



Міністерство освіти і науки  
України

Управління освіти і науки  
Кіровоградської обласної  
державної адміністрації  
ДНЗ Кіровоградський  
професійних ліцей сфери  
послуг



# «Популярна енциклопедія робітничих професій громадського харчування»

Матеріали підготували:  
методист вищої  
категорії  
Блідар І.М., майстри  
виробничого навчання  
Матюха Ю.В.,  
Климочко І.М.

для старших класів  
загальноосвітньої школи

| <b>ЗМІСТ</b>                                                                                      | <b>стр.</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b><u>Професія – кухар</u></b>                                                                    |             |
| 1.1. Загальні поняття                                                                             | 1           |
| 1.2. Коротка історія професії                                                                     | 2-3         |
| 1.3. Характер роботи                                                                              | 4           |
| 1.4. Умови роботи                                                                                 | 5           |
| 1.5. Ринок праці                                                                                  | 6           |
| 1.6. Освітня підготовка (перелік відповідних професійно-технічних навчальних закладів у регіоні)  | 7           |
| 1.7. Медичні обмеження                                                                            | 8           |
| 1.8. Вимоги до індивідуально-психологічних особливостей                                           | 9           |
| 1.9. Перспективи                                                                                  | 10          |
| 2.0. Споріднені професії                                                                          | 11          |
| <b><u>Професія – лікар</u></b>                                                                    |             |
| 2.1. Загальні поняття                                                                             | 12          |
| 2.2. Коротка історія професії                                                                     | 13          |
| 2.3. Характер роботи                                                                              | 14          |
| 2.4. Умови роботи                                                                                 | 15          |
| 2.5. Ринок праці                                                                                  | 16          |
| 2.6. Освітня підготовка (перелік відповідних професійно-технічних навчальних закладів у регіоні ) | 19          |
| 2.7. Медичні обмеження                                                                            | 17          |
| 2.8. Вимоги до індивідуально-психологічних особливостей                                           | 18          |
| 2.9. Перспективи;                                                                                 | 19          |
| 3.0. Споріднені професії.                                                                         | 20          |
| <b><u>Професія – кондитер</u></b>                                                                 |             |
| 3.1. Загальні поняття                                                                             | 21          |
| 3.2. Коротка історія професії                                                                     | 22          |
| 3.3. Характер роботи                                                                              | 23          |
| 3.4. Умови роботи                                                                                 | 24          |
| 3.5. Ринок праці                                                                                  | 25          |
| 3.6. Освітня підготовка (перелік відповідних професійно-технічних навчальних закладів у регіоні ) | 26          |
| 3.7. Медичні обмеження                                                                            | 27          |
| 3.8. Вимоги до індивідуально-психологічних особливостей                                           | 28          |
| 3.9. Перспективи                                                                                  | 29          |
| 4.0. Споріднені професії                                                                          | 30          |

**Професія – офіціант**

|                                                                                                         |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>4.1. Загальні поняття</b>                                                                            | <b>31</b>    |
| <b>4.2. Коротка історія професії</b>                                                                    | <b>32</b>    |
| <b>4.3. Характер роботи</b>                                                                             | <b>33-34</b> |
| <b>4.4. Умови роботи</b>                                                                                | <b>35</b>    |
| <b>4.5. Ринок праці</b>                                                                                 | <b>36</b>    |
| <b>4.6. Освітня підготовка (перелік відповідних професійно-технічних навчальних закладів у регіоні)</b> | <b>37</b>    |
| <b>4.7. Медичні обмеження</b>                                                                           | <b>38</b>    |
| <b>4.8. Вимоги до індивідуально-психологічних особливостей</b>                                          | <b>39</b>    |
| <b>4.9. Перспективи;</b>                                                                                | <b>40</b>    |
| <b>5.0. Споріднені професії</b>                                                                         | <b>41</b>    |



## 1.1. Загальні поняття

- **Кухар** - це людина, професією якої є приготування їжі; в даний час, як правило, на підприємствах масового харчування.
- На флоті посада кухаря називається кок .
- Готує перші, другі страви, іншу їжу. Знає, як правильно зберігати продукти, готує різні страви за рецептами і вміє оформляти приготовані страви. Організовує зберігання продуктів відповідно до санітарно-гігієнічних норм. Незважаючи на те, що кухар на підприємствах масового харчування користується встановленими рецептами страв, він може вносити до них зміни в залежності від якості сировини і контингенту споживачів. Працює в приміщенні, в умовах підвищеної температури.





