

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Брянский государственный аграрный университет»

Институт дополнительного профессионального образования

Принята Ученым советом  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ  
Протокол № 4 от  
«17» ноября 2022 г



Утверждаю

Врио ректора

С.М. Сычёв

2022 г

## ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Кондитер V разряда

(наименование программы)

Брянская область

2022

Разработчик:

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент  
кафедры технологического оборудования  
животноводства и перерабатывающих  
производств

*(ученая степень и (или) ученое звание, должность,  
структурное подразделение)*

  
(подпись)

В.Е. Гапонова  
*(И.О. Фамилия)*

Руководитель программы:

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент  
кафедры технологического оборудования  
животноводства и перерабатывающих  
производств

*(ученая степень и (или) ученое звание, должность,  
структурное подразделение)*

  
(подпись)

В.Е. Гапонова  
*(И.О. Фамилия)*

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Методической комиссией

инженерно-технологического института  
*(структурное подразделение)*

Протокол № 2 от «27» 10 20 22 г.

Председатель методической комиссии  
института

  
(подпись)

В.В. НИКИТИН  
*(И.О. Фамилия)*

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Ученым советом

инженерно-технологического института  
*(структурное подразделение)*

Протокол № 7 от «27» 10 20 22 г.

Директор института

  
(подпись)

А.И. Купренко  
*(И.О. Фамилия)*

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b> .....	<b>4</b>
1.1. Цель и задачи реализации программы .....	4
1.2. Нормативно-правовая база .....	4
1.3. Планируемые результаты обучения.....	5
1.4. Категория обучающихся.....	9
1.5. Форма обучения, срок освоения и режим занятий.....	9
1.6. Документ, выдаваемый по результатам освоения программы.....	9
<b>2. СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ</b> .....	<b>10</b>
2.1. Учебный план .....	10
2.2. Календарный учебный график.....	11
2.3. Содержание программы по модулям.....	12
<b>3. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ</b> .....	<b>20</b>
3.1. Кадровое обеспечение.....	20
3.2 Материально-техническое и программное обеспечение реализации программы.....	31
3.3.Учебно-методическое и информационное обеспечение программы.....	33
<b>4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ</b> .....	<b>35</b>

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Цель и задачи реализации программы

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт:

- изготовления теста, полуфабрикатов, хлебобулочных, кондитерских изделий и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- изготовления отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- организовывать и контролировать текущую деятельность бригады кондитеров;
- управления текущей деятельностью кондитерского цеха.

Группа занятий: 12901 Кондитер (4-5 разряда), (код ЕТКС) – 7512.

### 1.2. Нормативно-правовая база

Образовательная программа профессионального обучения - комплекс нормативно методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников программы профессиональной подготовки (переподготовки) по профессии 12901 Кондитер (4-5 разряда).

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы профессионального обучения (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2013 г;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), а также с учётом требований работодателей и рынка труда;
- Приказ Минтруда России от 07.09.2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940)
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОКПДТР 16675, Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012)
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №885/390 О практической подготовке обучающихся (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020, регистрационный № 59778);
- Уставом ФГБОУ ВО Брянский ГАУ и локальными нормативными актами университета в части, касающейся профессионального обучения;
- Положением о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

### 1.3. Планируемые результаты обучения

В соответствии с требованиями профессионального стандарта «Кондитер» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015, регистрационный № 38940) выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом трудовых функций квалификации, относящихся к обобщенной трудовой функции «Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента», «Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров».

Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	V/01.4
Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	V/02.4
Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	C/01.5
Организация работы бригады кондитеров	C/02.5
Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров	C/03.5

Таблица 1

### Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Знания	Умения	Практический опыт
Производство кондитерской и шоколадной продукции и в организациях питания	ПК-5.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о	Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции. Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции. Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения. Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции. Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции. Подготовка товарных

		<p>производстве кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке.</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p>	<p>имеющимися условиями хранения.</p> <p>Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента.</p>	<p>отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха.</p>
	<p>ПК- 5.2.</p> <p>Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Организация питания, в том числе диетического.</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь.</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов.</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации.</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.</p>	<p>Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию.</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.</p> <p>Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.</p> <p>Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального.</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства</p>	<p>Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента.</p> <p>Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции.</p> <p>Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь.</p>
	<p>ОК-1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,</p>	<p>Сущность и социальную значимость профессии повара.</p>	<p>Проявлять интерес к профессии повара</p>	<p>Сущностью своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>

	проявлять к ней устойчивый интерес.			
	ОК-2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Работу и выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач помощника повара	Оценивать эффективность и качество изготовленной продукции	Методами и способами выполнения профессиональных задач определенных руководителем
	ОК-3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Параметры итогового контроля и оценку собственной деятельности	Проводить анализ рабочей ситуации, нести ответственность за результаты своей работы.	Методами контроля и коррекции собственной деятельности.
	ОК-4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Необходимая информация для эффективного выполнения профессиональных задач.	Проводить поиск необходимой информации.	Необходимой информацией для решения профессиональных задач.
	ОК-5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Информационно-коммуникационные технологии в общественном питании	Использовать информационно-коммуникационные технологии в общественном питании	Современными технологиями в производстве полуфабрикатов и готовой продукции
	ОК-6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Правила работы в коллективе	Эффективно работать в коллективе поваров	Умением общения с клиентами и руководством.
	ОК-7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Правила санитарной гигиены производственных помещений	Проводить подготовку производственных помещений, в соответствии с санитарными требованиями.	Способностью поддерживать производственные помещения в отличном санитарном состоянии.

