

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(повышение квалификации)

«Тренды кулинарного и кондитерского мастерства»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Барнаул, 2025

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



Рассмотрена на заседании
ПЦК (кафедры) ресторанных бизнеса
Пичугин К.В. Голубева
«28» августа 2025 г.

Руководитель программы:	Голубева Кристина Витальевна, преподаватель первой категории
Составители программы:	Быструшкина Л.А. Доровских Е.Н. Дунаева А.А. Ермоленко А.А. Колосенко А.В. Лукьянова О.Б. Овчарова О.А. Пироженко Л.Г. Пичугина В.В. Рыжих Л.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы	4
2. Содержание программы	7
3. Дисциплина 1. Основы технологии поварского и кондитерского производства	8
4. Дисциплина 2. Современный дизайн в оформлении кондитерских изделий	13
5. Дисциплина 3. Основы барного дела	18
6. Дисциплина 4. Сервировка и декорирование стола	21
7. Дисциплина 5. Официант	24
8. Дисциплина 6. Нутрициология – здоровое питание	28
9. Дисциплина 7. Бариста – титестер (специалист по кофе и чаю)	31
10. Дисциплина 8. Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности: эмульсификация, конфи, сферификация, смокинг, су-вид	34
11. Приложение 1. Задания для итоговой аттестации	37

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Цель реализации программы

Реализация программы дополнительного профессионального образования «Тренды кулинарного и кондитерского мастерства» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело направлена на совершенствование и формирование новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

В формулировке цели должны быть указаны виды профессиональной деятельности, в рамках которых проводится совершенствование или формирование новых компетенций.

В результате освоения дополнительной профессиональной программы «Тренды кулинарного и кондитерского мастерства» должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.2 Планируемые результаты обучения

Обучающийся должен знать:

- Характеристика, предназначение и ассортимент барной посуды;
- Основные способы смешивания коктейлей и их особенности;
- Ассортимент посуды, оборудования и инвентаря для приготовления кофе;
- Способы приготовления кофе, правила составления карт приготовления кофе;
- Характеристику современных технологий в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности;
- Характеристику и ассортимент основных ингредиентов для изготовления декора;
- Столовые приборы, бокалы, предметы сервировки и их декоративные свойства;
- Текстиль. Виды и назначение. Хранение и учёт;
- Колористическое решение сервировки. Тематическое оформление стола;
- Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания. Характеристику диет;
- Индекс массы тела, идеальный вес. Типы телосложения.

Обучающийся должен уметь:

- Приготавливать коктейли методом Бленд; Стир, Билд, Шейк;
- Приготавливать Экспрессо, Американо, Капучино, Латте;
- Осуществлять приготовление блюд с использованием техник: су-вид, эмульсификация, конфи, сферификация, смокинг;
- Изготавливать пластичные массы из шоколада, карамели;
- Осуществлять предварительную сервировку столов посудой и приборами;
- Осуществлять тематические сервировки столов на различную тематику;
- Составлять сбалансированный рацион питания.

1.3 Программа разработана в соответствии с:

Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями на 12 августа 2022 г.);

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

Профессиональным стандартом «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н;

Профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597н;

Профессиональным стандартом «Официант, бармен», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н;

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 – 288 часов.

Внеаудиторная самостоятельная работа – 96 часа.

Практическая работа – 50 часов.

1.7 Выдаваемый документ

Лица, успешно освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации по программе дополнительного профессионального образования «Тренды кулинарного и кондитерского мастерства».

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	Всего, час	Учебная нагрузка, час.					
		в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	из них
1	2	3	4				7
Учебная дисциплина 1. Основы технологии поварского и кондитерского производства	36	12	24	4	18	-	2
Учебная дисциплина 2. Современный дизайн в оформлении кондитерских изделий	36	12	24	6	16	-	2
Учебная дисциплина 3. Основы барного дела	36	12	24	2	20	-	2
Учебная дисциплина 4. Сервировка и декорирование стола	36	12	24	10	-	-	14
Учебная дисциплина 5. Официант	36	12	24	10	-	-	14
Учебная дисциплина 6. Нутрициология – здоровое питание	36	12	24	6	16	-	2
Учебная дисциплина 7. Бариста-тестер (специалист по кофе и чаю)	36	12	24	6	16	-	2
Учебная дисциплина 8. Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности: эмульсификация, конфи, сферификация, смокинг, су-вид	36	12	24	2	18	-	4
Итого часов	288	96	192	46	104	42	

