

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

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**(повышения квалификации)**

**«Диетические хлебобулочные изделия»**

Барнаул 2021

Согласовано

Зам. директора по ДО

 Л.В. Иванютина

«18» марта 2021 г.

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ААГ»

 В.Ф. Косинова

«18» марта 2021 г.



Рассмотрена на заседании

Кафедры ресторанного бизнеса

 А.А. Дунаева

«18» марта 2021 г.

Руководитель программы: Рыжих Людмила Алексеевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Составители программы: Рыжих Людмила Алексеевна, преподаватель высшей квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	6
3 Оценка результатов освоения программы.....	11
4 Организационно-педагогические условия реализации программы...	14
5 Оценочные материалы .....	19

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1 Цель реализации программы

Настоящая программа представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации программы дополнительного профессионального образования «Диетические хлебобулочные изделия».

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.16 г. № 1565

- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н.

Программа включает пояснительную записку, основные требования к результатам освоения содержания программы, учебный план, учебно-тематический план, календарный учебный график, содержание разделов программ с кратким описанием тематики, оценку результатов освоения программы, условия реализации программы, формы аттестации и оценочные материалы для обучающихся.

## 1.2 Цель реализации программы

Совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу.

## 1.3 Планируемые результаты обучения

### **Характеристика профессиональной деятельности обучающихся**

**Уровень квалификации** –специалист по поварскому и кондитерскому делу. **Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам деятельности:**

-Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

-Производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

### **Область профессиональной деятельности обучающихся:**

- организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

### **Требования к результатам освоения дополнительной профессиональной программы:**

- **Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**
- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для
- выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

***Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональной компетенцией, включающими в себя способность:***

ПК. 1. Осуществлять изготовление диетических хлебобулочных изделий.

### **Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций**

Программа направлена на формирование и развитие ***трудовых функций***:

А/01.3.Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

*Трудовые действия:*

Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места

Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства

Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства

Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

*Необходимые умения:*

Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

*Необходимые знания:*

Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции

Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними

Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

#### **1.4 Категория обучающихся 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.

#### **1.6 Трудоемкость программы**

Максимальная учебная нагрузка обучающихся – 30 часов.

Обязательная аудиторная работа – 24 часа.

теоретические занятия - 12 часов

практические занятия - 12 часа

Итоговая аттестация - 6 часов.

#### **1.7 Выдаваемый документ**

Лица, освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации.

## 2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1 Учебный план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
			Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары		
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий.</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	
Итоговая аттестация	6	-	6		6		ДЗ <sup>1</sup>
<b>Всего:</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	

### 2.2 Учебно-тематический план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
			Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары		
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий.</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	
Тема 1.1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий	24	-	24	12	8	4	ПЗ <sup>2</sup>
Итоговая аттестация	6	-	6		6		ДЗ <sup>1</sup>
<b>Всего:</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет.

<sup>2</sup> Практическое занятие.

### 2.3 Календарный учебный график

Период обучения <sup>1</sup>	Наименование раздела, темы
Первый день	<b>Раздел 1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий.</b>
	Тема 1.1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий
Второй день	Тема 1.1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий
	Тема 1.1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий
Третий день	Тема 1.1

	Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий
Четвертый день	Тема 1.1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий
Пятый день	Тема 1.1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий
Шестой день	Тема 1.1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий
Седьмой день	Тема 1.1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий <b>Практическое занятие № 1</b> Составление технологических карт и расчет сырья для приготовления диетических хлебобулочных изделий различного ассортимента
Восьмой день	Тема 1.1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий <b>Практическое занятие № 1</b> Составление технологических карт и расчет сырья для приготовления диетических хлебобулочных изделий различного ассортимента
Девятый день	Тема 1.1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий <b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление бессолевых хлебобулочных изделий и с добавлением лецитина, с пониженной кислотностью, пониженным содержанием углеводов, хлебных изделий с добавлением дроблёного зерна, отрубей
Десятый день	Тема 1.1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий <b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление бессолевых хлебобулочных изделий и с добавлением лецитина, с пониженной кислотностью, пониженным содержанием углеводов, хлебных изделий с добавлением дроблёного зерна, отрубей
Одиннадцатый день	Тема 1.1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий <b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление бессолевых хлебобулочных изделий и с добавлением лецитина, с пониженной кислотностью, пониженным содержанием углеводов, хлебных изделий с добавлением дроблёного зерна, отрубей
Двенадцатый день	Тема 1.1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий <b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление бессолевых хлебобулочных изделий и с добавлением лецитина, с пониженной кислотностью, пониженным содержанием углеводов, хлебных изделий с добавлением дроблёного зерна, отрубей
Тринадцатый день	Итоговая аттестация: дифференцированный зачет

