

Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

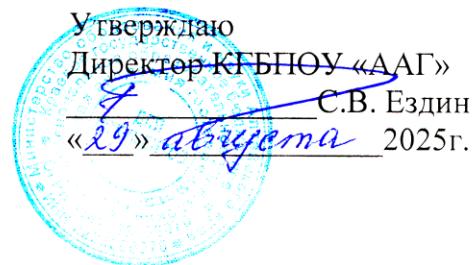
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(повышение квалификации)

«Прогрессивные технологии индустрии питания»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Барнаул 2025

Согласовано
Зав. отделом ДО
Т.В. Филимонова
«28» августа 2025 г.



Рассмотрена на заседании
ПЦК индустрии питания
Т.В. Михайлова
«28» августа 2025 г.

Руководитель программы: Михайлова Татьяна Васильевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Составители программы:

Абрамова М.В.
Бастина Л.М.
Гацелюк М.Ю.
Зимирева А.М.
Ковылина О.В. Козлова А.А.
Макарова А.Е.
Наумова Н.И.
Торопова Ю.В.
Ядрова Н.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы.....	4
2. Содержание программы.....	8
3. Дисциплина 1. Официант.....	9
4. Дисциплина 2. Основы барного дела.....	13
5. Дисциплина 3. Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности: эмульсификация, конфи, сферификация, смокинг, су-вид.....	16
6. Дисциплина 4. Основы здорового питания в изготовлении кондитерских изделий: безглютеновые изделия, безлактозные изделия, конфеты ЗОЖ, кондитерские веганские изделия	19
7. Приложение 1. Задания для итоговой аттестации.....	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Цель реализации программы

Целью реализации программы дополнительного профессионального образования «Прогрессивные технологии индустрии питания» является совершенствование компетенций, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учетом требований профессиональных стандартов, направлена на формирование новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Программа направлена на формирование и развитие трудовых функций:

- А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
- А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;
- А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Целью реализации программы является совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения следующих видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.2 Планируемые результаты обучения

Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и уровней квалификации.

В результате освоения программы обучающийся должен уметь:

- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; пользоваться нормативными документами; составлять расчет сырья и калорийности;
- выбирать способы и виды тепловой обработки и технологического процесса; составлять диетическое меню;
- подготавливать к работе, использовать высокотехнологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- планировать основные показатели производства продукции общественного питания; разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей;

– организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве, в ресторане, при обслуживании массовых мероприятий; оценивать эффективность производственной деятельности; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;

– пользоваться нормативной и специальной литературой; пользоваться инструментами для изготовления элементов декора; создавать стиль в кондитерских изделиях; разрабатывать новые виды оформления; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; проявлять свою творческую индивидуальность.

Обучающийся должен знать:

- основы организации и проведения диетического питания; характеристику диет; способы тепловой обработки; технологию приготовления блюд; основы организации и проведения диетического питания; характеристику диет;

- правила выбора современного высокотехнологического оборудования, инвентаря, инструментов, для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

- этапы развития русской кухни; характеристику французской, немецкой, китайской, японской, итальянской, итальянской, арабской, английской кухни. Особенности приготовления блюд: рецептуры, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение; пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент,

рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных.

- характеристику и ассортимент основных ингредиентов для изготовления декора; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных кондитерских изделий; основные приемы оформления; простейшие примеры оформления; актуальные примеры оформления; техники и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; правила подбора профессионального инструмента для оформления; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; температурный режим и особенности условий хранения различных типов изделий отделочного декора; требования к безопасности и условиям изготовления различных типов изделий отделочного декора.

1.3 Программа разработана в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказом Минобрнауки России от 24.03.2025 № 266 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Приказа Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

Профессиональным стандартом «Повар», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н;

Профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н;

Профессиональным стандартом «Пекарь», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015, № 914н.

Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 года № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

Уставом краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», утвержденного приказом Министерством образования и науки Алтайского края от 27.03.2024 г. № 396;

Лицензией КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 12.01.2022 г. № Л035-01260-22/00245491;

Положением о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного приказом директора Академии от 13.09.2024 № 01-07/24/63;

Положением об итоговой аттестации обучающихся при освоении дополнительных профессиональных программ и основных программ профессионального обучения при освоении дополнительных профессиональных программ, утвержденного приказом директора Академии от 13.09.2024 № 01-07/24/63.