## 1.2. Коротка історія професії

- Своїм корінням кулінарія поринає у далеке минуле — туди, де горів вогонь жертовного вогнища. Найбільше у розвиток кулінарії внесли античні народи - древні греки та римляни.
- Кухарську майстерність греки ставили в один ряд із музикою та поезією. Кулінари Греції з обов'язувались майже чи не професійно вивчати мистецтво та філософію. в наслідок визнання кулінарії як одного з видів мистецтва. У Давній Греції налічувалось близько 50 письменників, які присвячували кулінарному мистецтву свої книги.
- Народження кулінарного мистецтва на Русі пов'язане зі знаменитими язичницькими святами. З часом язичницькі боги були забуті, а добрі традиції — залишились. Уже в період трипільської культури (3 тис. років тому) населення Правобережної України вирощувало зернові культури — пшеницю, ячмінь, просо.
- Літописи, а також археологічні розкопки свідчать про багатство і різноманітність їжі, що споживалась населенням Середньої Наддніпрянщини в період Київської Русі. Крім продуктів переробки зерна і овочів, до складу їжі входило м'ясо свійських тварин, птиці, риба. Серед рослинної їжі перше місце відводилося хлібові, який готували з житнього та пшеничного борошна.
- Професія кухаря у царській Росії завжди була однією з найбільш принижених, особливо при кріпосному праві. З часу його скасування розпочалося відродження старовинної кухні. Колишні вельможі, змінили свої смаки: відкривали ресторани, відроджували старі забуті страви, старезні графи та князі замовляли на обід горщик щів, окрошки, чорної або білої каші, тобто гречаної або молочної пшоняної.



- Багато десятиліть знатні особи вважали особливим шиком мати у себе кухарів-французів, що відіграло у долі національної кухні сумну роль - вона була забута. Багато страв зазнали змін в рецептурі і способах приготування, внаслідок чого погіршились і їх смакові якості - адже більшість страв української кухні, на відміну від страв інших кухонь, відзначається складною рецептурою і комбінованими способами їх готування. Становище ускладнювалось тим, що рецепти старих майстрів не записувались і поступово забувались.
- Першою російською кулінарною книгою прийнято вважати "Поваренные записки", що була видана у 1779 році Сергієм Друковцовим.
- У Москві перша їдальня відкрилась 12 квітня 1918 року, де спочатку готували 500-600 обідів на день, але досить швидко їх кількість була доведена до 1500. Стрімко розширювалась мережа дитячих та шкільних їдалень. Продовольчі органи приступили до організації фабрик-кухонь, які дали можливість перетворити більшість їдалень у роздавальні пункти. Одним з перших такою фабрикою-кухнею став відомий ресторан "Яр" у Москві, де готувалось до 18 тисяч обідів для дітей.



## 1.3. Характер роботи;

- *Характеристика процесу праці*
- Технологічний процес приготування їжі складається з кількох стадій та операцій. Кухар, насамперед, виконує такі операції: прийом сировини, її переробка, зберігання продуктів; приготування холодних закусок, гарячих страв, випічки з борошна; оформлення страв для їх роздачі.
- Основні операції кухар виконує вручну. Але сьогодні вже більшість трудомістких операцій здійснюють машини, механізми та автомати. На кухні кухар ніби губиться серед числених приладів, компресорів та електросковорідок. Він постійно перемикає якісь вентилялі, натискає на кнопки. Тому праця кухаря завдяки науково-технічному прогресу сьогодні достатньо механізована та автоматизована.
- Кухар працює у приміщенні, але умови вітря, пов'язані з необхідністю переходів з гарячих у холодні цехи. Під час роботи біля плити впливає інфрачервоне (теплове) випромінювання.
- Робота пов'язана також із впливом досить інтенсивного шуму, переважно середньочастотного характеру, викликаного дією витяжної та загальнообмінної вентиляції.





## 1.4. Умови праці

- Робоче місце може бути спеціалізованим і універсальним. Спеціалізовані робочі місця обладнують для виконання однієї операції з постійним набором інструментів. Такі місця організують на великих підприємствах при чіткому поділі праці за операціями, що підвищує продуктивність, дозволяє ущільнити робочий час.
- Універсальні робочі місця призначені для виконання однотипних, а іноді і різних операцій. Їх обладнання різноманітне і змінюється залежно від виконуваної роботи. Площа кожного робочого місця повинна бути достатньою для зручної роботи. Сучасні виробничі столи обладнані полицями, шухлядами, що забезпечує правильне зберігання дрібного інвентаря і посуду. Для безпечної роботи встановлюють огороження, щитки, запобігаючі пристрої. Ножі зберігають у спеціальних пристроях біля краю столу чи на стіні.
- Праця кухаря належить до розряду фізичної праці середньої тяжкості. Кухарем можуть працювати як жінки, так і чоловіки різного віку. На підприємствах громадського харчування застосовують такі види робочих графіків: лінійний чи змінний (всі працівники починають і закінчують роботу одночасно); стрічковий поточний, ступінчастий (передбачає вихід працівників у різний час з тим, щоб в години "пік" забезпечити найшвидше обслуговування); двобригадний (для підприємств, що працюють в дві зміни); комбінований (для підприємств, що працюють більше 12 годин, наприклад ресторани); сумарного обліку робочого часу (для підприємств, де працівника не можливо забезпечити роботою рівномірно протягом місяця чи року, наприклад вагонів-ресторанів).



## 1.5. Ринок праці

### Області застосування професійних знань:

- Кафе;
- Ресторани;
- Їдальні (дитячі, шкільні, лікарняні, санаторно-курортних закладів та ін)
- Бари;
- Готелі;
- Мережі закладів швидкого харчування
- Пасажирські транспортні засоби (кок – на кораблі, кухар – на потязі у вагоні-ресторані та ін.)





