

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.10.ВЧ Современные технологии приготовления блюд ресторанной
кухни
на основе инновационных материалов**

Рабочая программа по учебной дисциплине **«Современные технологии приготовления блюд ресторанной кухни на основе инновационных материалов»** разработана на основе Федерального образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности СПО **19.02.10. Технология продукции общественного питания**

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчики:

Значкова О.С., преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Современные технологии приготовления блюд ресторанной кухни** **на основе инновационных материалов**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «**Современные технологии приготовления блюд ресторанной кухни на основе инновационных материалов**» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять инновационные технологии приготовления блюд ресторанной кухни;
- рационально использовать инновационные материалы и сырье для приготовления блюд ресторанной кухни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- инновационные технологии ресторанного бизнеса;
- классификацию и особенности ассортимента блюд ресторанной кухни;
- особенности ресторанного дизайна блюд;
- кулинарное использование новых видов сырья;
- приготовление блюд ресторанной кухни: технологию приготовления супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд (закусок), технологию приготовления десертов.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны сформироваться общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 – 1.3

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 – 2.3

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 – 3.4

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1 – 4.4

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 – 5.2

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа;
самостоятельной работы обучающегося 22 часов.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Современные технологии приготовления блюд ресторанной кухни на основе инновационных материалов

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество во часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	12
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	22
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
Современные технологии приготовления блюд ресторанной кухни
на основе инновационных материалов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	4
Раздел 1. Современные технологии в ресторанном бизнесе				
Тема 1.1. Основные направления развития инноваций в общественном питании	Содержание учебного материала		2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1 -4.4, ПК 5.1 -5.2
	1.	Предмет, цели и задачи курса. Роль дисциплины в формировании специалиста.		
	Самостоятельная работа обучающихся: СР№1. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста		4	
Тема 1.2. Инновационные технологии в ресторанном бизнесе	Содержание учебного материала		10	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 1.3, ПК 2.1-2.3,
	1.	Инновационные технологии производства кулинарной продукции для рациональной организации ресторанного бизнеса		

	2.	Технология Cook&Chill	ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1 -4.4, ПК 5.1 -5.2
	3.	Технология Sous-vide (су вид) на ресторанной кухне	
	4.	Этапы работы технологии Sous Vide	
	5.	Фудпейринг – инновационное направление в кулинарии	
	6	Арт-визаж/кулинарный визаж – инновационное направление в современном кулинарном искусстве	
	7	Фьюжн кулинария	
	8.	Молекулярная кухня	
	9.	Инновационные методы обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	
	Практические занятия		
	ПЗ №1. Тема: Изучение и анализ инновационных технологий в ресторанном бизнесе		
	ПЗ №2. Тема: Анализ технологии Sous-vide (су вид)		
	ПЗ №3. Тема: Этапы работы инновационных технологий		
	Самостоятельная работа обучающихся: СР№ 2. Инновационные технологии в ресторанном бизнесе СР№ 3.Использование инноваций в ресторанном бизнесе СР№ 4. Креатив IT-технологии. Умный ресторан: еда и компьютеры в одном флаконе СР№5. Ресторан на солнечных батареях		4
Тема	Содержание учебного материала		4

1.3.Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна	1.	Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни Классификация.		ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1 -4.4, ПК 5.1 -5.2
	2.	Характеристика отдельных групп блюд. Понятия: фирменное, порционное, «дежурное», деликатесное блюдо. Требования к их производству, сервировке, декорированию и реализации.		
	3.	Ресторанный дизайн блюд.		
	4.	Технология видов подачи: plate service; silver service; family service. Стиль «haute cuisine» в производстве ресторанной продукции.		
	Практические занятия			
ПЗ № 4. Тема: Теория совместимости продуктов. Игра цвета и фактуре блюд.				
ПЗ № 5. Тема: Теория и техника кулинарного декора различных блюд основы композиции, цвет, фактура и объем блюд.				
ПЗ №6. Тема: Методика гарнирования.				
Самостоятельная работа обучающихся:		2		
СР№6. Теория и технология кулинарного декора блюд.				
СР№7. Роль фона в дизайне блюд.Стиль «haute cuisine» в производстве ресторанной продукции.				
Тема 1.4. Кулинарное использование новых видов сырья	Содержание учебного материала		2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4,
	1.	Пряности, приправы, специи и ароматизаторы		
	2.	Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов		

				ПК 4.1 -4.4, ПК 5.1 -5.2	
	Практические занятия		3		
	ПЗ №7. Тема: Национальные особенности использования пряностей и приправ				
	ПЗ №8. Тема: Способы и приемы обработки сырья и приготовление полуфабрикатов.				
	Самостоятельная работа обучающихся:		2		
	СР№8. Кулинарное использование новых видов сыра.				
	СР№9. Национальные традиции русской кухни в использовании пряностей и приправ.				
Раздел 2. Приготовление блюд ресторанной кухни					
Тема 2.1. Технология приготовления супов	Содержание учебного материала			2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1 -4.4, ПК 5.1 -5.2
	1.	Консоме.			
	2.	Пюреобразные супы. Популярны супы европейской кухни			
	Самостоятельная работа обучающихся:			2	
СР№10. Суп - как основное обеденное блюдо ресторанной кухни. СР№11. Знаменитые супы европейской кухни.					