1.4 Категория слушателей и требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению программы допускаются лица, получающие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование, лица, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование.

1.5 Форма обучения

Очная форма обучения с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

1.6 Трудоемкость программы

Максимальная учебная нагрузка обучающихся – 144 часа.

Внеаудиторная самостоятельная работа – 48 часов.

Практическая работа – 22 часа.

1.7 Выдаваемый документ

Лица, успешно освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации по программе дополнительного профессионального образования «Прогрессивные технологии индустрии питания».

1.8. Инновационность программы

В современных условиях трансформации экономики, социальной структуры и формирования сбалансированного рынка труда возрастает роль профессионального совершенствования кадров. Необходимость постоянного учета изменяющихся экономических отношений, условий труда и внедрения ресурсосберегающих технологий также выдвигают новые требования к профессиональной компетентности специалистов в системе дополнительного профессионального образования кадров.

Важными направлениями являются информатизация учебного процесса, более высокая доступность качественного дополнительного профессионального образования, участие потенциальных работодателей в реализации программы и включение в содержание областей, расширяющих и углубляющих профессиональные компетенции будущих специалистов. Таким образом обеспечивается конкурентоспособность выпускников на рынке труда.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.					
	Всего, час	в том числе				
		Самостоятельная работа	Аудиторная		из них	
1	2	3	4	5	6	7
Учебная дисциплина 1. Официант	36	12	24	10		14
Учебная дисциплина 2. Основы барного дела	36	12	24	6	16	2
Учебная дисциплина 3. Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности: эмульсификация, конфи, сферификация, смокинг, су-вид	36	12	24	2	18	4
Учебная дисциплина 4. Основы здорового питания в изготовлении кондитерских изделий: безглютеновые изделия, безлактозные изделия, конфеты ЗОЖ, кондитерские веганские изделия	36	12	24	2	20	2
Итого часов	144	48	96	20	54	22

Календарный учебный график

Начало учебных занятий	1 сентября 2025 года
Режим учебной недели	6 дней
Количество смен	2 смены
Каникулярное время	1 июля-31 августа
Регламент образовательного процесса	1 семестр – 1 сентября-31 декабря; 2 семестр – 1 января-31 июня
Максимальная нагрузка на обучающегося в семестр	36 часов
Окончание учебного периода	31 июня 2027 года

ДИСЦИПЛИНА 1. Офицант

3.1.1 Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	24
в том числе:	
лекции	10
лабораторные занятия	
практические занятия	12
итоговая аттестация	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
В том числе:	
Подготовка конспекта	6
Поиск информации в Интернете	4
Подготовка презентации	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3.1.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Основы барного дела		
Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Классификация предприятий общественного питания Самостоятельная работа обучающихся Характеристика фарфоровой и фаянсовой посуды.	4 2 2
Тема 1.2 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала Услуги общественного питания и требования к ним. Методы и формы обслуживания. Требования к составлению меню. Самостоятельная работа обучающихся Сервировка стола в авторском стиле	2 2
Тема 1.3 Основные правила сервировки	Содержание учебного материала Основные правила сервировки Самостоятельная работа обучающихся Составление коктейльной карты бара	4 2 2
Тема 1.4 Виды столовой посуды и столовых приборов	Содержание учебного материала Виды столовой посуды и столовых приборов. Столовое белье. Самостоятельная работа обучающихся Изучение правил осуществления расчетов с потребителями в организациях питания	4 2 2
Тема 1.5 Этапы процесса обслуживания	Содержание учебного материала Этапы процесса обслуживания. Виды и формы складывания салфеток. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к обслуживающему персоналу. Самостоятельная работа обучающихся	4 2 2

	Сообщение: Виды банкетов и приемов	
Практическое занятие №1 Порядок получения и подготовки посуды, приборов, столового белья	Содержание учебного материала Практическое занятие №1 Порядок получения и подготовки посуды, приборов, столового белья.	4 2
	Самостоятельная работа обучающихся Торговые залы. Бары и буфеты в ресторанах	2
Практическое занятие №2 Подготовка подсобного стола официанта. Подготовка Table box	Содержание учебного материала Практическое занятие №2 Подготовка подсобного стола официанта. Подготовка Table box.	2
Практическое занятие №3 Складывание салфеток разными формами и методами	Содержание учебного материала Практическое занятие №3 Складывание салфеток разными формами и методами.	2
Практическое занятие №4 Предварительная сервировка стола на завтрак, обед	Содержание учебного материала Практическое занятие №4 Предварительная сервировка стола на завтрак, обед.	2
Практическое занятие №5 Сервировка стола для комплексного обеда. Сервировка стола к ужину	Содержание учебного материала Практическое занятие №5 Сервировка стола для комплексного обеда. Сервировка стола к ужину.	2
Практическое занятие №6 Встреча и размещение гостей. Подача меню. Прием и оформление заказа	Содержание учебного материала Практическое занятие №6 Встреча и размещение гостей. Подача меню. Прием и оформление заказа.	2
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет	2
Всего:		36

3.1.3 Оценка качества освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, а также дифференцированного зачета.

Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Критерии оценки уровня освоения программы:

«отлично» / зачтено – 10 правильных ответов (100%)

«хорошо» / зачтено – 8-9 правильных ответов (70-95%)

«удовлетворительно» / зачтено – 6-5 правильных ответов (50-65%)

«неудовлетворительно» / не зачтено – 4 и менее правильных ответов (менее 50%)

3.1.4 Организационно-педагогические условия реализации программы

Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудование, программного обеспечения
Лаборатория/аудитория/компьютерный класс	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, проектор с воспроизведением звука.
	Практические занятия	Рабочие места с освещением скатерти, салфетки, полотенце, ручник, тарелки всех типов; чайные пары; солонки, перечницы, сахарницы; столовые, закусочные, рыбные приборы; посуда для напитков; вазы для цветов; вазы-плато; графины.
	Итоговая аттестация	Компьютерный класс.

3.1.5 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. - Москва: Кнорус, 2020.
2. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г.С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2022.
3. Счесленок, Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник / Л. Л. Счесленок, Ю. В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. - 2-е изд., стер. - Москва: Академия, 2018.
4. Кучер, Л.С., Шкуратова, Л.М. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. Третье переработанное издание, Москва ТрансЛит, 2020- 510с

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с

3.1.6 Кадровые условия

Реализация дополнительной образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации дополнительной образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в части реализации дисциплины 4. Официант.

ДИСЦИПЛИНА 2. Основы барного дела

3.2.1 Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы учебной дисциплины	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	24
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные работы	16
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Основы барного дела		
Тема 1.1 Ассортимент барной посуды	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Характеристика, предназначение и ассортимент барной посуды</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучить ассортимент барной посуды в разных странах, определить сходства и отличие</p>	4 2 2
Тема 1.2 Оборудование и инвентарь	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Характеристика и правила эксплуатации оборудование и инвентаря</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучить ассортимент барного оборудования и инвентаря в разных странах, определить сходства и отличие</p>	4 2 2
Тема 1.3 Способы смешивания коктейлей, составление технологической карты	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные способы смешивания коктейлей и их особенности</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Вспомогательные способы смешивания коктейлей</p>	4 2 2
Тема 1.4 Коктейль методом Бленд	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Лабораторная работа № 1</p> <p>Приготовление коктейлей методом Бленд</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составить технологическую карту приготовления коктейля методом Бленд</p>	6 4 2
Тема 1.5 Коктейль методом Стир	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Лабораторная работа № 2</p> <p>Приготовление коктейлей методом Стир</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составить технологическую карту приготовления коктейля методом Стир</p>	6 4 2
Тема 1.6 Коктейль	Содержание учебного материала	6

методом Билд	Лабораторная работа № 3	4
	Приготовление коктейлей методом Билд	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
Тема 1.7 Коктейль методом Шейк	Составить технологическую карту приготовления коктейля методом Билд, шейк	
	Содержание учебного материала	4
	Лабораторная работа № 4	4
Итоговая аттестация	Приготовление коктейлей методом Шейк	
	Дифференцированный зачет	2
Всего:		36

3.2.3 Оценка качества освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, а также дифференцированного зачета.

Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Критерии оценки уровня освоения программы:

«отлично» / зачтено – 10 правильных ответов (100%)

«хорошо» / зачтено – 8-9 правильных ответов (70-95%)

«удовлетв» / зачтено – 6-5 правильных ответов (50-65%)

«неудовлетв» / не зачтено – 4 и менее правильных ответов (менее 50%)

3.2.4 Организационно-педагогические условия реализации программы

Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудование, программного обеспечения
Лаборатория/аудитория/компьютерный класс	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, проектор с воспроизведением звука
	Лабораторная работа	Рабочие места с освещением; Раковина для мытья посуды и инвентаря; барная стойка; блендер; льдогенератор
	Итоговая аттестация	Компьютерный класс, система тестирования Indigo

3.2.5 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Радченко. - М.: Кнорус, 2020.
2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2019.
3. Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник / Т. Р. Любецкая. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2019.