#### 1.4. Категория обучающихся

К освоению основной программы профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

#### 1.5. Форма обучения, срок освоения и режим занятий

Форма обучения: очно-заочная.

Форма получения образования: в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Срок реализации программы – 8 недель.

Трудоемкость программы - 240 академических часа, из них 38 часов – контактная работа, 202 часа - самостоятельная работа, 52 часа - учебная практика, 52 часа – производственная практика, 4 часа – квалификационный экзамен.

Режим занятий: 4-6 часов в день.

Продолжительность учебного часа - 45 минут с 5 минутным перерывом.

Форма организации: групповая работа.

Реализация программы возможна с использованием электронного обучения и

дистанционных образовательных технологий.

### 1.6. Документ, выдаваемый по результатам освоения программы

По окончании обучения слушателям выдается документ о квалификации (свидетельство о профессии рабочего, должности служащего) установленного образца.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Содержание реализуемой программы профессионального обучения «Кондитер 4 разряда» и отдельных ее компонентов (дисциплин, модулей, иных видов учебной деятельности обучающихся) направлено на достижение целей программы, планируемых результатов ее освоения.

### 2.1. Учебный план программы

Таблица 2

№п/п	Наименование модуля /практики	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля	Код компетенции
			Всего	В том числе				
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия			
	<b>Общепрофессиональный модуль</b>						<b>ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>	
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	16	4	4	-	12	з (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4
2	Техническое оснащение и организация рабочего места	20	8	4	4	12	з (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6
3	Основы товароведения продовольственных товаров	18	4	2	2	14	з (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-6, ОК-7
	<b>Профессиональные модули</b>						<b>ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>	
4.	Технология изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной	30	10	2	8	20	з (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6

	продукции разнообразного ассортимента							
5	Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	30	10	2	8	20	з (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2., ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-7
	<b>Вариативная часть</b>							<b>ПК-5.1, ПК-5.2 ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>
6	Основы калькуляции и учета	18	2	2	-	16	з (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4
7	Учебная практика	52				52	з (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7
8	Производственная практика	52				52	з (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7
9	Квалификационный экзамен	4				4	з (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7
	<b>Итого:</b>	<b>240</b>	<b>38</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>202</b>	<b>з (Т)</b>	

## 2.2. Календарный учебный график

Продолжительность учебного периода: – 8 недель.

Режим занятий: 4-6 часов в день.

Промежуточная аттестация обучающихся: - после окончания изучения соответствующих модулей.

Квалификационный экзамен - по завершении обучения по программе профессиональной подготовки.

График проведения занятий в соответствии с расписанием.

Таблица 3

№ п/п	Наименование модуля /практики	Трудоемкость, час.	Учебные недели (часов)							
			1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	5 нед	6 нед.	7 нед.	8 нед.
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	16	16							
2	Техническое оснащение и организация рабочего места	20	10	10						
3	Основы товароведения	18		18						

	продовольственных товаров									
4	Технология изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.	30			20	10				
5	Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	30				10	20			
6	Основы калькуляции и учета	18				9	9			
7	Учебная практика	52					6	20	26	
8	Производственная практика	52						15	10	27
9	Квалификационный экзамен	4								4
10	<b>Итого:</b>	240	26	28	20	29	35	35	36	31

### 2.3. Содержание программы по модулям

#### МОДУЛЬ 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Таблица 4

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля
			Всего	В том числе			
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия		
<b>1</b>	<b>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>з (Т)</b>
1.1	Основы микробиологии.	4	1	1	-	3	
1.2	Основы гигиены и санитарии.	6	2	2	-	4	
1.3	Гигиена труда работников предприятий общественного питания.	6	1	1	-	5	
	<b>Итого:</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>з (Т)</b>

#### Тема 1.1 Основы микробиологии.

Понятие о микроорганизмах, их распространение в природе. Виды пищевых инфекционных заболеваний. Возбудители острых кишечных инфекций, меры предупреждения. Виды зоонозов, их возбудители и источники инфекций. Понятие и классификация пищевых отравлений. Пищевые инфекции бактериального и не бактериального происхождения. Меры предупреждения отравлений. Глистные заболевания и меры их предупреждения.

#### Тема 1.2 Основы гигиены и санитарии.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре - материал для их изготовления, маркировка, санитарная обработка. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов – транспорт, тара, условия перевозки.

Складские помещения - приемка сырья, условия и сроки хранения. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления изделий - санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработке продуктов, требования к рабочему месту, к механической обработке продуктов, к тепловой обработке продуктов. Санитарные требования к приготовлению скоропортящихся кремов и кондитерских изделий. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей - отпуск готовой продукции. Санитарно-пищевой надзор и службы его осуществляющие.

### **Тема 1.3 Гигиена труда работников предприятий общественного питания.**

Гигиена труда работников предприятий общественного питания. Профессиональные вредности производства и меры по их устранению. Производственный травматизм. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарный режим работников на производстве.

Тестирование.

