

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР
В.П. Кузиева
"31" 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР
Р.М. Сабитов.
"31" 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ОП.11 Современные кулинарные технологии в приготовлении закусок,
горячих блюд и кулинарных изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования** – естественнонаучный

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины **ОП.11 Современные кулинарные технологии в приготовлении закусок, горячих блюд и кулинарных изделий** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по ТОП-50 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);

2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**;

3. Примерной программы учебной дисциплины ОП.11 Современные кулинарные технологии в приготовлении закусок, горячих блюд и кулинарных изделий основной образовательной программы СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Васильева Нина Раисовна - преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин

Бердникова Юлия Степановна – мастер п/о, преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК _____ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № ____ от « ____ » _____ 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1 Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2 Структура и содержание программы учебной дисциплины	7
3 Условия реализации учебной дисциплины	17
4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	20

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.11 Современные кулинарные технологии в приготовлении закусок, горячих блюд и кулинарных изделий

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.11 Современные кулинарные технологии в приготовлении закусок, горячих блюд и кулинарных изделий относится к циклу общепрофессиональных дисциплин и расширена за счет вариативной части ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда и работодателей. Связана с дисциплинами ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места и со всеми профессиональными модулями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь и знать:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.2-2.8, ПК 3.2,3.3,3.5,3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.4	У.1 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов с учетом современных тенденции в кулинарии;	3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	У.2 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями с учетом современных тенденции в кулинарии; У.3 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ с учетом современных тенденции в кулинарии;	3.2 нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении с учетом современных тенденции в кулинарии;
	У.4 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;	3.3 ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;

У.5 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;	3.4 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;
У.6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;	3.5 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом современных тенденции в кулинарии;
У.7 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3.6 методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом современных тенденции в кулинарии;
<u>Умения за счет вариативной части</u> У.8 пользоваться современным оборудованием;	<u>Знания за счет вариативной части</u> 3.7 особенности организации технологического процесса производства продукции питания с учетом использования современного оборудования;
У.9 изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии	3.8 технологию приготовления региональных и международных блюд с учетом современных тенденции в кулинарии

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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 собственные профессиональные и личностные качества.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействуя с коллегами, руководителями, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

учебной нагрузки обучающегося 138ч (18ч. вар.ч.), в том числе:

во взаимодействии с преподавателем 130 ч. часов;

самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего с СР)	138
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	130
в том числе:	
теоретические занятия	61
практические занятия	61
контрольные работы <i>(за счет часов по практическим работам)</i>	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Промежуточная аттестация (итоговая для дисциплины): в форме дифференцированного зачёта <i>(за счет часов по практическим работам)</i>	2

**2.2. Тематический план учебной дисциплины
ОП.11 Современные кулинарные технологии в приготовлении закусок,
горячих блюд и кулинарных изделий**

Наименование разделов, тем	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающегося			
		Кол-во аудиторных часов			Самостоятельная учебная работа
		Всего занятий	в том числе		
	Теоретические занятия		Практические занятия		
Раздел 1. Основы молекулярной кухни	5	4	4		1
Тема 1.1 Основные направления технологий молекулярной кухни	5	4	4		1
Раздел 2. Основы современных кулинарных технологий	133	126	57	69	7
Тема 2.1 Технология приготовления сложной кулинарной продукции на основе технологии SousVide	27	26	12	14	1
Контрольная работа	2	2		2	
Тема 2.2 Технология приготовления сложной кулинарной продукции на основе технологии Термомиксинг	13	12	6	6	1
Контрольная работа	2	2		2	
Тема 2.3 Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием криогенной технологии	12	12	4	8	
Тема 2.4 Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием технологии Smokinggun	11	10	4	6	1
Тема 2.5 Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием сифона	8	8	4	4	
Тема 2.6 Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием Текстур	22	20	10	10	2
Контрольная работа	2	2		2	
		8 семестр			
Тема 2.7 Приготовление сложной кулинарной продукции на основе технологии Фудпеиринга	26	24	10	12	2
Тема 2.8 Приготовление блюд методом фьюжн (fusion)	8	8	7	1	
Дифференцированный зачет	2	2		2	
Итого	138	130	61	69	8

