

УТВЕРЖДЕНО

Решением Педагогического совета  
БУ «Нижневартовский  
строительный колледж»  
«15» 04 2022 г.  
Протокол № 3

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
(профессиональная подготовка)**

по профессии 12901 «Кондитер»  
квалификация: 3-й разряд

ПР СМК 7.3.1 - 545.22 г.  
Введён в действие приказом директора  
«13-а» от 29.04.2022 г.

**КОНТРОЛЬНЫЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

Нижневартовск  
2022

	Должность	Фамилия/ Подпись	Дата
Разработал	Мастер п/о	Максимова А. П.	21.01.2022г.
	Мастер п/о	Рахматуллина Э.Х.	21.01.2022г.
Проверил	Методист	Фатхинурова А.Ф.	21.01.2022г.
Версия 1.0			Стр. 1 из 31

Программа профессионального обучения по профессии 12901 «Кондитер» 3-го разряда составлена в соответствии с профессиональным стандартом «Кондитер» (Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер», Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940) и Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих по профессии «Кондитер» 3 разряда.

РАССМОТРЕНА

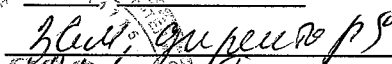

на Методическом совете

« 21 » 01 2022 г.

Протокол № 3

СОГЛАСОВАНА

с работодателем

1. « 21 » 01 2022 г  
  
  
(подпись) (Ф.И.О.)  
МП

2. « 21 » 01 2022 г

  
  
(подпись) (Ф.И.О.)  
МП

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	4
2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА .....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....	6
4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН .....	7
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....	9
5.1 Содержание дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» .....	9
5.2 Содержание дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» .....	9
5.3 Содержание дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» .....	10
5.4 Содержание профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» .....	11
5.5 Содержание практического обучения .....	13
6. КОНТРОЛЬ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ .....	15
6.1 Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации .....	15
6.2 Примерные тестовые задания .....	17
6.3 Билеты для квалификационного экзамена .....	24
7. ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ .....	27
8. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ .....	28
<i>Приложение А</i> .....	29
<i>Приложение Б</i> .....	30
<i>Приложение В</i> .....	31

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессионального обучения по профессии «Кондитер» (3 разряд) - программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

Программа профессионального обучения по профессии «Кондитер» (3 разряд) разработана на основании:

- Федерального закона от 29.12.2013 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановления Правительства РФ от 15 сентября 2020 г. № 1441 «Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Министерства образования и науки России от 23.08.2017 г. N 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.09.2017 N 48226);
- Приказа Министерства образования и социальной защиты РФ от 04.08.2014 г. N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Единый тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих по профессии «Кондитер» 3 разряда;
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2013 г. № 06-281);
- Положения о профессиональном обучении в БУ «Нижевартковский строительный колледж».

В программу включены: квалификационная характеристика, учебный план, программы по дисциплинам: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места» и «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Слушателями программы профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» (3 разряд) могут являться лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лица с ограниченными возможностями здоровья.

Форма обучения: очная форма обучения с применением дистанционных технологий.

В процессе обучения обучающийся проходит промежуточную аттестацию. Итоговая аттестационная работа (квалификационный экзамен) проводится в конце обучения. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

## 2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия – «Кондитер»

Квалификация – 3 разряд

Характеристика работ: ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого; приготовление различных видов теста, кремов, начинок; заготовка, обвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре; замес, вымешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Заделка полученных полуфабрикатов; штампование, формование и отсадка изделий на листы; отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; передача на закаливание изделий из мороженого.

Кондитер 3-ого разряда должен знать: сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и др. штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок; способы отделки изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.

Кондитер 3-й разряда должен уметь:

– вести процесс изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок, из различных видов сырья, мучного теста, творожной массы или мороженого;

– приготавливать различные виды теста, кремов, начинок, -осуществлять заготовку, отвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре, -производить замес, вымешивание, сбивание теста, его проминку, раскатку до определенной толщины, подсыпку мукой;

– разделять полученные полуфабрикаты;

– штамповать, формовать и отсаживать изделия на листы;

– отделывать изделия помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;

– осуществлять передачу на закаливание изделий из мороженого.