## **МОДУЛЬ 2. Техническое оснащение и организация рабочего места**

Таблица 5

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля
			Всего	В том числе			
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия		
<b>2</b>	<b>Техническое оснащение и организация рабочего места</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>з (Т)</b>
2.1.	Машины для подготовки кондитерского сырья	6	2	2		4	
2.2.	Машины для приготовления и обработки теста	4	2		2	2	
2.3.	Тепловое оборудование	6	2		2	4	
2.4	Холодильное оборудование	4	2	2		2	
	<b>Итого:</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>з (Т)</b>

### **Тема 2.1 Машины для подготовки кондитерского сырья**

Характеристика и классификация машин для работы в кондитерском цеху. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для дробления орехов и растирания мака. Машина для нарезки монолита масла.

### **Тема 2.2 Машины для приготовления и обработки теста**

Классификация и характеристика машин для кондитерского цеха. Машины для замеса теста. Машины для раскатки дрожжевого и пресного теста. Машины для взбивания кремов, приготовления блинного, бисквитного теста. Назначение и устройство универсальных приводов. Приводы общего и специального назначения, сменные механизмы к приводам. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с приводами.

### **Тема 2.3 Тепловое оборудование.**

Понятие о теплообмене, тепло и его состав. Процесс горения. Экономия топлива.

Классификация теплового оборудования. Шкафы жарочные и пекарные.

#### **Тема 2.4 Холодильное оборудование.**

Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения. Компрессорные холодильные машины. Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности холодильных шкафов, прилавков, витрин, камер. Тестирование.

### **МОДУЛЬ 3. Основы товароведения продовольственных товаров**

Таблица 6

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля
			Всего	В том числе			
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия		
<b>3</b>	<b>Основы товароведения продовольственных товаров</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>з (Т)</b>
3.1.	Молоко и молочные продукты	6	1		1	5	
3.2.	Яйца и яичные продукты	4	1		1	3	
3.3.	Пищевые жиры.	4	1	1		3	
3.4	Сахар и сахаросодержащие продукты.	4	1	1		3	
	<b>Итого:</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>з (Т)</b>

#### **Тема 3.1 Молоко и молочные продукты.**

Пищевая ценность молока, его виды, требования к качеству, недопустимые пороки. Продукты переработки молока, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, недопустимые пороки. Использование молока и молочных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Сыры, классификация, ассортимент, особенности производства, химический состав, пищевая ценность, сорта, требования к качеству, дефекты. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.

#### **Тема 3.2 Яйца и яичные продукты.**

Яйцо, химический состав, пищевая ценность. Виды яиц по способу и срокам хранения, категория яиц. Требования к качеству, дефекты яиц. Упаковка, хранение, использование в кулинарии. Яичные продукты. Мороженые яичные продукты, яичные порошки.

#### **Тема 3.3 Пищевые жиры.**

Пищевая ценность жиров. Классификация пищевых жиров по виду сырья и консистенции. Животные топленые жиры, сырье, производство, химический состав, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковка; растительные масла, маргарин и кулинарные жиры, химический состав, пищевая ценность, ассортимент, сырье, особенности производства, виды, требования к качеству, упаковка, хранение в предприятиях питания. Использование маргарина и кулинарных жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

#### **Тема 3.4 Сахар и сахаросодержащие продукты.**

Сахар, химический состав, пищевая ценность. Виды сахара, их краткая характеристика. Инвертный сахар, получение. Мед натуральный, химический состав,

виды. Плодово-ягодные кондитерские изделия: варенье, джем, повидло, конфитюр, цукаты, сиропы. Краткая характеристика, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в кулинарии.

Тестирование.

**МОДУЛЬ 4. Технология изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента**

Таблица 7

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля
			Всего	В том числе			
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия		
<b>4</b>	<b>Технология изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>з (Т)</b>
4.1.	Подготовка кондитерского сырья к производству.	6	2	2	-	4	
4.2.	Замес теста и способы его разрыхления.	8	2	-	2	6	
4.3.	Технология приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.	10	4	-	4	6	
4.4	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	6	2	-	2	4	
	<b>Итого:</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>з (Т)</b>

**Тема 4.1 Подготовка кондитерского сырья к производству.**

Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий. Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Характеристика сырья для приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества. Порядок и правила подготовки к производству: муки, сахарного песка, рафинадной пудры, яиц и меланжа, молока, повидла, вкусовых и ароматных веществ, орехов и др.

**Тема 4.2 Замес теста и способы его разрыхления**

Замес теста, сущность процессов при замесе. Характеристика способов замеса. Количество воды для замеса. Виды теста. Способы разрыхления теста: механический, химический, биологический. Характеристика разрыхлителей теста.

**Тема 4.3 Технология приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий**

Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технологии приготовления, их характеристика и использование; фарши и начинки, их виды в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование; рецептуры,

технология приготовления, требования к качеству. Технология приготовления шоколада. Сиропы, помада; рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Крем белковый и его производные; рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Желе, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения.

#### **Тема 4.4 Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов**

Виды отделочных полуфабрикатов. Украшения из крема. Виды отделки. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помадой натуральной и шоколадной. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Украшения из марципана и засахаренных фруктов.

Тестирование.