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Современные кулинарные технологии в приготовлении закусок, горячих блюд и кулинарных изделий

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы молекулярной кухни		5		
Тема 1.1 Основные направления технологий молекулярной кухни	Содержание учебного материала	4		
	Введение 1. Понятие молекулярной кухни. История создания.	2	ОК 01-04	2
	Основные направления технологий молекулярной кухни. 1. Пенообразование, гелеобразование и сферификация, аромокухня, деструктивная кухня, souscook, cookvak, sousvide – vide, термомиксинг.	2		2
	Самостоятельная работа №1. 1. Выполнение презентаций: «Техноэмоциональная кухня. Хуан Мари Арзак».	1		
Раздел 2. Основы современных кулинарных технологий		133		
Тема 2.1 Технология приготовления сложной кулинарной продукции на основе технологии SousVide	Содержание учебного материала	12		
	SouseVide. 1. Основные понятия, термины и определения. 2. Этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе технологии SousVide. 3. Вакуумное маринование. 4. Температурные режимы приготовления продуктов. 5. Ассортимент блюд на основе технологии приготовления SousVide	1 1 1 1 1	ОК 01-04	2
	Оборудование и инвентарь для работы с SousVide. 1. Водяная печь, термостат, пароконвектомат. 2. Вакуматоры. 3. Упаковка.	1 1 1		
	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложной кулинарной продукции с применением технологии SousVide.		ОК 01-04	2

	1. Требования техники безопасности, эксплуатации. 2. Санитарные требования при работе с термостатом, пароконвектоматом, вакууматором.	2 2		
	Тематика практических занятий:	14		
	Практическое занятие № 1. Составление инструкционных карт по приготовлению сложных супов: куриный суп; борщ; холодный томатный суп.	2	ПК 2.3, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Практическое занятие № 2. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из яиц, творога и сыра: яйцо пашот; омлет с сыром.	2	ПК 2.6, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Практическое занятие № 3. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из птицы: филе куриное натуральное.	2	ПК 2.8, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Лабораторно-практическое занятие № 1. Приготовление блюда «Филе куриное» методом SousVide.	2	ПК 2.8, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Лабораторно-практическое занятие № 2. Приготовление блюда «Винегрет овощной» методом SousVide.	2	ПК 3.3, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Практическое занятие № 4. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из рыбы и морепродуктов: лосось под мисо соусом; лосось 40 ⁰ С; рулет из судака; осьминог су вид (Sous vide); креветки су вид (Sous vide).	2	ПК 2.7, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Практическое занятие № 5. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из мяса: классический стейк из говядины, каре ягнёнка, карбонат.	2	ПК 2.8, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Контрольная работа.	2		3
	Самостоятельная работа № 2. Презентации на тему «Приготовление блюд методом SousVide».	1		
Тема 2.2 Технология приготовления	Содержание учебного материала	6		
	Техническая характеристика Термомикса. 1. Техника безопасности и правила эксплуатации.	2	ОК 01-04	2