Календарный учебный график

Начало учебных занятий с обучающимися	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 учебных занятий с обучающимися	31 июня 2029 года

3. ДИСЦИПЛИНА 1. Основы технологии поварского и кондитерского производства

3.1.1 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	4
лабораторные работы	18
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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 приготовления сложных блюд		
Тема 1.1 Основы современных технологий в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Презентация с ознакомлением, знаменитых поваров Алтайского края. Ознакомление с документацией (технологические, бракеражные карты.) Вводный инструктаж по ТБ.</p> <p>Ознакомление с полигоном кухни ресторана. Инструктаж и характеристика оборудования, инвентаря посуды.</p>	4 2
Тема 1.2 Основные элементы приготовления. Требования к качеству	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Лабораторная работа №1</p> <p>Нарезка овощей (простая и сложная). Приготовление полуфабрикатов. Тепловая обработка. Температурный режим подачи блюд.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовить конспект «Наиболее часто встречающиеся изыски в питании за последние 5 лет».</p>	6 4
Тема 1.3 Приемы молекулярной кухни	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Лабораторная работа №2</p> <p>Приготовление икры из смородины.</p> <p>Приготовление чипс кружевной, для укрощения блюд.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подбор блюд для применения чипса кружевного.</p>	6 4
Раздел 2. Приготовление блюд повышенной сложности		
Тема 2.1 Основные технологические процессы приготовления закусок	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Лабораторная работа №3</p> <p>Приготовление Яйцо «Пашот». Приготовление «Гренки». Обработка зелени. Приготовление зеленого масла.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	6 4 2

	Составление технологических карт, согласно заранее составленного меню.	
Раздел 3. Основные приемы тепловой обработки при приготовлении блюд из мяса		8
Тема 3.1 Технология приготовления блюд из птицы	Содержание учебного материала	8
	Лабораторная работа №4	4
	Разделка курицы. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление блюд из курицы.	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Составить таблицу «Сроки реализации готовой продукции из курицы».	2
	Проведение бракеража кулинарных блюд из курицы.	2
Раздел 4. Основные приемы приготовления сладких и кондитерских изделий		4
Тема 4.1 Приготовление сладких блюд. Кондитерских изделий	Содержание учебного материала	4
	Лабораторная работа №5	2
	Приготовление «Яблоко запеченное»	
	Приготовление песочного пирожного с малиной.	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Правильное проведение дегустации десертов.	
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет	2
Всего:		36

3.1.3 Оценка качества освоения программы

Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Критерии оценки уровня освоения программы:

Оценка	Критерии
«Отлично»	85–100 % правильных ответов
«Хорошо»	70–84 % правильных ответов
«Удовлетворительно»	55–69 % правильных ответов
«Неудовлетворительно»	< 55 % правильных ответов

3.1.4 Организационно-педагогические условия реализации программы

Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудование, 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

3.1.5 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.-11с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ, 2014. –28 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс].- <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
7. Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 с изм. и дополнениями) [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1-8.1996-2016.
9. 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.
- 10.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: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 11.Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции - 242с.
- 12.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:
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 14. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
 15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
 16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи прингт, 2015.- 544с.
 17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
 18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615с.
 19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560с.
 20. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
 21. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
 22. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
 23. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. пособие.- М.: Академия, 2016 -400с.
 24. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учеб./ А.Т.Васюкова, А.А. Славенский, Д.А.Куликов.– М.: ИТК Дашков и К, 2016. – 496с.

Дополнительные источники:

1. Диетические питание. - М.: Вече, 2016. - 384 с
2. Диетическое питание при гипертонии. - М.: Феникс, 2016. - 160 с
3. Диетическое питание. - М.: Харвест, 2017. - 266 с
4. Лаптенок, Л. В. Диетическое питание / Л.В. Лаптенок. - Москва: СПб. [и др.] : Питер, 2017. - 254 с.
5. Маршак, М. С. Диетическое питание / М.С. Маршак. - М.: Медицина, 2018. - 484 с.
6. Мельников, Илья Диетическое питание и диеты / Илья Мельников. - Москва: ИЛ, 2018. - 234 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Ассоциация кулинаров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.dreamchef.ru>
2. Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr>;
3. Федерация ресторанов и отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.frio.ru>;
4. «Гастрономъ» - кулинарный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>.

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 1. Основы технологии поварского и кондитерского производства.

