовності виробів. Вихід вимоги до якості. Термін зберігання виробів, готової продукції, правила та порядок складання технологічних карток для виготовлення різних виробів з тіста.
<b>ЗПК-3.10.5</b>	<b>Приготування тістечок та тортів масового попиту.</b> Технологічний процес приготування тістечок і тортів: розрізання пластів, просочування сиропом, прошарування начинкою або кремом, ґрунтування поверхні, комплектацію заготовок, нанесення крему та оздоблювальних напівфабрикатів на поверхню заготовки, розрізання на тістечка або торти. Види тістечок та тортів, асортимент, класифікацію їх характеристика. Порядок нанесення на тістечка і торти оздоблення та прикрас одного або декілька видів. Поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей. Технологію приготування простих тістечок та тортів масового попиту, вимоги до їх якості, терміни та умови зберігання готових виробів.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ  
**МАЛЮВАННЯ ТА ЛПЛЕННЯ**

Професія: Кондитер  
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
ЗПК – 3.13.1	Вступ. Основи малювання. Малювання геометричних фігур.	2	1
ЗПК – 3.13.2	Поняття про колір. Малювання орнаменту.	2	1
ЗПК – 3.13.3	Малювання рослин.	6	3
Разом		<b>10</b>	<b>5</b>

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК – 3.13.1	<p style="text-align: center;"><b>Вступ. Основи малювання. Малювання геометричних фігур.</b></p> <p>Мета та задачі малювання та ліплення. Малюнок як вид образотворчого мистецтва. Матеріали та приналежності для малювання та ліплення. Техніка малювання та її різновидності. Техніка проведення ліній від руки, поділ ліній на пропорційні відрізки. Правила малювання геометричних тіл і фігур. Малювання кулі, піраміди, куба, циліндра, еліпса, конуса. <b>Практична робота 1:</b> Малювання предметів геометричних фігур.</p>
ЗПК – 3.13.2	<p style="text-align: center;"><b>Поняття про колір. Малювання орнаменту.</b></p> <p>Поняття про колір. Колір у природі, його властивості. Колірний спектр. Кольори теплі та холодні, близькі та контрастні. Поняття "орнамент", види орнаменту (лінійний, бордюрний, кайма, композиційно-замкнутий, сітчастий). Правила та прийоми малювання орнаменту. <b>Практична робота 2:</b> Малювання орнаменту, прикрас з орнаменту.</p>
ЗПК – 3.13.3	<p style="text-align: center;"><b>Малювання рослин.</b></p> <p>Малювання предметів з природи. Освітленість. Принципи переходу від одного тону до іншого. Тіні. Світлотінь; об'єм у графіці. Прийоми замальовки окремих об'ємних предметів із передачею колірних і тональних відношень об'єму та локального кольору предмета. Ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів. <b>Практична робота 3:</b> Малювання листя різної форми. <b>Практична робота 4:</b> Малювання квітів. <b>Практична робота 5:</b> Малювання фруктів, овочів.</p>



НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ

Виробниче навчання

Професія: Кондитер  
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість уроків	
		Всього	З них ЛПР
ЗПК -3.1	Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів	2	
ЗПК –3.2	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів	7	
ЗПК – 3.3	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	6	
ЗПК – 3.4	Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього	10	
ЗПК – 3.5	Приготування тістечок і тортів масового попиту	12	
Разом		<b>37</b>	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КНД –3.1	<p align="center"><b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b></p> <p>Асортимент начинок, фаршів в залежності від сировини; види начинок, фаршів; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, фаршів, їх кулінарну обробку, підготовку до використання;</p> <p>Вимоги до якості; технологію приготування різних видів начинок, фаршів; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів виробничого інструменту та інвентарю;</p> <p>Працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок, фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок, фаршів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації;</p>
КНД –3.2	<p align="center"><b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b></p> <p>Приготування напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристику та призначення; технологію приготування, вимоги до якості різних видів сиропів, помад, желе та прикрас, масляних, вершкових, сметанних кремів; приготування посипок, використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів виробничого, інструменту;</p> <p>Працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів помад, желе та прикрас, масляних, вершкових, сметанних кремів; приготування посипок, з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів, помад, желе та прикрас, масляних, вершкових, сметанних кремів; приготування посипок, органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації;</p>
КНД –3.3	<p align="center"><b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b></p> <p>Технологію приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способами та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання; правила експлуатації відповідних видів виробничого інвентарю, інструменту;</p> <p>Працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним та опарним способами та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації;</p>