сложной кулинарной продукции на основе технологии Термомиксинг	Способы приготовления с использованием технологии термомиксинга. 1.Варка, жарка, запекание, тушение, пар, растапливание, эмульсификация 2.Пастеризация, гомогенизация, пассерование, бланширование.	2	ОК 01-04	2
	3.Измельчение, рубка и перемолка, взбивание, замес теста (в т.ч. для пиццы и блинов). 4.Карамелизация.	2		
	Тематика практических занятий:	6		
	Практическое занятие № 6. Составление инструкционных карт по приготовлению напитков и десертов: напиток из киви и тыквы; напиток из петрушки; лимонад лаймовый; яблочный мусс; сабайон; апельсиновое суфле.	2	ПК 4.3,4.4, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Практическое занятие № 7. Составление инструкционных карт по приготовлению каш, соусов и пюре: каша манная; пюре из тыквы; соус майонез; соус «голландский».	2	ПК 2.5, 3.2, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Практическое занятие № 8. Составление инструкционных карт по приготовлению выпечки и теста: хлеб зерновой; пицца маргарита; гречневые блины.	2	ПК 5.2, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Контрольная работа.	2		3
	Самостоятельная работа № 3. 1. Подготовка презентации по теме: «Инновационные технология в кулинарии».	1		
Тема 2.3 Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием криогенной технологии	Содержание учебного материала	4		
	Жидкий азот и сухой лёд для приготовления блюд. 1.Температура. Техника безопасности при работе с жидким азотом.	2	ОК 01-04	2
	2.Хранение, правила эксплуатации (сосуд Дюара).	2	ОК 01-04	2
	Тематика практических занятий:	8		
	Практическое занятие № 9. Составление инструкционных карт по приготовлению мороженого с замораживанием с помощью жидкого азота: сливочное мороженое в термомиксе; шоколадное мороженое.	2	ПК 4.2, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Практическое занятие № 10. Составление инструкционных карт по приготовлению мороженого с	2	ПК 4.2, ОК 01-07	3

	замораживанием с помощью жидкого азота: клубничное мороженое с базиликом SousVide; ванильное мороженое.		ОК 09-10	
	Практическое занятие № 11. Составление инструкционных карт по приготовлению и подачи холодных закусок с помощью жидкого азота (индивидуальное задание)	2	ПК 3.3-3.6, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Практическое занятие № 12. 1.Составление технологических схем на мороженое: сливочное мороженое в термомиксе; шоколадное мороженое; клубничное мороженое с базиликом SousVide; ванильное мороженое.	2	ПК 4.2, ОК 01-07 ОК09-10	3
Тема 2.4 Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием технологии SmokingGun	Содержание учебного материала	4	ОК 01-04	2
	Копчение SmokingGun. 1.Технологии окуривания продуктов и готовых блюд. 2. Способы придания или усиления аромата копчения на глазах у клиентов.	2		
	3. Требования техники безопасности, эксплуатации, санитарные требования при работе с коптильным пистолетом.	2		
	Тематика практических занятий:	6		
	Практическое занятие № 13. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: подкопчённый сырой лосось с укропным кремом; салат из копченого шпината.	2	ПК 3.2,3.3,3.5, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Практическое занятие №14. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: подкопченная и конфитованная свиная щека, подкопчённое масло с желе из шерри уксуса и свежими булочками.	2	ПК 3.6,5.3, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Практическое занятие №15. 1.Составление технологических схем на блюда: подкопчённый сырой лосось с укропным кремом; подкопчённое масло с желе из шерри уксуса и свежими булочками.	2	ПК 3.2,3.5,3.6, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Самостоятельная работа № 4. 1.Выполнение презентации: «Изменяем вкус с помощью звуков, текстур и цветов». «Розмарин. Необычные сочетания вкуса».	1		