ДИСЦИПЛИНА 2. Современный дизайн в оформлении кондитерских изделий

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	2
лабораторные работы	20
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3.2.2 Тематический план и содержание программы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Элементы современного дизайна в оформлении готовых кондитерских изделий		
Тема 1.1 Характеристика и ассортимент основных ингредиентов для изготовления декора	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Температурный режим и особенности условий хранения различных типов изделий отделочного декора. Требования к безопасности и условиям изготовления различных типов изделий отделочного декора. Техника безопасности при изготовлении декора.</p>	2
Тема 1.2 Особенности профессионального оборудования и инструментов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Правила подбора и особенности работы профессионального оборудования и инструмента. Организация рабочего пространства. Подготовка оборудования и инструментов, оптимизация работы.</p> <p>Лабораторное занятие №1</p> <p>Особенности профессионального оборудования и инструментов.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Оформить кроссворд на тему «Современное оборудование и инвентарь используемое для оформления кондитерских изделий».</p>	4
Тема 1.3 Техники и основные приемы работы с шоколадом	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Демонстрация работы с шоколадом, темперирование на мраморной доске. Основные техники оформления кондитерских изделий. Варианты окрашивания шоколадного декора с использованием краскопульта, внесением окрашенного какао-масла, сухим способом.</p> <p>Лабораторное занятие №2</p> <p>Техники и основные приемы работы с шоколадом.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	6

	Составить график температур темперирования (прекристаллизации) трех видов шоколада. Описать технологию изготовления краски для шоколада на основе какао-масла.	
Тема 1.4 Техники изготовления пластичных масс из шоколада	Содержание учебного материала Техника и приемы изготовления изделия из пластичной массы, использование молдов, вырубок, ручная работа. Простейшие приемы изготовления декора с использованием пластичной массы. Лабораторное занятие №3 Техники изготовления пластичных масс из шоколада. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить варианты использования пластичной массы в оформлении.	6 4 2
Тема 1.5 Изготовление декора из различного вида теста и пюре, пищевых ингредиентов и нетрадиционного пищевого сырья	Содержание учебного материала Демонстрация и особенности изготовления декора из песочного п/ф, теста тюиль, фруктово-ягодного пюре, вафельной и рисовой бумаги варианты использования. Лабораторное занятие №4 Изготовление декора из различного вида теста и пюре, пищевых ингредиентов и нетрадиционного пищевого сырья. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить слайд презентацию оформления кондитерских изделий с использованием декора из теста, пюре и нетрадиционных материалов.	6 4 2
Тема 1.6 Применение и изготовления декора из карамели	Содержание учебного материала Изготовление и применение декора из карамели, варианты применения различных техник изготовления: литье, окрашивание, 3D декор Изготовление декора из изомальта ручной работы, варианты применения. Лабораторное занятие №5 Применение и изготовления декора из карамели. Самостоятельная работа обучающихся Составить сообщение о технике безопасности при работе с изомальтом и карамелью.	6 4 2
Тема 1.7 Оформление готовых изделий декором из различных материалов	Содержание учебного материала Применение полученных навыков и техник оформления, создание гармоничного, завершенного оформления, совместимость разных техник в одном декоре. Подготовка, выбор материалов и техник исполнения, способы окрашивания. Лабораторное занятие №6 Оформление готовых изделий декором из различных материалов. Самостоятельная работа обучающихся Составить эскиз десерта с использованием минимум двух техник оформления.	4 2 2
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет	2
Всего:		36

3.2.3 Оценка качества освоения программы

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

Критерии оценки уровня освоения программы:

Оценка	Критерии
«Отлично»	85–100 % правильных ответов
«Хорошо»	70–84 % правильных ответов
«Удовлетворительно»	55–69 % правильных ответов
«Неудовлетворительно»	< 55 % правильных ответов

3.2.4 Организационно-педагогические условия реализации программы

Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудование, 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

3.2.5 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. 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
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>.

Электронные издания (электронные 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. 1324-03Гигиенические 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>;
11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
14. <http://www.pitportal.ru/>

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.: ДeЛи 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.

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 6. Современный дизайн в оформлении кондитерских изделий.

ДИСЦИПЛИНА 3. Основы барного дела

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	6
лабораторные работы	16
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.3.2 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
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
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
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
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>	4
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

3.3.3 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%)

3.3.4 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

3.3.5 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>.

3.3.6 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. Основы барного дела.