### **МОДУЛЬ 5. Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Таблица 8

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля
			Всего	В том числе			
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия		
5	<b>Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>з (Т)</b>
5.1.	Дрожжевое тесто и изделия из него.	10	3	1	2	7	
5.2.	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него.	10	4	1	3	6	
5.3.	Пирожные и торты.	10	3	-	3	7	
	<b>Итого:</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>з (Т)</b>

#### **Тема 5.1 Дрожжевое тесто и изделия из него**

Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Тесто для блинов и оладий, выпечка блинов и оладий. Охлаждение изделий. Изделия из дрожжевого теста. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Жарка изделий в жире. Возможные недостатки готовых изделий из теста и их причины.

#### **Тема 5.2 Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него**

Тесто для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков. Сдобное пресное тесто. Пряничное тесто. Песочное тесто. Штучные изделия из песочного теста и пласты для пирожных и тортов. Бисквитное тесто. Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов. Изготовление масляного бисквита. Заварное тесто. Изделия из заварного теста. Слоеное тесто. Изделия из него и полуфабрикаты для пирожных и тортов.

#### **Тема 5.3 Пирожные и торты.**

Разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание или напускание кремом или фруктовыми начинками, склеивание полуфабриката, глазировка

помадой, заливка желе, украшение поверхности тортов, пирожных кремом, фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами; нарезка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных и тортов, обсыпка крошкой, дроблеными орехами, сахарной пудрой. Основные виды пирожных бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых. Основные виды тортов: бисквитные, песочные, слоеные.

Тестирование.

## МОДУЛЬ 6. Основы калькуляции и учета

Таблица 9

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля
			Всего	В том числе			
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия		
<b>6</b>	<b>Основы калькуляции и учета</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>з (Т)</b>
6.1.	Ценообразование в общественном питании.	4	1	1	-	3	
6.2.	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.	6	1	1	-	5	
6.3	Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продуктов и товаров предприятий общественного питания.	8	-	-	-	8	
	<b>Итого:</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>з (Т)</b>

### Тема 6.1 Ценообразование в общественном питании.

Понятие о цене, виды цен. План-меню, его назначение. Основные нормативные документы для определения потребности и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.

### Тема 6.2 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.

Организация бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания. Порядок оформления и учета доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Количественный учет продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально-ответственных лиц.

### Тема 6.3 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продуктов и товаров предприятий общественного питания.

Организация учета на производстве. Состав товарооборота документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчет о реализации и отпуске изделий кухни.

Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Порядок списания соли и специй. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.

### **Самостоятельная внеаудиторная работа**

1. Изучение организации работы кондитерских в периодической печати (журналы по специальности), и на веб - сайтах.
2. Изучение современной техники отделки кондитерских изделий (пирожных, тортов), по журналам и интернет ресурсам.
3. Разработка технико-технологических карт на мучные и кондитерские изделия.
4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
5. Овладение профессиональными оборотами речи, психологической устойчивостью.
6. Разработка рецептур, составление алгоритмов разработки калькуляционных и технологических карт.
7. Составление отчета о движении продуктов.

### **МОДУЛЬ 7. Учебная практика**

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Цели учебной практики:

- приобретение обучающимися профессиональных навыков и первоначального опыта в профессиональной деятельности;
- закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися во время аудиторных занятий;
- формирование основных профессиональных компетенций по профессии;
- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины;
- усвоение обучающимися основ законодательства по охране труда, системе стандартов безопасности труда, требований правил гигиены труда и производственной санитарии, противопожарной защиты, охраны окружающей среды в соответствии с нормативными и законодательными актами.

Выполнение индивидуального задания

#### **Тема №1**

Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

#### **Тема №2**

Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

#### **Тема №3**

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

#### **Тема №4**

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

#### **Тема №5**

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

### **МОДУЛЬ 8. Производственная практика**

При реализации образовательных программ профессионального обучения практическая подготовка организуется в виде производственной практики.

Продолжительность производственной практики 52 ч.

Производственная практика завершается подведением итогов и защитой дневника-отчета по практике или написанием отзыва, подписанного руководителем практики.

Производственная практика является завершающим этапом (возможно одновременное прохождение) освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Слушатели, не прошедшие производственную практику или получившие незачет, не допускаются к прохождению итоговой аттестации.

Целями практики являются: получение профессиональных компетенций по профессии Кондитер.

Задачами практики являются:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских и шоколадных изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных, кондитерских и шоколадных изделий; оценивать качество готовых изделий;
- использовать по назначению технологическое оборудование, весоизмерительные приборы, посуду, соблюдать правила эксплуатации и ухода за ними;
- соблюдать правила пользования технологическими картами,
- соблюдать требования безопасности труда;
- соблюдать требования личной гигиены кондитера;
- работать по сборнику рецептур, технологическим картам;
- готовить кулинарные изделия соблюдая: правила санитарии и гигиены, норму вложения, температурный режим;
- оценивать качество блюда;
- соблюдать правила оформления, подачи, условия и сроки хранения кулинарных изделий.

Продолжительность производственной практики составляет 3 недели.

### 3. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

#### 3.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, а также высококвалифицированными специалистами из числа специалистов государственных органов, учреждений и иных организаций.

