***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання №1

з професії:7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  сироп для просочування кавовий;  булочку «Листочок» | кг  шт. | 0,250  10/0,100 |
| ІІ | Приготувати:  сироп інвертний;  булочку «Квітка» | кг  шт. | 0,250  10/0,100 |
| ІІІ | Приготувати:  сироп лимонний;  булочку «Лимонна» | кг  шт. | 0,250  10/0,100 |

Термін виконання - 3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 2

з професії:7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  начинку з м’яса ;  пиріжки печені з м’ясом | кг  шт. | 0,250  10/0,075 |
| ІІ | Приготувати:  начинку з капусти свіжої;  пиріг закритий з капустою | кг  кг | 0,350  1,000 |
| ІІІ | Приготувати:  начинку з яблук;  пиріжки печені з яблуками | кг  шт. | 0,250  10/0,075 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 3

з професії:7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  пісочне печиво «Листочок»;  пісочну крихту | кг  кг | 1,0  0,100 |
| ІІ | Приготувати:  Пісочний торт «Насипний»;  начинку цитрусову | кг  кг | 1,0  0,100 |
| ІІІ | Приготувати:  пісочне печиво «Прямокутне»;  шоколадну крихту | кг  кг | 1,0  0,100 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 4

з професії:7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  начинку з м'ясом;  кулеб’яку з м'ясом | кг  шт. | 0,550  1,0 |
| ІІ | Приготувати:  начинку з капусти;  кулеб’яку з капустою | кг  шт. | 0,550  1,0 |
| ІІІ | Приготувати:  начинку з капусти та грибів;  кулеб’яку з капустою та грибами | кг  шт. | 0,550  1,0 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 5

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного

господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  начинка з маку;  пиріг маковий «Квітка» | кг  кг | 0,450  1,000 |
| ІІ | Приготувати:  начинка з сиру кисломолочного;  пиріг напіввідкритий з сирною начинкою | кг  кг | 0,450  1,000 |
| ІІІ | Приготувати:  начинка з риби;  кулеб’яку з рибною начинкою | кг  кг | 0,450  1,000 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 6

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  начинку з ліверу;  млинчики з лівером | кг  шт. | 1,0  20/0,185 |
| ІІ | Приготувати:  начинку з грибів;  млинчики з грибами | кг  шт. | 1,0  20/0,185 |
| ІІІ | Приготувати:  начинку з риби;  млинчики з рибною начинкою | кг  шт. | 1,0  20/0,185 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 7

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  сироп тиражний;  коврижку медову | кг  кг | 0,100  1,0 |
| ІІ | Приготувати:  крем сметанний;  перекладанець медовий | кг  кг | 0,850  1,0 |
| ІІІ | Приготувати:  крем сметанний;  медівник | кг  кг | 0,850  1,0 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 8

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  крем масляний «Новий»;  бісквітне тістечко «Рулет з масляним кремом та желе» | кг  шт. | 0,500  10/0,075 |
| ІІ | Приготувати:  крем сметанний;  млинцевий пиріг з сметанним кремом | кг  кг | 0,500  1,000 |
| ІІІ | Приготувати:  крем вершково-сметанний;  торт «Айсберг» з вершково-сметанним кремом | кг  шт. | 0,500  1,000 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 9

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт  (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  помаду білу основну;  тістечко «Пісочне, глазуроване помадою» | кг  шт. | 0,250  10/0,080 |
| ІІ | Приготувати:  желе фруктово-вершкове ;  тістечко кільце горіхове | порція  шт. | 6  10/0,080 |
| ІІІ | Приготувати:  помаду шоколадну;  тістечко «Пісочна смужка з фруктовою начинкою» | кг  кг | 0,100  10/0,080 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 10

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  крем масляний основний;  тістечко «Пісочне з кремом» | кг  шт. | 0,250  10/0,075 |
| ІІ | Приготувати:  крем білковий ;  тістечко «Пісочне з білковим кремом» | кг  шт. | 0,250  10/0,075 |
| ІІІ | Приготувати:  крем масляний;  бісквітне тістечко «Весняна поляна» | кг  шт. | 0,250  10 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 11

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  начинку з маку;  пиріг «Бабусина серветка» з маком | кг  кг | 0,550  1,0 |
| ІІ | Приготувати:  начинку з капусти;  кулеб’яку з капустою | кг  кг | 0,550  1,0 |
| ІІІ | Приготувати:  начинку з риби;  кулеб’яку з рибою | кг  кг | 0,550  1,0 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 12

