

**ПРИЛОЖЕНИЕ
К ОПОП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 ПОВАРАСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОПД.13ВЧ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
БЛЮД РЕСТОРАННОЙ КУХНИ НА ОСНОВЕ ИННОВАЦИОННЫХ
МАТЕРИАЛОВ**

Рабочая программа учебной дисциплины «Современные технологии приготовления блюд ресторанной кухни на основе инновационных материалов» разработана на основе Федерального образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей 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 **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны сформироваться **профессиональные компетенции:**

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 60 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество во часов</i>
Объем общеобразовательной нагрузки	60
Всего учебных занятий	46
в том числе:	
лекции, уроки	14
лабораторные и практические занятия	32
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена (4 семестр)	6

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

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»			
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Элементы формируемых компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Современные технологии в ресторанном бизнесе		41	
Тема 1.1. Основные направления развития инноваций в общественном питании	Теоретическое обучение. Предмет, цели и задачи курса. Роль дисциплины в формировании специалиста.	1	ОК1-ОК7, ОК9, ОК 11
	Самостоятельная работа. СР№1. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста	1	ПК 1.4, ПК 2.8 ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
Тема 1.2. Инновационные технологии в ресторанном бизнесе	Теоретическое обучение. 1. Инновационные технологии производства кулинарной продукции для рациональной организации ресторанного бизнеса. 2. Технология Cook&Chill. Технология Sous-vide (су вид) на ресторанной кухне. Этапы работы технологии SousVide.	2	ОК1-ОК7, ОК9, ОК 11 ПК 1.4, ПК 2.8 ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	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 ПЗ №4Тема:Фудпейринг – инновационное направление в кулинарии ПЗ №5Тема:Арт-визаж/кулинарный визаж – инновационное направление в современном кулинарном искусстве ПЗ №6Тема:Фьюжн кулинария ПЗ №7 Тема: Молекулярная кухня ПЗ №8Тема:Инновационные методы обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	16	
	СР№ 2. Инновационные технологии в ресторанном бизнесе	1	

Тема 1.3.Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна	Теоретическое обучение. 1.Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд. Понятия: фирменное, порционное, «дежурное», деликатесное блюдо. Требования к их производству, сервировке, декорированию и реализации.	1	ОК1-ОК7, ОК9, ОК 11 ПК 1.4, ПК 2.8 ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Практические занятия. ПЗ № 9. Тема: Теория совместимости продуктов. Игра цвета в фактуре блюд. ПЗ № 10. Тема: Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд. ПЗ №11. Тема: Методика гарнирования. ПЗ №12Тема:Ресторанный дизайнблюд. ПЗ№13 Тема:Технологиявидовподачи: plateservice; silverservice; familyservice. ПЗ№14Тема:Стиль «haute cuisine» в производстве ресторанной продукции.	12	
	Самостоятельная работа. СР№3. Теория и технология кулинарного декора блюд.	1	
Тема 1.4. Кулинарное использование новых видов сырья	Теоретическое обучение. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов	1	ОК1-ОК7, ОК9, ОК 11 ПК 1.4, ПК 2.8 ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Практические занятия. ПЗ №15. Тема: Национальные особенности использования пряностей и приправ ПЗ №16. Тема: Способы и приемы обработки сырья и приготовление полуфабрикатов.	4	
	Самостоятельная работа. СР№4. Кулинарное использование новых видов сырья.	1	
Раздел 2. Приготовление блюд ресторанной кухни		13	
Тема 2.1. Технология приготовления супов	Теоретическое обучение. Консоме. Пюреобразные супы. Популярные супы европейской кухни.	1	ОК1-ОК7, ОК9, ОК 11 ПК 1.4, ПК 2.8 ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Самостоятельная работа. СР№5Суп - как основное обеденное блюдо ресторанной кухни.	1	
Тема 2.2. Технология приготовления соусов	Теоретическое обучение. Классические соусы: особенности приготовления, заготовки Соусы на основе фруктов и ягод. Десертные соусы. «Оригинальные соусы». Соусы на основе творога, йогурта, сыра, сливок.	2	ОК1-ОК7, ОК9, ОК 11 ПК 1.4, ПК 2.8 ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Самостоятельная работа. СР№6 Роль и значение соусов в ресторанной культуре питания.	1	

Тема 2.3. Горячие блюда	Теоретическое обучение. Блюда из рыбы. Блюда из мяса и птицы	1	ОК1-ОК7, ОК9, ОК 11
	Самостоятельная работа. СР№7. Горячие закуски как визитная карточка ресторанного меню	1	ПК 1.4, ПК 2.8 ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
Тема 2.4. Технология приготовления холодных закусок	Теоретическое обучение. Маринованные и фаршированные холодные закуски. Заливные холодные закуски. Рулеты (террины). Салаты.	2	ОК1-ОК7, ОК9, ОК 11 ПК 1.4, ПК 2.8
	Самостоятельная работа. СР№8. Способы производства маринованных и фаршированных блюд в ресторанной кухне. Способы производства заливных блюд в ресторанной кухне.	1	ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
Тема 2.5. Технология приготовления десертов	Теоретическое обучение. Фруктовые салаты. Запеченные фрукты и ягоды. Муссы. Элементы оформления десертов. Замороженные десерты. Десерты из бездрожжевого теста	2	ОК1-ОК7, ОК9, ОК 11 ПК 1.4, ПК 2.8
	Обобщающий урок	1	ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Экзамен	6	
	Итого	60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства

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», 2020

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, 2020. – 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*, 2020. - 212 с.

3. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учеб. пособие для студентов вузов / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2020. – 256 с

4. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для учащихся нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2020. - 192 с.

5. Похлебкин, В.В. Большая кулинарная книга / В.В. Похлебкин. - М.: Эксмо, 2019. - 992 с.

6. Введение в технологию продуктов питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов, обуч. по напр. подготовки бакалавров 260100 "Продукты питания из растительного сырья" / Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Поспелова, В.А. Федорчук. - СПб.: Троицкий мост, 2019. - 120 с.

7. Ресторанная кухня. Суперсупы: новые решения и современная подача / [сост. И. Ю. Федотова]. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. - 160 с.

8. Белорусская кухня / [рук. проекта О. Ивенская; авт. рецептов М. Распутина]. – М.: ДИРЕКТ-МЕДИА, 2011. – 69 с.

9. Классическая русская кулинария - М.: Эксмо, 2019. - 528 с.

10. Русская кухня / [рук. проекта О. Ивенская; авт. рецептов Т. Киреева]. – М.: ДИРЕКТ-МЕДИА, 2018. – 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 1997 г. № 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://vsesmozem/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	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	Формы и методы контроля
- 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;