Таблица 9

#### Сведения о профессорско-преподавательском составе и ведущих специалистах

Ф.И.О. преподавателя	Специальность, присвоенная квалификация по диплому	Дополнительные квалификации	Место работы, должность, основное/дополнительное место работы	Ученая степень, ученое (почетное) звание	Стаж работы в области профессиональной деятельности	Наименование преподаваемой темы
1	2	3	4	5	6	9
Исаев Хафиз Мубариз-	Брянский сельскохозяйственный	2019 - Удостоверение о повышении	ФГБОУ ВО «Брянский государственный	кандидат экономичес	28	Модуль 2,6,7,8,9

ОГЛЫ	<p>институт Специальность 31.13 «Механизация сельского хозяйства специализация: «Экономика использования сельскохозяйст венной техники» квалификация «инженер- механик», Диплом ЦВ №228480 07.07.1993 г.</p> <p>ФГОУ ВО Пензенский государственн ый технологически й университет» по программе «Педагог профессиональ ного образования. Технология продукции и организация общественного питания». Диплом ДП- 1479 № 582405014909 15.12.2016 г.</p>	<p>квалификации № 88504 от 23.11.2019 г., «Комплексная безопасность жизнедеятель- ности», 72 часа, Центр ДПО Аграрно- технологического института РУДН 2020 - Национальный исследовательский Томский государственный университет. «Разработка программ непрерывного образования с учетом особенностей целевой аудитории». 72 ч. 2020 - Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский уни- верситет дружбы народов». Программа дополнительного профессионального образования «Безопасность жизнедея- тельности образовательного учреждения» (72 часа) 2021 - Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе «Оказание первой помощи» (24 часа) 2021 - ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса» - по дополнительной профессиональной программе «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа 2021 - Институт</p>	<p>ый аграрный университет», кафедра технологическо го оборудования животноводст ва и перерабатываю щих производств, доцент</p>	ких наук		
------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	--	--

		<p>дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе дополнительного профессионального образования «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной организации», 36 часов 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002792 от 12.04.2021, «Инновационные тенденции, применяемые при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий», 210 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002902 от 30.04.2021, «Эффективное функционирование электрон-ной образовательной информационной среды», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003626 от 09.06.2021, «Инклюзивное обучение и разработка адап-тивных программ в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003927 от 16.06.2021, «Современные аспекты психологии и педаго-гии», 36</p>				
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

		<p>часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002810 от 15.07.2021, «Современные тенденции производства продуктов питания и индустрии производственно пищевого комбината ВРЕМЯ ЕСТЬ», 216 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2022 - Удостоверение о повышении квалификации № 004192 от 27.04.2022, «Пожарная безопасность», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p>				
<p>Купреенко Алексей Иванович</p>	<p>Московский ордена Трудового Красного Знамени институт инженеров сельскохозяйственного производства им. В.П. Горячкина специальность «Механизация сельского хозяйства», квалификация инженер-механик, Диплом Г-1 №379021</p> <p>ФГОУ ВО Пензенский государственный технологический университет» по программе «Педагог профессионального образования. Технология продукции и организация общественного питания».</p>	<p>2019 - Удостоверение о повышении квалификации № 834 от 10.04.2019 г., «Теоретические и практические вопросы инклюзивного образования в аграрных образовательных учреждениях», 24 часов, ФГБОУ ВО РГАЗУ 2019 - Диплом о профессиональной переподготовке Г-1 № 379021 от 02.10.2019 г. по программе «Прикладная информатика», ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 266 часов 2019 - Удостоверение о повышении квалификации № 3389 от 04.10.2019 г., по программе «Совершенствовани е подготовки агроинженерных кадров с учетом требований ФГОС ВО3+ и приоритетов</p>	<p>ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», кафедра технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, профессор</p>	<p>доктор технических наук</p>	<p>24</p>	<p>Модуль 2,6,7,8,9</p>

	<p>Диплом ДП-1480 № 582405014910 15.12.2016 г.</p>	<p>научно-технологического развития», 16 часов, ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ 2019 - Удостоверение о повышении квалификации № 88524 от 23.11.2019 г., «Комплексная безопасность жизнедеятельности», 72 часа, Центр ДПО Аграрно-технологического института РУДН 2020 - Национальный исследовательский Томский государственный университет. «Разработка программ непрерывного образования с учетом особенностей целевой аудитории». 72 ч. 2020 - Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов». Программа дополнительного профессионального образования «Безопасность жизнедеятельности образовательного учреждения» (72 часа) 2021 - Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе «Оказание первой помощи» (24 часа) 2021 - Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе дополнительного</p>				
--	----------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

		<p>профессионального образования «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной организации», 36 часов</p> <p>2021 - ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса» - по дополнительной профессиональной программе «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа</p> <p>2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002786 от 12.04.2021, «Инновационные тенденции, применяемые при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий», 210 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 -</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации 310201616920 от 16.04.2021, «Повышение качества подготовки кадров для регионов с привлечением профессиональных сообществ и работодателей», 24 часа, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ 2021 -</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 002941 от 30.04.2021, «Эффективное функционирование электронной образовательной информационной среды», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 -</p>				
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