КНД –3.4	<p style="text-align: center;"><b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</b></p> <p>Технологія приготування тіста для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного, здобного, пряничного, бісквітного тіста та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів тіста, виробничого інвентарю, інструменту;</p> <p>Працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків вафельного, пісочного, прісного, здобного, пряничного, бісквітного тіста та виробів з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації;</p>
КНД –3.5	<p style="text-align: center;"><b>Приготування тістечок і тортів масового попиту</b></p> <p>Асортимент і класифікацію тістечок та простих тортів масового попиту , їх характеристику; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту та простих тортів масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів виробничого інвентарю, інструменту;</p> <p>Працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка та прості торти масового попиту з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації;</p>

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Професія: кондитер

Рівень кваліфікації: 3 розряд

### Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
КНД-3.1.1	Приготування начинок	28	
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	21	
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	21	
КНД-3.2.2	Приготування помади	7	
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	7	
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	7	
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	7	
КНД-3.2.6	Приготування посипок	14	
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	28	
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	14	

КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	7	
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	7	
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	21	
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	14	
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	7	
КНД-3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього	28	
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	28	
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	42	
Разом		308	

## Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КНД-3.1.1	<p><b>Вступне заняття.</b></p> <p><b>Ознайомлення з кондитерським підприємством, організацією роботи кондитерського цеху</b> Загальна характеристика підприємства.. Ознайомлення з підприємством, виробничими та допоміжними приміщеннями. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Ознайомлення з організацією роботи кондитерського цеху: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці під час укладання сипучих та вагових виробів.</p> <p><b>Підготовка сировини до виробництва:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сипучих продуктів: цукру, борошна, крохмалю, солі, какао, сухого молока, круп і т.д.;</li> <li>- жирових продуктів;</li> <li>- яєчних продуктів;</li> <li>- молочних продуктів;</li> <li>- повидла, джемів, цукатів, фруктів, кураги, горіхів, маку тощо;</li> <li>- розпушувачів: дріжджів, соди, амонію тощо;</li> <li>- ароматичних речовин, харчових кислот тощо.</li> </ul> <p>Правила зважування продуктів.</p> <p><b>Приготування начинок</b></p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог;</p> <p>приготування начинок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сирної начинки з родзинками, горіхами, цукатами (протирання сиру, додавання спецій, родзинок, горіхів, масла; перемішування);</li> <li>- начинки з яблук, моркви, родзинок, чорносливу (очищення яблук, моркви від шкірки; видалення зернят; нарізання на шматочки; додавання цукру; перемішування; припускання; охолодження готової начинки);</li> <li>- начинки з повидла, повидла та кориці, повидла і горіхів, родзинок (протирання повидла; додавання компонентів; перемішування);</li> <li>- начинки з маку та родзинок, маку та цукатів (запарювання маку; проціджування; протирання з цукром; додавання компонентів; перемішування);</li> <li>- цукатів та цедри;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- фаршів і начинок, які виробляють на підприємстві;</li> <li>визначати якість начинок органолептичним методом;</li> <li>користуватись устаткуванням та інвентарем;</li> <li>вирішувати проблемні ситуації;</li> <li>дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</li> </ul>
КНД-3.1.2	<p><b>Приготування фаршів</b></p> <p>Організувати робоче місце;</p> <p>працювати з технологічною документацією;</p> <p>робити розрахунок сировини для використання та виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог приготування бульйонів (рибних, м'ясних, грибних, овочевих) , пасерування муки (без жиру, з жиром), соусів для фаршів ,приготування фаршів:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фаршу м'ясного, з ліверу (підготовка сировини з м'яса, термічна обробка,подрібнення м'ясних продуктів; додавання солі, перцю та ін. компонентів; перемішування);</li> <li>- фаршу з риби (підготовка сировини з риби, термічна обробка, подрібнення продуктів; додавання солі, перцю та ін. компонентів; перемішування);</li> <li>- фаршу з круп, гороху, квасолі (підготовка сировини, відварювання; додавання спецій; перемішування);</li> <li>- фаршу з капусти,квашеної капусти,зеленої цибулі, моркви, (підготовка сировини, шинкування, додавання солі, перцю, термічна обробка,доведення до готовності).</li> </ul> <p>визначати якість фаршів органолептичним методом;</p> <p>користуватись устаткуванням та інвентарем;</p> <p>вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
КНД-3.2.1	<p><b>Приготування сиропів</b></p> <p>Організувати робоче місце;</p> <p>працювати з технологічною документацією;</p> <p>робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог;</p> <p>приготувати сиропи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для просочування з добавками (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; охолодження; додавання ароматичних речовин та натуральних добавок, визначення готовності);</li> <li>- інвертного сиропу (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання; визначення готовності);</li> <li>- сиропу для глазурування (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання; визначення готовності);</li> </ul>

