

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

ОП.14. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический


Уфа, 2018

«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением

ГБПОУ УКИП и С

Председатель методобъединения

 Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол №

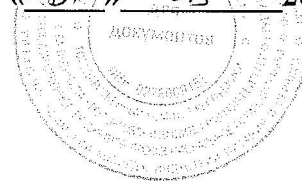
« 30 » 08 2018 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

Директор ГБПОУ УКИП и С

 Т.А.Христофорова

« 31 » 08 2018 г.



«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР

 Н.В.Трегубова

« 31 » 08 2018 г.

«ОДОБРЕНО»

Советом колледжа УКИП и С

Протокол №

« 31 » 08 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла **ОП.14. Современные технологии приготовления пищи** разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.

преподаватель высшей категории – Нугаева Юлия Владимировна

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА Й ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, Техническое оснащение и организация рабочего места в общественном питании, Дизайн в профессии. Данная дисциплина входит в вариативную часть общепрофессиональных дисциплин.

Область применения программы:

разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения данного курса обучающийся должен освоить начальные навыки в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков Sous vide, фудпейринг, фьюжин разнообразного ассортимента

Важной задачей является развитие творческих способностей обучающихся, так как этот процесс пронизывает все этапы развития личности обучающегося, пробуждает инициативу и самостоятельность, привычку к свободному самовыражению, уверенность в себе.

Также задачами являются:

- 1) обучить практическим навыкам работы в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков фьюжин разнообразного ассортимента;
- 2) обучить подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков фьюжин разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- 3) обучить осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков разнообразного ассортимента
- 4) обучить работать с печатными пособиями по технологии фьюжин;
- 5) обучить правилам и способам сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков фьюжин разнообразного ассортимента;
- 6) воспитание самостоятельности, ответственности, целеустремленности, трудолюбия, аккуратности, волевых качеств;
- 7) развитие эстетического вкуса, творческой активности;

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

ФГОС по профессиям СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. 43 Сервис, туризм . 43.01.09.Повар, кондитер

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> – Уметь пользоваться современным технологическим оборудованием, (Витамикс; Смокиган; Велюр. Шкаф для шокового охлаждения продуктов, Сифон. – Уметь готовить блюда современными методами приготовления пищи: Су-вид; Фудпейринг: Фьюжн; Cook and Chill; Termomix – Уметь готовить блюда молекулярной кухни 	<ul style="list-style-type: none"> – Индивидуальные технологии в индустрии питания; – Характеристику современного технологического оборудования индустрии питания; – Технологию Су-вид; Фудпейринг: Фьюжн; Cook and Chill; Termomix – Особенности молекулярной кухни – Технологию арт-визаж, пакоджетинг
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессио-</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>нальной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко</p>	<p>правила построения простых и слож-</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>ных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p>	<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	35
лабораторные занятия	
практические занятия	
Дифференцированный зачет	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
вид)		варка. История возникновения данного типа, преимущества, особенности, подбор посуды, оборудования. Преимущества данного вида тепловой обработки.		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	10	Приготовление блюд способом су-вид. Нитро технологии (с применением азота).	1	
	11	Технология приготовления блюд способом су- вид: -сложные блюда из овощей (моркови, тыквы, перца, баклажан, кабачков, лука, спаржи, зелени).	1	
	12	Технология приготовления блюд способом су- вид: - блюда из рыбы(из трески, зубатки, палтуса, горбуши, лосося, тунца). Фарширование рыбы.	1	
	13	Технология приготовления блюд способом су- вид: -из мяса и домашней птицы(стейк из говядины, свиные ребрышки со сливовым компотом, филе ягненка с винным соусом).	1	
	14	Технология приготовления блюд способом су- вид: -из мяса и домашней птицы(куриная грудка с тимьяном, конфи из утки, асамбука из индейки).	1	
	15	Технология приготовления блюд способом су- вид: - из фруктов(ревень с клубничным соусом и маскарпоне, ананас в сиропе с корицей и бадьяном).	1	
Тема 1.4. Технология приготовления блюд методом Фудпейринг	Содержание			ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	16	Инновационные технологии в производстве продуктов.	1	
	17	Фудпейринг (сочетаемое с не сочетаемым)	1	
	18	Приготовление блюд методом Фудпейринг: -пицца с персиком и камамбером; -мороженное из свеклы; -скумбрия и шеврет; -стейк с шоколадным соусом.	1	
	19	Приготовление блюд методом Фудпейринг: -антрекот с ароматом сена под майонезом из желтого перца и кофе; -ягненок с грушей ванилью и шоколадом;	1	
20	Приготовление блюд методом Фудпейринг: - десерт из шоколада, свеклы, малины и черных оливок; -бисквит с корицей в шоколаде.	1		
Тема № 1.5 Технология	Содержание			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
приготовления блюд методом Арт-визаж	21	Арт-визаж, как инновационное направление в современном кулинарном искусстве.	1	
Тема № 1.6 Технология приготовления блюд методом Фьюжн	Содержание			<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	22	Фьюжн кулинария (смешивание стилей традиционных предпочтений Запада и Востока).	1	
	23	Фьюжн из овощей: - холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента.	1	
	24	Фьюжн из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента.	1	
	25	Фьюжн из мяса разнообразного ассортимента.	1	
Тема № 1.7. Технология Cook and Chill, Termomix, Пакоджетинг	Содержание			<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	26	Технология Cook and Chill (Cook and Treez) готовим и охлаждаем.	1	
	27	Технология Termomix/	1	
	28	Пакоджетинг (тонкое измельчение ранее замороженных компонентов).	1	
	29	Анти_гриль Анти- сковороды.(минусовая сковорода).	1	
Тема № 1.8. Молекулярная кухня	Содержание			<i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	30	Молекулярная кухня: - пенообразование; - гелеобразование	1	
	31	Молекулярная кухня: - эмульсификация; - сферификация	1	
	32	Молекулярная кухня: - желеобразование; - загустители, сухой лед	1	
	33	Блюда молекулярной кухни из овощей: -свекольная икра; -свекольные сферы с козьим сыром; -пирог из тыквы и бананов; -винегрет	1	
	34	Блюда молекулярной кухни: - морские гребешки, редис, севиче и хурма; - лесная дымка; -селедка под шубой	1	
35	Блюда молекулярной кухни:	1		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		<ul style="list-style-type: none"> - кокосовая панакота с клубничным гелем; - пепел, яйцо и древесный уголь; - яблочная лапша; 		
	36	Дифференцированный зачет.	1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ. Современные технологии приготовления пищи