		<p>Удостоверение о повышении квалификации № 003663 от 09.06.2021, «Инклюзивное обучение и разработка адаптивных программ в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 -</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 003964 от 16.06.2021, «Современные аспекты психологии и педагогики», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 -</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 002804 от 15.07.2021, «Современные тенденции производства продуктов питания и индустрии производственно пищевого комбината ВРЕМЯ ЕСТЬ», 216 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p>				
Слезко Елена Ивановна	<p>ФГОУ ВПО «Брянская государственная сельскохозяйственная академия» специальность «Зоотехния», квалификация «Зооинженер», Диплом ВСГ №0117025 27.05.2008 г.</p> <p>ФГОУ ВО Пензенский государственный технологический университет» по программе «Педагог профессионального образования.</p>	<p>2019 - Удостоверение о повышении квалификации № 88561 от 23.11.2019 г., «Комплексная безопасность жизнедеятельности», 72 часа, Центр ДПО Аграрно-технологического института РУДН</p> <p>2020 - Национальный исследовательский Томский государственный университет. «Разработка программ непрерывного образования с учетом особенностей целевой аудитории». 72 ч. 2020 - Федеральное</p>	ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», кафедра технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, доцент	кандидат биологических наук	10	Модуль 2,3,7,8,9

	<p>Технология производства и организация общественного питания». Диплом ДП- 1481 № 582405014911, 15.12.2016 г.</p>	<p>государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов». Программа дополнительного профессионального образования «Безопасность жизнедеятельности образовательного учреждения» (72 часа) 2021 - Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе «Оказание первой помощи» (24 часа) 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002789 от 12.04.2021, «Инновационные тенденции, применяемые при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий», 210 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 001843 от 30.04.2021, «Инновационно- коммуникационные технологии в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002904 от 30.04.2021, «Эффективное функционирование электронной образовательной информационной среды», 36 часов,</p>				
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

		<p>ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003628 от 09.06.2021, «Инклюзивное обучение и разработка адаптивных программ в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003929 от 16.06.2021, «Современные аспекты психологии и педагогики», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 772410815282 от 19.06.2021, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа, ФГБОУ ДПО РАКО АПК 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002807 от 15.07.2021, «Современные тенденции производства продуктов питания и индустрии производственно пищевого комбината ВРЕМЯ ЕСТЬ», 216 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p>				
Гапонова Валентина Евгеньевна,	Брянский сельскохозяйст венный институт специальность «Зоотехния», квалификация «Зооинженер», Диплом РВ №590214 21.02.1994г. ФГОУ ВО	<p>2019 - Удостоверение о повышении квалификации № 88491 от 23.11.2019 г., «Комплексная безопасность жизнедеятельност и», 72 часа, Центр ДПО Аграрно- технологического</p>	ФГБОУ ВО «Брянский государственн ый аграрный университет», кафедра технологическо го оборудования животноводст ва и	кандидат сельскохозяйст венных наук	24	Модуль 4,5,7,8,9

	<p>Пензенский государственный технологический университет» по программе «Педагог профессионального образования. Технология продукции и организация общественного питания». Диплом ДП-1482 № 582405014912 15.12.2016 г.</p>	<p>института РУДН 2020 - Национальный исследовательский Томский государственный университет. «Разработка программ непрерывного образования с учетом особенностей целевой аудитории». 72 ч. 2020 - Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов». Программа дополнительного профессионального образования «Безопасность жизнедеятельности образовательного учреждения» (72 часа) 2021 - Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по программе «Оказание первой помощи» (24 часа) 2021 - ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса» - по дополнительной профессиональной программе «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа 2021 - Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Повышение квалификации по</p>	<p>перерабатывающих производств, доцент</p>			
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	--	--	--

		<p>программе дополнительного профессионального образования «Информационно- коммуникационные технологии в образовательной организации», 36 часов 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002787 от 12.04.2021, «Инновационные тенденции, применяемые при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий», 210 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 002903 от 30.04.2021, «Эффективное функционирование электронной образовательной информационной среды», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003627 от 09.06.2021, «Инклюзивное обучение и разработка адаптивных программ в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о повышении квалификации № 003928 от 16.06.2021, «Современные аспекты психологии и педагогике», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ 2021 - Удостоверение о</p>				
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

		повышении квалификации № 002805 от 15.07.2021, «Современные тенденции производства продуктов питания и индустрии производственно пищевого комбината ВРЕМЯ ЕСТЬ», 216 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ				
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

### 3.2. Материально-техническое и программное обеспечение реализации программы

Учебная аудитория для проведения учебных занятий лабораторного и практического типа – Кабинет сервисного обслуживания на предприятиях общественного питания УПК	Характеристика лаборатории: 1. Переносное мультимедийное оборудование а) ноутбук б) мультимедийный проектор в) экран 2. Видеоматериалы 3. Стенды 4. Оборудование: барная стойка, барные стулья, ледогенератор, джиггеры, шейкеры, емкости для льда, диспенсер для сока, кофеварка Эспрессо Bork C 700, кофемолка Bork, мельница для льда, холодильник, посуда для бара, лабораторное оборудование 5. Плакаты 6. Методические и наглядные пособия
Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – УПК-2 лаборатория технологии продуктов общественного питания	Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Характеристика лаборатории: 1. Стенды 2. Макеты: картофелеочистительная машина 3. Оборудование: ванна моечная ВМ-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита индукционная IN3500 indokor, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 комфорок, без духового шкафа) Гомсельмаш, столы разделочные производственные, фритюрница BECKERS FB 4, шкаф жарочный ШЖЭП 1, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF035TG, полка кухонная для тарелок ПКТ -600 Atesy, комбайн ELENBRG FP-700 (кухонный), вафельница Roller Grin, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), блендер погружной 5КНВ358ЕЕR, KitchenAid, холодильник «Снежинка», сковорода D 26 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукционная Luxstahl Германия, сковорода D 24 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукция кт119, ложка столовая «Milan», доска разделочная 45x30x1,3 см пластик белая, котел 50л, 40 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, стеллаж СТ 100/4, ТТМ -1, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик синяя, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 10,75// 27 см, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 6,5// 16,5 см, нож столовый «Milan», тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 8// 20 см, доска разделочная 45x30x1,3 см