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  тираж;  пряники глазуровані | кг  кг | 0,250  1,0 |
| ІІ | Приготувати:  глазур сирцева для оздоблення;  пряники м'ятні | кг  кг | 0,250  1,0 |
| ІІІ | Приготувати:  глазур сирцева;  пряник дорожній | кг  кг | 0,250  1,0 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 13

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  крем білковий сирцевий;  тістечко «Пісочний кошик з білковим кремом» | кг  шт. | 0,250  10/0,075 |
| ІІ | Приготувати:  крем вершково -сирний;  пиріг пісочний «Баунті» | кг  шт. | 0,500  1,000 |
| ІІІ | Приготувати:  прикраси з желе;  тістечко «Пісочний кошик з варенням» | кг  шт. | 0,100  10/0,075 |

Термін виконання –3 години. ***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 14

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  крем білковий ;  вафельну трубочку з білковим кремом | кг  шт. | 0,250  10/0,080 |
| ІІ | Приготувати:  масляний основний;  бісквітне тістечко «Улюблене» | кг  шт. | 0,250  10/0,070 |
| ІІІ | Приготувати:  крем масляний на цукровій пудрі;  тістечко « Смужка» бісквітне з масляним кремом | кг  шт. | 0,100  10/0,045 |

Термін виконання –3 години. ***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 15

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт  (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  начинку з риби;  розтягай з рибною начинкою | кг  шт. | 0,400  10/0,140 |
| ІІ | Приготувати:  начинку з сиру кисломолочного;  ватрушки із сирною начинкою | кг  шт. | 0,250  10/0,075 |
| ІІІ | Приготувати:  начинку з ліверу;  пиріжки печені з ліверною начинкою | кг  шт. | 0,400  10/0,120 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 16

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниці виміру | Кількість  робіт  (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  начинку з сиру кисломолочного;  сочники прісні здобні із сиром | кг  шт. | 0,250  10/0,075 |
| ІІ | Приготувати:  начинку з сиру кисломолочного ;  ватрушки прісної здобної із сиром | кг  шт. | 0,250  10/0,075 |
| ІІІ | Приготувати:  начинку фруктову ;  пиріжки прісні здобні | кг  шт. | 0,250  10/0,075 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 17

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт/вага,кг) |
| І | Приготувати:  крем сирно-вершковий;  млинцевий торт «Червоний оксамит» | кг  кг | 0,400  1,000 |
| ІІ | Приготувати:  крем масляно - шоколадний;  торт «Бісквітно-кремовий» | кг  кг | 0,400  1,000 |
| ІІІ | Приготувати:  крем масляний кавовий;  торт бісквітний «Кавовий» | кг  кг | 0,400  1,000 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 18

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  крем масляний горіховий;  торт бісквітний «Ягідна поляна» | кг  кг | 0,300  1,200 |
| ІІ | Приготувати:  крем масляний на згущеному молоці;  тістечко «Пісочна смужка з фруктовою начинкою» | кг  шт. | 0,300  10/0,080 |
| ІІІ | Приготувати:  прикраси з желе;  тістечко «Пісочний кошик з желе і фруктів» | кг  шт. | 0,100  10/0,075 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 19

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  Начинку сирно-кремову;  пиріг з млинчиків | кг  кг | 0,350  0,800 |
| ІІ | Приготувати:  начинку грибну;  пиріжки з млинчиків з грибною начинкою | кг  шт. | 0,500  10 /0,120 |
| ІІІ | Приготувати:  начинку яблучну;  налисники з яблуками | кг  шт. | 0,700  10/0,185 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 20

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  начинку із сухофруктів ;  пиріг дріжджовий закритий з сухофруктами | кг  кг | 0,200  0,500 |
| ІІ | Приготувати:  начинку з моркви і яблук;  пиріг дріжджовий відкритий з яблуками | кг  кг | 0,300  0,500 |
| ІІІ | Приготувати:  начинку макову;  пиріг дріжджовий напіввідкритий з маком | кг  кг | 0,200  0,500 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 21

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  крем сметаний ;  торт «Сметанник» | кг  кг | 0,350  1,0 |
| ІІ | Приготувати:  крем масляно-шоколадний;  торт «Чорносмородиновий» | кг  кг | 0,200  1,0 |
| ІІІ | Приготувати:  крем вершковий;  торт пісочний з вершковим кремом | кг  шт | 0,400  1,0 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 22