ДИСЦИПЛИНА 4. Сервировка и декорирование стола

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	10
лабораторные работы	-
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3.4.2 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. Организация процесса подготовки к обслуживанию		16
Тема 1.1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	4
	Услуги общественного питания и требования к ним. Требования к ним.	2
Тема 1.2 Виды столовой посуды	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Методы обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	
Тема 1.3 Столовые приборы, бокалы, предметы сервировки и их декоративные свойства	Содержание учебного материала	4
	Столовые приборы, бокалы, предметы сервировки и их декоративные свойства.	2
Тема 1.4 Текстиль. Виды и назначение. Хранение и учёт	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Направления развития современных технологий в общественном питании.	
	Содержание учебного материала	4
	Виды и назначение столового белья. Хранение и его учёт.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Стилевое решение. Элементы стиля.	
Раздел 2. Основные приемы и предметы сервировки и декорирования столы		12
Тема 2.1 Понятие сервировки и декорирование стола	Содержание учебного материала	4
	Понятие сервировки и декорирование стола.	2
Тема 2.2 Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Оборудование залов. Современные требования к мебели.	
	Содержание учебного материала	2
	Практическое занятие №1	2
	Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья	

Тема 2.3 Предварительная сервировка столов посудой и приборами	Содержание учебного материала Практическое занятие №2 Предварительная сервировка столов посудой и приборами Самостоятельная работа обучающихся Правила этикета и нормы поведения за столом.	2 2 2 2
Тема 2.4 Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам	Содержание учебного материала Практическое занятие №3 Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам	2 2
Раздел 3. Основные принципы разработки общего стиля и колористического решения сервировки		8
Тема 3.1 Колористическое решение сервировки. Тематическое оформление стола	Содержание учебного материала Практическое занятие №4 Колористическое решение сервировки. Тематическое оформление стола.	2 2
Тема 3.2 Тематическая сервировка стола на тему «Новый год»	Содержание учебного материала Практическое занятие №5 Тематическая сервировка стола на тему «Новый год»	2 2
Тема 3.3 Сервировка и декор торжественного ужина (на 2 и более персон)	Содержание учебного материала Практическое занятие №6 Сервировка и декор торжественного ужина (на 2 и более персон)	2 2
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет	2
Всего:		36

3.4.3 Оценка качества освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ и дифференцированного зачета. Критерии оценки уровня освоения программы:

Оценка	Критерии
«Отлично»	85–100 % правильных ответов
«Хорошо»	70–84 % правильных ответов
«Удовлетворительно»	55–69 % правильных ответов
«Неудовлетворительно»	< 55 % правильных ответов

3.4.4 Организационно-педагогические условия реализации программы Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудование, программного обеспечения
Лаборатория/ аудитория	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.
--	------------------------	---------------------

3.4.5 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, 2019.
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, 2002- 510с

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 5 0764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
2. ГОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
3. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
4. Российской Федерации. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3.4.6 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 2. Сервировка и декорирование стола.

ДИСЦИПЛИНА 5. Официант

3.5.1 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

3.5.2 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	4 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.	4 2

	Самостоятельная работа обучающихся	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

3.5.3 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%)

3.5.4 Организационно-педагогические условия реализации программы

Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудование, программного обеспечения
Лаборатория/аудит ория/компьютерны й 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.

3.5.5 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

3.5.6 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 6. Нутрициология – здоровое питание

3.6.1 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	8
лабораторные работы	16
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3.6.2 Тематический план и содержание программы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Нутрициология как наука		
Тема 1.1 Нутрициология как наука	Содержание учебного материала	10
	Нутрициология как наука	2
	Лабораторное занятие №1 Сфера, закуски	4
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Белки и аминокислоты, жиры, углеводы. Гликемический индекс	2
	Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания. Характеристика диет	2
Раздел 2. Биологически активные добавки		
Тема 2.1 Биологически активные добавки	Содержание учебного материала	2
	Биологически активные добавки	2
	Лабораторное занятие №2	4
	Желатинизация, фруктово-овощные спагетти	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Индекс массы тела, идеальный вес. Типы телосложения	2
	Пищевое поведение. Нетрадиционное питание	2
Раздел 3. Спортивная нутрициология		
Тема 3.1 Спортивная нутрициология	Содержание учебного материала	2
	Спортивная нутрициология	2
	Лабораторное занятие №3 Фруктово-овощная pena	4
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Составление сбалансированного рациона питания	2
	Современные методики определения соматической конституции в диетологии и спорте	2
Раздел 4. Индивидуальный расчет рациона питания		
Тема 4.2 Индивидуальный расчет рациона питания	Содержание учебного материала	2
	Индивидуальный расчет рациона питания.	2
	Лабораторное занятие №4 Крио-мороженое	4
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет	2
Всего:		36

3.6.3 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%)