При завершении обучения, обучающийся должен освоить следующие профессиональные компетенции:

1. готовить и оформлять хлебобулочные изделия и хлеб;

2. готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;

3. готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;

4. готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1 Материально-техническое обеспечение**

*Реализация программы предполагает наличие:*

– лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организация рабочего места.

– кабинеты теоретического обучения: технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства.

Оснащение учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства:

– комплект бланков технологической документации;

– комплект учебно-методической документации;

– сборники рецептов;

– наглядные пособия.

Оборудование учебного кондитерского цеха: электрическое технологическое оборудование: холодильный шкаф, электрическая плита, универсальный привод, жарочный шкаф, фритюрница, производственные столы.

Инвентарь: кастрюли различной вместимости, сита с различными размерами ячеек, набор кондитерских скалок, ножи, скребки, разделочные доски, противни, разливная мерная ложка, веселка, кондитерские лопатки.

#### 4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН по профессии «Кондитер»

Срок освоения: 9 месяцев

Количество часов: 250 часов

Форма обучения: очно (допустимо обучение с применением технологий дистанционного обучения)

№	Наименование дисциплины	Форма контроля	Часы			Семестр 1			Семестр 2		
			Всего	лекций	ПЗ	15 недель			24 недели		
						Всего часов	Из них:		Всего часов	Из них:	
	лекций	ПЗ		лекций	ПЗ			лекций		ПЗ	
<b>I.</b>	<b>Общеобразовательный цикл:</b>										
1.1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	зачет	10	10	-	10	10				
1.2.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	зачет	10	10	-	10	10				
1.3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	зачет	10	10	-	10	10				
<b>II.</b>	<b>Профессиональный цикл</b>										
2.1.	Приготовление мучных и кондитерских изделий	экзамен	80	30	50	80	30	50			
2.2.	Практическое обучение	зачет	134	0	134	54		54	80		80
<b>III.</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>КЭ</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>				<b>6</b>		<b>6</b>
	<b>ИТОГО:</b>		<b>250</b>	<b>50</b>	<b>190</b>	<b>164</b>	<b>50</b>	<b>104</b>	<b>86</b>	<b>0</b>	<b>86</b>

## Учебный график

неделя	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Л	Л	Л	Л	Л	Л ПЗ	Л ПЗ	Л ПЗ	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	К	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО

неделя	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	Л ПЗ ПО	КЭ

Л – лекция;

ПО – практическое обучение;

К – каникулы;

ПЗ – практические занятия;

КЭ – квалификационный экзамен



## 5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 5.1 Содержание дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

#### Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических занятий
1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	5	5	-
2.	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.	5	5	-
	<b>ИТОГО:</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>-</b>

#### Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	<i>Содержание учебного материала</i>		5
	1.1	Понятие о микроорганизмах и их жизнедеятельности.	
	1.2	Морфология микробов. Физиология микробов.	
	1.3	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	
	1.4	Распространение микробов.	
	1.5	Мероприятия по борьбе с инфекциями	
	1.6	Дерматология как наука, история её возникновения и развития	
Тема 2 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.	<i>Содержание учебного материала</i>		5
	2.1	Пищевые инфекционные заболевания. Острые кишечные инфекции. Зоонозы.	
	2.2	Пищевые отравления, бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.	
	2.3	Глистные заболевания	
	2.4	Санитарные требования, личная гигиена работников предприятий общественного питания.	
<b>Итого:</b>		<b>10</b>	

### 5.2 Содержание дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

#### Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических занятий
1.	Пищевые вещества и их значения.	5	5	-
2.	Пищеварение и усвояемость пищи.	5	5	-
	<b>ИТОГО:</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>-</b>

### Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Пищевые вещества и их значения.	<i>Содержание учебного материала</i>		
	1.1	Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные вещества. Вода.	5
Тема 2 Пищеварение и усвояемость пищи.	<i>Содержание учебного материала</i>		
	2.1	Процесс пищеварения.	5
	2.2	Усвояемость пищи.	
Итого:			10

### 5.3 Содержание дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

#### Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических занятий
1.	Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.	5	5	-
2.	Организация производства.	5	5	-
ИТОГО:		10	10	-

### Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.	<i>Содержание учебного материала</i>		
	1.1	Характеристика типов предприятия общественного питания.	5
	1.2	Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	
Тема 2 Организация производства	<i>Содержание учебного материала</i>		
	2.1	Организация работы овощного цеха.	5
	2.2	Организация работы мясного цеха.	
	2.3	Организация работы рыбного цеха.	
	2.4	Организация работы горячего цеха.	
	2.5	Организация работы холодного цеха.	
Итого:			10

## 5.4 Содержание профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

### Учебно-тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов	в том числе кол-во часов	
			лекций	практических работ
1.	Технология приготовления простых хлебобулочных изделий;	12	6	6
2.	Технология приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий	18	6	12
3.	Технология приготовления и оформления печенья, кексов, коврижек;	18	6	12
4.	Технология приготовления и способы использования простых и основных отделочных полуфабрикатов;	16	6	10
5.	Технология приготовления и оформление классических тортов и пирожных	16	6	10
	<b>ИТОГО:</b>	<b>80</b>	<b>30</b>	<b>50</b>

### Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Технология приготовления простых хлебобулочных изделий	<i>Содержание учебного материала</i>		6
	1.1	Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба. Их пищевая ценность. Значение хлебобулочных изделий в питании	
	1.2	Требования к качеству простых хлебобулочных изделий и хлеба. Проверка органолептическим способом качества хлебобулочных изделий и хлеба.	
	<i>Практические занятия</i>		6
ПЗ.1	Приготовление простых хлебобулочных изделий		
Тема 2 Технология приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий	<i>Содержание учебного материала</i>		6
	2.1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий.	
	2.2	Технология приготовления фаршей и начинок для изделий: мясной, рыбный, грибной, ливерный, капустный, картофельный, морковный, из зеленого лука с яйцом, из творога, из яблок из мака, из повидла.	
	2.3	Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жареные в жире, режимы жарки. Виды	

	необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
2.4	Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.		
<i>Практические занятия</i>			
ПЗ.2	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и простых хлебобулочных изделий из него.		12
ПЗ.3	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и простых хлебобулочных изделий и хлеба из него.		
Тема3 Технология приготовления и оформления печенья, кексов, коврижек	<i>Содержание учебного материала</i>		6
	3.1	Ассортимент печенья, пряников, коврижек. Их пищевая ценность. Значение печенья, пряников, коврижек в питании.	
	3.2	Требования к качеству печенья, пряников, коврижек. Проверка органолептическим способом печенья, пряников, коврижек.	
	<i>Практические занятия</i>		
ПЗ.4	Приготовление пряников, печенья, коврижек		12
Тема 4 Технология приготовления и способы использования простых и основных отделочных полуфабрикатов	<i>Содержание учебного материала</i>		6
	4.1	Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Краткая характеристика отделочных полуфабрикатов: крема, сиропы, желе, мастики, марципан, глазури, посыпки	
	4.2	Способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий	
	<i>Практические занятия</i>		
ПЗ.5	Расчет сырья, необходимого для приготовления отделочных полуфабрикатов.		10
ПЗ.6	Составление технологических схем и карт приготовления отделочных полуфабрикатов.		
Тема 5 Технология приготовления и оформление классических тортов и пирожных	<i>Содержание учебного материала</i>		6
	5.1	Ассортимент отечественных классических тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании.	
	5.2	Требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки хранения.  Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря.	
	<i>Практические занятия</i>		
ПЗ.7	Приготовление и оценка качества классических тортов.		10

	ПЗ.8	Оформление технологических карт приготовления тортов.	
Итого:			80

## 5.5 Содержание практического обучения

### Тематический план

№	Наименование темы	Кол-во часов
1.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	2
2.	Организация работы мучного кондитерского цеха.	10
3	Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.	20
4	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Оценка качества готовых изделий.	20
5	Приготовление бездрожжевых видов теста и изделий из них. Оценка качества готовых изделий.	24
6	Приготовление пирожных массового спроса. Оценка качества готовых изделий	30
7	Приготовление тортов массового спроса. Оценка качества готовых изделий	30
	<b>ИТОГО:</b>	<b>134</b>