## 1.6. Освітня підготовка

Кіровоградський професійний ліцей сфери послуг;  
Кіровоградський професійний ліцей;  
Знам'янський професійний ліцей;  
Професійно технічне училище №5 м.Світловодськ;  
Капітанівський професійний ліцей переробної промисловості;  
Професійно технічне училище № 11 м.Ульянівка;  
Олександрійський професійний ліцей;  
Кіровоградський професійний ліцей побутового обслуговування;  
Професійно технічне училище № 30 с.Торговиця;  
Професійно технічне училище № 32 м.Бобринець;  
Професійно технічне училище № 33 м.Олександрія;  
Професійно технічне училище № 36 м.Новгородка;  
Гайворонський професійний аграрний ліцей;  
Професійно технічне училище № 38 смт.Голованівськ;  
Професійно технічне училище № 40 м.Новоукраїнка;  
Піщанобрудський професійний аграрний ліцей;  
Філія Кіровоградського професійного ліцею побутового обслуговування  
смт.Олександрівка.





## 1.7. Медичні обмеження

Професію кухаря протипоказано освоювати особам, які мають такі хвороби:

- серцево-судинні захворювання, ревматизм;
- шкірні захворювання;
- запаморочення;
- нервово-психічні захворювання;
- простудні захворювання;
- захворювання легень (туберкульоз, хронічна пневмонія);
- бронхіт, ларингіт, тонзиліт;
- гіпертонія, стійка гіпотонія;
- виразкові хвороби;
- гастрит, коліт;
- захворювання нирок і сечовидільних шляхів;
- цукровий діабет;
- бацилоносійство.
- *Особи, робота яких пов'язана з продуктами харчування, проходять медичний огляд один раз у три місяці, обстеження на туберкульоз — щорічно, а на бацилоносійство та глисти — у строки, встановлені місцевою санітарно-епідеміологічною службою.*
- *Кожний працівник, який проходить медичне обстеження, зобов'язаний мати особисту санітарну книжку встановленої форми, куди заносяться результати медичних оглядів.*



## 1.8. Вимоги до індивідуально-психологічних особливостей;

- Професія кухар за класифікацією Клімова, віднесена до професій типу "людина - техніка" і "людина - людина". Ця професія вимагає від працівника певних індивідуально-психологічних якостей. Кухар повинен мати хороший загальний інтелект, добре розвинені дотик та нюх; координацію рухів рук; високі показники концентрації, переключення, стійкості та об'єму уваги; добре розвинену довготривалу, мовно-логічну, зорову, образну, оперативну пам'ять.
- Особисті якості: добросовісність, ввічливість, охайність, комунікабельність, уважність, відповідальність.
- Кухар повинен бути стриманим та терплячим, доброзичливим. Він може почути від відвідувачів не тільки слова подяки, але й слова невдоволення. Адже смаки у людей різні. Отже, кухарю потрібно бути спостережливою людиною, психологом і педагогом, щоб вчасно відчувати настрій відвідувача і знайти підхід до нього.





## 1.9. Перспективи

- Мережа приватних закладів громадського харчування з кожним роком розширюється за рахунок створення невеликих кафе, кафе-закусочних, кафетеріїв, міні-барів. Така форма господарювання потребує фахівців-універсалів, здатних не тільки готувати їжу, але й організовувати закупівлю сировини, складати калькуляцію, оформляти і подавати страви, спілкуватися з відвідувачами, знати основи економіки, бухгалтерського обліку, трудового законодавства, вміти користуватися різноманітною технікою, що допомагає прискорювати технологічні процеси.
- В період професійної підготовки виплачується стипендія згідно чинного законодавства. Середній заробіток кухаря залежить від фінансового стану підприємства, форми власності, кваліфікації працівника і в різних регіонах на різних підприємствах може коливатися. Професія кухаря дає можливість займатися індивідуальною трудовою діяльністю та на підприємствах, ресторанах, кафе .





## 2.0. Споріднені професії

- кондитер,
- пекар,
- формувальник тіста,
- буфетник,
- офіціант,
- бармен,
- технік-технолог громадського харчування,
- продавець продовольчих товарів,
- метрдотель.
- ресторатор





## 2.1.Загальні поняття

- Хлібобулочна промисловість - галузь харчової промисловості по виробництву хліба і хлібобулочних виробів.
- Пекар - це кваліфікований фахівець для роботи на сучасних хлібозаводах та мініпекарнях, який знає сучасні та традиційні технології хлібовипікання і виготовлення хлібобулочних виробів, святкових короваїв.
- Випікає хліб та хлібобулочні вироби. Замішує тісто, визначає його готовність до випічки. Укладає тісто на листи і відправляє їх у піч. Контролює процес випічки. Регулює рух пічного конвеєра. Визначає готовність виробу.





## 2.2. Коротка історія професії

Професія "пекар" - дуже давня. Хліб прийшов до нас із глибини століть.

Спочатку люди вживали зерна диких злаків у сирому вигляді, потім людина навчилася розтирати зерна і змішувати їх з водою - цей момент вважається першим відкриттям хліба. Друге відкриття хліба зв'язане з винаходом ручних млинів. З густої зернової каші люди ліпили коржі і пекли їх на розпечених каменях.

Остаточне, третє відкриття хліба зв'язане з використанням вогню. Хліб винайшли єгиптяни. Вони перші навчилися розпушувати тісто способом шумування (використовуючи силу мікроорганізмів).

