

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ АСПК

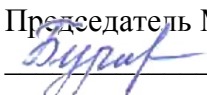
Ахмерова Д.Ф.

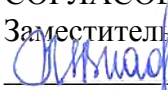


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины ПОО.08 Блюда инновационной кухни
код, специальность/профессия 43.01.09 Повар, кондитер
курс 3 № группа 33
форма обучения очная

Рабочая программа учебной дисциплины ПОО.09 Блюда инновационной кухни разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

РАССМОТРЕНА
на заседании МК профессий
43.01.09,23.01.17,15.01.05
Протокол №8
от «24»мая 2023 г.
Председатель МК
 / Ю.И. Бурлаченко

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по УР
 Михеева Н.В.
«31» мая 2023 г.

Разработчик: Сагидулина Л.Н., преподаватель общепрофессиональных дисциплин
Рецензент(ы): Вахрамеева Т.В., директор МБУ «Комбинат детского питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.09 БЛЮДА ИННОВАЦИОННОЙ КУХНИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ПОО.09 Блюда инновационной кухни является частью ППКРС. Программа разработана с учетом требований ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования.

1.2 Место дисциплины в структуре ППКРС:

Дисциплина ПОО.09 Блюда инновационной кухни изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, входит в дополнительные учебные дисциплины, предлагаемые профессиональной образовательной организацией.

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

Содержание программы дисциплины ПОО.09 Блюда инновационной кухни направлено на достижение **цели**: усвоение теоретических знаний об инновационных технологиях приготовления блюд разнообразного ассортимента и кулинарной продукции для создания новых кулинарных шедевров с необычными вкусовыми сочетаниями разных продуктов при смешивании стилей традиционных предпочтений Запада и Востока, сохранив гармонию вкуса. В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

-организовывать рабочее место, с применением новейшего оборудования, использования сырья и исходных материалов для применения в приготовлении инновационных технологий в кулинарии;

-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков приготовленных в соответствии с инновационными технологиями в кулинарии;

-руководствоваться правилами и способами сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков, приготовленных в соответствии с инновационными технологиями.

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

- основные факторы, формирующие основу инновационных технологий в кулинарии;

- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;

- основные положения рационального питания;

- положения нетрадиционных систем питания;

- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;

- особенности инновационных технологий в приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Содержание ПОО.09 Блюда инновационной кухни направлено на развитие универсальных учебных действий, формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС СОО, а также общих компетенций ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

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

ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 114 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 74 часа;
- самостоятельная работа обучающегося 40 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	74
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	46
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного зачета.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПОО.09 Блюда инновационной кухни в соответствии с программой воспитания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Инновационные технологии в индустрии питания	Содержание учебного материала	24	OK01- OK04
	1. Инновации в общественном питании: фудпейринг	4	OK07, OK09, OK10
	2. Инновации в общественном питании: арт-визаж	4	
	3. Инновации в общественном питании: фьюжн-кулинария	4	
	4. Инновационная гастрономия (молекулярная кухня)	4	
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.	8		
Тема 2. Инновационное сырье	Содержание учебного материала	18	OK01- OK04
	1. Порошковые технологии. Обогащенные продукты.	4	OK07, OK09, OK10
	2. Биологически активные добавки (БАД).	4	
	3. Инновационные ингредиенты для молекулярной кухни	2	
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.	8		
Тема 3. Прикладные инновационные технологии в индустрии питания	Содержание учебного материала	30	OK01- OK04
	Практическая работа	22	OK07, OK09, OK10
	1. Микроволновая обработка продуктов	2	
	2. Вакуумирование: инновационная технология SousVide	2	
	3. Упаковка в модифицированной атмосферной среде (MAP – упаковывание)	2	
	4. Обработка высоким давлением (High Pressure Processing - HPP)	2	
	5. Низкотемпературная тепловая обработка	2	
6. Технологии с применением азота (нитро технологии)	2		

	7.Технология интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.	2	
	8.Охлаждение и замораживание (Технология Cook&Chill, технология CapKold, технология Cook&Freeze)	2	
	9. Разработка ассортимента продукции SousVide	2	
	10.Разработка ассортимента продукции Cook&Chill	2	
	11.Разработка ассортимента продукции молекулярной кухни	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.	8	
Тема 4. Иновационные методы обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	14	OK01- OK04 OK07, OK09, OK10
	Практическая работа	6	
	1.Механической обработки пищевых продуктов с использованием физическими или гидромеханическими способами обработки пищевых продуктов.	2	
	2.Тепловой обработки пищевых продуктов, такие, как деглазирование, фламбирование, жарение во фритюре под давлением и т.д.	2	
	3.Разработка ассортимента продукции методами деглазирование, фламбирования.	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.	8	
Тема 5. Характеристика и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования	Содержание учебного материала	26	OK01- OK04 OK07, OK09, OK10
	Практическая работа	18	
	1.Классификация инновационного оборудования. Условия внедрения инновационных технологий.	2	
	2.Электромеханическое оборудование: универсальный аппарат Robot Coupe, планетарные миксеры, вакуумные упаковщики.	2	
	3.Механическое оборудование: машина для приготовления пасты, машина для приготовления пельменей.	2	
	4.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	5.Тепловое оборудование: пароконвектомат, многофункциональный пищеварочный котел Dieta.	2	
	6.Пастоварки. Печи для пиццы, дровяные печи, конвейерные и подовые печи для пиццы, Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	7.Мангалы, грили –Josper (Хоспер). Характеристика и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	8.Печь Merguchef . Фритюрница RoFry. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
9.Индукционная плита. Индукционный вок. Лавовый гриль. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2		

	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данной темы.	8	
Дифференцированный зачет		2	ОК01- ОК04 ОК07, ОК09, ОК10
Всего:		114	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины ПОО.14 Организация хранения и контроль запасов сырья имеется кабинет общепрофессиональных дисциплин по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы для хранения учебно-методической документации и наглядных пособий;
- классная доска

Учебно-методические средства обучения:

- учебно-методический комплекс преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска, проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

1. Данильченко, Светлана Андреевна. Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. – Москва : КНОРУС, 2021. – 216 с. – (Среднее профессиональное образование) — ISBN 978- 5-4365-7751-9.

2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных заведений.- М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2022. – 480 с. — ISBN 978- 5-4365-4823-7.

3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова.-4-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2021.-128с. — ISBN 76- 5-4365-47509-4.

4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.И. Соколова.-3-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2021.-288 с. — ISBN 318- 5-4365-4753-4.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2020. - 816 с. — ISBN 978- 5-4365-0853-8.

2. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2022. — 121 с. — ISBN 978- 5-4365-4753-4.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Сайт Кухни народов мира. География кухни.[Электронный ресурс].- Режим доступа <http://receptmira.ru/>, свободный.
2. Сайт Еда – сервер. Кухни народов мира. [Электронный ресурс].- Режим доступа <http://www.eda-server.ru/cook-book/world/>, свободный.
3. Сайт Кухни народов мира, национальные кухни. [Электронный ресурс].- Режим доступа <http://povar.ru/world>, свободный.