### Содержание тем

Наименование темы	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Тема 1 Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	1.1	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	2
Тема 2 Организация работы мучного кондитерского цеха.	2.1	Определение качества поступающего сырья	10
	2.2	Подготовка и обработка кондитерского сырья.	
Тема 3 Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.	3.1	Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.	20
	3.2	Приготовление полуфабрикатов из бисквитного теста с совладением технологии выпечки, определение готовности	
	3.3	Приготовление полуфабрикатов из заварного теста с соблюдением технологии выпечки, определение готовности, охлаждение.	
	3.4	Приготовление полуфабрикатов из слоеного теста с соблюдением технологии выпечки, определение готовности, охлаждение, органолептическая оценка качества.	
Тема 4 Приготовление дрожжевого	4.1	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (кексов, ромовых баб и др.) с	20

теста и изделий из него. Оценка качества готовых изделий.		соблюдением технологии выпечки, температурного режима, времени выпечки, определение готовности, охлаждение.	
	4.2	Приготовление бездрожжевого теста для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков с соблюдением рецептуры	
Тема 5. Приготовление бездрожжевых видов теста и изделий из них. Оценка качества готовых изделий.	5.1	Приготовление сдобного пресного теста с соблюдением рецептуры	24
	5.2	Приготовление песочного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление штучных изделий, пластов для пирожных и тортов с соблюдением технологии выпечки, определение готовности, охлаждение.	
	5.3	Приготовление бисквитного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности (холодный способ приготовления и с подогревом)	
	5.4	Приготовление заварного теста с соблюдением рецептуры, технологии	
Тема 6 Приготовление пирожных массового спроса. Оценка качества готовых изделий	6.1	Приготовление бисквитных пирожных нарезных с соблюдением технологии	30
	6.2	Приготовление песочных пирожных нарезных с соблюдением технологии	
	6.3	Приготовление песочных пирожных штучных с соблюдением технологии	
	6.4	Приготовление слоеных пирожных с соблюдением технологии	
	6.5	Приготовление заварных пирожных с соблюдением технологии	
	6.6	Приготовление крошковых пирожных с соблюдением технологии,	
Тема 7 Приготовление тортов массового спроса. Оценка качества готовых изделий	7.1	Приготовление бисквитных тортов с соблюдением технологии	30
	7.2	Приготовление песочных, тортов с соблюдением технологии	
<b>Итого:</b>			<b>134</b>

## 6. КОНТРОЛЬ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

### 6.1 Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>1. готовить и оформлять хлебобулочные изделия и хлеб;</p> <p>2. готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;</p> <p>3. готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;</p> <p>4. готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вести процесс изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок, из различных видов сырья, мучного теста, творожной массы или мороженого;</li> <li>– приготавливать различные виды теста, кремов, начинок, -осуществлять заготовку, отвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре, -производить замес, вымешивание, сбивание теста, его проминку, раскатку до определенной толщины, подсыпку мукой;</li> <li>– разделять полученные полуфабрикаты;</li> <li>– штамповать, формовать и отсаживать изделия на листы;</li> <li>– отделять изделия помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;</li> <li>– осуществлять передачу на закаливание изделий из мороженого.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка на практическом экзамене;</li> <li>– тестирование</li> </ul>

Примеры квалификационных работ:

1. приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Рулет с маком»;
2. приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Ромовая баба»;
3. приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Кекс майский»;
4. приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Хворост»;
5. приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Пирог «Невский»;

6. приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого слоеного теста «Булочка слоёная»;
7. приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого слоеного теста «Ватрушки венгерские»;
8. приготовление мучного кондитерского изделия из пряничного теста «Коврижка медовая»;
9. приготовление мучного кондитерского изделия из пряничного теста «Пряник «Детский»»;
10. приготовление мучного кондитерского изделия из пряничного теста «Коржики «Молочные»»;
11. приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Песочное»»;
12. приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Масляное»»;
13. приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Лимонное»»;
14. приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье песочное с орехами»;
15. приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Кекс «Творожный»»;
16. приготовление мучного кондитерского изделия из пресного слоеного теста «Рожки слоёные с повидлом»;
17. приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирог бисквитный с повидлом»;
18. приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Рулет бисквитный»;
19. приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Булочка домашняя»;
20. приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Булочка Российская»;
21. приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Булочка лимонная»;
22. приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Круглое»»;
23. приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого слоеного теста «Булочка слоеная»;
24. приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Листики»»;



25. приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Глаголики»;
26. приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Нарезное»;
27. приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье «Творожное»;
28. приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Сочник с творогом»;
29. приготовление мучного кондитерского изделия из заварного теста «Булочка со сливками»;
30. приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Кольцо воздушное».