4. Любецкая, Т. Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. - М.: Кнорус, 2021.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.: учебник / Радченко Л.А. - Москва: КноРус, 2020. - 321 с. - (СПО). - ISBN 978-5-406-07380-3. - URL: <https://book.ru/book/932123>.

3.2.6 Кадровые условия

Реализация дополнительной образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации дополнительной образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в части реализации дисциплины 2. Основы барного дела.

ДИСЦИПЛИНА 3. Современные технологии в приготовлении блюд повышенной сложности: эмульсификация, конфи, сферификация, смокинг, су-вид

3.3.1 Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы учебной дисциплины	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	24
в том числе:	
теоретическое обучение	2
лабораторные работы	18
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	4

3.3.2 Тематический план и содержание программы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности		
Тема 1.1 Теория, кратко обо всех технологиях.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Краткая характеристика современных технологий: су-вид, сферификация, эмульсификация, конфи, смокинг.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Оформить кроссворд на тему «Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности».</p>	4 2 2
Тема 1.2 Приготовление блюд с помощью техники су-вид	<p>Лабораторное занятие №1</p> <p>Приготовление кальмара по-сицилийски; яблока карри с гарниром из шоколадного крамбла и пены.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Разработать рецептуру авторского блюда приготовленного с помощью техники су-вид.</p>	6 4 2
Тема 1.3 Приготовление блюд с помощью техники сферификация	<p>Лабораторное занятие №2</p> <p>Приготовление сферической икры из: мёда, овощного сока, овощных пюре, безалкогольных напитков и кисломолочных продуктов.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Разработать рецептуру авторского блюда приготовленного с помощью техники сферификация.</p>	6 4 2
Тема 1.4 Приготовление блюд с помощью техники эмульсификация	<p>Лабораторное занятие №3</p> <p>Приготовление бургера с помощью жидкого азота.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Разработать рецептуру авторского блюда приготовленного с помощью техники эмульсификация.</p>	6 4 2
Тема 1.5 Приготовление блюд	<p>Лабораторное занятие №4</p> <p>Приготовление куриных бедер с конфи с гарниром.</p>	6 4

с помощью техники конфи и дегитратации	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Разработать рецептуру авторского блюда приготовленного с помощью техники конфи.	
Тема 1.6 Приготовление блюд с помощью техники смокинг	Лабораторное занятие №5 Приготовление подкопченного: поп-корна, маринованного куриного филе с гарниром, безалкогольного напитка.	4 2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Разработать рецептуру авторского блюда приготовленного с помощью техники смокинг-ган.	
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет	4
Всего:		36

3.3.3 Оценка качества освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий, а также дифференцированного зачета.

Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Критерии оценки уровня освоения программы:

«отлично» / зачтено – 10 правильных ответов (100%)

«хорошо» / зачтено – 8-9 правильных ответов (70-95%)

«удовлетв» / зачтено – 6-5 правильных ответов (50-65%)

«неудовлетв» / не зачтено – 4 и менее правильных ответов (менее 50%)

3.3.4 Организационно-педагогические условия реализации программы

Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Лаборатория/аудитория	Лекция	Персональный компьютер, мультимедиапроектор, учебно-методическое пособие
	Практические занятия	Оборудование, инструменты и материалы учебной лаборатории
	Итоговая аттестация	Оборудование, инструменты и материалы учебной лаборатории

3.3.5 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Приложение: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва: КноРус, 2020. - 222 с.
2. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Приложение: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва: КноРус, 2020. - 205 с. - (СПО).

3. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва: КноРус, 2020. - 321 с. - (для СПО).

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

3.3.6 Кадровые условия

Реализация дополнительной образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации дополнительной образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в части реализации дисциплины 3. Современные технологии в приготовлении блюд повышенной сложности: эмульсификация, конфи, сферификация, смокинг, су-вид.