	<p>охолодження до 80°С; додавання фарби та ароматичних речовин);  визначати якість сиропів органолептичним методом;  користуватись устаткуванням та інвентарем;  вирішувати проблемні ситуації;  дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
КНД-3.2.2	<p><b>Приготування помади.</b>  Організувати робоче місце, працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини, виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог, приготування помад:  - помади основної (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання сиропу; визначення готовності сиропу; додавання в кінці варки патоки, кислоти; охолодження до 40°С; збивання маси на машині; визначення її готовності; дозрівання помади; додавання ароматичних речовин і барвників; визначення готовності помади);  - помади шоколадної;  - помада молочна;  - помада фруктована;  - помада фруктовано-ягідна  визначати якість помади органолептичним методом;  користуватись устаткуванням та інвентарем, вирішувати проблемні ситуації;  дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>
КНД-3.2.3	<p><b>Приготування желе та прикрас з нього</b>  Організувати робоче місце;  працювати з технологічною документацією;  робити розрахунок сировини;  виготовляти желе з свіжих, консервованих, сушених плодів та ягід (підготовка желатину або агару до використання, підготовка натуральної сировини, сиропів, соусів, змішування, формування, охолодження, використання)  виготовляти прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні;  користуватись устаткуванням та інвентарем, вирішувати проблемні ситуації;  дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>



<p>КНД- 3.2.4</p>	<p><b>Приготування масляних кремів</b>          Організувати робоче місце;          працювати з технологічною документацією;          робити розрахунок сировини;          приготування кремів:          - масляних кремів (збивання масла; перемішування цукрової пудри із згущеним молоком; під час збивання масла поступове введення суміші пудри та молока; додаванням ароматичних речовин; збивання до готовності).          - основного масляного (підготовка сировини, збивання масла з цукровою пудрою, згущеним молоком та додаванням допоміжних компонентів);          - особливого масляного (додаткові компоненти – какао порошок, сироп кавовий, ядро горіхів, фрукти, ягоди, шоколад);          - «Нового» масляного (підготовка сировини, приготування сиропів, з'єднання сиропу з згущеним молоком або джемом, збивання),          визначати якість кремів органолептичним методом;          користуватись устаткуванням та інвентарем;          вирішувати проблемні ситуації;          дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
<p>КНД- 3.2.5</p>	<p><b>Приготування вершкових, сметанних кремів</b>          Організувати робоче місце;          працювати з технологічною документацією;          робити розрахунок сировини;          приготування кремів:          вершкових (вершково-фруктовий, вершково-ягідний, вершково –шоколадний, вершково -лимонний, вершково-сирний, ганаж);          сметанних (сметано-масляний, сметанний з згущеним молоком, сметанний заварний, сметанно-желейний );          визначати якість кремів органолептичним методом;          користуватись устаткуванням та інвентарем;          вирішувати проблемні ситуації;          дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>

