



ПАСПОРТ профессиональной пробы

по профессии (специальности): **Технология
хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Квалификация: технолог

Место проведения профессиональной пробы: г. Кострома ул. Долматова
25А, ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
кулинарно-кондитерский цех

Пробу проводят: преподаватели профессиональных дисциплин **Березовская
Наталья Николаевна, Емелина Ольга Николаевна**

Цель профессиональной пробы: овладение навыками приготовления
хлебобулочных и кондитерских изделий различной сложности.

Продолжительность пробы: до 90 минут

Количество участников: 10 человек

Содержание профессиональной пробы: практическое освоение основных
этапов процесса производства хлебных и кондитерских изделий:
приготовление теста, разделка теста и расстойка тестовых
полуфабрикатов и выпечка. Изучение основ хлебопекарного и
кондитерского дела. Знакомство с профессиональным технологическим
оборудованием и лучшими технологиями.

Контакты:

тел/факс: (4942) 31-10-08,

e-mail: adm-ktek@kmtn.ru