3.6.4 Организационно-педагогические условия реализации программы

Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудование, программного обеспечения
Лаборатория/ аудитория	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point
	Практические занятия	Оборудование лаборатории «Учебный кулинарный цех, технологии приготовления пищи» -комплект инвентаря, инструментов и приспособлений -комплект нормативной документации, -комплект учебно-методической документации, -наглядные пособия (плакаты, схемы) -посуда, -технологическое оборудование, -набор сырья, -комплект спецодежды
	Итоговая аттестация	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point

3.6.5 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. Барановский, А.Ю. под ред. Диетология. 5-е изд. / А.Ю. Барановский. - Санкт-Петербург : Питер, 2020. - 1104 с.
2. Лаврова, Л. Ю. Теоретико-практические основы здорового питания : учебное пособие / Л. Ю. Лаврова. - Москва : Креативная экономика, 2018. — 202 с.
3. Мартинчик, А.Н. Нутрициология. Основы питания человека: ГЭОТАР – Медиа: 2023. – 504 с.
4. Основы здорового питания: пособие по общей нутрициологии. А.В. Скальный. - Оренбург: ГОУ ОГУ, 2011. - 258 с.
5. Шевченко В.П. Питание и долголетие. - М.: Университетская книга, Логос, 2012. - 320 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 22 июля 2021 г.)
<https://www.rosпотребнадзор.ru>

Дополнительные источники:

1. Базеко, Н. П. Все секреты здорового питания : энциклопедия / Н. П. Базеко, С. И. Пиманов. - Москва : Медицинская литература, 2018. - 176 с.
2. «Фрешмания» Журнал.
3. «Будь в форме». Журнал

3.6.6 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 8. Нутрициология – здоровое питание.

ДИСЦИПЛИНА 7. Бариста – титестер (специалист по кофе и чаю)

3.7.1 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	-
Самостоятельная работа обучающегося	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3.7.2 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 приготовления кофейных напитков		34
Тема 1.1 Ассортимент посуды для приготовления кофе	Содержание учебного материала	4
	Характеристика, предназначение и ассортимент посуды	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Изучить ассортимент посуды используемой для приготовления и подачи кофе в разных странах, определить сходства и отличие	
Тема 1.2 Оборудование и инвентарь	Содержание учебного материала	4
	Характеристика и правила эксплуатации оборудование и инвентаря	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Изучить ассортимент оборудования и инвентаря в разных странах, определить сходства и отличие	
Тема 1.3 Способы приготовления кофе, составление карты приготовления кофе	Содержание учебного материала	4
	Основные виды кофеи особенности их приготовления	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Вспомогательные способы приготовления кофе	
Тема 1.4 Эспрессо	Содержание учебного материала	6
	Лабораторная работа №1	
	Приготовление Эспрессо	4
	Самостоятельная работа обучающихся	2
Составить карту приготовления Эспрессо		
Тема 1.5 Американо	Содержание учебного материала	6
	Лабораторная работа №2	
	Приготовление Американо	4
	Самостоятельная работа обучающихся	2
Составить карту приготовления Американо		
Тема 1.6 Капучино	Содержание учебного материала	6
	Лабораторная работа №3	
	Приготовление Капучино	4

	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Составить карту приготовления капучино, латте	
Тема 1.7 Латте	Содержание учебного материала	4
	Лабораторная работа №4	4
	Составить карту приготовления Латте	
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет	2
Всего:		36

3.7.3 Оценка качества освоения программы

Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Критерии оценки уровня освоения программы:

Оценка	Критерии
«Отлично»	85–100 % правильных ответов
«Хорошо»	70–84 % правильных ответов
«Удовлетворительно»	55–69 % правильных ответов
«Неудовлетворительно»	< 55 % правильных ответов

3.7.4 Организационно-педагогические условия реализации программы

Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудование, программного обеспечения
Лаборатория/компьютерный класс	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением MicrosoftOfficePowerPoint,проектор с воспроизведением звука
	Практические занятия	Рабочие места с освещением; Раковина для мытья посуды и инвентаря; эспрессо кофемашина; кофемолка;
	Итоговая аттестация	Компьютерный класс, система тестирования Indigo

3.7.5 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>.

3.7.6 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 7. Бариста – титестер (специалист по кофе и чаю).