<sup>1)</sup>Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

## **2.4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА «ДИЕТИЧЕСКИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ»**

### **Раздел 1. Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий.**

**Цель:** Совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.

**Задачи:**

Определять цель, проблему в деятельности; планировать деятельность; работать по плану, сверяясь с целью; оценивать результаты деятельности и исправлять ошибки.

Находить достоверную информацию; анализировать и обобщать; группировать; представлять информацию в разных формах.

**Требования к результатам освоения программы**

*В результате освоения дисциплины обучающийся должны:*

**Уметь:**

- организовывать рабочее места;
- подготавливать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- выбирать, применять способы подготовки сырья для диетических хлебобулочных изделий;
- замешивать тесто вручную и работать на тестомесе при производстве диетических хлебобулочных изделий;
- готовить отделочные полуфабрикаты для диетических хлебобулочных изделий;
- готовить, оформлять разными способами и выпекать диетические хлебобулочные изделия;
- упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

**Знать:**

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены, и стандарты чистоты на рабочем месте;
- требования к качеству основного и дополнительного сырья используемого в приготовлении диетических хлебобулочных изделий;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление диетических хлебобулочных изделий;
- принципы, приемы и технологию замеса теста для приготовления диетических хлебобулочных изделий;
- рецептуру, технологию приготовления, отделку и выпечку диетических хлебобулочных изделий;

- рецептуру, технологию приготовления отделочных полуфабрикатов для диетических хлебобулочных изделий.

### Структура и содержание рабочей программы

Общая трудоемкость программы составляет 30 часов, из них аудиторные занятия – 24 часа.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					Формы контроля
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	7
<b>Раздел 1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий.</b>	<b>24</b>	-	<b>24</b>	<b>12</b>	-	<b>12</b>	
Тема 1.1 Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий	<b>24</b>	-	<b>24</b>	<b>12</b>	-	<b>12</b>	Опрос ПЗ, ЛР <sup>2</sup>
Итоговая аттестация	6	-	6		-	6	ДЗ <sup>1</sup>
<b>Всего:</b>	<b>30</b>	-	<b>30</b>	<b>12</b>	-	<b>18</b>	

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет.

<sup>2</sup> Практическое занятие, лабораторная работа.

## **Тема 1.1 Технология приготовления диетических хлебобулочных изделий.**

Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению диетических хлебобулочных изделий.

Значение хлебобулочных изделий в питании человека. Ассортимент хлебобулочных изделий. Основные способы и методы приготовления дрожжевого теста. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Показатели готовности, возможные виды дефектов хлебобулочных изделий. Расчёт сырья для приготовления хлеба и пирожков. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления диетических хлебобулочных изделий.

Технологии приготовления диетических хлебобулочных изделий различного ассортимента.

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Организация технологии приготовления и приготовление штучных хлебобулочных изделий.

Организация технологии приготовления и приготовление Булочек с начинкой.

Организация технологии приготовления и приготовление пшеничного хлеба

Организация технологии приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий.

Организация технологии приготовления и приготовление праздничного каравая

Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий.

Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Отпуск готовых диетических хлебобулочных изделий с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.

*Практическое занятие № 1*

Составление технологических карт и расчет сырья для приготовления диетических хлебобулочных изделий различного ассортимента

*Лабораторная работа № 1*

Приготовление бессолевых хлебобулочных изделий и с добавлением лецитина, с пониженной кислотностью, пониженном содержании углеводов, хлебных изделий с добавлением дроблёного зерна, отрубей

**Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.**

### 3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Формы аттестации

**Текущий контроль знаний**, обучающихся проводится преподавателем, ведущим занятия в учебной группе, на протяжении всего обучения по программе. Текущий контроль знаний включает в себя наблюдение преподавателя за учебной работой обучающихся и проверку качества знаний, умений и навыков, которыми они овладели на определенном этапе обучения посредством выполнения упражнений на практических занятиях и в иных формах, установленных преподавателем.