	<p>пластик коричневая, ложка столовая «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, вилка столовая «Milan», нож столовый 2,5 «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, котел 25л, 32 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, миска 20 см 1,5 л нержавеющая сталь, ложка чайная 13 см «Marselles» Luxstahl, вилка чайная 20 см «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 7,5// 19 см, рукомойник консольный ЗК-01 ТТМ, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик зеленая, салатник «Кунстверк» 700мл D 24 см Kunst Werk 3031123, миска 26 см 3 л нержавеющая сталь, миска 30 см 5 л нержавеющая сталь</p> <p>4. Плакаты</p> <p>5. Методические и наглядные пособия</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя</p> <p>Характеристика аудитории: 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.</p> <p><b>Лицензионное программное обеспечение:</b>          ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.          LibreOffice – Свободно распространяемое ПО.          Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p><b>Лицензионное программное обеспечение отечественного производства:</b>          КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019)          1С:Предприятие 8 (Лицензионный договор 2205 от 17.06.2015)</p>

Для проведения занятий всех типов, предусмотренных программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, предусмотрены помещения для самостоятельной работы и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

В образовательном процессе для проведения занятий используются следующие программные продукты:

ОС Windows 7 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

MS Office std 2013 (контракт 172 от 28.12.2014 с ООО Альта плюс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

PDF24 Creator (Работа с pdf файлами, geek Software GmbH). Свободно распространяемое ПО.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Консультант Плюс (справочно-правовая система) (Гос. контракт №41 от 30.03.2018 с ООО Альянс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Техэксперт (справочная система нормативно-технической и нормативно-правовой информации) (Контракт 120 от 30.07.2015 с ООО Техэксперт) Срок действия лицензии – бессрочно.

КОМПАС-3D Viewer V13 SP1 (ЗАО АСКОН). Свободно распространяемое ПО.

### 3.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

В разрезе тем учебного плана определен перечень учебной, учебно-методической и справочной литературы имеющейся как в библиотеке вуза, так и на электронно-библиотечных системах, доступ к которым обеспечен на основе заключённых договоров.

Для слушателей доступны следующие электронные образовательные и информационные ресурсы:

- Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
- Электронно-библиотечная система «BOOK.ru».
- Электронно-библиотечная система «AgriLib».
- Информационные услуги электронного справочника «Росметод».
- Электронная библиотечная система «IPRbook Smart».
- Образовательная платформа «Юрайт».
- Научная электронная библиотека на платформе eLIBRARY.RU.
- ИС «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

Библиотека имеет профильную библиографическую базу, оборудованный необходимой техникой читальный зал. Все компьютеры объединены в локальную сеть. Библиотека имеет выход в сеть Интернет.

Доступ к вышеперечисленным информационным ресурсам и базам данных осуществляется только по IP – адресам, зарегистрированным за Брянским ГАУ и только с автоматизированных рабочих мест, включенных в локальную сеть Университета.

Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л1.1	Е.С. Гришина	Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-89764-482-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/71542">https://e.lanbook.com/book/71542</a> (дата обращения: 26.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Омск, 2015	ЭБС Лань

	Н. И. Давыденко	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/121247">https://e.lanbook.com/book/121247</a> (дата обращения: 26.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Кемерово, 2018	ЭБС Лань
		<b>Дополнительная литература</b>		
Л2.1	Т.Ю. Гарцман	Гарцман Т.Ю. Основы микробиологии: учебное пособие. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2009. – 104 с.	Владивосток, 2009	ЭБС Руконт
Л2.3	И. В. Степанова	Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / И. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 224 с. — ISBN 978-5-9044-0608-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/90684">https://e.lanbook.com/book/90684</a> (дата обращения: 13.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Санкт-Петербург, 2014	Лань: электронно-библиотечная система.
Л2.4	В. М. Позняковский,	Позняковский, В. М. Физиология питания / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-507-45227-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/262496">https://e.lanbook.com/book/262496</a> (дата обращения: 13.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Санкт-Петербург, 2022	Лань: электронно-библиотечная система.
Л2.5	Л. Ф. Якупова,	Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/122955">https://e.lanbook.com/book/122955</a> (дата обращения: 26.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Москва, 2013	Лань: электронно-библиотечная система
<b>Методические разработки</b>				

ЛЗ.1	В.Е. Гапонова	Гапонова, В. Е. Технология мучных и кондитерских изделий: учебно-методическое пособие для практических занятий по дисциплине «Технология мучных и кондитерских изделий», для студентов всех форм обучения направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев, Е. И. Слезко. - Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 62 с.	Брянск: БГСХА, 2018	<a href="https://www.bgsha.com/ru/book/433276/">https://www.bgsha.com/ru/book/433276/</a>
ЛЗ.2	В.Е. Гапонова	Гапонова, В. Е. Технология мучных и кондитерских изделий : учебно-методическое пособие / В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 48 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:	Брянск, 2021	Лань: электронно-библиотечная система
ЛЗ.3	Х. М. Исаев	Специализированное оборудование предприятий общественного питания. Раздел Тепловое оборудование : учебно-методическое пособие / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, С. М. Михайличенко, С. Х. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/304550">https://e.lanbook.com/book/304550</a> (дата обращения: 26.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Брянск, 2021	Лань: электронно-библиотечная система

#### **4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии Кондитер устанавливаются организацией самостоятельно.

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационных экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

#### **КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ для подготовки к квалификационному экзамену по программе профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» (4-5 разряд)**

1. Характеристика способов разрыхления теста.
2. Подготовка кондитерского сырья.
3. Характеристика процесса приготовления сдобного-пресного теста.