ДИСЦИПЛИНА 8. Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности: эмульсификация, конфи, сферификация, смокинг, су-вид

3.8.1 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

3.8.2 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
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
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
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
Тема 1.5 Приготовление блюд	<p>Лабораторное занятие №4</p> <p>Приготовление куриных бедер с конфи с гарниром.</p>	6

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	4
	Приготовление подкопченного: поп-корна, маринованного куриного филе с гарниром, безалкогольного напитка.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Разработать рецептуру авторского блюда приготовленного с помощью техники смокинг-ган.	
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет	4
Всего:		36

3.8.3 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%)

3.8.4 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

3.8.5 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение: 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 + еПриложение: 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.

3.8.6 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 5. Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности: эмульсификация, конфи, сферификация, смокинг, су-вид.

Приложение 1**Задания для дифференцированного зачета****Учебная дисциплина 1. Основы технологии поварского и кондитерского производства****1. Приготовление горячего авторского блюда.**

Блюдо должно быть приготовлено в соответствии с технологическими картами. Каждый ученик должен, сделать заявку необходимых продуктов в соответствии с технологическими картами. При подаче, должны быть учтены все критерии и требования к качеству приготовленного блюда. В предоставленном блюде обязательно должен быть:

Гарнир 100-120 грамм.

Второе блюдо из рыбы, мяса птицы, мясо. 150-200 грамм.

Время приготовления: 2 часа 20 минут

Защита Работы: 20 минут

Учебная дисциплина 2. Современный дизайн в оформлении кондитерских изделий**Задание:**

1. Основываясь на собственно разработанный эскиз десерта с применением минимум двух техник оформления (темперирование шоколада обязательно), изготовить декор.

Учебная дисциплина 3. 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. Флайринг – 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:

*Бесперывное 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.
23. Назначение блендера:
 Смешивание фруктов со льдом.
 Смешивание напитков с содовой.
 Смешивание трудно смешиваемых напитков.
 *Смешивание фруктов с напитками.
24. Драфт это:
 Вращающийся стеллаж
 Установка по розливу вина
 Устройство для наливания содовой в напитки
 *Установка по розливу пива
25. Аппарат для смешивания сиропов с газом и водой:
 Гейзер
 Блендер
 *Пост-микс
 Шейкер

Учебная дисциплина 4. Сервировка и декорирование стола

1. Из каких материалов используют посуду для сервировки стола:
 - a) хрустальную, металлическую и пластмассовую,
 - b) только фарфоровую и стеклянную,
 - c) фарфоровую, стеклянную, хрустальную, металлическую, керамическую
2. Сервировка-это.....

- a) подготовка и оформление стола для приёма пищи,
 b) мероприятие по подготовке праздника,
 c) порядок подачи блюд
3. Проставьте последовательность выполнения сервировки:
- Расставляют стеклянную посуду,
 - Расставляют цветы,
 - Стол накрывают скатертью,
 - Расставляют столовую посуду,
 - Раскладывают салфетки,
 - Раскладывают столовые приборы
4. Салфетки каким размером используют для сервировки стола к обеду или к ужину?
- 40 x 40,
 - 35 x 35,
 - 50 x 50,
 - 25 x 25
5. При правлении какого царя или императора впервые стали пользоваться вилками, индивидуальными тарелками и салфетками?
- Иван Грозный,
 - Петр Великий,
 - Александр II,
 - Екатерина II
6. Десертный прибор включает нож, вилку, ложку, предназначен для:
- холодных закусок,
 - горячих закусок,
 - десерта,
 - только для тортов
7. Длина столового ножа примерно равна:
- Диаметру столовой тарелки,
 - Диаметру пирожковой тарелки,
 - Длине вилки и ложки
8. Рыбная вилка более плоская по сравнению со столовой и :
- Имеет углубленный зуб, при помощи которого легко извлекать выступающие рыбьи косточки,
 - Отличается большими по отношению к другим прибором размерами,
 - Предназначен для всех видов холодных блюд и закусок
9. Какого столового прибора не существует:
- Лопатка для икры,
 - Ложка разливательная,
 - Щипцы для мороженого,
 - Лопатка паштетная
10. Сервировка может быть:
- Столы не сервируются,
 - По требованию гостя,
 - Предварительная; дополнительная
11. Предварительная сервировка выполняется
- Официантами, как правило, в зависимости от меню принятого заказа,
 - Официантами в процессе подготовки зала к обслуживанию и включает минимальное количество предметов,
 - Поварами в зависимости от меню
12. Столовые приборы размещают:
- Справа от пирожковой тарелки,
 - Сверху над центральной тарелкой,
 - Справа и слева от центральной тарелки
13. Столовую ложку кладут всегда:

- a) Слева от тарелки,
 - b) С правой стороны углублением вверх,
 - c) Сверху над тарелкой
14. Молльтон - это.....
- a) Верхняя скатерть,
 - b) Нижняя скатерть,
 - c) Накидка для стула
15. Для подачи блюд используются, для фруктов:
- a) Креманки из стекла, пирожковые тарелки,
 - b) Вазы для фруктов, тарелки мелкие десертные, ножи и вилки фруктовые,
 - c) Столовые тарелки, фруктовые салатники
16. Количество приборов на столе зависит:
- a) От числа присутствующих,
 - b) От настроения человека, сервирующего стол,
 - c) От числа присутствующих, ассортимента блюд
17. Меню это:.....
- a) Перечень блюд, которые будут предложены за столом,
 - b) Подготовка и оформление стола для приёма пищи,
 - c) Наука о сохранении и укреплении здоровья
18. Наперон – это...
- a) Полотенце,
 - b) Салфетка,
 - c) Небольшая верхняя скатерть
19. Сервизная - это помещение:
- a) для хранения и выдачи официантам столовой посуды, приборов,
 - b) для хранения сервисов,
 - c) для отпуска блюд
20. Расстояние приборов от края стола составляет:
- a) 2 см,
 - b) 5 см,
 - c) 7 см
21. Стандартный припуск скатерти:
- a) 40 см,
 - b) 10 см,
 - c) 25 см
22. Стандартный припуск наперона составляет:
- a) 5 см,
 - b) 15 см,
 - c) 30 см
23. В каком порядке выставляют приборы для специи, салфетницу и вазу:
- a) Ваза, специи и салфетница,
 - b) По высоте

Учебная дисциплина 5. Официант

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. Банкет, 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. Банкет, 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 производства в зал, а за столом потребители обслуживаются самостоятельно, порционируя блюда и наливая напитки.

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

Учебная дисциплина 6. Нутрициология – здоровое питание

1.) Источником энергии и пищевых веществ является:

- а) пища
 б) вода
 в) пищевые жиры и масла

2.) Какой витамин называют еще «витамином роста»:

- а) витамин В
 б) витамин А
 в) витамин С

3.) Какой витамин помогает человеку бороться с различными заболеваниями:

- а) витамин В
- б) витамин А
- в) витамин С

4.) *Питательные вещества, потребность в которых у человека больше в 4-5 раз, чем во всех других веществах:*

- а) углеводы
- б) белки
- в) жиры

5.) *Пищевая ценность белка зависит от содержания в нём:*

- а) заменимых аминокислот
- б) незаменимых аминокислот
- в) и сбалансированности в нём незаменимых аминокислот

6.) *Какие жиры из перечисленных имеют самую низкую усвоемость организмом человека:*

- а) рыбий жир
- б) говяжий жир
- в) свиной жир

7.) *Клетчатка в организме:*

- а) создаёт условия для подавления развития полезных бактерий
- б) растворяется в воде и полностью усваивается организмом
- в) стимулирует перистальтику кишок

8.) *Фитонциды содержатся в:*

- а) хурме
- б) лимонах
- в) помидорах

9.) *Выберите ошибку: С целью сохранения витамина С при кулинарной обработке овощи и плоды:*

- а) варить нужно при закрытой крышке, равномерном кипении, не допуская переваривания
- б) следует варить в небольшом количестве воды или бульона
- в) следует чаще варить на пару

10.) *Магний влияет на нервную, мышечную, сердечную деятельность. Больше всего его содержится в:*

- а) хлебе
- б) рыбе
- в) мясе

11.) *Функции ротовой полости в процессе пищеварения:*

- а) переваривание жиров
- б) расщепление белков, жиров, углеводов
- в) механическая переработка и начальное расщепление крахмала

12.) *Ассимиляция:*

- а) процесс расхода питательных веществ организмом
- б) процесс накопления и расхода питательных веществ организмом
- в) процесс накопления питательных веществ и энергии в организме

13.) *Выберите ошибку: Обмен веществ и энергии повышается:*

- а) после приёма пищи
- б) во время сна

в) при тяжёлой физической работе

14.) *Рациональное сбалансированное питание – это:*

- а) питание, назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания
- б) распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объёму
- в) питание, соответствующее физиологическим потребностям организма с учётом условий труда, климата, возраста, пола, массы тела, состояния здоровья

15.) *Фитонциды:*

- а) придают овощам и плодам острый горький вкус
- б) обладают бактерицидными свойствами, губительно действующими на микроорганизмы
- в) придают плодам вяжущий вкус

