


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алтынова Надежда Витальевна  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 23.01.2026 14:56:52  
Уникальный программный ключ:  
462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**«Чувашский государственный аграрный университет»**  
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной  
и научной работе

  
И.М. Иванова  
01 сентября 2025 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА –  
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«КОНДИТЕР»**

144 часа

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета биотехнологий  
и агрономии



А.Г. Ложкин

Заведующий  
центром обеспечения  
качества образования



О.В. Федорова

Чебоксары 2025 г.

## 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Дополнительная профессиональная программа – программа повышения квалификации «Кондитер» (далее – программа повышения квалификации, программа) направлена на повышение уровня профессиональных компетенций работников кондитерского производства, освоение новых технологий приготовления кондитерских изделий, изучение современных тенденций в сфере кулинарии и приобретение практических навыков в области изготовления сладостей и десертов.

Нормативные правовые основания разработки программы:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273–ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 24.03.2025 N 266 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.04.2025 N 81928).
3. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940).
4. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N 37) (ред. от 27.03.2018).
5. Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет».
6. Локальные нормативные акты университета.

**Цель** реализации программы – повышение квалификации и профессиональное развитие специалистов, работающих в сфере производства кондитерских изделий.

**Задачи** программы заключаются в следующем:

- углубленное изучение теории кондитерского искусства, включая историю, современные технологии и инновационные подходы в приготовлении кондитерских изделий.
- освоение передовых методов и техник приготовления разнообразной кондитерской продукции: изготовление теста, кремов, глазури, украшение изделий и др.
- предоставление участникам возможности освоить новейшие тенденции в оформлении и подаче кондитерских изделий, создание уникального стиля оформления и дизайна.

**Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации.**

Программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации:

- готовностью к подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе (ПК–1);
- способностью изготовления, оформления и презентации кондитерской и шоколадной продукции (ПК–2).

### **Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе, включает совокупность операций, процессов, способов деятельности, направленных на совершенствование технологии производства кондитерских изделий.

### **Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе, является:

- стандарты, технологические инструкции для производства кондитерских изделий
- технологии изготовления различных видов теста;
- технологические параметры и режимы выпечки различных видов кондитерских изделий;
- технологические расчеты рецептуры;
- знание правил, сроков хранения кондитерских изделий на предприятии.

### **Планируемые результаты обучения**

Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, должен знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Слушатель, успешно завершивший обучение по программе, должен уметь:

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

- применять регламенты, стандарты и нормативно–техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

Слушатель, успешно завершивший обучение по программе, должен иметь навыки:

- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;

- упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

**Категория слушателей:** лица, имеющие/получающие среднее профессиональное или высшее образование.

**Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы.** Лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу, должны иметь или получать среднее профессиональное или высшее образование.

Наличие указанного образования должно подтверждаться документом государственного или установленного образца.

**Трудоемкость обучения.** Нормативная трудоемкость обучения по данной программе составляет 144 академических часа.

**Форма обучения.** Очная (без отрыва от работы).

**Режим занятий.** Учебная нагрузка устанавливается не более 16 часов в неделю, включая все виды аудиторной работы слушателя.

**Особенности (принципы) построения программы повышения квалификации:**

- модульная структура программы;
- возможность формирования индивидуальной траектории обучения;
- использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей;
- использование активных методов обучения (технологии групповой деятельности).

## 2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план программы повышения квалификации определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных видов учебной деятельности обучающихся и формы аттестации.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**«Чувашский государственный аграрный университет»**  
**(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной  
и научной работе



Л.М. Иванова

01 сентября 2025 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ –**  
**ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**  
**«КОНДИТЕР»**

Категория слушателей: лица, имеющие/получающие среднее профессиональное или высшее образование.

Срок обучения: 2 месяца.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: от 2 до 4 часов в день.