Дисциплина 4. Основы здорового питания в изготовлении кондитерских изделий: безглютеновые изделия, безлактозные изделия, конфеты ЗОЖ, кондитерские веганские изделия

3.4.1 Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы учебной дисциплины	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	24
в том числе:	
теоретическое обучение	2
лабораторные работы	20
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.4.2 Тематический план и содержание программы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1 Теория понимание ингредиентов для изготовления ПП кондитерских изделий	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Характеристика и ассортимент основных ингредиентов. Требования к безопасности и условиям изготовления , температурный режим и особенности условий хранения.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Оформить кроссворд на тему «Ингредиенты для ПП кондитерских изделий».</p>	4
Тема 1.2 Особенности профессионального оборудования и инструментов. Плотерная резка для изготовления декора из шоколада	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Правила подбора и особенности работы профессионального оборудования и инструмента. Организация рабочего пространства. Подготовка оборудования и инструментов, оптимизация работы. Темперирование и шоколадный декор с применением элементов декора из плотерной резки</p> <p>Лабораторная работа №1</p> <p>Особенности профессионального оборудования, инструментов и новых техник оформления декора из шоколада.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	6

	Оформить кроссворд на тему «Современное оборудование и инвентарь используемое для оформления кондитерских изделий».	
Тема 1.3 Техники и основные приемы изготовления конфет ЗОЖ	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные технологии изготовления ПП конфет. Основные техники оформления кондитерских изделий. Варианты окрашивания корпуса.</p> <p>Лабораторная работа №2</p> <p>Отработка полного цикла изготовления ПП конфет.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составить график температур темперирования (прекристаллизации) трех видов шоколада. Описать технологию изготовления краски для шоколада на основе какао-масла</p>	6
Тема 1.4 Безглютеновые кондитерские изделия	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Технология изготовления выпечных безглютеновых полуфабрикатов (бисквит) безглютеновые начинки и глазурь. Простейшие приемы изготовления декора.</p> <p>Лабораторная работа №3</p> <p>Изготовление безглютеновых десертов</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составить технологическую карту безглютенового десерта</p>	6
Тема 1.5 Безлактозные кондитерские изделия	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Технология изготовления выпечных безлактозных полуфабрикатов: бисквит, мусс, карамель. Простейшие приемы изготовления декора.</p> <p>Лабораторная работа №4</p> <p>Изготовление безлактозных десертов</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составить технологическую карту безлактозного десерта</p>	6
Тема 1.6 Вегетарианские и веганские изделия	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Технология изготовления выпечных вегетарианских полуфабрикатов: песочный, яблочный кекс, крем яблочный. Простейшие приемы изготовления декора.</p> <p>Лабораторная работа №5</p> <p>Изготовление вегетарианского тарта.</p>	6

	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Составить технологическую карту вегетарианского десерта	
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет	2
Всего:		36

3.4.3 Оценка качества освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий, а также дифференцированного зачета.

Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Критерии оценки уровня освоения программы:

«отлично» / засчитано – 10 правильных ответов (100%)

«хорошо» / засчитано – 8-9 правильных ответов (70-95%)

«удовлетворительно» / засчитано – 6-5 правильных ответов (50-65%)

«неудовлетворительно» / не засчитано – 4 и менее правильных ответов (менее 50%)

3.4.4 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная аудитория	Лекция	Персональный компьютер, мультимедиапроектор, учебно-методическое пособие
Лаборатория	Лабораторные работы	Оборудование, инструменты и материалы учебной лаборатории
Лаборатория	Итоговая аттестация	Оборудование, инструменты и материалы учебной лаборатории

3.4.5 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

- Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. / И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова - 3-е изд., - М. : Издательский центр « Академия», 2018. - 384с.,16с. цв.ил - ISBN 978-5-4468-7301-2
- Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. - Москва: Русайнс, 2018. - 121 с. - ISBN 978-5-4365-4753-4. - URL:<https://book.ru/book/936168>.

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Книга Анна Красовская Fashion Caks - Москва: Издательский дом «Эскимо», 2021 – 448 с.
14. Книга Украшение десертов / Под ред.проф. Garuharu -316 с.

Интернет – ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1

- дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
 3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
 4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
 5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
 6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4]. – Режим доступа
 7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (15-е изд.) 2018. - URL:<https://academia-library.ru/reader/?id=369857>.
 8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
 9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 10. [http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)
 11. [http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html)
 12. [http://www.eda-server.ru/gastronom/;](http://www.eda-server.ru/gastronom/)
 13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
 14. <http://www.pitportal.ru/>

3.4.6 Кадровые условия

Реализация дополнительной образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации дополнительной образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в части реализации дисциплины 4.