Тема 2.5 Технология приготовления сложной кулинарной продукции использованием сифона	Содержание учебного материала	4		
	Общие характеристики сифонов. 1. Виды сифонов. 2. Виды газов и их применение (N ₂ O, CO ₂ , сухой лёд). 3. Правила эксплуатации и техника безопасности. 4. Применение химии в кулинарии методом Хестона Блюменталя	1 1 1 1	OK 01-04	2
	Тематика практических занятий:	4		
	Практическое занятия № 16. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: клубничная пена с бальзамиком и кинзой; пена из голубого сыра; вспененный «Голландез».	2	ПК 3.2,3.3, OK 01-07 OK 09-10	3
	Практическое занятие № 17. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: малиновая пена; мусс из халвы; десерт из творога в термомиксе.	2	ПК 4.2, OK 01-07 OK 09-10	3
Тема 2.6 Технология приготовления сложной кулинарной продукции использованием Текстур	Содержание учебного материала	10		
	Классификация и характеристика текстур. 1. Происхождение, внешний вид, свойства, влияние на организм человека.	1	OK 01-04	2
	Таблица дозировок текстур. 1. Графическое понимание водородного показателя pH. 2. Водородный показатель (pH) некоторых распространенных продуктов питания. 3. Таблица содержания кальция в продуктах. 4. Оборудование и инвентарь, используемый при работе с текстурами.	1 1 1 1	OK 01-04	2
	Прямая сферификация. 1. Обратная сферификация (базовая). 2. Пенообразование. 3. Желефикация. 4. Эмульсификация. 5. Трансглутаминаза (мясной клей).	1 1 1 1 1	OK 01-04	2
	Тематика практических занятий:	10		
	Практическое занятие № 18. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд с применением прямой и обратной сферификации: морковно – имбирная икра; икра из солёный огурцов;	2	ПК 3.2,3.3, OK 01-07 OK 09-10	3

	грибная икра; сферический крем – брюле; йогуртовые сферы; сферические оливки.			
	Практическое занятие № 19. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд с применением желефикации: апельсиновые спагетти; ромовая обёртка; моцарелла в томатной обёртке.	2	ПК 3.3, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Практическое занятие № 20. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд с применением эмульсификации: соус «винегрет»; диетический майонез; пудра из белого шоколада.	2	ПК 3.2,4.2, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Практическое занятие № 21. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд с применением пенообразования: пармезановая пена; пена из соевого соуса; фруктовая пена; пена из маслин.	2	ПК 3.3, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Практическое занятие № 22. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд с применением трансклотаминазы (мясной клей): рулет из говяжьей вырезки и толстого края; рулет из говяжьей вырезки и лосося.	2	ПК3.6, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Самостоятельная работа № 5. Составление технологических схем на блюда: имбирная икра; икра из солёный огурцов; грибная икра; ромовая обёртка; диетический майонез; пена из маслин; рулет из говяжьей вырезки и лосося.	1		
	Самостоятельная работа № 6. Подготовка презентации по теме: «Правила Ферран Адрия для поддержки креативности».	1		
	Контрольная работа	2		3
Тема 2.7 Приготовление сложной кулинарной продукции на основе технологии	Содержание учебного материала	10		
	Фудпейринг. 1.Основные понятия. История появления. 2. Термины и определения.	2	ОК 01-04	2
	Аромат. 1.Основные понятия, термины и определения. 2. Сохранение, происхождение.	2	ОК 01-04	2

Фудпейринга	Древо фудпейринга. 1. Этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе фудпейринга. 2. Анимация блюд. 3. Подача блюд с сухим льдом.	2	ОК 01-04	2
	Ассортимент блюд на основе технологии Фудпейринга: медальоны из говядины, полента с розмарином и соусом «Шимишури»; филе говядины с каннелони из свёклы и сельдерея; салат из креветок.	4		
	Тематика практических занятий:	12		
	Практическое занятия № 23. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: антрекот с ароматом сена под майонезом из желтого перца и кофе; томатно-клубничный гаспаччо.	2	ПК2.4,2.5, 2.8, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Практическое занятия № 24. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: мясо с соусом из белого шоколада; скумбрия с кремом из сыра шеврет.	2	ПК2.4,2.6-2.8, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Практическое занятия № 25. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: кнели из трески с апельсиновой цедрой на супе из моркови и имбиря; кофе с чесноком.	2	ПК 2.2,2.3,2.7,4.5, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Практическое занятия № 26. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: лимонный пирог с корицей и малиной; свекольное мороженое; апельсиновый гель с шоколадным соусом и пивным мороженым.	2	ПК 4.2,5.2,5.4, ОК 01-07 ОК 09-10	3
	Практическое занятия № 27. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: десерт из шоколада, свеклы и малины; мороженое с ароматом сигар; арбузный тартар с манго желтком.	2	ПК 4.2, ОК 01-07 ОК 09-10	3
Практическое занятия № 28. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: филе говядины с каннелони из свёклы и сельдерея; полента с розмарином и соусом «Шимишури», стейк в кофейном масле с пюре из сельдерея гребешки с тыквенным пюре и фундуком.	2	ПК 4.2, ОК 01-07 ОК 09-10	3	