16.) *Квашение – это способ консервирования, основанный на образовании:*

- а) уксусной кислоты
- б) яблочной кислоты
- в) молочной кислоты

17.) *Важнейшая составная часть мяса рыбы:*

- а) углеводы
- б) белки
- в) вода

18.) *Источником полноценных (содержащих все незаменимые аминокислоты) белков является:*

- а) молоко
- б) масло сливочное
- в) макаронные изделия

19.) *Главная функция углеводов:*

- а) защита тела от ударов
- б) обеспечение организма энергией
- в) участие в образовании биологически важных соединений

20.) *С точки зрения питания важнейшей составной частью пищи человека являются:*

- а) жиры
- б) углеводы
- в) белки

21.) *Рыбий жир используется в детском и диетическом питании, так как он способствует:*

- а) повышению холестерина в крови
- б) снижению холестерина в крови
- в) никак не влияет на холестерин

22.) *Наибольшее количество фосфора содержится в:*

- а) хлебе
- б) икре
- в) сыре

23.) *Суть пищеварения в организме заключается в:*

- а) химическом расщеплении органических соединений на неорганические
- б) ферментном расщеплении крупных органических соединений на более мелкие
- в) механическом раздроблении пищи на мелкие частички

24.) *Выберите ошибку: Усвоемости пищи способствует:*

- а) отсутствие режима питания

- б) внешний вид, вкус, запах
в) кулинарная обработка пищи

25.) *Основной обмен – это энергия, которая расходуется на:*
 а) физическую работу
 б) рост и дыхание
 в) работу внутренних органов и теплообмен

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
а	б	в	а	в	б	в	б	б	а	в	а	б	в	б	в	б	а	б	в	б	б	б	а	в

Учебная дисциплина 7. Бариста – титестер (специалист по кофе и чаю)

1. Какой сорт кофейных зёрен содержат больше кофеина?

Арабика

*Робуста

Либерика

2. Бариста - это ...

вид кофейного напитка

посуда для приготовления кофе

*специалист по приготовлению кофе

3.Как называется кофейное дерево, из плодов которого получают кофейные зерна сорта Арабика?

*Кофе аравийский

Кофе конголезский

Эксцельса

4. В какой стране придумали кофейный напиток американо?

Во Франции

В США

*В Италии

5. Какой цвет имеют кофейные зерна до обжарки?

Красный

*Зелёный

Коричневый

6. Джезва - это ...

название кофейного напитка

сорт кофе

*турка для приготовления кофе

7. Что кофейные специалисты называют словом «квакер»?

Специалиста, который дегустирует кофе

*Дефектное кофейное зерно

Кофейный напиток из смеси Арабики и Робусты

8. Как называют процесс профессиональной слепой оценки кофе?

*Каппинг

Стэпинг

Кофекаппининг

9. Итальянский метод питчинг - это ...

*классический способ украшения кофейных напитков при помощи фигурного вливания молочной пенки

способ определить бракованные зёрна, которые не отличаются по цвету
один из способов приготовления эспрессо

10. Подвидом какого биологического вида кофе является типика?

*Арабика

Робуста

Либерика

11. В каком городе в 1555 году была открыта первая публичная кофейня?

В Париже

*В Стамбуле

В Лондоне

12. Доппио - это ...

ароматическая добавка к кофе

*двойная порция эспрессо

вид капучино

13. Каким напитком по температуре является фраппучино?

Очень горячим

Средне теплым

*Холодным

14. К какой национальной кухне принадлежит кофейный напиток меланж?

К французской

К итальянской

*К австрийской

15. Название какого кофейного напитка с итальянского переводится как «запятнанное молоко»?

Ристретто

*Латте макиато

Моккачино

16. В Кофе-Арт (картины из кофе) кофе используется для ...

выкладывания форм на полотне

*создания краски

нанесения рисунка, путём царапанья

17. Как звали эфиопского пастуха, который по легенде стал первооткрывателем кофе?

*Калдим

Идир

Йемен

18. Эффектом «латте» называют ...

расслабление, которое наступает после выпитой чашки кофе

нервозность в ожидании чашки кофе в кафетерии

*возможность сэкономить значительную сумму, отказавшись от ежедневных мелких расходов (например, от чашки кофе)

19. Что добавляют в итальянской кофейный напиток корретто?

Яблочный уксус

*Ликёр

Соду и соль

20. Кофеинофагия - это ...

насекомое, живущее на кофейных деревьях

боязнь кофе

*психическая зависимость от кофе и кофеиносодержащих продуктов

Учебная дисциплина 8. 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: _____