Современные технологии в изготовлении кондитерских изделий: плоттерная резка, конфеты ЗОЖ, безглютеновые изделия

Задания для дифференцированного зачета

Учебная дисциплина 1. Офицант

1. В чем особенность Русского способа подачи блюд? Выберите верное:

- А) Перекладывание блюд в тарелки гостей на подсобном столе
- Б) Предварительный вынос холодных закусок; постепенный вынос основных блюд, которые ставятся на стол.
- В) Обслуживание «в обнос»

2. Выбери правильный способ перекладывание блюд в тарелки гостей на подсобном столе:

- А) Английский способ
- Б) Русский способ
- В) Европейский способ

3. Банquet, на котором количество официантов, обслуживающих банкет определяется из расчета два официанта на 6—8 гостей:

- А) Банкет-фуршет
- Б) С частичным обслуживанием
- В) С полным обслуживанием

4. Каким должен быть внешний вид официанта? Выберите верное:

- А) Аккуратный внешний вид: белый верх, черный низ, кожаная обувь.
- Б) Красное поло, зеленый фартук, черные штаны.
- В) Чистая выглаженная форма, наличие бейджа с указанием должности и имени сотрудника, обувь сменная закрытая без каблука, отсутствие посторонних запахов (табака, духов и т.п.) У девушек: умеренный макияж и маникюр, волосы убранны в косичку или пучок. Для парней: чистые коротко подстриженные ногти.

5. Какими приборами сервируют стол в кафе?

- А) Десертными
- Б) Столовыми
- В) Рыбными

6. Банquet, на котором количество официантов, обслуживающих банкет определяется из расчета один официант на 10-12 гостей:

- А) С полным обслуживанием
- Б) С частичным обслуживанием
- В) Самообслуживание

7. Как называется метод обслуживания в обнос?

- А) Французский
- Б) Английский
- В) Русский

8. Как называются сложенные скатерти в виде коробки для подсобного стола официантов?

- А) Table box
- Б) Столик
- В) Барная стойка

9. Вилки и ножи бывают?

- А) Столовые
- Б) Закусочные
- В) Десертные

Г) Все ответы верны

10. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. С чего начинается сервировка стола?

- А) Столовые приборы
- Б) Скатерть
- В) Салфетка

11. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

- А) Бар
- Б) Ресторан
- В) Кафе
- Г) Закусочная

12. Порядок сервировки стола:

- А) Фарфор, Металл, Стекло
- Б) Металл, Фарфор, Стекло
- В) Стекло, Металл, Фарфор

13. Порядок полировки (Натирания) посуды:

- А) Фарфор, Металл, Стекло
- Б) Стекло, Металл, Фарфор
- В) Металл, Фарфор, Стекло

14. На каком расстоянии от края стола должна располагаться закусочная тарелка, при сервировке?

- А) 6 см
- Б) 4 см
- В) 2 см

15. Наперон - это:

- А) Верхняя скатерть
- Б) Основная скатерть
- В) Нижняя скатерть

16. Тарелка мелкая столовая предназначена для подачи:

- А) Закусок горячих и холодных
- Б) Десертов
- В) Горячих рыбных и мясных блюд

17. Для подачи каких напитков предназначен бокал Хайбол?

- А) Крепкоалкогольных напитков
- Б) Безалкогольных напитков и некоторых смешанных коктейлей
- В) Вина и шампанского

18. Предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции:

- А) Кафе
- Б) Ресторан
- В) Бар

19. Для чего используется пирожковая тарелка:

- А) Для подачи масла
- Б) Для подачи хлебобулочных изделий
- В) Оба ответа верны

20. Форма обслуживания, при которой официанты доставляют продукцию из раздаточной производств в зал, а за столом потребители обслуживаются самостоятельно, порционируя блюда и наливая напитки.

- А) Частичное обслуживание
- Б) Полное обслуживание
- В) Самообслуживание

Учебная дисциплина 2. Основы барного дела

1. Бармен для предприятия - прежде всего:

Официант

Продавец

*Менеджер

2 Основной продукт, продаваемый в баре:

Вино

*Коктейли

Закуски

3 Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за:

Сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования;

Отпуск блюд, напитков и др. с применения контрольно-кассовых машин

*Оба ответа верны.