## **6.2 Примерные тестовые задания**

### *Раздел 1. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий*

1. Масло для слоеного полуфабриката подготавливают:

1. растапливают на водяной бане;
2. нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
3. смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции, замораживают.

2. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

1. яйцепродукты и мука;
2. сахар и мука;
3. крахмал и мука;
4. сливочное масло.

3. При приготовлении воздушного полуфабриката используют:

1. масло, яйца, сахар, муку;
2. сахар, яйца (белки), ванильную пудру;
3. сахар, миндаль, яйца (белки), муку;
4. рафинадную пудру, крахмал.

4. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, если приготовлен из муки:

1. со слабой клейковиной;
2. со средней клейковиной;
3. с сильной клейковиной;
4. без клейковины.

5. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

1. сахар и разрыхлитель;
2. соль и сливочное масло;
3. яйца и вода;
4. сливочное масло и мука.

6. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

1. яичные белки;
2. сахар;
3. мука;
4. ванильная пудра.

7. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:

1. упругопластично-вязкой системе;
2. пластично-вязкой системе;
3. слабоструктурированной системе;
4. пластичной системе.

8. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...

1. сахарному сиропу;
2. пенам;
3. кондитерским массам;
4. сахарным полуфабрикатам.

9. Клейстеризация крахмала это:

1. нарушение структуры крахмальных зерен и образование коллоидного раствора;
2. разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
3. когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров;
4. обезвоживание.

10. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:

1. 100°C;
2. 75°C;
3. 45°C;
4. 200°C.

11. При приготовлении слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...

1. сахарную пудру;
2. лимонную кислоту;
3. инвертный сироп;
4. патоку.

12. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из ... и сахара:

1. яиц;
2. яичных желтков;
3. яичных белков;
4. муки.

*Раздел 2. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов*

1. Сироп варят в...

1. наплитных котлах
2. противнях;
3. автоклавах;
4. тарталетницах.

2. Кондитерские мешки после их использования обрабатываются:

1. стерилизация, ополаскивание, сушка, хранение в специальных шкафах или выдвижных ящиках стола;
2. промывка, ополаскивание, сушка в сушильном шкафу;
3. ополаскивание и хранение;
4. сушка в сушильном шкафу.

3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

1. пенообразователя;
2. загустителя;
3. увлажнителя,
4. студнеобразователя.

5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

1. яблочного пюре с сахаром;
2. ароматных протертых фруктов и ягод;
3. натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.),
4. миндаля.

6. Патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий используют для повышения ... и придания поверхности изделий золотисто-желтого цвета:

1. упругости;
2. намокаемости;
3. сладости,
4. хрупкости.

7. К желирующим веществам относится:

1. ванилин, эссенция;
2. дрожжи;
3. двууглекислый натрий;
4. агар, желатин, пектин.

8.... –представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

1. мастика,
2. пралине,
3. марципан;
4. грильяж.

9. Сырье обладающее наилучшей кремообразующей способностью:

1. сливочное масло;
2. сливки 36 % жирности;
3. яичные белки;
4. сметана.

10. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке:

1. сахарном сиропе;
2. сахарной пудре;
3. молочно-сахарном сиропе;
4. патоке.

11. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»:

1. сливках 36%;
2. яйцах;
3. молоке;
4. сметане.

12. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220оС – 240оС в течение 1...3мин:

1. запечь;
2. заколеровать;
3. закарамелизовать;
4. задекорировать.

13. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа:

1. понижается;
2. повышается;
3. изменяется;
4. не изменяется.

14. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы:

1. 24 ч;
2. 1 ч;
3. 48 ч;
4. 72 ч.

15. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

1. повышается в 4 раза;
2. понижается в 4 раза;
3. не меняется;
4. повышается в 20 раз.

*Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек*

1. Мучные восточные изделия – это:

1. пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;
2. пралине, кандир, марципан;
3. сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная;
4. пряники, коврижка «Медовая», коржики молочные.

2. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

1. разрыхления;
2. снижения упругих свойств теста;
3. пенообразования;
4. слоеобразования.

3. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический....

1. вкус;
2. аромат;
3. вид;
4. консистенцию.

4. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

1. 200-2250С;
2. 250-300 0С;
3. 125-150 0С;
4. 100-120.

5. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются ...

1. лепешки с начинкой;
2. плюшки;
3. фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей;
4. коржики, коврижки.

6. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:

1. липкость;
2. эластичность;
3. упругость;
4. вязкость.

7. Для механического способа разрыхления используют:

1. соду и углекислый аммоний;
2. взбивание;
3. прессованные и сухие дрожжи;
4. двууглекислый натрий.

8. «Букет» или «сухие духи»:

1. углекислый аммоний;
2. ванилин;
3. смесь пряностей;
4. ароматическая эссенция.

9. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%:

1. пластичностью;
2. гигроскопичностью;
3. стекловидностью;
4. пористостью.

10. Ромовая баба' – штучное изделие, которое изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

1. бисквитного;
2. песочного;
3. дрожжевого;
4. слоеного.

11. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:

1. сократиться;
2. увеличиться;
3. не имеет значения;
4. измениться.

12. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:

1. 1000 слоев;
2. 256 слоев;
3. 50 слоев;
4. 3 слоя.

13. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.

1. карамельную;
2. бисквитную;
3. яичную;
4. молочную.

#### *Раздел 4. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных*

1. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

1. яйцепродуктов;
2. лимонной кислоты;
3. сахара;
4. жидкости.

2. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.

1. эластичную;
2. пластично-вязкую;
3. пористую;
4. нежную.

3. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья.

1. цвет;
2. вкус;
3. запах;
4. консистенция.

4. Название бисквитно-кремовых тортов массой от 0,5-1 кг, изготовленных по утвержденным рецептурам.

1. торты массового спроса
2. фигурные торты
3. литерные торты
4. фирменные торты

5. Название бисквитно-кремовых тортов массой 2-3 кг, с более сложной отделкой поверхности, боковые стороны отделаны бисквитной крошкой.

1. торты массового спроса
2. фигурные торты
3. литерные торты
4. фирменные торты

6. Название бисквитно-кремовых тортов массой 1,5 кг, со сложной художественной отделкой поверхности, с украшением в виде выпеченных, вылепленных или отлитых из шоколада, карамели и т.д. фигурками, боковые стороны отделаны кремом или др. полуфабрикатами.

1. торты массового спроса
2. фигурные торты
3. литерные торты
4. фирменные торты

7. Название тортов изготовленных по рецептуре предприятия

1. торты массового спроса
2. фигурные торты
3. литерные торты
4. фирменные торты

### **6.3 Билеты для квалификационного экзамена**

#### **Билет 1**

1. Пищевые инфекции и отравления. Гигиена и санитария труда.
2. Ситуационная задача:

Вы - кондитер одного из предприятий общественного питания города. По наряд-заказу вам необходимо приготовить основу для торта - бисквитный полуфабрикат. В процессе приготовления вы отлучились с рабочего места на некоторое время. После приготовления, в готовом полуфабрикате, обнаружили, что бисквит имеет подгорелую и уплотненную темно-коричневую корочку. Определите причину брака в данной ситуации.

3. Приготовить, оформить в соответствии с требованиями кондитерское изделие: «Рулет бисквитный с джемом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при изготовлении.

#### **Билет 2**

1. Рациональное питание и физиологические основы его организации
2. Ситуационная задача:

Вы - кондитер одного из предприятий общественного питания города. По наряд-заказу вам необходимо приготовить заварной полуфабрикат для пирожных. В процессе приготовления ваши весы сломались. При выпекании полуфабрикат осел. Определите причину брака в данной ситуации.