<p>КНД- 3.2.6</p>	<p><b>Приготування посипок</b>          Організувати робоче місце;          працювати з технологічною документацією;          робити розрахунок сировини;          виготовляти різні види посипок;          приготування посипок          - з різних видів тіста (протирання обрізків крізь сито для отримання крихти; підсушування крихти; охолодження);          - шоколадної, горіхової , карамельні, желейні , трюфельні, мастичні, цукрові та ін.;          - штрейзель          визначення якості посипок органолептичним методом;          користування устаткуванням та інвентарем;          вирішувати проблемні ситуації;          дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
<p>КНД- 3.3.1</p>	<p><b>Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього</b>          Організувати робоче місце;          працювати з технологічною документацією;          робити розрахунок сировини;          готувати дріжджове тісто безопарним способом та виробів з нього (підготовка сировини; послідовне з'єднання борошна і продуктів;          замішування тіста; визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності вибродженого тіста);          приготування виробів          - печених борошняних виробів - пиріжків печених з м'ясним фаршем,лівером, горохом, повидлом, курагою, яблуками та ін..;          - ватрушок з сиром, повидлом;          - розтягаїв;          - хлібобулочних виробів в асортименті, піци (порціонування тіста; формування шматків тіста; розкачування тіста; підготовка начинки (фаршу),розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; формування виробів; викладання на листи для випікання;          розстоювання виробів; визначення готовності виробів після розстоювання; оздоблювання виробів до випікання; підготовка печі для випікання; визначення температури печі; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів);          - борошняних виробів смажених у фритюрі - пончиків, пиріжків з горохом, лівером, капустою та ін. (формування шматків тіста; розкачування тіста; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; формування виробів; викладання на листи; розстоювання виробів; підготовка жиру для фритюру; визначення готовності жиру; смаження виробів з дотриманням температурного режиму; визначення готовності виробів; охолодження виробів);          - закритих і відкритих пирогів ( розкачування шматків тіста; укладання тіста на листи або у форми; розкладання начинки (фаршу)</p>

	<p>на підготовлене тісто; нанесення узору з тіста на поверхню виробів; розстоювання; обробка поверхні; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів).</p> <p>Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста;  випікання та смаження виробів;  визначення якості виробів органолептичним методом;  користування устаткуванням та інвентарем;  вирішення проблемних ситуацій;  дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
<p>КНД-3.3.2</p>	<p><b>Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього</b></p> <p>Організувати робоче місце;  працювати з технологічною документацією;  робити розрахунок сировини;  готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього (підготовка сировини; послідовне з'єднання борошна і продуктів, приготування опари, бродіння, визначення готовності опари, додавання інгредієнтів, замішування тіста, бродіння, розробка тіста, розстойка тіста, формування, розстойка виробів, випікання, охолодження).</p> <p>приготування виробів</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- печених борошняних виробів –булочка домашня, здоба звичайна, фігурні булочки, булочки з борошняно-масляною крихтою, булочка з маком,булочка з помадою, булочка з горіхами,;</li> <li>- розтягаїв;</li> <li>- закриті і відкриті пироги( розкачування шматків тіста; укладання тіста на листи або у форми; розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; нанесення узору з тіста на поверхню виробів; розстоювання; обробка поверхні; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів).</li> <li>- кекс «Травневий», «Здоров'я», «Ромова баба»</li> </ul> <p>Визначення якості виробів органолептичним методом;  користування устаткуванням та інвентарем;  вирішення проблемних ситуацій;  дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>