4. Характеристика процесса приготовления вафельного теста.
5. Характеристика процесса приготовления пряничного теста
6. Характеристика процесса приготовления бисквитного теста
7. Характеристика процесса приготовления заварного теста.
8. Характеристика процесса приготовления слоеного теста
9. Характеристика процесса приготовления воздушного теста
10. Характеристика процесса приготовления воздушно-орехового теста
11. Характеристика процесса приготовления миндального теста.
12. Характеристика процесса приготовления медового теста.
13. Характеристика процесса приготовления песочного теста.
14. Характеристика процесса приготовления кремов (масленных, белковых, заварных)
15. Характеристика процесса приготовления мастики, зефирной массы, шоколадной стружки
16. Характеристика процесса приготовления суфле и сахарного сиропа.
17. Характеристика процесса приготовления бисквитно - кремовых тортов
18. Характеристика процесса приготовления песочных тортов.
19. Характеристика процесса приготовления комбинированных тортов
20. Характеристика процесса приготовления крошковых пирожных.
21. Характеристика процесса приготовления бисквитных пирожных.
22. Характеристика процесса приготовления заварных пирожных.
23. Характеристика процесса приготовления песочных пирожных
24. Характеристика процесса приготовления шоколада.
25. Характеристика процесса приготовления воздушных пирожных
26. Замораживание теста для кексов.
27. Упаковка и маркировка тортов и пирожных.
28. Правила хранения кондитерских изделий.
29. Оформление тортов переводными картинками.
30. Характеристика основных полуфабрикатов: тертого какао, какао масла, сахарной пудры.
31. Замораживание теста для кексов.
32. Упаковка и маркировка тортов и пирожных.
33. Правила хранения кондитерских изделий.
34. Оформление тортов переводными картинками.
35. Характеристика основных полуфабрикатов: тертого какао, какао масла, сахарной пудры.
36. Требования к знаниям, умениям и навыкам по профессии «кондитер»
37. Товароведческая характеристика сырья
38. Оформление нормативной документации
39. Санитарно-гигиенические правила.
40. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на производственном оборудовании.

### **Примерный перечень тестовых заданий**

#### **1 вариант**

Время выполнения тестовых заданий 30 минут.

Из предложенных вариантов выбрать 1 верный:

1. Крем сливочный (основной) готовится с применением:

- |              |                     |
|--------------|---------------------|
| а) маргарина | в) сметаны          |
| б) жира      | г) сливочного масла |

2. В рецептуру крема сливочного (основного)



15. В рецептуру бисквита «Солнечного» входит:

- а) Красители
- б) морковное пюре
- в) маргарина

16 Бисквит «Ночка» готовится с применением

- а) свекольного пюре
- б) картофельного пюре
- в) красителя
- г) маргарина

17. Печенье «Золотистое» состоит из:

- а) бисквитного полуфабриката
- б) заварного полуфабриката
- в) песочного полуфабриката
- г) Крошкового полуфабриката

18 Кондированные фрукты это:

- а) варенные плоды
- б) свежие плоды
- в) сушенные плоды
- г) плоды пропитанные сахаром

19 В рецептуру бисквита «Свежесть» входит:

- а) гороховое пюре
- б) грушевое пюре
- в) капустное пюре
- г) яблочное пюре

20 Бисквит яблочный готовится с применением:

- а) яблочного
- б) свежих яблок
- в) яблок
- г) вареных яблок

21 Бисквит для айвового рулета выпекают при температуре:

- а) 120 – 140°C
- б) 230 - 250°C
- в) 200 - 220°C
- г) 100 – 115°C

22. Малиновый торт - мороженое это:

- а) кондитерское изделие
- б) карамельное изделие
- в) хлебопекарное изделие
- г) макаронное изделие

23. В рецептуру торта с черешней входят:

- а) взбитые сливки
- б) молоко
- в) масло сливочное
- г) масло кокосовое

24. Торт - мусс с ягодами готовятся:

- а) с желатином
- б) пентинном
- в) агаром
- г) кселитом

25. Миндальных полуфабрикатов готовится с применением

- а) арахиса
- б) кедровых орехов
- в) грецких орехов
- г) миндальных орехов

## 2 вариант

Время выполнения тестовых заданий 30 минут.

Из предложенных вариантов выбрать 1 верный:

1 Что добавляют в слоеный полуфабрикат для улучшения качества клейковины?

- а) уксусную
- в) эссенцию





(отлично) - от 23 до 25 баллов; 4 (хорошо) - от 19 баллов до 22 баллов; 3 (удовлетворительно), - от 15 баллов до 18 баллов; 2 (неудовлетворительно) - ниже 15 баллов.