№	Наименование разделов	Всего	Кол-во часов			Форма контроля
			лекции	практические занятия	индивид. (самост.) работа	
1	Введение. Характеристика кондитерского производства. Санитарные требования. Оборудование. Сырье.	20	16		4	Контрольные вопросы
2	Технология приготовления различных видов печенья.	12	4	8		Выполнение практических занятий
3	Технология приготовления пряничных изделий. Роспись пряничных изделий.	12		12		Выполнение практических занятий
4	Технология приготовления кексов.	8	2	4	2	Выполнение практических занятий.
5	Технология приготовления мелкоштучных изделий и их оформление.	32	4	24	4	Выполнение практических занятий
6	Отделочные полуфабрикаты.	12		12		Выполнение практических занятий
7	Классический торт:	40	6	36	6	Выполнение

№	Наименование разделов	Всего	Кол-во часов			Форма контроля
			лекции	практические занятия	индивид. (самост.) работа	
	принципы сборки и подачи.					практических занятий
	Итоговая аттестация	8				Зачет
	Итого	144	32	96	16	

Руководитель программы



Е.С. Ятрушева

Декан факультета  
биотехнологий и агрономии




А.Г. Ложкин



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**«Чувашский государственный аграрный университет»**  
**(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной  
и научной работе


  
Л.М. Иванова  
01 сентября 2025 г.

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ –**  
**ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**  
**«КОНДИТЕР»**

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего, ч.	в том числе			Форма контроля
			лек- ции	Практические занятия	индивид. (самостоят. работа)	
1	2	3	4	5	6	7
1	<b>Раздел 1. Введение. Характеристика кондитерского производства.</b>	20	16		4	
1.1	Санитарные требования к хранению пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения.	6	4		2	беседа, опрос
1.2	Организация рабочего места кондитера. Оборудование и инвентарь. Техника безопасности.	8	6		2	беседа, опрос
1.3	Свойства основных кондитерских ингредиентов: мука, масло, сахар ит.д. Теория загустителей. Принципы работы с желатином, агар-агаром, пектином. Концепция эмульсии.	6	6			беседа, опрос
2	<b>Раздел 2. Технология приготовление различных видов печенья.</b>	12	4	8		
2.1	Приготовление сахарного печенья.	6	2	4		Беседа, практические задания
2.2	Приготовление различных видов сдобного печенья	6	2	4		Беседа, практические задания

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего, ч.	в том числе			Форма контроля
			лек- ции	Практические занятия	индивид. (самостоят. работа)	
<b>3</b>	<b>Раздел 3. Технология приготовления пряничных изделий</b>	<b>12</b>		12		
3.1	Приготовление пряничных изделий.	6		6		практические задания
3.2	Роспись пряников. Методы росписи пряничных изделий.	6		6		практические задания
<b>4</b>	<b>Раздел 4. Технология приготовления кексов</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	4	2	
4.1	Технология приготовления кексов	8	2	4	2	практические задания
<b>5</b>	<b>Раздел 5. Технология приготовления мелкоштучных изделий и их оформление</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	24	4	
5.1	Приготовление капкейков и их оформление	7		6	1	практические задания
5.2	Заварное тесто: эклеры и шу. Теория заварного теста.	7		6	1	практические задания
5.3	Приготовление меренги. Безе. Меренговый рулет	10	2	6	2	Беседа, практические задания
5.4	Приготовление нарезных пирожных	6		6		практические задания
<b>6</b>	<b>Раздел 6. Отделочные полуфабрикаты</b>	<b>12</b>		12		
6.1	Лепка из мастики. Фигурная лепка.	6		6		практические задания
6.2	Сахарная флористика.	6		6		практические задания
<b>7</b>	<b>Раздел 7. Классический торт: принципы сборки и подачи.</b>	<b>34</b>	<b>4</b>	30		
7.1	Технология приготовления бисквитного торта	8	2	6		Беседа, практические задания
7.2	Технология приготовления бисквитного торта. Декорирование детского торта.	12		12		практические задания
7.3	Технология приготовления суфле. Торт «Птичье молоко».	8	2	6		Беседа, практические задания
7.4	Технология приготовления медового торта. Торт-цифра	6		6		практические задания
	Итоговая аттестация	8				зачет
	Итого	144	32	90	22	

Руководитель программы  
Декан факультета  
биотехнологий и агрономии



Е.С. Ятрушева

А.Г. Ложкин



### 3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Учебные недели								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	
–	П	П	П	П	П	П	П	
СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	СР	ИА

Условные обозначения

**Л** – лекции

**П** – практические занятия

**СР** – самостоятельная работа

**ИА** – Итоговая аттестация

## **4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, КУРСОВ, МОДУЛЕЙ**

### **4.1. АННОТАЦИЯ**

#### **РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ КУРСА «Кондитер»**

Цель: приобретение, закрепление и углубление знаний, необходимых для производственно–технологической, проектной и исследовательской деятельности в области кондитерского производства.