Текущий контроль осуществляется на основе оценки письменных домашних и практических заданий, выполняемых по отдельным вопросам разделов дисциплины; подготовки докладов, рефератов, выступлений; опросов по теоретическим вопросам.

**Итоговая аттестация** - процедура, проводимая с целью установления уровня знаний, обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения образовательной программы, проводится в форме дифференцированного зачета.

Для проведения итоговой аттестации программы разработаны оценочные материалы.

Оценочные материалы для дифференцированного зачета соответствуют целям и задачам программы подготовки специалиста, учебному плану и обеспечивают оценку качества общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых обучающимся.

#### 3.2. Оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Предмет оценивания (компетенции)	Объект оценивания (навыки)	Показатель оценки(знания, умения)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;	<i>Трудовые действия:</i> Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства Проверка простого технологического оборудования, производственного инвен-	– <i>Уметь:</i> – организовывать рабочего места; – подготавливать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – выбирать, применять способы подготовки сырья для диетических хлебобулочных изделий;

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>таря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p><i>Необходимые умения:</i> Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</p> <p><i>Необходимые знания:</i> Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пище-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– замешивать тесто вручную и работать на тестомесе при производстве диетических хлебобулочных изделий;</li> <li>– готовить отделочные полуфабрикаты для диетических хлебобулочных изделий;</li> <li>– готовить, оформлять разными способами и выпекать диетические хлебобулочные изделия;</li> <li>– упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</li> <li>– <i>Знать:</i> виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены, и стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>– требования к качеству основного и дополнительного сырья используемого в приготовлении диетических хлебобулочных изделий;</li> <li>– правила пользования сборниками рецептур на приготовление диетических хлебобулочных изделий;</li> </ul>
---	--	---

<p>ПК. 1. Осуществлять изготовление диетических хлебобулочных изделий.</p>	<p>вых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции          Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними          Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы, приемы и технологию замеса теста для приготовления диетических хлебобулочных изделий;</li> <li>– рецептуру, технологию приготовления, отделку и выпечку диетических хлебобулочных изделий;</li> <li>– рецептуру, технологию приготовления отделочных полуфабрикатов для диетических хлебобулочных изделий.</li> </ul>
--	---	--

### 3.3 Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

#### Критерии оценки уровня освоения программы:

5(Отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно)

**«Отлично»** - изделия приготовлено в соответствии с технологией;

**«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления изделия, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