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  начинку жирову ;  вафельні перекладанці | кг  кг | 0,700  1,0 |
| ІІ | Приготувати:  масляний крем на згущеному молоці;  вафельні трубочки з кремом | кг  шт. | 0,500  10/0,070 |
| ІІІ | Приготувати:  крем вершковий  вафельні трубочки з горіхами | кг  шт. | 0,500  10/0,070 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 23

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  крем масляно-кавовий;  рулет бісквітний «Фантазія» | кг  кг | 0,500  1,000 |
| ІІ | Приготувати:  крем сирно-масляний ;  рулет бісквітний «Екстра» | кг  кг | 0,500  1,000 |
| ІІІ | Приготувати:  начинку фруктову;  рулет бісквітно-фруктовий «Новинка» | кг  кг | 0,500  1,000 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 24

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  крем масляний;  тістечко «Пісочне з фруктовою начинкою і кремом» | кг  шт. | 0,250  10/0,080 |
| ІІ | Приготувати:  вершково-сирний крем;  торт пісочно - сирний | кг  кг | 0,500  1000 |
| ІІІ | Приготувати:  помаду основну ;  тістечко «Пісочне глазуроване помадою» | кг  шт. | 0,200  10/0,080 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 25

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  начинку з рисом та яйцем;  пиріжкі печені з рисом та яйцем | кг  ш. | 0,400  10/0,100 |
| ІІ | Приготувати:  начинку гречану з сиром;  пиріжки печені з гречаною кашею і сиром | кг  шт. | 0,400  10/0,100 |
| ІІІ | Приготувати:  начинку горохову;  пиріжки печені з горохом | кг  шт. | 0,400  10/0,100 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 26

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт/вага,кг) |
| І | Приготувати:  посипку горіхову;  печиво прісне здобне з горіховою присипкою | кг  шт. | 0,100  25/0,023 |
| ІІ | Приготувати:  помаду шоколадну;  печиво прісне здобне з сиром | кг  шт. | 0,100  20/0,043 |
| ІІІ | Приготувати:  пісочний н/ф шоколадний;  печиво масляно –шоколадне «Листочок» | кг  кг | 1,200  1,000 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 27

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  крем масляно-горіховий;  тістечко «Бісквітне з масляно-горіховим кремом» | кг  шт. | 0,100  10/0,045 |
| ІІ | Приготувати:  крем масляний основний на згущеному молоці;  тістечко бісквітне «Ліра» | кг  шт. | 0,150  10/0,050 |
| ІІІ | Приготувати:  крем масляно-шоколадний ;  тістечко «Бісквітне з масляно-шоколадним кремом» | кг  шт. | 0,150  10/0,075 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 28

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  начинку фруктову;  рулет бісквітно- фруктовий | кг  кг | 0,300  1,0 |
| ІІ | Приготувати:  крем масляний з кисломолочним сиром;  рулет «Екстра» | кг  кг | 0,200  0,500 |
| ІІІ | Приготувати:  крем масляно-шоколадний;  рулет шоколадний | кг  кг | 0,300  1,0 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 29

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  начинку макову ;  рулет з маком | кг  шт. | 0,200  2/0,450 |
| ІІ | Приготувати:  начинку із сухофруктів;  рулет із сухофруктами | кг  шт. | 0,200  2/0,450 |
| ІІІ | Приготувати;  начинку з яблук;  рулет з яблуками | кг  шт. | 0,200  2/0,450 |

Термін виконання –3 години.

***Професійно-практична підготовка***

Комплексне кваліфікаційне завдання № 30

з професії: 7412 **«Кондитер»**

Ви працюєте кондитером 3-го розряду на підприємстві ресторанного господарства. Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

* організувати робоче місце, підібрати посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
* підготувати сировину до виробництва виробів;
* користуючись технологічною документацією, розрахувати кількість сировини на задану кількість;
* приготувати кондитерські вироби, зробити їх якісну оцінку;
* підібрати посуд, оформити та подати вироби;
* дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Варіант | Назва робіт | Одиниця  виміру | Кількість  робіт (шт./вага,кг) |
| І | Приготувати:  крем масляний;  торт «Дарунок» | кг  кг | 0,370  1,0 |
| ІІ | Приготувати:  крем масляно-шоколадний;  торт «Бісквітно-кремовий» | кг  кг | 0,370  1,0 |
| ІІІ | Приготувати:  крем масляний з какао;  торт «До чаю» | кг  кг | 0,400  1,0 |

Термін виконання –3 години.