Задачи:

- практическое применение и умение пользоваться стандартами, технологическими инструкциями для производства кондитерских изделий;
- технологии изготовления различных видов теста;
- технологические параметры и режимы выпечки различных видов хлебобулочных изделий;
- уметь производить технологические расчеты рецептуры;
- знать правила, сроки хранения кондитерских изделий на предприятии.

Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления различных видов печенья, пряников, кексов, различных выпеченных полуфабрикатов. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Технология приготовления тортов. Технология оформления и декорирования кондитерских изделий.

В процессе прохождения курсов повышения квалификации используются: лекционный материал, презентации, видеоматериалы, интернет–ресурсы, специальная учебная и научная литература.

Общая трудоемкость курсов 144 часов.

Формы контроля

Курсы повышения квалификации завершаются тестированием.

### **4.2. СОДЕРЖАНИЕ**

В данном разделе приводится подробное описание содержания учебных тем.

***Раздел 1. Введение. Характеристика кондитерского производства. Санитарные требования. Оборудование. Сырье.***

Тема 1.1. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения.

Тема 1.2. Организация рабочего места кондитера. Оборудование и инвентарь. Техника безопасности.

Тема 1.3. Свойства основных кондитерских ингредиентов: мука, масло, сахар ит.д. Теория загустителей. Принципы работы с желатином, агар–агаром, пектином. Концепция эмульсии.

## ***Раздел 2. Технология приготовления различных видов печенья.***

Тема 2.1. Приготовление сахарного печенья.

Особенности приготовления сахарного печенья, формование и режимы выпечки.

Тема 2.2. Приготовление различных видов сдобного печенья.

Технология приготовления песочного и сбивного печенья. Способы формовки, режимы выпечки.

## ***Раздел 3. Технология приготовления пряничных изделий.***

Тема 3.1. Приготовление пряничных изделий.

Виды пряничного теста. Особенности приготовления. Формование. Режимы выпечки.

Тема 3.2. Роспись пряников. Методы росписи пряничных изделий.

Контур, заливка, акварельная техника. Декорирование пряничных изделий.

## ***Раздел 4. Технология приготовления кексов.***

Тема 4.1. Технология приготовления кексов.

Особенности технологии приготовления дрожжевых и без дрожжевых кексов. Режимы выпечки. Декорирование готовых изделий.

## ***Раздел 5. Технология приготовления мелкоштучных изделий и их оформление.***

Тема 5.1. Приготовление капкейков и их оформление.

Технология приготовления выпеченного полуфабриката. Виды начинок и кремов. Сборка и декорирование готового изделия.

Тема 5.2. Заварное тесто: эклеры и шу. Теория заварного теста.

Технология и особенности приготовления заварного теста. Эклеры и шу. Отсадка, режимы выпечки. Возможные начинки и декорирование готовых изделий.

Тема 5.3. Приготовление меренги. Безе. Меренговый рулет.

Итальянская, французская, швейцарская меренги. Технология приготовления безе, отсадка и декорирование, режимы выпечки. Технология приготовления меренгового рулета. Начинки и кремы. Декорирование готового изделия.

Тема 5.4. Приготовление нарезных пирожных.

Разбор технологии приготовления нарезных пирожных. Подготовка выпеченного полуфабриката и начинки. Сборка. Порционная нарезка и декорирование.

## ***Раздел 6. Отделочные полуфабрикаты.***

Тема 6.1. Лепка из мастики. Фигурная лепка.

Сахарная мастика. Способы декорирования кондитерских изделий.  
Фигурная лепка.

Тема 6.2. Сахарная флористика.

Особенности сахарной флористики.

## ***Раздел 7. Классический торт: принципы сборки и подачи.***

Тема 7.1. Технология приготовления бисквитного торта.

Приготовление бисквитного полуфабриката. Теория бисквитов. Виды начинок для тортов. Кремы. Сборка торта. Финишное покрытие и декорирование готового изделия. Тематический декор.

Тема 7.2. Технология приготовления бисквитного торта. Декорирование детского торта.

Приготовление бисквитного полуфабриката. Виды начинок: компоте, мусс. Сборка торта. Финишное покрытие и тематический декор готового изделия.