<p>КНД-3.4.1</p>	<p><b>Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього</b>          Організувати робоче місце;          працювати з технологічною документацією;          робити розрахунок сировини;          готувати тісто для млинчиків та виробів з нього (послідовне з'єднання продуктів; замішування тіста; визначення готовності тіста; смаження млинців на сковорідках; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на млинцевий напівфабрикат; формування виробів; викладання виробів на листи; смаження виробів);          приготування виробів з млинцевих напівфабрикатів          - пиріг млинчастий (напівфабрикат млинчастий викладаємо шарами фаршу, формування, випікання);          - пиріжки млинчасті з різними фаршами (рис з яйцем, лівер, м'ясо з яйцем);          - млинці з солодкими начинками та соусами.          Визначення якості виробів органолептичним методом;          вирішування проблемних ситуацій;          дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
<p>КНД-3.4.2</p>	<p><b>Приготування вафельного тіста та виробів з нього</b>          Організувати робоче місце;          працювати з технологічною документацією;          робити розрахунок сировини;          готувати вафельне тісто та вироби з нього (послідовне з'єднання продуктів згідно рецептури; замішування тіста; випікання вафельних листів; охолодження; склеювання вафельних листів і оздоблення поверхні вафель фруктовими праліне, помадними та жировими начинками, глазурування шоколадом; нарізання або формування напівфабрикату на вироби, оздоблення кремами. виявлення та виправлення дефектів)          приготування виробів          - трубочка вафельна з начинками (крем «Зефір», вершки збиті з ванільним цукром, крем шоколадно-вершковий)          - торти вафельні - торт «Сюрприз», торт «Арахіс», торт «Шоколадно-вафельний» (випечений напівфабрикат з вафельного тіста просочують різними начинками, крихтою, шоколадом, горіхами).          Визначення якості виробів органолептичним методом;          користування устаткуванням та інвентарем;          вирішення проблемних ситуацій;          дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>

<p>КНД-3.4.3</p>	<p><b>Приготування пісочного тіста та виробів з нього</b>          Організувати робоче місце;          працювати з технологічною документацією;          робити розрахунок сировини;          готувати пісочне тісто та вироби з нього (послідовне з'єднання продуктів згідно рецептури – масла, цукру, меланжу , перемішування до однорідної маси, додавання есенцій, розпушувачів і борошна, замішування тіста, визначення готовності тіста, ділення тіста на шматки, розкачування тіста, формування тіста , штампування, в залежності від призначення виду виробів, оздоблення виробів, викладання виробів на листи, випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання, визначення готовності виробів, охолодження)          приготування виробів          - печива «Нарізного», «Пісочного»;          - пирогів пісочних (закритих, відкритих) з фруктових-ягідними начинками;          Визначення якості виробів органолептичним методом;          користування устаткуванням та інвентарем;          вирішення проблемних ситуацій;          дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
<p>КНД-3.4.4</p>	<p><b>Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього</b>          Організувати робоче місце;          працювати з технологічною документацією;          робити розрахунок сировини;          готувати прісне здобне тісто та вироби з нього (розм'якшення масла або маргарину; розчинення у воді кислоти, цукру, меланжу; проціджування; з'єднання з маслом, борошном, розпушувачами та перемішування до однорідної маси; визначення готовності тіста; розробка тіста; формування виробів; викладання виробів на листи; завантаження листів у піч; випікання виробів з дотриманням температурного режиму; визначення готовності виробів; охолодження)          приготування виробів          - сочників з сиром, печива солоного, печива “Любимого», ватрушки з сиром та повидлом, пиріжки здобні з різними фаршами;          визначення якості виробів органолептичним методом;          користування устаткуванням та інвентарем;          вирішення проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
<p>КНД-3.4.5</p>	<p><b>Приготування пряничного тіста та виробів з нього</b>          Організувати робоче місце;          працювати з технологічною документацією;          робити розрахунок сировини;</p>