Відбулося це 5-6 тисяч років тому. Таким чином, цей час можна вважати часом створення технології хлібобулочного виробництва. А першими пекарями можна вважати всіх древніх єгипетських жінок - "охоронниць вогню". Слово "пекар" з'явилося в 1300-1200 роках до н.е. Про це свідчать окремі вказівки в письмових джерелах. А як ремесло хлібопечення стає визнаним і шанованим через 8-10 сторіч. Дуже часто пекарів називали "басманниками", від слова "басман" - хліб для царя. Професія пекарів раніше вважалася дуже почесною.

Особливістю російського хлібопечення є виробництво житнього хліба. Останнім часом зафіксований різкий стрибок у розвитку хлібобулочної промисловості. Особливістю на сьогоднішній день є велика кількість приватних, невеликих підприємств (пекарень) хлібобулочної промисловості.





## 2.3. Характер роботи;

- Здійснює процес випікання і смаження кондитерських та хлібобулочних виробів.
- Укладає тістові заготовки на листи, в касети, форми.
- Відсаджує печиво і тістечка на листи.
- Визначає готовність тістових заготовок до випікання.
- Готує л'езон і змазує вироби перед випіканням, садить їх у піч, шафи, закладає в жир (фритюр).
- Контролює температурний режим і вологість в пекарській камері за контрольно-вимірювальними приладами, додержує температуру фритюру.
- Визначає закінчення процесу випікання, смаження виробів; виймає, охолоджує, глазурує вироби; оздоблює їх подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо.
- Обслуговує пекарські камери, жарочні шафи, автомати для виготовлення пончиків та інше обладнання.
- Здійснює первинне оброблення сировини: просіювання, промивання, перебирання, подрібнення, зм'якшення.
- Просіває борошно, замішує і розділяє дріжджове тісто (опарне, безопарне), тісто для лавашу, коржів, пряників тощо.
- Виготовляє різноманітні форми і підготовляє сировину до них.
- Збиває креми, варить сиропи і просочки. Підготовляє напівфабрикати для тортів, тістечок.





## 2.4. Умови праці

- Робоче місце пекаря - це потокова комплексно-механізована лінія, яка включає в себе тістомісильні, ділильні, формовочні, тістозакаточні машини, пекарні-камери, спеціальний стіл, печі.
- Працюють пекарі у спеціалізованих цехах хлібозаводів, пекарень – світлих, чистих до блиску. Специфічні умови пекарного виробництва - підвищена температура і вологість повітря - вимагають від працівників певного фізичного загартування, витривалості.
- Санітарно-гігієнічні умови праці. Робота пекаря важка, напружена, оскільки конвеєр не дає часу на зупинки. Обмежень за віком та статтю немає. Робота організована в три зміни з 8-ми годинним робочим днем. В процесі роботи найбільш навантажені зоровий, руховий і тактильний аналізатори. Висока температура повітря в цеху, сухість негативно впливають на здоров'я людини.
- Фахівець повинен знати будову, принцип дії і правила експлуатації всіх машин і пічних камер; технологічний процес виробництва хлібобулочних і кондитерських виробів; параметри температурного і парового режимів випікання; рецептуру виготовлення різних видів тіста; методи визначення готовності тіста до випікання, якість сировини, напівфабрикатів і готової продукції; стандарти і технічні умови на всі сорти хлібобулочних виробів; правила безпечної праці, виробничої санітарії та електробезпеки.





## 2.5. Ринок праці

### Області застосування професійних знань:

- пекарні;
- хлібозаводи;
- підприємства хлібобулочної промисловості;
- підприємства суспільного харчування (ресторани, кафе, закусочні, їдальні, чайні, буфети);
- заготівельні фабрики;
- комбінати по виробництву напівфабрикатів;
- магазини-пекарні





## 2.6. Освітня підготовка

- Кіровоградський професійний ліцей сфери послуг;
- Професійно технічне училище № 33 м.Олександрія;
- Гайворонський професійний аграрний ліцей;





## 2.7. Медичні обмеження

- Робота не рекомендується людям із захворюваннями серечно-судинної системи, органів дихання, опорно-рухового апарату з порушенням рухових функцій, ендокринних захворювань (цукровий діабет), шкірною алергією і екземою кистей рук, дефектами зору, хронічними інфекційними захворюваннями.
- Робота за професією можлива для осіб з захворюваннями органів слуху, незначними дефектами кінцівок (укладання виробів на лотки, переміщення вагонеток з готовою продукцією та підвезення порожніх вагонеток).





## 2.8. Вимоги до індивідуально-психологічних особливостей;

**Якості, що забезпечують успішність виконання професійної діяльності:**

- висока концентрація і великий обсяг уваги; високий рівень стійкості, переключення і розподілу уваги; добре розвита координація рухів; гарна моторна пам'ять; гарний рівень розвитку смакової і нюхової пам'яті; гарне здоров'я і фізична стійкість (здатність переносити фізичну напругу і високу температуру протягом довгого часу); розвитий нюх, дотик (відчуття температури, тиску) - уміння визначити готовність і якість продукції за допомогою аналізаторів; гарне зорове сприйняття (уміння визначити якість і готовність продукції); розвита словесно-логічна пам'ять (здатність запам'ятати технологію готування різних сортів хлібобулочних виробів); добре розвине "почуття часу".
- Випікати хліб, як говорять пекарі, не може погана людина. Тому спеціаліст повинен бути акуратним, відповідальним, витривалим, з добрим естетичним смаком і розвинутою фантазією.