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.

Реализация программы требует наличия организации обслуживания

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Список информационных источников

Книги:

1. Тангиров Р. «Красивая подача». Москва: Издательство «Э», 2017. – 112 с.

2. Рафаэль Омонт. «Молекулярная кулинария» Издательство Центрполиграф, 2015. – 176 с.

Журналы:

1. Новые технологии: молекулярная кухня для всех// «Гастроном» - 2014, с. 40-73; Пеномонтаж: молекулярные «коктейли»// «Гастроном» - 2014, с.60-61; Великий кормчий – вулканизатор вкусов // Гастроном – 2007, с.98-99;

2. Молекулярная гастрономия: мифы и реальность// П и О. – 2012, с.18-19;

3. С пеной у рта// Шеф – 2006, с.40-45.

Электронные источники

<http://anymenu.ru/molekulyarnaya-kuxnya-osobennaya-texnologiya-pravilnogo-pitaniya/>

<https://shok-darvina.livejournal.com/1303260.html>

<https://sladkoe.menu/recept-oblepihovaya-ikra-molekulyarnaya-kuhnya/>

<https://sousvide.livejournal.com/19222.html>

<http://molekula-food.ru/sferifikaciya-v-molekulyarnoj-kuxne>

<http://www.kitchenindustries.club/category/food/%D0%BF%D0%B5%D0%BD%D1%8B-%D0%B8-%D0%BC%D1%83%D1%81%D1%81%D1%8B/>

<https://molecularmeal.ru/molekulyarnaya-kukhnya/oborudovanie-dlja-molekuljarnoj-kuhni>

<http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_norma-

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_norma-

[http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)

www.kulina.ru

www.mirrestorana.info

www.pir.ru

www.shefs.ru

И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: [http// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)

: [http// www povary.ru](http://www.povary.ru)

[http// www vkus/ru](http://www.vkus.ru)

И-Р 3»Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания»

[http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8](http://100menu/pages/index/tovaroved/moloko/8)

И-Р «Институт ресторанных технологий»

<http://www.reste.ru/pages/training.htm>

Периодические издания.

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

Планируемые результаты освоения программы

Отслеживание и диагностика результата: участие в выставках разного уровня будет являться способом проверки прогнозируемого результата, который включает знания, умения и формирование положительных качеств личности.

Прогнозируемый результат дополнительного образования видится таким: обучающиеся, выполнившие программу, смогут самостоятельно выполнять приготовление блюд, используя различную технологию.

Важным показателем эффективности реализации программы являются участие в конкурсах профессионального мастерства.