Тема 2.2. Технология приготовления соусов	Содержание учебного материала		3	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1 -4.4, ПК 5.1 -5.2
	1.	Классические соусы: особенности приготовления, заготовки		
	2.	Соусы на основе фруктов и ягод. Десертные соусы.		
	3.	«Оригинальные соусы». Соусы на основе творога, йогурта сыра, сливок.		
Самостоятельная работа обучающихся:		2		
СР№12. Роль и значение соусов в ресторанной культуре питания.				
СР№13. Легендарные соусы французской кухни. Технология приготовления «быстрых» соусов.				
Тема 2.3. Горячие блюда	Содержание учебного материала		2	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1 -4.4, ПК 5.1 -5.2
	1.	Блюда из рыбы		
	2.	Блюда из мяса и птицы		
	Самостоятельная работа обучающихся:			
СР№14. Горячие закуски как визитная карточка ресторанного меню.				
СР№15 Бефстроганов. История происхождения, особенности технологии, причины популярности.				
Тема 2.4. Технология приготовления холодных закусок	Содержание учебного материала		3	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1 1.3,
	1.	Маринованные и фаршированные холодные закуски		
	2.	Заливные холодные закуски		

	3.	Рулеты (террины). Салаты.		ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 -3.4, ПК 4.1 -4.4, ПК 5.1 -5.2
	Самостоятельная работа обучающихся:		2	
	СР№16. Способы производства маринованных и фаршированных блюд в ресторанной кухне. Способы производства заливных блюд в ресторанной кухне.			
	СР№17. Салаты-коктейли. Особенности технологии и ресторанный ассортимент.			
Тема 2.5. Технология приготовления десертов	Содержание учебного материала			3
	1.	Фруктовые салаты. Запеченные фрукты и ягоды		
	2	Замороженные десерты. Десерты из бездрожжевого теста		
	3	Муссы. Элементы оформления десертов		
	Зачет по курсу			1
	Самостоятельная работа обучающихся:		2	
	СР№18. Технология приготовления десертов из фруктов.			
	СР№19. Технология приготовления десертов из мягкого сыра и творога.			
Итого			66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Технология общественного питания».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся - 25;
- рабочее место преподавателя -1;
- комплект учебно-наглядных пособий по курсу «Современные технологии приготовления блюд ресторанной кухни на основе инновационного материала».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.:ЗАО «Издательский дом» Ресторанные ведомости», 2019
2. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов вузов / [авт. кол.: А.И. Мнлинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.]; под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2020. – 736 с.
3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов вузов / [авт.: Н. А. Акимова, Б. А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.]; под ред. Л. П. Липатовой. - М.: ФОРУМ, 2019. - 392 с.;

Дополнительные источники:

1. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов вузов / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.]; под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 736 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К*, 2016. - 212 с.
2. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учеб. пособие для студентов вузов / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2016. – 256 с
3. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для учащихся нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 192 с.
4. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. А.Т. Васюковой; Моск. гос. ун-т пищевых производств. - 3-е изд. - М.: Дашков и К*, 2016. - 816 с.
5. Похлебкин, В.В. Большая кулинарная книга / В.В. Похлебкин. - М.: Эксмо, 2016. - 992 с.
6. Введение в технологию продуктов питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов, обуч. по направл. подготовки бакалавров 260100 "Продукты питания из растительного сырья" / Н.Г. Кульнева, В А. Голыбин, Ю.И. Пospelова, В.А. Федорчук. - СПб.: Троицкий мост, 2016. - 120 с.
7. Ресторанная кухня. Суперсупы: новые решения и современная подача / [сост. И. Ю. Федотова]. - М.: Ресторанные ведомости, 2017. - 160 с.
8. Белорусская кухня / [рук. проекта О. Ивенская; авт. рецептов М. Распутина]. – М.: ДИРЕКТ-МЕДИА, 2017. – 69 с.
9. Классическая русская кулинария - М.: Эксмо, 2016. - 528 с.
10. Русская кухня / [рук. проекта О. Ивенская; авт. рецептов Т. Киреева]. – М.: ДИРЕКТ-МЕДИА, 2016. – 69 с.

Список нормативных документов

[ГОСТ Р 50762-2007](#) Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания

[ГОСТ Р 50764-2009](#) Услуги общественного питания. Общие требования

[ГОСТ Р 53995-2010](#) Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

[ГОСТ Р 50763-2007](#) Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

[ГОСТ Р 50647-2010](#) Услуги общественного питания. Термины и определения

[ГОСТ Р 50935-2007](#) Услуги общественного питания. Требования к персоналу

Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 2017г. № 1036.

СанПин 2.3.6.959-00. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Интернет-ресурсы:

1. <http://moyuniver/net/innovacii-v-sfere-uslug-obshhestvennogo-pitaniya/>
2. http://vsesModule/ru/page_selling4. <http://www.foodpairing.be/>
3. <http://alexsolor.ru/idei-blyud-v-menu-vashego-predpriyatiya/holodnye-blyuda-i-zakuski-pravila-tehnika-i-temperatura-podachi>
4. <http://www.foodpairing.be/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
- применять инновационные технологии приготовления блюд ресторанной кухни	- проведение исследований - самостоятельная работа - практические занятия
- рационально использовать инновационные материалы и сырье для приготовления блюд ресторанной кухни	- проведение исследований - самостоятельная работа - практические занятия
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
инновационные технологии ресторанного бизнеса	фронтальная проверка знаний
классификацию и особенности ассортимента блюд ресторанной кухни;	тестирование; написание докладов; написание рефератов;
особенности ресторанного дизайна блюд;	фронтальная проверка знаний
кулинарное использование новых видов сырья;	- тестирование; написание докладов; написание рефератов;
приготовление блюд ресторанной кухни: технологию приготовления супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд (закусок), технологию приготовления десертов.	- фронтальная проверка знаний;