



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора № 290
от 08 сентября 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРИГОТОВЛЕНИИ
И ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ»**

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии

СПО

43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения	очная
Курс	4
Семестр	7

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.12** «Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных и кондитерских изделий» введена за счет вариативной части основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО, по программе подготовки специалистов среднего звена 43.01.09 «Повар, кондитер», с целью получения дополнительных компетенции, умений и знаний для расширения функциональных обязанностей, соответствующих потребностям работодателей

Рабочая программа разработана в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WSI, компетенций WSR «Кондитерское дело», «Поварское дело», а так же профессионального стандарта утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н, учитывая интересы работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR «Кондитерское дело», «Поварское дело».

Организация-разработчик: БУ «Когалымский политехнический колледж»


РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения Рабочая программа рассмотрена на методическом объединении по направлению социально-экономического профиля

Протокол № 5 от «25» 06 2021 г.
Руководитель МО  Ф.З. Омарова
подпись

СОГЛАСОВАНО методическим советом
Председатель МС  Е.А. Левина
подпись

Разработчики:

Кудленок Екатерина Сергеевна, преподаватель БУ «Когалымский политехнический колледж» 

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРИГОТОВЛЕНИИ И ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ».....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРИГОТОВЛЕНИИ И ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер (далее – профессия) углубленной подготовки, разработанной в БУ «Когалымский политехнический колледж».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном обучении

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина является вариативной общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 06. Охрана труда.

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

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

- У1 нарезать украшения из овощей и фруктов, соблюдая технологию и технику безопасности.
- У2 Изготавливать цветы и композиции из овощей и фруктов.
- У3 Изготавливать украшения для кулинарных и кондитерских изделий.
- У4 Оформлять блюда и кондитерские изделия в соответствии с современными требованиями.
- У5 Использовать инвентарь и современное оборудование, применяемое на предприятии.
- У6 Применять полученные знания в практической деятельности.
- У7 Применять современное оборудование
- У8 Использовать современные виды отделочных полуфабрикатов
- У9 Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении
- У10 Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции

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

- 31 Принципы использования инновационного технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации
- 32 Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденции
- 33 Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- 34 Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;

- 35 Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта
- 36 Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления
- 37 Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- 38 Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении кулинарных и кондитерских изделиях.

Данная дисциплина способствует формированию профессиональных компетенций
профессиональные компетенции (ПК):

ПК.01 Использовать современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных и кондитерских изделий

Данная дисциплина способствует формированию общих компетенций
общие компетенции (ОК):

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 общечеловеческих ценностей

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

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.4 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

- Систему инновационной оценки «портфолио»;
- исследовательские методы в обучении;
- информационно-коммуникационные технологии;
- развивающее обучение;
- обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа).

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

Конкретизация результатов освоения дисциплины

Объекты (предметы) контроля (знания, умения)	Знания								Умения									
	З ₁	З ₂	З ₃	З ₄	З ₅	З ₆	З ₇	З ₈	У ₁	У ₂	У ₃	У ₄	У ₅	У ₆	У ₇	У ₈	У ₉	У ₁₀
Разделы (укрупнённые темы) программы МДК																		
Тема 1.1 Инновационные технологии в индустрии питания	+		+	+									+	+	+			
Тема 2.1. Украшения из овощей и фруктов						+	+	+	+	+				+			+	
Тема 2.2 Дизайн блюд Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов		+		+				+			+	+		+		+	+	
Тема 3.1 Современные тенденции в технологии приготовления и оформления хлебобулочных и кондитерских изделий					+	+					+			+			+	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
лабораторные работы	*
практические занятия	30
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	*
Итоговая аттестация в форме <i>Дифференцированный зачет</i>	

Курс	Всего часов	из них										Форма промежуточной аттестации
		Аудиторные занятия 96		Лекционные занятия 74		Практические занятия 12		Лабораторные работы 10		Внеаудиторная самостоятельная работа 20		
		I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	
IV	72	-	66	-	36	-	30	-	-	-	6	Дифференцированный зачет на 7 семестре