3. Приготовить, оформить в соответствии с требованиями кондитерское изделие: «Рулет бисквитный с кремом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при изготовлении.

#### **Билет 3**

1. Основы физиологии питания. Общие сведения о пищевых продуктах.
2. Ситуационная задача:

Вы - кондитер одного из предприятий общественного питания города. По наряд-заказу вам необходимо приготовить воздушный полуфабрикат, перед приготовлением в печах выпекали бисквитный полуфабрикат для рулета. После



приготовления воздушный полуфабриката получился темного цвета. Определите причину брака в данной ситуации.

3. Приготовить, оформить в соответствии с требованиями кондитерское изделие: «Кольцо песочное с орехом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при изготовлении.

#### **Билет 4**

1. Основы товароведения продовольственных товаров

2. Ситуационная задача:

Вы - кондитер одного из предприятий общественного питания города. По наряд-заказу вам необходимо приготовить воздушный полуфабрикат для пирожных. Вы использовали посуду, которая была не очень хорошо промыта от предыдущей операции. Процессе приготовления белковый полуфабрикат получился расплывчатым. Определите причину брака в данной ситуации.

3. Задание 4. Приготовить, оформить в соответствии с требованиями кондитерское изделие: пирожное заварное «Трубочка с обсыпкой со сливочно-шоколадным кремом» соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при изготовлении.

#### **Билет 5**

1. Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства.

2. Ситуационная задача:

Вы - кондитер одного из предприятий общественного питания города. В летний период на работе были отключены кондиционеры. По наряд-заказу вам необходимо приготовить песочное печенье. При приготовлении тесто получилось непластичное, при раскатывании крошилось, печенье в результате получилась грубое, хрупкое. Определите причину брака в данной ситуации.

3. Приготовить, оформить в соответствии с требованиями кондитерское изделие: пирожное заварное «Корзиночка с белковым кремом» соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при изготовлении.

#### **Билет 6**

1. Технология приготовления и способы использования простых и основных отделочных полуфабрикатов

2. Ситуационная задача:

Вы - кондитер одного из предприятий общественного питания города. По наряд-заказу вам необходимо приготовить торты бисквитно - кремовые массового производства. Вы взяли выдержанный бисквит, разрезали на две части, пропитали сиропом, промазали кремом, завершили отделку и при перекладывании торта нижняя часть торта отломилась. Определите причину брака в данной ситуации.

3. Приготовить, оформить в соответствии с требованиями кондитерское изделие: пирожное заварное «Эклер со сливочным кремом и обсыпкой» соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при изготовлении.

#### **Билет 7**

1. Технология приготовления и оформления печенья, кексов, коврижек

## 2. Ситуационная задача:

Вы - кондитер одного из предприятий общественного питания города. По наряд-заказу вам необходимо приготовить пирожные бисквитные нарезные с масляным кремом, но пройдя на смену вы обнаружили, что бисквитный полуфабрикат не приготовлен ночной сменой. Вы приготовили и выпекли бисквитный полуфабрикат, разрезали его, пропитали, прослоили кремом, оформили пирожное. Проведя, бракераж увидели, что у пирожного, на разрезе, крем отсутствует и бисквит крошится. Определите причину брака в данной ситуации.

3. Приготовить, оформить в соответствии с требованиями кондитерское изделие: «Рулет бисквитный с кремом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при изготовлении.

### Билет 8

1. Технология приготовления и оформление классических тортов и пирожных

## 2. Ситуационная задача:

Вы - кондитер одного из предприятий общественного питания города. По наряд-заказу вам необходимо приготовить для торта «Клубничка» отделочный полуфабрикат желе «Клубничное», готовя желе по технологической карте, в момент распускания желатина вас отвлекли на некоторое время. Приготовленное желе стояло в холодильнике долгое время, но так и не застыло. Определите причину брака в данной ситуации.

3. Приготовить, оформить в соответствии с требованиями кондитерское изделие: «Рулет бисквитный с кремом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при изготовлении.

