

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09	Уметь пользоваться современным технологическим оборудованием, (Вита-микс; 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	— 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	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации	Номенклатура информационных источников применяемых в профессио-
Код ПК, ОК	Умения	Знания

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	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	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Объем образовательной программы	80
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	40
практические занятия	
Дифференцированный зачет	

2.2. Содержание обучения общепрофессиональной дисциплины

Современные технологии приготовления пищи

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
Тема 1.1. Инновационные технологии в индустрии питания	Содержание		20	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
	1	Введение. Основные цели , задачи и содержание изучаемого курса. Новые тенденции в приготовлении и подачи блюд.	2	
	2	Мировые тенденции развития в кулинарии.	2	
	3	Инновационные технологии в индустрии питания. (Факторы влияющие на выбор инновации.	2	
	4	Современные инновационные технологии в производстве: Фьюжн – кулинария Арт – визаж как искусство в украшении блюд Фудпейринг Технология Cook&Chill (Cook&Freez Технология CapCold Технология Souse-vide Нитро технологии	2	
Тема 1.2. Характеристика современного технологического оборудования, в индустрии питания	Содержание			ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	5	Характеристика современного технологического оборудования, функциональные возможности основных видов. (СВЧ ток высоких частот. Инфракрасный (ИК) Свойства индукции.)	2	
	6	Традиционные и инновационные способы кулинарной обработки. направления инновационной деятельности в индустрии питания	2	
	7	Современное оборудование:	2	

		-Витамикс; -Смокиган; -Велюр.		<i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	8	Современное оборудование: - Шкаф для шокового охлаждения продуктов (Шоковая заморозка); - Сифон.	2	
Тема 1.3. Технологии Sous-vide (су-вид)	Содержание			<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	9	Технологии Sous-vide (су-вид)-(Технология приготовления пищи в вакууме) медленная варка. История возникновения данного типа, преимущества, особенности, подбор посуды, оборудования. Преимущества данного вида тепловой обработки.	2	
	10	Приготовление блюд способом су-вид. Нитро технологии (с применением азота).	2	
	11	Лабораторные занятия Технология приготовления блюд способом су- вид: -сложные блюда из овощей (моркови, тыквы, перца, баклажан, кабачков, лука, спаржи, зелени).	20	
	12	Технология приготовления блюд способом су- вид: - блюда из рыбы(из трески, зубатки, палтуса, горбуши, лосося, тунца). Фарширование рыбы.	4	
	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).	6	
	14	Технология приготовления блюд способом су- вид: -из мяса и домашней птицы(куриная грудка с тимьяном, конфи из утки, асамбука из индейки).	4	
	15	Технология приготовления блюд способом су- вид: - из фруктов(ревень с клубничным соусом и маскарпоне, ананас в сиропе с корицей и бадьяном).	6	
Тема 1.4. Технология приготовления блюд методом Фудпейринг	Содержание		20	<i>ОК 1-7, 9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i>
	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	<i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	20	Приготовление блюд методом Фудпейринг: - десерт из шоколада, свеклы, малины и черных оливок; -бисквит с корицей в шоколаде.	1	
Тема № 1.5 Технология приготовления блюд методом Арт-визаж	Содержание			
	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</i>
	22	Фьюжн кулинария (смешивание стилей традиционных предпочтений Запада и Востока).	1	<i>ПК 1.1- 1.5</i>
	23	Фьюжн из овощей: - холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента.	1	<i>ПК 2.1- 2.8</i> <i>ПК 3.1- 3.6</i>
	24	Фьюжн из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента.	1	<i>ПК 4.1- 4.5</i>
	25	Фьюжн из мяса разнообразного ассортимента.	1	<i>ПК 5.1- 5.5</i>
Тема № 1.7. Технология Cook and Chill, Termomix, Пакоджетинг	Содержание			<i>ОК 1-7, 9,10</i>
	26	Технология Cook and Chill (Cook and Treez) готовим и охлаждаем.	1	<i>ПК 1.1-1.5</i>
	27	Технология Termomix/	1	<i>ПК 2.1-2.8</i>
	28	Пакоджетинг (тонкое измельчение ранее замороженных компонентов).	1	<i>ПК 3.1-3.6</i>
	29	Анти_гриль Анти- сковороды.(минусовая сковорода).	1	<i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>

Тема № 1.8. Молекулярная кухня	Содержание			ОК 1-7,9,10
	30	Молекулярная кухня: - пенообразование; - гелеобразование	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	31	Молекулярная кухня: - эмульсификация; - сферификация	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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	2	
	35	Лабораторные занятия	20	
		-кокосовая панакота с клубничным гелем; -пепел, яйцо и древесный уголь; -яблочная лапша;		
	36	Дифференцированный зачет.		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация учебной программы предусматривает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер, ноутбук с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор с экраном;

Основная литература:

1. Рафаэль Омонт. «Молекулярная кулинария» Издательство Центрполиграф, 2020. – 176 с.
2. Тангиров Р. «Красивая подача». Москва: Издательство «Э», 2021. – 112 с.