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 «Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных и кондитерских изделий»

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень усвоения</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
ОП.12 Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных и кондитерских изделий			
Тема 1 Современные инновационные технологии			
Тема 1.1. Инновационные технологии в индустрии питания	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Инновационные технологии в индустрии питания. Современные инновационные технологии в производстве	2	2
	Современные способы обработки продуктов в кулинарной практике предприятий общественного питания.	2	
	Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии	2	
	Характеристика и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования. Сравнительный анализ материально-технического обеспечения традиционных и инновационных способов кулинарной обработки.	2	
	Практическая работа №1 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.	2	
	Практическая работа №2 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий с применением инновационных технологий	2	
	<i>Самостоятельная работа</i> 1 Составление кроссвордов «Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии»	2	
Раздел 2 Современный дизайн блюд			
Тема 2.1. Украшения из овощей и фруктов	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Характеристика основных продуктов для приготовления украшений кулинарных изделий. Подготовка продуктов для карвинга.	2	2
Новые сложные формы нарезки овощей. Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга. Украшения из овощей и фруктов Цветы из фруктов и овощей	2		

	Практическая работа №3 Современные способы обработки продуктов в кулинарной практике	2	
	Практическое занятие №4. Изготовление украшений из пекинской капусты	2	3
	Практическое занятие №5. Изготовление украшений из огурца	2	
	Практическое занятие №6. Изготовление украшений из огурца и сладкого перца	2	
Тема 2.2 Дизайн блюд. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	<i>Содержание учебного материала</i>		2
	Основные тенденции в развитии оформления блюд. Понятия и законы композиции блюд.	2	
	Декоративное оформление супов, соусов. Декоративное оформление вторых блюд Декоративное оформление десертов	2	
	Практическая работа №7. Понятия и законы композиции блюд. С элементами рисования	2	3
	Практическая работа №8. Декорирования и оформление супов, соусов, вторых блюд, десертов. С элементами рисования	2	
	Практическая работа №9. Изучение инструментов и приспособления для декорирования блюд.		
	Практическое занятие № 10. Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду. Проведение фламбирования кондитерских изделий.		
Самостоятельная работа 1 Подготовка сообщений по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода». «Еда на картинах великих художников» 2 Проработка конспектов занятий. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2	3	
Раздел 3. Дизайн в оформлении кондитерских изделий			
	<i>Содержание учебного материала</i>		
Тема 3.1 Современные тенденции в	Классификация пищевых добавок. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта. Характеристика, применение.	2	2

технологии приготовления и оформления хлебобулочных и кондитерских изделий	Кондитерские смеси и концентраты для выпечки. Ассортимент, классификация. Особенности применения.	2	
	Особенности использования <u>студнеобразователей</u> в производстве тортов и пирожных. Эффективность применения эмульгаторов и стабилизаторов.	2	
	Характеристика нового дополнительного сырья в кондитерском производстве. Использование сухих смесей для крема.	2	
	Применение декора, как одного из составляющих современных кондитерских изделий. Использование гелей, глазури, марципановой массы. Вкусообразующие вещества, ассортимент, качественные показатели.	2	3
	Ознакомление с оборудованием фирмы «Мадекор»: аэрографы, пищевые плоттеры. Особенность, принцип работы. Характеристика машин для подготовки и приготовления полуфабрикатов кондитерского производства зарубежных фирм. Пекарские шкафы, использование.	2	
	Использование современного инвентаря, выемок для приготовления кондитерских изделий. Оборудование для производства шоколада, пралине, конфет	2	
	Практическое занятие №11. Выполнение эскизов украшений из шоколада	2	
	Практическое занятие №12. Изготовить муляжи цветов из пластилина для украшений макета торта.	2	
	Практическое занятие №13. Изготовить муляжи животных из пластилина для украшений макета торта.	2	
	Практическое занятие №14. Изготовление украшения из мастики, шоколада.	2	
	Практическое занятие №15. Изготовление украшения из желе, марципана.	2	
Самостоятельная работа обучающихся Поиск информации в Интернете, подготовка сообщений	2		
<i>Дифференцированный зачет</i>	2		
Всего:	72		