Тема 7.3. Технология приготовления суфле. Торт «Птичье молоко».

Бисквитный полуфабрикат. Технология приготовления суфле. Желирующие агенты. Сборка торта «Птичье молоко». Декорирование. Варианты подачи.

Тема 7.4. Технология приготовления медового торта. Торт–цифра.

Медовые коржи: особенности технологии приготовления. Виды начинок и кремов. Формование тестовых заготовок, режимы выпечки. Сборка торта. Декорирование готового изделия.

## **Перечень лабораторных работ**

№ темы	Наименование лабораторных работ
2.1	Приготовление сахарного печенья.
2.2	Приготовление различных видов сдобного печенья
3.1	Приготовление пряничных изделий.
3.2	Роспись пряников. Методы росписи пряничных изделий.
4.1	Технология приготовления кексов
5.1	Приготовление капкейков и их оформление
5.2	Заварное тесто: эклеры и шу. Теория заварного теста.
5.3	Приготовление меренги. Безе. Меренговый рулет
5.4	Приготовление нарезных пирожных.
6.1	Лепка из мастики. Фигурная лепка
6.2	Сахарная флористика
7.1	Технология приготовления бисквитного торта
7.2	Технология приготовления бисквитного торта. Декорирование детского торта.
7.3	Технология приготовления суфле. Торт «Птичье молоко».

7.4	Технология приготовления медового торта. Торт–цифра

### **Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)**

№ темы	Вид СРС
1.1	Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.
1.2	Оборудование и инвентарь. Техника безопасности.
4.1	Технология приготовления кексов
5.1	Приготовление капкейков и их оформление
5.2	Заварное тесто: эклеры и шу. Теория заварного теста.
5.3	Приготовление меренги. Безе. Меренговый рулет
7.1	Технология приготовления бисквитного торта



## **5. МАТЕРИАЛЬНО–ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. Кадровые условия реализации программы**

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

### **5.2. Материально–технические условия реализации программы:**

Для проведения занятий по программе «Кондитер» используется лекционная аудитория учебной научно–производственной лаборатории по хлебопечению ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, оснащенная презентационным оборудованием (ноутбук, проектор, доска). Практические занятия проходят в учебной научно–производственной лаборатории по хлебопечению Университета, оборудованной технологическим оборудованием, приборами, мелкой посудой, необходимыми для производства кондитерской продукции.

### **5.3. Учебно–методическое и информационное обеспечение программы**

#### **Основная литература**

1. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. Г. Бутейкис. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 336 с.
2. Цыганова, Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебное пособие для начального профессионального образования и среднего профессионального образования / Т. Б. Цыганова. — М.: Академия, 2014. — 448 с.

#### **Дополнительная литература**

1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебное пособие по дисциплине / сост. А. В. Иванов. — Челябинск : Издательство ЗАО "Библиотека А. Миллера", 2021. — 53 с. — ISBN 978–5–93162–528–7.
2. Пащенко, Л. П. Технология хлебопекарного производства [Текст] / Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова. — Санкт–Петербург : Издательство "Лань", 2014. — ISBN 978–5–8114–1593–9. — EDN TXPINV.
3. Бывалец, О. А. Общая технология кондитерского производства [Текст] / О. А. Бывалец, И. А. Авилова, А. Г. Беляев. — Курск : Юго–Западный государственный университет, 2016. — 140 с. — ISBN 978–5–7681–1092–5. — EDN CSDMCS.

### **Электронные ресурсы**

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.<http://e.lanbook.com>

2. Электронный каталог Научной библиотеки Университета <http://www.academy21.ru/nauchnaja-biblioteka/>

## **6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

### **6.1. Контроль и оценка достижений слушателей**

Контроль и оценка достижений слушателей включает итоговую аттестацию с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с требованиями.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения лабораторных занятий в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Итоговая аттестация результатов подготовки выпускников осуществляется в форме квалификационного экзамена с участием представителя работодателя.

### **6.2. Организация итоговой аттестации выпускников**

Итоговая аттестация оформляется ведомостью с выставлением итоговых оценок: «зачтено», «незачтено»

В случае успешного прохождения слушателем квалификационных испытаний ему по решению аттестационной (квалификационной) комиссии присваивается удостоверение о повышении квалификации.