	Самостоятельная работа № 7. Подготовка презентации по теме: «Что такое фудпейринг».	1		
	Самостоятельная работа № 8. Презентации: «Виды декора блюд и методы их приготовления».	1		
Тема 2.8 Приготовление блюд методом фьюжн (fusion)	Содержание учебного материала	7		
	Фьюжн (fusion). 1. Технология приготовления пищи фьюжн. Возникновение кухни в стиле «фьюжн».	1	ОК 01-04	
	2. Смешение продуктов и традиций приготовления различных национальных кухонь. Адаптация древних рецептов к современным условиям.	1		
	3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков фьюжн разнообразного ассортимента.	1		
	4. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	1		
	5. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков фьюжн.	1		
6. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков фьюжн разнообразного ассортимента. Ассортимент приготовления блюд кухни фьюжн.	1			
7. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью).	1			
	Практическое занятия № 29. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд: «Приготовление омлета с беконом и абрикосами».	1	ПК 2,8, ОК 01-07 ОК 09-10	
Дифференцированный зачёт		2		
Всего		138		

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- комплект ученической мебели на 32 посадочных места;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- колонки;
- классная доска - 1 шт.
- информационно-демонстрационные плакаты – 4 шт.;
- методические указания по выполнению лабораторных работ -3 шт.;
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий –20 шт.;
- комплект слайдов и презентаций – 3 компл.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Васюкова А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 368с.
2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 496 с.
3. Джабоева А. С. Технология продукции общественного питания: Сборник задач. – М.: Магистр, 2021. – 256 с.
4. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие. – М. :Дашков-К, 2020. – 208 с.
5. Василенко З.В., Болашенко Т.Н. Кулинарная характеристика блюд. – М.: Республиканский институт профессионального образования, 2019

3.2.2. Нормативные источники:

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2015.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2016.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015.- III, 16 с.
8. 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.: Стандартиформ, 2015. – III, 10 с.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2015.-III, 8 с.

3.2.3. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.4.Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин.– 13-е изд.– М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320с
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
6. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы контроля
Знает		
- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии четкость и обоснованность изложения усвоенного материала	Устный опрос. Оценка выполнения лабораторно-практических работ № 1,2; практических работ № 1-30. Контрольная работа.
- нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении с учетом современных тенденции в кулинарии;	Соответствие требованиям нормативных документов, инструкциям, приложениям сборника рецептов блюд.	Оценка выполнения лабораторно-практических работ № 1,2; практических работ № 1-30.
- ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;	Точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала, применение знаний на практике с учетом использования современного оборудования.	Оценка выполнения лабораторно-практической работы № 1, практических работ № 1-5 . Оценка результатов самостоятельных работ № 1,2. Устный опрос. Контрольная работа.
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;	Полнота ответов, точность формулировок, четкость и обоснованность изложения усвоенного материала, применение знаний на практике с учетом современных тенденции в кулинарии;	Оценка выполнения лабораторно-практической работы № 2, практических работ № 7, 11, 13, 14, 15, 18-25 . Оценка результатов самостоятельных работ № 1-8. Устный опрос.
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом современных тенденции в кулинарии;	Четкость и обоснованность изложения усвоенного материала, полнота ответов, точность формулировок с учетом современных тенденции в кулинарии.	Оценка выполнения практических работ № 6, 9, 10, 12, 23, 25, 26, 27. Оценка результатов самостоятельных работ № 1-14. Устный опрос.
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста,	Выбор необходимых методов подготовки	Устный опрос. Оценка выполнения практических работ

отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом современных тенденции в кулинарии;	сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом современных тенденции в кулинарии.	№ 8, 26. Оценка результатов самостоятельных работ № 3, 8.
- особенности организации технологического процесса производства продукции питания с учетом использования современного оборудования;	Грамотный выбор технологического процесса производства продукции питания с учетом использования современного оборудования	Оценка выполнения практических работ № 1-29. Оценка результатов самостоятельных работ № 1-8, устный опрос.
- технологию приготовления региональных и международных блюд с учетом современных тенденции в кулинарии	Соблюдение правильности и последовательности приготовления региональных и международных блюд с учетом современных тенденции в кулинарии	Оценка выполнения практических работ № 1-29. Оценка результатов самостоятельных работ № 1-8. Устный опрос.
Умеет		
-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов с учетом современных тенденции в кулинарии;	Точность оценки органолептическим способом на качество и безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов.	Оценка выполнения практических работ № 1-29. Оценка результатов самостоятельных работ № 1-8. устный опрос.
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями с учетом современных тенденции в кулинарии;	Оптимальность выбора пищевого сырья в соответствии с технологическими требованиями с учетом современных тенденции в кулинарии;	Оценка выполнения практических работ № 1-29. Оценка результатов самостоятельных работ № 1-8. устный опрос.

<p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ с учетом современных тенденции в кулинарии;</p>	<p>Точность и правильность подбора ингредиентов для составления меню с учетом взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ</p>	<p>Устный опрос. Оценка выполнения практических работ № 1-29. Дифференцированный зачет</p>
<p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;</p>	<p>Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, действий и последовательностей при приготовлении.</p>	<p>Оценка выполнения лабораторно-практической работы № 1, практических работ № 1-5,7,13,14,22-25,28,29. Оценка результатов самостоятельных работ № 1-3. Устный опрос.</p>
<p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;</p>	<p>Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, действий и последовательностей при приготовлении.</p>	<p>Оценка выполнения лабораторно-практической работы № 2, практических работ № 7, 11, 13, 14, 15, 18-25 . Оценка результатов самостоятельных работ № 1-8. Устный опрос.</p>
<p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом современных тенденции в кулинарии;</p>	<p>Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, действий и последовательностей при приготовлении.</p>	<p>Оценка выполнения практических работ № 6, 9, 10, 12, 27. Оценка результатов самостоятельных работ № 1-8. Устный опрос.</p>
<p>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>Правильность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, действий и последовательностей при приготовлении.</p>	<p>Устный опрос. Оценка выполнения практических работ № 8, 26. Оценка результатов самостоятельных работ № 3, 8.</p>
<p>- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>последовательностей, способов действий и методов, правильность выполнение требований к упаковке и хранению</p>	<p>Оценка выполнения лабораторно-практических работ № 1-2. Оценка результатов самостоятельных работ № 2,3, устный опрос.</p>

-пользоваться современным оборудованием;	Оптимальность выбора современного оборудования в процессе приготовления различных блюд.	Устный опрос, Оценка выполнения практической работы № 1-29, Дифференцированный зачет
- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии	Полнота ответов, точность формулировок, обоснованность изложения изученного материала по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии	Устный опрос, оценка результатов самостоятельных работ № 1,3,
Дифференцированный зачет Оценка результатов тестирования и практического задания		

4.1. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-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;	-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
ОК2.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию;	-номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации;

	<ul style="list-style-type: none"> -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска 	-формат оформления результатов поиска информации
ОК3. Планировать и реализовывать собственные профессиональные и личностные качества	<ul style="list-style-type: none"> -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействуя с коллегами, руководителями, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. 	<ul style="list-style-type: none"> -психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности
ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> -излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документы 	<ul style="list-style-type: none"> -особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов
ОК6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> -описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> -сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное 	<ul style="list-style-type: none"> -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

	программное обеспечение	
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> -понимать общий смысл четко 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 профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> -правила построения простых и сложных 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