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Условия реализации программы с лицами ОВЗ

В целях доступности получения образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КПК обеспечивается:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

– размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне);

– присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

– обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию академии;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

– дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));

– обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

3.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Синицына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник/ А.В. Синицына. – М.: Академия, 2019. – Текст: непосредственный.
2. Ермилова, С.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / С.Е. Ермилова. – М.: Академия, 2019. – Текст: непосредственный.
3. Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т.А. Качурина – М.: Академия, 2018. – 220 с. – Текст: непосредственный.

Дополнительные источники:

1. *Добрые советы. Люблю готовить!* / учредитель АО «Издательский дом «Бурда»; редакционная коллегия Е.Ю. Филатова (гл. редактор) [и др.]. – Москва, 2019 - . – 68 - 132 с. – Ежемес. – ISSN0409-2961. - Текст: непосредственный. 2019, № 1-12. – 820000 экз.
2. *Дома вкуснее. Все лучшее для любимой семьи* / учредитель ООО «Редакция «7 Удач»; редакционная коллегия В.В. Осипов (гл. редактор) [и др.]. – Белгород, 2019 - . – 31 - 32 с. – Ежемес. – ISSN 2L1A-7LAX. - Текст: непосредственный. 2019, № 1-12. – 57750 экз.
3. *Профильная школа: учебно-методический и научно-практический журнал* /учредитель ООО «Научно-издательский центр «Инфра-М»; редакционная коллегия: А.Кузнецов (гл. редактор) [и др.]. – Москва, 2019 - . 6 раз в год . - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/read?id=344682> (дата обращения: 20.01.2020).

3.4 Спецификация учебно-методического комплекса

№	Наименование	Количество	Тип носителя
1.	Технологические карты	30	бумага
2.	Тесты	25	Диск, бумага
3.	Комплект для промежуточной аттестации	15	бумага
4.	Видео учебно-информационные материалы лабораторные практикумы	15	диск
5.	Учебная программа	1	бумага, электронный вар.
6.	Список литературы (основной, дополнительной, факультативной)	1	бумага
7.	Тесты (входные, промежуточные, идентификационные, итоговые)	25	бумага
8.	Рекомендации по организации самостоятельной работы	1	бумага, электронный вариант

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Должен уметь	
Нарезать украшения из овощей и фруктов, соблюдая технологию и технику безопасности.	Практическая работа, лабораторная работа
Изготавливать цветы и композиции из овощей и фруктов.	Практическая работа, лабораторная работа
Изготавливать украшения для кулинарных и кондитерских изделий.	Лабораторная работа, контрольная работа, тестирование
Оформлять блюда и кондитерские изделия в соответствии с современными требованиями.	Практическая работа, самостоятельная работа
Использовать инвентарь и современное оборудование, применяемое на предприятии	Практическая работа
Применять полученные знания в практической деятельности.	Практическая работа
Применять современное оборудование	Практическая работа
Использовать современные виды отделочных полуфабрикатов	Практическая работа, лабораторная работа
Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении	Практическая работа, творческая работа
Должен знать:	
Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации	Контрольная работа, тестирование, устный опрос
Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденции	Контрольная работа, устный опрос, написание рефератов
Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;	Практическая работа, контрольная работа, тестирование

Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;	Лабораторная работа, контрольная работа, устный опрос
Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта	Практическая работа
Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления	Практическая работа
Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;	Практическая работа, тестирование
Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении кулинарных и кондитерских изделиях.	Практическая работа

Для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, подобраны более лёгкие задания или задания, содержащие дозированную помощь. Вариант работы определяется преподавателем, исходя из особенностей развития данного студента, его индивидуальных возможностей, степени усвоения программного материала по определённой теме.

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	