## 2.9. Перспективи

- Сучасні пекарі працюють на хлібопекарних підприємствах харчової промисловості. Їх робота організована бригадно. Професія розповсюджена по всій території країни, як у селах, так і в містах.
- Пекар має середній рівень заробітної плати.
- Перспективи кар'єрного зростання присутні за наявності достатньої освіти та підвищення професійного розряду.
- Професіоналізм та майстерність спеціаліста дозволяють відкрити власну справу, наприклад пекарню



## 3.0. Споріднені професії

- технік-технолог громадського харчування, продавець
- бісквітник, кондитер, кулінар, вафельник, машиніст потокової лінії формування хлібних виробів, машиніст тістоділильних машин
- тістознавець, формувальник тіста
- технік-технолог хлібопекарського виробництва, пресувальник макаронних виробів



## 3.1.Загальні поняття

- Кондитер -- спеціаліст, який володіє знанням, навиками приготування кондитерських виробів та технологією даного процесу. Це професійний кухар, що створює кондитерські вироби, десерти. Працює на кондитерських фабриках та в спеціалізованих цехах хлібозаводів . Представників цієї професії також можна зустріти в крупних готелях, ресторанах і пекарнях. Рідше кондитером називається людина, чий бізнес пов'язаний з продажем кондитерських виробів. Кондитер займається приготуванням різних видів тіста, начинок, кремів за заданою рецептурою, випікає і прикрашає продукцію. Перевіряє вагу готових виробів Це високоякісні, всілякого вигляду, смаку і аромату кондитерські вироби. При приготуванні використовує ручні інструменти, механічне та електромеханічне обладнання.





## 3.2. Коротка історія професії

Слово "кондитер" походить від італійського дієслова "кандієре", що означає "варити в цукрі".

Саме кондитерське мистецтво виникло та отримало найбільшого розвитку в Італії, у Венеції, лише з появою цукру в кінці XV-початку XVIст. До тих пір солодощі в Європі покупали у арабів, найдавніших кондитерів у світі, яким цукор був відомий з 850 року н.е. Не випадково на Сході, в арабських країнах, дотепер створюються найрізноманітніші у світі солодощі. У той час, як у Європі кондитерська справа розвивалась у напрямку тістечок та печива, араби першими звернули увагу на те, що варіння або плавлення цукру – кандидування – відкриває широкі можливості для приготування різноманітних солодких, десертних, кондитерських виробів і страв. Першими продуктами, які почали варити в цукрі, були соки ягід і фруктів та самі ягоди і фрукти. Так з'явилися сиропи, мармелад, повидло, смоква, джеми, конфітюри, українські сухі варення та закавказькі цукати.

Варіння цукру самого по собі, у чистому вигляді або з незначним додаванням фарбників, прянощів, горіхів, маку, масла, молока та вершків або виноградного вина, доведеного до різного ступеню густоти, також дала цілий ряд кондитерських виробів: льодяники, постний цукор, помадки, тянучки, ірис, грильяж, карамель, ногул та ін. При введенні у киплячий цукор крохмалю, борошна або драгантів виникло нове сімейство кондитерських виробів – халва, нуга, аль-аїца, рахат-лукум та ін. Навіть обсмаження у розтопленому цукрі або в меду виробів з тіста давало своєрідні солодкі кондитерські витвори – чак-чак, медові заварні пряники, тейглахи, багарджи, пахлаву та ін. Словом, цукор та його супутники, патока і мед, були тим фундаментом, на якому та за допомогою якого стало розвиватися кондитерська майстерність.

В наш час кондитерська галузь переживає період підйому, активно опановує нові технології та напрацювання зі суміжних областей кулінарії.



## 3.3. Характер роботи;

- Кондитер - це професія, яка передбачає як ручну, так і механізовану роботу за допомогою автоматичних приладів та устаткування: маслорізка, пекарні, змішувачі, ножі, котли, духові шафи, тощо. Проводить дуже багато різноманітних операцій: фільтрацію, вимірювання, виготовлення тіста, випікання, тощо.
- **Кондитер виконує наступні функції:**
  - виготовляє різноманітні кекси, рулети, печиво, торти і тістечка;
  - формує і виготовляє деталі малюнка;
  - підбирає крем за кольорами, наносить малюнок;
  - готує начинки, сиропи, креми, помаду, мастику;
  - здійснює оформлення тортів і тістечок



### Кондитер повинен знати:

- основні властивості сировини і методи визначення її якості;
- асортимент і технологію приготування різноманітних кондитерських виробів;
- способи оздоблення кондитерських виробів;
- вимоги до якості напівфабрикатів і готових виробів;
- правила технічної експлуатації обладнання.