	<p>готувати пряничне тісто та вироби з нього;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пряничного тіста сирцевим способом і виробів з нього (пряників, перекладенців тощо) - (розчинення цукру у воді; кип'ятіння; охолодження сиропу; з'єднання та перемішування з сиропом продуктів згідно рецептури (яєць, жиру, прянощів, меду та ін.); додавання борошна і розпушувачів; замішування тіста; визначення готовності та якості тіста; формування тіста; розкачування; вирізання виробів в залежності від виду; викладання виробів на сухі листи; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження; глазурування; виявлення та виправлення дефектів)</li> <li>- коржики «Цукрові», «Молочні», «Тульські», «Дитячі»;</li> </ul> <p>визначення якості виробів органолептичним методом;</p> <p>користування устаткуванням та інвентарем;</p> <p>вирішування проблемних ситуацій;</p> <p>дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
<p>КНД-3.4.6</p>	<p><b>Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього</b></p> <p>Організувати робоче місце;</p> <p>працювати з технологічною документацією;</p> <p>робити розрахунок сировини;</p> <p>готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бісквітного тіста холодним способом: (розтирання та збивання цукру з яйцями або меланжем; визначення готовності збитої маси; замішування тіста; визначення готовності тіста; формування бісквітного тіста: відсаджування бісквітного тіста на листи, попередньо застелені папером або розливання у форми, застелені папером; випікання заготовок з дотриманням температурного режиму; визначення готовності бісквітного напівфабрикату; охолодження випеченого напівфабрикату);</li> <li>- бісквітного тіста з підігрівом: (розтирання та нагрівання цукру з яйцями або меланжем; збивання; визначення готовності збитої маси; замішування тіста; визначення готовності тіста; формування бісквітного тіста; випікання заготовок з дотриманням температурного режиму; визначення готовності бісквітного напівфабрикату; охолодження випеченого напівфабрикату);</li> </ul> <p>приготування виробів з бісквітного тіста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бісквіт круглий «Буше», бісквіт для рулету, бісквіт горіховий та шоколадний, пиріг бісквітний з повидлом, рулет фруктовий, рулет «Южний»</li> <li>- печива, рулетів, тістечок тощо.</li> </ul> <p>визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста та виробів з нього;</p> <p>визначення якості виробів органолептичним методом;</p> <p>користування устаткуванням та інвентарем;</p> <p>вирішення проблемних ситуацій;</p> <p>дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>

<p>КНД-3.5.1</p>	<p><b>Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста</b></p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку приготування виробів</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тістечок і тортів нарізних (перевірка якості напівфабрикатів; зачистка, вирівнювання країв; розрізання тістових напівфабрикатів на пласти; просочування пластів сиропом; обмазування поверхні пластів рівномірним шаром крему або фруктової начинки; склеювання пластів; ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом; нанесення на поверхню крему хвилястих ліній спеціальною гребінкою або ножем; розрізання заготовок на тістечка (або торти); оздоблення поверхні помадою, кремом, фруктовою начинкою, цукатами тощо; перевірка маси готових виробів; передача готових виробів в експедицію);</li> <li>- тістечка “Пісочне кільце ”: приготування пісочного тіста; розкачування тіста пластом; вирізання заготовок виїмкою у формі кільця; змащування поверхні меланжем і посипання подрібненими горіхами; викладання виробів на листи; завантаження листів у піч; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів, вимоги до якості; охолодження тістечок; складання тістечок в лотки;</li> <li>- тістечка «Кошики» з кремом і фруктовою начинкою (приготування пісочного тіста; розкачування тіста пластом; вирізання заготовок для корзинки; випікання; охолодження; заповнення корзинки фруктовою начинкою; оздоблення тістечка кремом, фруктовою начинкою та крихтами; вимоги до його якості);</li> <li>- торта “Пісочно-фруктового» (підготовка пісочного напівфабрикату; зачистка поверхні; склеювання двох пісочних пластів фруктовою начинкою; оздоблення поверхні фруктами з сиропу; заливання поверхні торта розігрітим желе; обсипання бокових сторін обсмаженою бісквітною крихтою; перевірка маси торта, вимоги до його якості; укладка торта в коробку; перевірка маркування)</li> <li>- тістечок і тортів в асортименті з різних видів тіста, які виробляються на підприємстві.</li> </ul> <p>визначення якості готових виробів; користування устаткуванням та інвентарем; вирішення проблемних ситуацій; дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
------------------	--

<p>КНД- 3.5.2</p>	<p><b>Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста</b></p> <p>Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості торти з нанесенням трафаретного малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини (перевірка якості напівфабрикатів; зачистка, вирівнювання країв; розрізання тістових напівфабрикатів на пласти; просочування пластів сиропом; обмазування поверхні пластів рівномірним шаром крему або фруктової начинки; склеювання пластів; ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом; нанесення на поверхню крему хвилястих ліній спеціальною гребінкою або ножем; розрізання заготовок на тістечка (або торти); оздоблення поверхні помадою, кремом, фруктовою начинкою, цукатами тощо; перевірка маси готових виробів; передача готових виробів в експедицію);</p> <p>визначення якості готових виробів; вирішення проблемних ситуацій; користування устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці</p>
-----------------------	---