

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кособродский профессиональный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Современные технологии в приготовлении
и оформлении кулинарных изделий**

*р.п. Красный октябрь
2017 г.*

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кособродский профессиональный техникум»

Разработчик:

Макарова Наталья Сергеевна, преподаватель предметов профессионального цикла ГБПОУ «Кособродский профессиональный техникум»

Рассмотрено и рекомендовано к применению на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «28» августа 2017 г.

Председатель МК ГБПОУ «Кособродский профессиональный техникум»

 Макарова Н.С.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и на основании компетенций WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- нарезать украшения из овощей и фруктов, соблюдая технологию и технику безопасности;
- изготавливать цветы и композиции из овощей и фруктов;
- изготавливать украшения для кулинарных блюд и закусок разнообразного ассортимента;
- оформлять блюда и кулинарные изделия разнообразного ассортимента в соответствии с современными требованиями.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- механическую подготовку овощей и фруктов, кондитерского сырья;
- инструменты для нарезки, фигурные приспособления и выемки, вспомогательные приспособления;
- украшения из овощей и фруктов;
- законы создания композиций из овощей и фруктов;
- дизайн кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной нагрузки	70
Самостоятельная работа	6
Всего занятий	60
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	50
Консультации	2
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет	2

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Современный дизайн блюд		35	
Тема 1. Украшения из овощей и фруктов	Содержание учебного материала	3	2
	1 Инструменты для нарезки, фигурные приспособления и выемки, вспомогательные приспособления, декоративные детали.		
	2 Украшения и цветы из овощей 3 Украшения и цветы из фруктов		
Тема 2. Дизайн блюд	Содержание учебного материала	2	2
	1 Основные тенденции в развитии оформления блюд. Понятия и законы композиции блюд.		
	Тематика лабораторных и практических работ	24	3
	1 Изготовление украшений из огурца.		
	2 Изготовление украшений из огурца и сладкого перца		
	3 Изготовление украшений из пекинской капусты		
	4 Изготовление украшений из моркови		
	5 Изготовление овощных, фруктовых чипсов		
	6 Изготовление украшений из фруктов		
	7 Изготовление украшений из свеклы		
	8 Изготовление украшений из кабачка, лука		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	3
	1 Создать презентацию "Инструменты, приспособления и декоративные детали"		

	Тематика лабораторных и практических работ			
	1	Изготовление украшений из лука	6	3
	2	Оформление овощной нарезки		3
Раздел 2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий			25	
Тема 3. Современные тенденции в оформлении кулинарных изделий	Содержание учебного материала		5	2
	1	Классификация бутербродов и закусок.		
	2	Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов, закусок, банкетных блюд, салатов		
	Тематика лабораторных и практических работ		20	3
	1	Приготовление бутербродов с детской тематикой		
	2	Приготовление и оформление канапе, finger food		
	3	Украшение банкетных блюд. Банкет-фуршет		
	4	Виды оформления банкетных блюд из мяса и мясных продуктов		
	5	Виды оформления банкетных блюд из рыбы и морепродуктов		
	6	Современные технологии украшения, оформления, декора салатов и закусок		
	7	Приготовление украшений салатов и закусок из овощей, фруктов, шоколада, карамели		
	Самостоятельная работа обучающихся		3	3
	1	Подготовить реферат «Современные тенденции в оформлении закусок»		
2	Создать презентацию «Украшения для банкетных блюд из овощей, фруктов, шоколада, карамели»			
Консультации Темы консультаций: Украшения из овощей и фруктов. Дизайн блюд. Современные тенденции в оформлении кулинарных изделий			2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Всего			70	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета:

- технологии кулинарного производства учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (25);
- комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом кабинета.

Технические средства обучения кабинета технологии кулинарного производства: компьютер, мультимедийный проектор, принтер.

Оборудование мастерской и рабочих мест учебного кулинарного цеха:

- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- рабочее место для мастера (преподавателя);
- рабочие места для обучающихся (15);
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

. А. Качурина, Кулинария, Издательство: Академия, 2008 г., 272 стр.

В.И Богущева Технология приготовления пищи: учебно - методическое пособие – Изд. 4 - е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 374, (1) : илл. – (Среднее профессиональное образование).

Справочники:

Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учеб. Пособие, Издательство: Академия, 2008 г., 486 стр.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:

Л.Г. Шатун, Кулинария, Издательство: Академия, 2008 год, 320 стр

Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария. Учеб. пособие. Издательство: Академия 2000 год, 336 стр.

С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина Кулинарная характеристика блюд. Учеб. пособие, Издательство: Академия 2006 год, 192 стр.

З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, 2000 год, 256 стр.

В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2008 год, 288 стр.

В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Издательство: Академия, 2010 год, 432 стр.

2. Интернет – ресурсы:

1. www.karving.ru – Академия карвинга.
2. <http://supercook.ru/> - Русский Национальный Ресурс «SuperCook.ru».
3. Премалал де Коста.Н. "Вкусные украшения для праздничного стола". Самоучитель. - М.: АСТ: Астрель, 2009

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий. По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в

организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменных опросов, тестирования, контрольных работ, а также в выполнении обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- оформлять необходимые документы при отпуске продуктов из кладовой;- производить расчеты необходимого количества продуктов для производства, затребованных из кладовой;- производить калькуляцию блюд и изделий из теста;- производить расчет отходов и потерь на производстве;- рассчитывать средневзвешенные и продажные цены.	<p><i>Экспертное наблюдение на практических занятиях. Практические работы. Групповые проектные задания.</i></p>
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- содержание и использование сборника рецептур блюд и кулинарных изделий и сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий;- порядок расчета отходов и потерь при изготовлении продукции;- понятие, порядок составления и утверждения меню;- порядок оформления отпуска продуктов и сырья на производство;- методику расчета потребного количества продуктов на день;- понятие о цене и ценообразовании, виды цен, применяемых на предприятиях общественного питания;- понятие о калькуляции и методика расчетов.	<p><i>Тестовая проверка знаний. Устный опрос.</i></p>