## 3.4. Умови праці

- Робота кондитера в основному проходить в цеху з 8-годинним робочим днем, в одну або в дві зміни, якщо це велике підприємство. На приватних підприємствах робота залежить від потреби ринку, який диктує свої особливі умови. Але кондитерські, які відрізняються оригінальними виробами, користуються у мешканців міст, сіл великим попитом, і продукція сучасних кондитерів розкуповується дуже охоче, особливо напередодні вихідних та свят.
- Робота кондитера вимагає високої емоційної напруги. Багато часу кондитери проводять з великою кількістю електро-, тепло-, та газоприладів. В цеху постійно висока температура та шум. Тому ці умови праці викликають іноді перенапруження і ризик помилок або навіть призводять до травматизму, перегріву, переохолодження та алергічних захворювань.





## 3.5. Ринок праці

**Області застосування професійних знань:**

- кондитерські фабрики;
- підприємства масового харчування (ресторани, кафе, їдальні, буфети, чайні, закусочні);
- медичні заклади (лікарні, санаторії, оздоровчі табори);
- освітні заклади (школи, дитячі сади, інститути, коледжі, технікуми, училища);
- фабрики-заготівельні, фабрики-кухни, комбінати напівфабрикатів;
- магазини-кулінарії
- хлібзаводи
- приватна практика





## 3.6. Освітня підготовка

- Кіровоградський професійний ліцей сфери послуг;
- Кіровоградський професійний ліцей;
- Знам'янський професійний ліцей;
- Професійно технічне училище №5 м.Світловодськ;
- Професійно технічне училище № 11 м.Ульянівка;
- Олександрійський професійний ліцей;
- Кіровоградський професійний ліцей побутового обслуговування;
- Професійно технічне училище № 30 с.Торговиця;
- Професійно технічне училище № 33 м.Олександрія;
- Гайворонський професійний аграрний ліцей;
- Професійно технічне училище № 38 смт.Голованівськ;
- Професійно технічне училище № 40 м.Новоукраїнка;
- Піщанобрудський професійний аграрний ліцей;





## 3.7. Медичні обмеження

- Робота не рекомендована людям, які мають алергичні реакції на харчові продукти

*та страждаючим на захворювання:*

- органів дихання (бронхіальна астма, хронічна пневмонія та ін.);
- серцево-судинної системи (гіпертонія, серцева недостатність та ін.);
- нирок та сечових шляхів (нефрит, ниркова недостатність та ін.);
- опорно-рухового апарату, які обмежують рухливість рук;
- нервової системи (менінгіт, мієліт та ін.);
- органів зору (значне зниження гостроти зору),
- шкіри із локалізацією на кистях рук (дерматити, екзема та ін.).





## 3.8. Вимоги до індивідуально-психологічних особливостей;

- Працювати кондитером може не кожний. Ця професія вимагає від працівника певних індивідуально-психологічних якостей. Кондитер повинен мати хороший невербальний інтелект, високий рівень оперативної пам'яті, концентрації та стабільності уваги, вміння переключати та розподіляти увагу, мати розвинуте наочно-дійове та просторове мислення. Також мати стійкий інтерес до художньої діяльності, здібності до професій типу "людина - художній образ": добре ліпити, малювати; розвинену творчу уяву. У кондитера повинна бути розвинена тактильна, м'язова та температурна чутливість, хороший нюх, слух, смак, правильне відчуття кольору, хороша зорова та моторна координація, високий ступінь координації рухів рук.
- Професія кондитера потребує високої пунктуальності, акуратності: точно дотримуватися температурного режиму, витримувати точну рецептуру, виконувати всі технологічні операції, витривало переносити знаходження в гарячому цеху, де випікаються вироби, вчасно охолоджувати їх.
- Кондитер повинен бути людиною творчою, тому що вироби, які він готує приносять людям радість і святковий настрій.





## 3.9. Перспективи

- Після навчання у випускників дуже високі перспективи щодо працевлаштування. Якщо навіть заклади громадського харчування неохоче беруть молодь без досвіду, є можливість працювати у приватних підприємствах, що бурхливо розвиваються. Великі кондитерські фабрики та цехи теж охоче приймають молодь, яка стажується та набуває досвіду біля майстрів-кондитерів. Кваліфіковані кондитери мають можливість відкривати власні кафе.
- Кар'єра кондитера починається в їдальні, кафе або фабриках та заводах по виготовленню кондитерських виробів на посаді помічника кондитера або кондитера 1 категорії. Кондитер може підвищити свою кваліфікацію до 6, найвищого розряду. Таких спеціалістів найбільш потребують кухні великих та багатих ресторанів, готелів, де вони виготовляють VIP-замовлення. Це оригінальна, одинична робота. Відповідно заробітна плата кондитера ресторана на порядок вища за штатного кондитера кафе.





## 4.0. Споріднені професії

- кухар
- пекар
- кулінар
- технолог (харчові технології)
- дегустатор
- офіціант
- бармен
- продавець.





## 4.1. Загальні поняття

- Офіціант (від латинського *officians* - службовець) - працівник ресторану, кафе, бара, їдальні, закусочної, підприємства харчування в туристичних комплексах, готелях і на транспорті, що подає страви відвідувачам. В обов'язки офіціанта входить сервіровка столу, зустріч відвідувачів, знайомство їх з меню, у разі потреби - поради у виборі блюд, одержання замовлення, передача замовлень у гарячий і холодний цехи кухні, пробивання чеків на касовому апараті, доставка замовлення відвідувачу, розрахунок з ним, збір використаного посуду.