4 Приспособление для отделения коктейля от льда называется:

Шейкер

*Стрейнер

Джиггер

5 Мерной посудой являются:

Риммер, джаг

*Джиггер, унцовка

Стрейнер, шейкер

6 Объем бокала Мартини составляет:

25-60 мл

250-500 мл

*90-160 мл

7 Для подачи тропических коктейлей используют бокал:

*Харрикейн

Шампань флюте

Мадерная рюмка

8 Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:

Стрейнер

Стеклянная посуда

*Совок

9 Флейинг – это:

*Вращение, подбрасывание, жонглирование, балансирование с использованием бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей

Приготовление авторского коктейля

Один из способов налива

10 Стакан хайболл не предназначен для подачи:

Лонг дринков

Соков

*Виски со льдом

Микс дринков

11 Айс-бакет это:

Емкость для фруктов.

*Емкость для льда.

Подставка для бутылок.

Емкость для специй.

- 12 Американский (бостонский) шейкер состоит из:
 двух частей (обе металлические).
 *двух частей (стекляной и металлической).
 трех частей (металлический стакан, фильтр, крышка мет.)
 трех частей (стеклянный стакан, фильтр, крышка мет.)
- 13 Мера объема «Дэш» равна:
 3 мл
 *0,5 мл
 50 мл
- 14 Бокал Айриш кофе используется для подачи:
 Слоистых коктейлей.
 Коктейлей большого объема.
 Горячих коктейлей.
 *Кофейных коктейлей.
- 15 Назначение гейзера:
 *Бесперерывное наливание напитков тонкой струей.
 Порционное дозирование спиртных напитков.
 Дозировка с электронным управлением.
 Визуальное дозирование.
- 16 Используется для подачи не разбавленных крепких алкогольных напитков и для коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком:
 Кордиал
 Роке
 *Шот
 Тумблер
- 17 Фруктовый канеллер- специальный прибор для:
 Вырезания фруктовых шариков.
 Вырезания твиста из цедры вручную.
 Измельчения цедры.
 *Вырезания твиста из цедры.
- 18 Не является мерной посудой:
 Джигер.
 Унцовка.
 Смесительный стакан.
 *Мензурки.
- 19 Продукция в баре делится на следующие группы:
 *Алкоголь, безалкогольные напитки, сиропы, табак
 Напитки, табак, закуски
 Алкоголь, безалкогольные напитки
- 20 Коктейли способствующие пищеварению:
 *Диджестивы
 Аперитивы
 Напитки для компаний
- 21 Билдинг-лоток предназначен для:
 Чистой посуды.
 Приготовления смешанных напитков.
 *Лоток для фруктов.
 Для хранения льда.
- 22 Назначение блендера:
 Смешивание фруктов со льдом.
 Смешивание напитков с содовой.
 Смешивание трудносмешиваемых напитков.

*Смешивание фруктов с напитками.

Учебная дисциплина 3. Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности: эмульсификация, конфи, сферификация, смокинг, су-вид

Задание уровня 1. Дайте развернутые ответы на следующие вопросы:

1. Что такое су-вид?

2. Продукты, упакованные под вакуумом длительное время, томятся в воде, при какой температуре?

3. Опишите процесс приготовления куриной грудки в технике су-вид.

4. Что такое сферификация?

5. Какой обязательный компонент (порошок) необходим для сферификации?

6. Какие виды сферификации существуют?

7. Что такое эмульсификация?

8. Какой обязательный компонент (порошок) необходим для эмульсификации?

9. Что такое дегидратация?

10. Что такое смокинг-ган?

11. Опишите способ приготовления блюда, используя технологию смокинг-ган:

Задание уровня 2: Разработайте и составьте технологическую карту на авторское блюдо, в технологии приготовления которой, должны присутствовать две современные технологии, которые Вы проходили на курсе.

Пример оформления Технологической карты:

Технологическая карта №1. _____
 (наименование блюда)
ГОСТ Р 31987-2012

 (название предприятия)

Технологическая карта №1.

Наименование блюда (изделия): _____

Наименование сырья	Масса брутто, г.	Масса нетто или полуфабриката, г.	Масса готового продукта, г.
Выход:			

Технологический процесс изготовления, подачи и оформления блюда (изделия):

Условия и сроки хранения:

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____

Учебная дисциплина 4. Основы здорового питания в изготовлении кондитерских изделий: безглютеновые изделия, безлактозные изделия, конфеты ЗОЖ, кондитерские веганские изделия

Задание для дифференцированного зачета

Минимальный ассортимент и характеристика ингредиентов используемых при изготовлении ЗОЖ кондитерских изделий.