### Билет 9

1. Технология приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий

## 2. Ситуационная задача:

Вы - кондитер одного из предприятий общественного питания города. По наряд-заказу вам необходимо приготовить заварные пирожные «Эклер». Вы забыли во время включить печи для разогрева, и вам пришлось включить их на сильный нагрев, что бы печь была готова к посадке заварных, но в процессе работы забыли задать необходимый режим для полуфабриката. Вы приготовил тесто, отсадили на листы, поставили выпекать. Заварной полуфабрикат получился объемный, но с разрывами на поверхности и плохо отставал от листа. Определите причину брака в данной ситуации.

3. Приготовить, оформить в соответствии с требованиями кондитерское изделие: «Кольцо песочное с орехом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при изготовлении.

### Билет 10

1. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий

## 2. Ситуационная задача:

Вы - кондитер одного из предприятий общественного питания города. По наряд-заказу вам необходимо приготовить вафельные трубочки с белковым

кремом. Вы опоздали на работу, и процесс приготовления вафельных трубочек пришлось ускорить. При выпекании трубочек вы заметили, что тесто имеет комки и они видны в готовых трубочках. Определите причину брака в данной ситуации и возможные варианты решения

3. Задание 4. Приготовить, оформить в соответствии с требованиями кондитерское изделие: пирожное заварное «Трубочка с обсыпкой со сливочно-шоколадным кремом» соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при изготовлении.

## 7. ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Профессионально-личностное воспитание предусматривает достижение личностных и исследовательских результатов при освоении данной программы профессионального обучения, развитие научного мировоззрения, культуры научного исследования; профессиональное развитие личности обучающегося, развитие профессиональных качеств и предпочтений, профессиональной мобильности, непрерывного профессионального роста, обеспечивающего конкурентоспособность выпускника, их эффективной самореализации в современных социально-экономических условиях.

### *План воспитательной работы*

П/н	Содержание и форма деятельности	Участники	Место проведения	Ответственный исполнитель
1.	Классный час, посвященный Дню знаний	Обучающиеся курса <sup>1</sup>	БУ «НСК» (Кузоваткина, 9)	Мастер п/о <sup>2</sup>
2.	Классный час на тему «Я о законе, закон обо мне!»	Обучающиеся курса <sup>1</sup>	БУ «НСК» (Кузоваткина, 9)	Мастер п/о <sup>2</sup>
3.	Встречи с представителями предприятий – социальных партнеров	Обучающиеся курса <sup>1</sup>	БУ «НСК» (Кузоваткина, 9)	Отдел маркетинга
4.	Семинар тренинг «Составление резюме»	Обучающиеся курса <sup>1</sup>	БУ «НСК» (Кузоваткина, 9)	Отдел маркетинга

Обучающиеся курса<sup>1</sup> - обучающиеся курса по программе профессионального обучения по профессии «Кондитер» (3 разряд)

Мастер п/о<sup>2</sup> – мастер производственного обучения, закреплённый приказом за группой

## 8. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.-М.: Академия. 2017г.

2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации горячих блюд.кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания.-М.:Академия. 2017г.

3. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов ,напитков разнообразного ассортимента.-М.:Академия. 2017г.

4. Васюкова А. Технология продукции общественного питания.- М.: Инфра-М. 2018г.

5. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456278>;

6. Пищевая микробиология: эмерджентные зоонозы : учебное пособие для вузов / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 233 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11126-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/444512>;

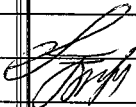
7. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452592>;

8. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07103-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452257>.

**ЛИСТ РАССЫЛКИ**  
Программы профессионального обучения (профессиональная подготовка)  
по профессии 12901 «Кондитер»  
квалификация: 3-й разряд

Заместитель директора	Лукин С.В.		
Заведующий мастерскими	Репалов В.П.		
Мастер производственного обучения	Рахматуллина Э.Х.		
Мастер производственного обучения	Максимова А.П.		
Методист	Фатхинурова А.Ф.		
Специалист по связям с общественностью	Меркушева А.И.		
Специалист по маркетингу	Худанова К.В.		

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
Программы профессионального обучения (профессиональная подготовка)  
по профессии 12901 «Кондитер»  
квалификация: 3-й разряд

Должность	Фамилия, инициалы	Дата получения	Подпись
Заместитель директора	Лукин С.В.	25.05.2022г.	
Методист	Тартышная М.В.	25.05.2022г.	