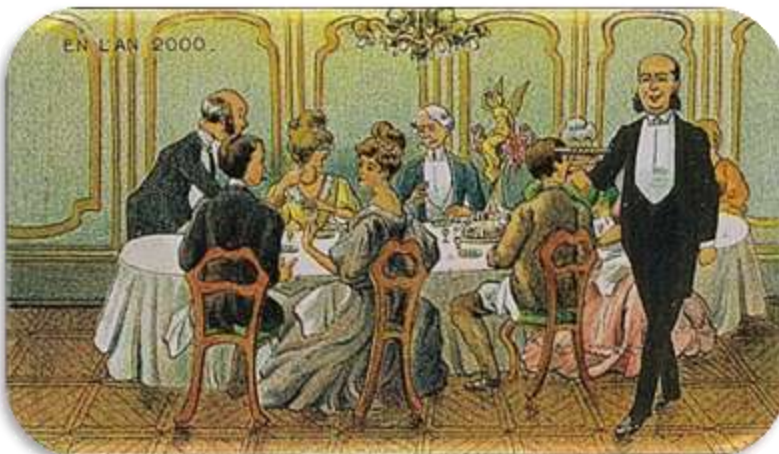
Несе матеріальну відповідальність за збереження посуду і виручку.





## 4.2. Коротка історія професії

- Професія офіціанта має довгу історію. Перші офіціанти з'явилися в Древньому Єгипті 6 тисяч років тому назад. Слово «офіціант» німецького походження і в перекладі означає «служити», «виконувати».
- В Європі офіціанти з'явилися разом з ресторанами європейського типу. Офіціантові належало носити фрак, білий жилет, краватку-метелик і рукавички, бути поголеним і постриженим, на відміну від полових, які обслуговували відвідувачів в трактирах і були одягнені в білі сорочки навипуск. В основному, полові були з селян. Хлопчика брали в підручні, і він протягом чотирьох років освоював ази професії, починаючи з мийника посуду і прибиральника. Потім молода людина поступово оволодівала наукою подачі страв, роботи з клієнтами, правилами розрахунку. Тільки після цього він міг надягати білу сорочку і шовковий пояс, за який ховався «лопатник» - пращур блокнота з відділенням для грошей для розрахунку з клієнтами. Спочатку полові не отримували платню за роботу, а платили за те, що працюють. Розрахунок пологового із закладом проводився марками-еквівалентами грошей. Марки отримували з каси і обмінювали на гроші від клієнтів. Чайові здавалася в буфет і в кінці дня ділилися між всіма.





## 4.3. Характер роботи;

- Професійна діяльність офіціанта передусім, передбачає спеціально спрямоване спілкування між ним і відвідувачами. За робочий день офіціант спілкується з різними за віком та індивідуально-психологічними характеристиками людьми: молодими і літніми, жінками і чоловіками, цікавими не дуже інтересними, спокійними і дратівливими, активними, енергійними і повільними. Всі вони різні, але потребують поради і допомоги офіціанта, іноді покладаються на його смак і професійну компетенцію.
- Офіціант задовго до того, як прийдуть відвідувачі, розпочинає свою роботу. Він розставляє столи, накриває їх скатертинами, сервірує їх, розкладає серветки. Залежно від характеру обслуговування сервіровка столів буває різною: до сніданку стіл накривають інакше ніж до обіду, а вечірні банкетні столи сервірують більш святково. Досвідчений офіціант знає, що красива сервіровка столу доповнює смакові якості страв, створює хороший настрій у гостей.
- Досвідчений офіціант швидко визначає, які люди сіли за столик, і майже точно знає, що саме вони замовлять. Одному з сидячих за столом потрібно посміхнутися, з іншими пожартувати. Приймавши замовлення, офіціант передає його на кухню, пробиваючи на касовому апараті вартість замовлення.
- Офіціант активно формує своєю роботою перше враження відвідувачів не тільки про самого себе, але й про своє підприємство.





## **В обов'язки офіціанта входить:**

- отримання посуду, столових приборів;
- сервіровка столів;
- зустріч відвідувачів та ознайомлення їх з меню;
- прийом замовлень;
- доставка замовлених страв до столу;
- розрахунок з відвідувачем;
- збір використаного посуду.



## **Офіціант повинен знати:**

- принципи складання меню;
- кулінарну характеристику страв, напоїв, вимоги до їх оформлення, правила і черговість їх подачі;
- форми і документацію розрахунку з відвідувачами;
- будову контрольно-касових апаратів і правила їх експлуатації;
- порядок обслуговування урочистостей і види бенкетів, прогресивні форми обслуговування





## 4.4. Умови праці

- Специфікою для професійної діяльності офіціанта є те, що вона не піддається істотній механізації і автоматизації, основна частина робочих операцій виконується без застосування якихось технічних засобів, тобто безпосередньо з використанням ручної праці.
- Професійна діяльність офіціанта весь час відбувається на ногах, їм часто доводиться переносити важкі таці з їжею, посудом, напоями, долаючи при цьому значну в сукупності відстань. Дослідження показали, що за день офіціант проходить в середньому до 30 км.
- Робота офіціанта організовується за змінами, після кожної з них він має вільний час для відпочинку. Звичайно офіціанти працюють бригадами, але можлива й індивідуальна форма роботи.
- За умовами роботи офіціант повинен постійно рухатися, тому необхідний підбір відповідного легкого та зручного взуття.
- Офіціанти працюють переважно в закритому приміщенні з мікрокліматом побутового характеру, але й за таких умов їм загрожують протяги. Часто їм доводиться працювати і на відкритих майданчиках, на пароплавах, це залежить від специфіки ресторану, кафе, бару чи пори року. Тому він повинен дотримуватися не тільки правил особистої гігієни, але й серйозно ставитись до стану свого здоров'я.
- Професійна діяльність офіціанта є відносно безпечною, але можуть траплятися ковзання, падіння та опіки.