**«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

**«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления изделия невозможно исправить. К отпуску не допускается.

#### Критерии оценки устного ответа:

**«Отлично»** заслужил ответ, в котором отмечается знание фактического материала, и студент может им оперировать.

**«Хорошо»** - есть небольшие недочеты по содержанию ответа.

**«Удовлетворительно»** - есть неточности по сути раскрываемых вопросов.

**«Неудовлетворительно»** - есть серьезные ошибки по содержанию или полное отсутствие знаний и умений.

#### Критерии практических занятий, лабораторных работ:

**«зачтено»** - приготовлено в соответствии предъявляемыми требованиями.

**«не зачтено»** - приготовлено с нарушениями.

## 4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 4.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная аудитория	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор
Учебная кухня ресторана Мастерская: «Поварское дело»	Практические занятия/Лабораторные занятия	<p>Персональные компьютеры, с программным обеспечением Microsoft Office Excel; оборудование учебной кухни ресторана/мастерской по компетенции Поварское дело:</p> <p>Пароконвектомат, плита индукционная, гриль сковорода для индукционных плит, набор сотейников для индукционных плит, набор кастрюль с крышками для индукционных плит, блендер ручной погружной, планетарный миксер, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, фритюрница, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина, кофемолка, весы настольные электронные (профессиональные), гастроемкость из нержавеющей стали, стол производственный, термометр инфракрасный, микроволновая печь, мясорубка, блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина, ножи поварские, шенуа, набор разделочных досок (пластиковые) с подставками.</p> <p>Оборудование мастерской «Поварское дело» соответствует КОДам 1.1-1.4 инфраструктурного листа компетенции «Поварское дело» движения «Молодые профессионалы»</p>
Мастерская «Кондитерское дело»		<p>Пароконвектомат, плита индукционная, гриль сковорода для индукционных плит, набор сотейников для индукционных плит, набор кастрюль с крышками для индукционных плит, блендер ручной погружной, планетарный миксер, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина, кофемолка, весы настольные электронные (профессиональные), гастроемкость из нержавеющей стали, стол производственный, термометр инфракрасный, микроволновая печь, , блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная</p>

		<p>машина, ножи, шенуа, набор разделочных досок (пластиковые) с подставками. кондитерские листы,</p> <p>миски, сита, скалки, веселки, отсадочные мешки, шприцевальные трубочки,</p> <p>Оборудование мастерской «Кондитерское дело» соответствует КОДам инфраструктурного листа компетенции «Кондитерское дело» движения «Молодые профессионалы»</p>
<p>Учебная кухня ресторана</p> <p>Мастерская: «Поварское дело»</p>	<p>Итоговая аттестация</p>	<p>Комплект нормативной документации.</p> <p>Оборудование учебной кухни ресторана/мастерской по компетенции Поварское дело:</p> <p>Пароконвектомат, плита индукционная, гриль сковорода для индукционных плит, набор сотейников для индукционных плит, набор кастрюль с крышками для индукционных плит, блендер ручной погружной, планетарный миксер, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, фритюрница, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина, кофемолка, весы настольные электронные (профессиональные), гастроемкость из нержавеющей стали, стол производственный, термометр инфракрасный, микроволновая печь, мясорубка, блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина, ножи поварские, шенуа, набор разделочных досок (пластиковые) с подставками.</p> <p>Оборудование мастерской «Поварское дело» соответствует КОДам 1.1-1.4 инфраструктурного листа компетенции «Поварское дело» движения «Молодые профессионалы»</p>
<p>Мастерская «Кондитерское дело»</p>		<p>Пароконвектомат, плита индукционная, гриль сковорода для индукционных плит, набор сотейников для индукционных плит, набор кастрюль с крышками для индукционных плит, блендер ручной погружной, планетарный миксер, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина, кофемолка, весы настольные электронные (профессиональные), гастроемкость из нержавеющей стали, стол производственный, термометр инфракрасный, микроволновая печь, , блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина, ножи, шенуа, набор разделочных досок (пластиковые) с подставками. кондитерские листы,</p> <p>миски, сита, скалки, веселки, отсадочные мешки,</p>

		шприцевальные трубочки, Оборудование мастерской «Кондитерское дело» соответствует КОДам инфраструктурного листа компетенции «Кондитерское дело» движения «Молодые профессионалы»
--	--	--

## 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

### *Законодательные и нормативные документы;*

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) // Собрание законодательства РФ. 10.01.2000. N2. ст. 150.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
4. ГОСТ 32677-2014 Изделия хлебобулочные. Термины и определения (с Поправкой).- Введ. 2005-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015. - III, 12 с.

### *Основные источники:*

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / «Академия», 2018.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / «Академия», 2015.

### *Дополнительная литература:*

1. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. : ПрофиКС, 2008.
2. Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.: «Профессия», 2001.

### *Дополнительные источники:*

1. Шестакова, Т.И. Кондитер –профессионал : В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / Т.И. Шестакова- 4-е изд., стер. – М. : «Дашков и К», 2009.
2. Николаева, М.А. Общественное питание Справочник кондитера: М.А.Николаева, Н.И.Номофилова; рецензент М.Н.Куткина. – Москва: Издательский дом «Экономические новости», 2006.
3. Прохоров, В.С. Сборник рецептов для кондитера: серия «Учебный курс» / В.С.Прохоров. – Ростов на Дону: Изд-во «Феникс», 2007.
4. Прохоров, В.С. Рецептуры для кондитера: серия «Среднее профессиональное образование» / В.С.Прохоров. – Ростов на Дону: Изд-во «Феникс», 2008.

5. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М Голованов. - 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2010.
6. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов / Н.Г. Бутейкис.- 8-е изд., перераб. и доп. - М.: «Академия ИЦ», 2010.
7. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. – 2-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2012.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.
9. Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю. Технология приготовления приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов / Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю.; изд., перераб. и доп. - М.: «Академия», 2006.
10. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.
11. Пономарева, Е. Комплексная оценка качества хлебобулочных изделий / Е. Пономарева // Хлебопродукты. - 2008. - № 3. - С. 54-55.
12. Тюрина, О. Е. Перспективные технологии диабетических хлебобулочных изделий / О. Е. Тюрина, Л. А. Шлеленко // Хлебопечение России. - 2008. - № 2. - С.12-13. •
13. Чубенко, Н. Т. Ассортимент хлебобулочных изделий в регионах России / Н. Т. Чубенко, Л. А. Шлеленко // Хлебопечение России. - 2008. - № 6. - С. 20-23.

*Отечественные журналы:*

1. «Питание и общество»
2. «Шеф Арт»
3. «Ресторанные ведомости»

*Интернет-ресурсы:*

4. Профессиональные информационные системы САД и САМ. Интернет ресурсы.

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

<http://www.horeca.ru/>

Весь общепит России <http://www.pitportal.ru/>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/

[www.edu.ru](http://www.edu.ru) – Режим до-

ступа:<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

### **4.3 Кадровые условия**

Кадровое обеспечение программы осуществляется преподавателями ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», имеющими высшее профессиональное образование и стаж работы не менее 1 года.

## 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### Материалы для текущего контроля.

Текущий контроль по программе проводится в форме практической работы (практических и лабораторных работ).

#### Практическая работа №1 (4 часа)

Составление технологических карт и расчет сырья для приготовления диетических хлебобулочных изделий различного ассортимента

##### Задание:

1. Составить технологическую карту и расчет сырья на приготовление ахлоридного хлеба (4 шт по 300гр);
2. Составить технологическую карту и расчет сырья на булочки диетические слецитином (4 шт по 300гр);
3. Составить технологическую карту и расчет сырья на молочные булочки с пониженной кислотностью (8 шт по 50гр);
4. Составить технологическую карту и расчет сырья на хлеб бедково-отрубной с пониженным содержанием углеводов (4 шт по 300гр);
5. Составить технологическую карту и расчет сырья на хлебные изделия с добавлением дробленого зерна, отрубей «Хлебцы докторские» (8 шт по 100гр);

#### Лабораторная работа № 1 (8 часов)

Изготовление диетических хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий.

##### Задание:

1. Изготовить диетическое хлебобулочное изделие в соответствии с технологическими картами и расчетами
2. Оценить качество выпеченных изделий.

### Материал для итоговой аттестации.

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена (практическая работа)

#### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задания.
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов, тепловым, механическим холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.
3. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

**Критерии оценок:** «зачтено» / «не зачтено»

<b>ЗАДАНИЕ № 1</b>			
<b>Предмет (ы) оценивания</b>	<b>Объект(ы) оценивания</b>	<b>Критерии оценивания</b>	<b>Показатели оценки</b>
ПК 1	Хлебцы докторские	Зачтено/ не зачтено	Приготовлено, без нарушений/ приготовлено, с нарушениями
<p><b>Условия выполнения задания</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Место (время) выполнения задания: <u>мастерская Хлебопечение</u></li> <li>2. Максимальное время выполнения задания: <u>6 часов.</u></li> <li>3. Вы можете воспользоваться оборудованием (инвентарем) <u>печь конвекционная, стол-подставка для пароконвектомата, подовая печь с пароувлажнением, противень алюминиевый без перфорации, противень алюминиевый перфорированный, стол производственный разделочный, стол производственный, весы, плита индукционная, планетарный миксер, спиральный тестомес двухскоростной, холодильный шкаф, стол с моечной ванной, тележка-шпилька СМК, шкаф шоковойзаморозки, морозильный шкаф, скребок, миски алюминиевые, миски пластиковые, мерный стакан, скалка, венчик для взбивания, термо- шуп, перчатки пекарские, мерный стакан, бак для мусора, контейнеры для муки, контейнеры для теста, доски, кастрюли</u></li> <li>4. Вы можете воспользоваться литературой: <u>Сборник рецептов мучных кондитерских изделий и булочных изделий для предприятий общественного питания.</u></li> <li>5. Составьте технологическую карту на хлебцы докторские.</li> <li>6. Рассчитайте хлебцы докторские на 10 шт. (1 шт. по 50 гр.)</li> <li>7. Организуйте рабочее место.</li> <li>8. Приготовьте изделие «Хлебцы докторские»</li> </ol>			