#### **Перечень заданий к зачету**

1. Виды сырья, применяемого для производства мучных кондитерских изделий. Требования к качеству. Способы подготовки сырья.
2. Виды муки. Свойства муки. Требования к качеству, использование в зависимости от вида и качества.
3. Яйца и яйцепродукты. Требования к качеству. Подготовка яиц.
4. Фарши и начинки. Ассортимент. Кулинарное использование.
5. Технология приготовления фарша капустного. Требования к качеству. Кулинарное использование.
6. Сиропы. Жжёнка. Плотность сиропа. Ассортимент. Использование в кондитерском производстве.
7. Технология приготовления сиропа для промочки изделий. Требования к качеству. Использование в кондитерском производстве.
8. Кремы. Виды кремов, использование в кондитерском производстве.
9. Кремы сливочные. Виды. Технология приготовления крема сливочного основного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.
10. Кремы белковые. Технология приготовления крема белкового заварного и его использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.

11. Кремы заварные. Технология приготовления крема заварного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.
12. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
13. Способы разрыхления теста. Виды. Особенности.
14. Тесто пресное для блинчиков. Технология приготовления, изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
15. Тесто пресное для пельменей, вареников, лапши домашней. Технология приготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
16. Тесто бездрожжевое сдобное. Технология изготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
17. Песочное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из песочного теста.
18. Бисквитное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
19. Заварное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.
20. Воздушное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.
21. Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из крема. Способы нанесения крема.
22. Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов, глазури, посыпки, шоколада, карамели.
23. Виды и ассортимент пирожных. Требования к качеству пирожных. Хранение и транспортирование
24. Бисквитные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Бисквитного» со сливочным кремом (нарезного). Требования к качеству.
25. Песочные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Корзиночка» с фруктовой начинкой и белковым кремом. Требования к качеству.
26. Слоёные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Муфточка» с кремом. Требования к качеству.
27. Заварные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Трубочка» с обсыпкой. Требования к качеству.
28. Воздушные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Воздушного» с кремом (двойного). Требования к качеству.
29. Крошковые пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Картошка» обсыпная.. Требования к качеству.
30. Приготовление тортов. Виды, ассортимент. Требования к качеству. Хранение и транспортирование тортов.
31. Бисквитные торты. Ассортимент. Технология изготовления торта «Подарочный». Требования к качеству.

32. Слоёные торты. Ассортимент. Технология приготовления торта «Наполеон». Требования к качеству.

33. Воздушные и воздушно–ореховые торты. Ассортимент. Технология приготовления торта «Графские развалины». Требования к качеству.

34. Фирменные торты. Ассортимент. Технология изготовления торта «Каприз». Требования к качеству.

### **Критерии оценивания в ходе проведения итоговой аттестации**

Оценка	Критерии
<b>Зачет</b>	<p>Слушатель показывает достаточный уровень компетентности, знания лекционного материала, учебной и методической литературы. Уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса.</p> <p>Знает нормативно–законодательную и практическую базу.</p> <p>Показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений, имеет представление о междисциплинарных связях, увязывает знания, полученные при изучении различных дисциплин, умеет анализировать практические ситуации.</p> <p>Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, привлекается информативный материал.</p> <p>Вопросы, задаваемые членами экзаменационной комиссии, не вызывают существенных затруднений.</p>
<b>Незачет</b>	<p>Слушатель показывает слабые знания лекционного материала, учебной литературы, законодательства и практики его применения, низкий уровень компетентности, неуверенное изложение вопроса.</p> <p>Студент показывает слабый уровень профессиональных знаний, затрудняется при анализе практических ситуаций.</p> <p>Не может привести примеры из практики.</p> <p>Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал.</p> <p>Неправильно отвечает на поставленные членами комиссии вопросы или затрудняется с ответом.</p>



## **7. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **РУКОВОДИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:**

ЯТРУШЕВА Елена Сергеевна, доцент кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции


### **СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:**

ЯТРУШЕВА Елена Сергеевна, доцент кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

### **Программу составили:**

Доцент кафедры биотехнологий  
и переработки сельскохозяйственной  
продукции


29 августа 2025 г.

 / Е.С. Ятрушева

### **СОГЛАСОВАНО:**

Заведующий кафедрой  
биотехнологий и переработки  
сельскохозяйственной продукции

29 августа 2025 г.

 /Н.В. Мардарьева