## 4.5. Ринок праці

- Сьогодні професія стала дуже поширеною, завдяки створенню розгалуженої мережі підприємств ресторанного господарства. Головною метою роботи офіціанта є оперативне обслуговування відвідувачів.

### Області застосування професійних знань:

- Ресторани;
- Кафе; літні майданчики
- Бари;
- Казино, нічні клуби
- Пасажирські транспортні засоби (вагони-ресторани в потягах, літаки, пароплави та ін)
- Оздоровчі заклади (санаторії, табори та ін).





## 4.6. Освітня підготовка

- Кіровоградський професійний ліцей сфери послуг
- Професійно технічне училище № 33 м.Олександрія





## 4.7. Медичні обмеження

- Медичними протипоказаннями щодо професійного навчання та роботи за професією офіціанта є: хронічні захворювання органів дихання, опорно-рухового апарату, нервові захворювання та психічні відхилення, захворювання шкіри, серйозні порушення зору та слуху.
- Професію офіціанта не рекомендується вибирати особам, які помічають за собою неприємні переживання (тривогу, пригнічення) від контактів з людьми, кому важко побороти дратівливість, нестерпне ставлення до індивідуальних смаків та особливостей зовнішнього вигляду людей.
- Високий рівень нейротизму (схильність нервової системи давати зриви при значному навантаженні) не сприяє продуктивності праці офіціанта та гарному настрою клієнтів.
- Неврівноваженість, підвищена імпульсивність, погана регуляція емоційно-вольового стану можуть привести до конфліктної ситуації, що зовсім не відповідає вимогам, які висуває сфера обслуговування.
- Труднощами для заняття професійною діяльністю офіціанта є емоційна нестабільність, агресивність, легковажність, низький рівень розвитку переключення і розподілу уваги, ригідність.
- За ступенем важкості робота офіціанта більш підходить чоловікам, ніж жінкам, але певних обмежень щодо статі за цією професією не існує.



## 4.8. Вимоги до індивідуально-психологічних особливостей;

- Робота офіціанта вимагає бути комунікабельним, тактовним, уважним, мати чітку координацію рухів. Офіціантам властиві емоційна стабільність та високий розвиток загального інтелекту. Професія офіціанта потребує від людини високої фізичної витривалості
- Той, хто вибирає професію офіціанта, повинен легко і вільно вступати в контакти з людьми, різними за віком, психологічними особливостями, за всіх обставин бути ввічливим, приємним у спілкуванні, вміти приховувати від відвідувачів свій іноді поганий настрій. Кожний робочий день офіціанта це енциклопедія психологічних контактів.
- Професія офіціанта вимагає специфічних особливостей пам'яті. Йому не досить бездоганно знати найменування і ціни страв і напоїв. Він повинен утримувати в пам'яті назви страв, які замовив не один і не два відвідувачі, а декілька, час їх замовлень і подавання. Офіціант повинен швидко і точно рахувати, щоб не помилитися при розрахунку з відвідувачем і не затримати його. Він повинен володіти довготривалою і оперативною пам'яттю.
- Останнім часом відкрилося багато ресторанів, кафе, що спеціалізуються на іноземній кухні. Тому офіціанти повинні володіти іноземними мовами. Завдяки цьому офіціант може без зайвих клопотів спілкуватися з відвідувачами, що приїждять до нас з різних країн.





## 4.9. Перспективи

- Сьогодні професія офіціанта не відмирає тому, що жоден ресторан, кафе, бар, місце продажу напоїв та їжі неможливі без офіціанта. Завдяки створенню розгалуженої мережі державних і приватних кафе, ресторанів, барів, казино, які розповсюджені по всій країні, але найбільш сконцентровані у великих містах, туристичних центрах і різняться між собою кількістю працівників, видами послуг, що надаються, потреба в офіціантах існує постійно.
- Ризик безробіття невеликий.

*Перспективи професійного зростання:*

Підвищення кваліфікації, адміністративний ріст (заняття посади метрдотеля), продовження освіти в середніх спеціальних і вищих навчальних закладах і одержання професії "менеджер підприємства торгівлі і суспільного харчування". Професія офіціанта затребувана на ринку праці, особливо в період масового відпочинку.





## 5.0. Споріднені професії

- Бармен
- Кухар
- Кондитер
- Метродотель
- Продавець продовольчих товарів
- Товарознавець
- Контролер-касир
- Буфетник
- Менеджер підприємства торгівлі і суспільного харчування
- Адміністратор ресторанного залу
- Майстер ресторанного обслуговування
- Технік-організатор готельного господарства