**Задание №1. Приготовить диетическое хлебобулочное изделие «Хлебцы докторские»**

1. Составьте технологическую карту на изделия «Хлебцы докторские».
2. Рассчитайте изделия «Хлебцы докторские» на 10 шт. (1 шт. по 50 гр.)
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте изделия «Хлебцы докторские»

**Задание №2. Приготовить диетическое хлебобулочное изделие «Булочки диетические с лецитином сладкие»**

1. Составьте технологическую карту на изделия «Булочки диетические с лецитином сладкие».
2. Рассчитайте изделия «Булочки диетические с лецитином сладкие» на 5 шт. (1 шт. по 70 гр.)
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте изделия «Булочки диетические с лецитином сладкие»

**Задание №3. Приготовить диетическое хлебобулочное изделие «Хлебцы диетические отрубные с лецитином из смеси муки»**

1. Составьте технологическую карту на изделия «Хлебцы диетические отрубные с лецитином из смеси муки».
2. Рассчитайте изделия «Хлебцы диетические отрубные с лецитином из смеси муки» на 5 шт. (1 шт. по 80 гр.).
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте изделия «Хлебцы диетические отрубные с лецитином из смеси муки»

**Задание №4. Приготовить диетическое хлебобулочное изделие «Хлеб зерновой «Здоровье»**

1. Составьте технологическую карту на изделия «Хлеб зерновой «Здоровье»
2. Рассчитайте изделия «Хлеб зерновой «Здоровье» - на 2 шт. (1 шт. по 350 гр.).
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте изделия «Хлеб зерновой «Здоровье»».

**Задание №5. Приготовить диетическое хлебобулочное изделие «Хлеб белково-пшеничный для больных диабетом формовой штучный»**

1. Составьте технологическую карту на изделия «Хлеб белково-пшеничный для больных диабетом формовой штучный».
2. Рассчитайте изделия «Хлеб белково-пшеничный для больных диабетом формовой штучный» - на 1 шт. (1 шт. по 400)
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте изделия «Хлеб белково-пшеничный для больных диабетом формовой штучный».

**Задание №6. Приготовить булочку «Розовая»**

1. Составьте технологическую карту на булочку «Розовая»
2. Рассчитайте булочку «Розовая» на 7 шт. (1 шт. по 60 гр.)
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте булочку «Розовая».

**Задание №7. Приготовить булочку «Харьковчанка»**

1. Составьте технологическую карту на булочку «Харьковчанка»
2. Рассчитайте булочку «Харьковчанка» на 7 шт. (1 шт. по 60 гр.)
3. Организуйте рабочее место.

4. Приготовьте булочку «Харьковчанка»

**Задание №8.**

**Приготовить булочку «Молочная»**

1. Составьте технологическую карту на булочку «Молочная»
2. Рассчитайте булочку «Молочная» на 10 шт. (1 шт. по 50гр)
3. Организуйте рабочее место.

4. Приготовьте булочку «Молочная»

**Задание №9.**

**Приготовить булочку «Полезная»**

1. Составьте технологическую карту на булочку «Полезная»
2. Рассчитайте булочку «Полезная» на 7 шт. (1 шт. по 60гр)
3. Организуйте рабочее место.

4. Приготовьте булочку «Полезная»

**Задание №10.**

**Приготовить булочку «Янтарная»**

1. Составьте технологическую карту на булочку «Янтарная»
2. Рассчитайте булочку «Янтарная» на 10 шт. (1 шт. по 60гр)
3. Организуйте рабочее место.

4. Приготовьте булочку «Янтарная»

