

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

**ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПОВАРСКОМ ДЕЛЕ**

Челябинск 2022

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

по научно-методической работе:

Ю.А. Маркова

«ЮУМК» _____ 2022г.



Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Акимжанова А. Б., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Современные технологии в поварском деле

1.1. Область применения программы

Программа является частью дополнительной образовательной программы по специальностям СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в дополнительную образовательную программу.

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

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

- разрабатывать ассортимент продукции/меню с использованием современных технологий в общественно питании;
- определять перечень, тип и количество предварительных заготовок для последующего приготовления блюд с использованием современных технологий;
- определять тип и количество инновационного технологического оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря, необходимого при приготовлении и реализации сложных блюд;
- организовывать приготовление блюд с использованием современных, инновационных технологий;
- контролировать соблюдение технологического процесса приготовления и отпуска блюд с использованием инновационных технологий;
- анализировать затраты на процесс приготовления и реализации продукции с использованием инновационных технологий.

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

- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска в условиях применения инновационных технологий;
- особенности приготовления, оформления и подачи национальных, фирменных и заказных блюд, блюд иностранных кухонь с использованием современных технологий;

- особенности обслуживания приемов, банкетов, торжеств и других специальных мероприятий, а также отдельных контингентов потребителей с применением инновационных методов;
- принципы организации питания в условиях применения современных инновационных технологий;
- принципы составления ассортимента продукции/меню с использованием современных технологий приготовления блюд;
- специальное оборудование, используемое при организации питания в условиях применения современных инновационных технологий;
- особенности организации приготовления блюд с использованием современных инновационных технологий.
- современные тенденции в индустрии питания по приготовлению блюд;
- система контроля результатов производственной деятельности;
- методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Объем и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
лабораторные занятия	10
практические занятия	24
контрольные работы	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание программы Современные технологии в поварском деле

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Инновационные технологии в приготовлении блюд		66	
Введение	Введение. Современное состояние и перспективы развития современных технологий в общественном питании	2	2
Тема 1.1 Система вкусового и ароматического сочетания продуктов	Технологии фудпейринг. Древо фудпейринга, основные комбинации продуктов. Ароматический профиль продукта	4	
	Технологии фьюжн. Микс технологий блюд различных национальных кухонь		
	Молекулярная кухня. Основные приемы, оборудование, способы сочетания.		
	Практические занятия Разработка рецептур блюд с использованием технологии фудпейринг Разработка рецептур блюд с использованием технологии фьюжн Разработка рецептур блюд с использованием технологий молекулярной кухни	6	
Тема 1.2 Инновационные технологии в приготовлении блюд	Технология Cook&chill: особенности производства, достоинства и недостатки	20	2
	Технология sous-vide: характеристика технологии, особенности применения, оборудование, достоинства и недостатки.		
	Технология «смокинг» - технология кулинарного копчения, дымогенераторы, особенности применения		
	Технология антигриль		
	Технология Cook in: особенности применения, преимущества и недостатки		
	Технология Carcold		
	Термомиксинг: особенности применения, оборудование		
	Льдомиксинг: пакоджет, особенности применения		
	Технологии ароматизации		
	Дипфризинг: особенности применения, оборудование		

	Лабораторные работы Приготовление блюд с использованием технологии смокинг Приготовление блюд с использованием технологии сувид Приготовление блюд с использованием технологии термомикс	6	
	Практические занятия Разработка рецептур блюд с использованием технологии копчения Разработка рецептур блюд с использованием технологии сувид Разработка рецептур блюд с использованием технологии термомиксинга Разработка рецептур блюд с использованием технологии льдомиксинга	8	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
Тема 1.3 Современное оформление и подача блюд	Гармоничное сочетание цветов при подаче блюд. Цветовая диаграмма	10	2
	Текстуры и соусы, соусная композиция		
	Геометрия и минимализм в подаче блюд		
	Плейтинг. Кулинарный визаж		
	Декоративная авторская посуда и приборы, особенности применения		
	Лабораторные работы Приготовление блюд с использованием авторского дизайна	4	
	Практическое занятие Разработка дизайна подачи и оформления холодных закусок Разработка дизайна подачи и оформления горячих блюд Разработка дизайна подачи и оформления десертов	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
Раздел 2. Современные способы обслуживания		14	
Тема 2.1 Форматы обслуживания гостей	Обслуживание по типу «открытая кухня»	6	2
	Кейтеринг – выездное обслуживание		
	Бармен шоу, флейринг		
	Тематический бар: фреш-бар, кэнди-бар, кофе-лаборатория, снэк-бар и др.		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия Разработка меню десертов для кэнди-бара	4	

	Разработка ассортимента напитков для фреш-бара, фито-бара		
	Самостоятельная работа обучающихся	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
2.2 Профессиональные кулинарные конкурсы	Международный конкурс Bocuse d'Or, Coupe du Monde de la Patisserie, Global Chef Challenge	4	
	Чемпионат WorldSkills, компетенция Поварское дело		
ИТОГО	Аудиторная учебная нагрузка	80	
	Максимальная учебная нагрузка	80	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- принтер;
- сканер.

Реализация программы дисциплины требует наличия кулинарной лаборатории

Оборудование лаборатории и рабочих мест в учебной кулинарной лаборатории:

- рабочие места на 15 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, куттер, слайсер, протирочная машина, пароконвектомат, пароварка, жарочный шкаф, вок, электрофритюрница, гриль, гриль саламандра, электрическая плита, электросковорода, холодильные и морозильные шкафы, шкафы для томления и хранения готовой продукции, тепловой и суповой мармит;
- инструменты (поварская тройка, столовая ложка, нож для сыра), инвентарь (гастрономические емкости, сотейники, сито - конус, терки, различные формы, горшочки для томления, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, разделочные доски), столовая посуда, посуда для подачи вторых блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон: принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: (с изменениями на 27 декабря 2019 года)
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007. № 276].
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
5. ГОСТ Р 53106 - 2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т. 1 / Федерация Рестораторов и Отельеров //
7. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Издание 3-е с изм. И доп., Министерство экономического развития и торговли Российской Федерации, Издательство «Хлебпродинформ», 2010 г.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания / Авт.-ост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2012г.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2014 г.
10. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2008г.
11. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2015 г.
12. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Богушева В.И.: Феникс, 2016.
13. Кейтеринг. Руководство по эффективному управлению бизнесом, Брюс Мэттел. – М.: Издательство ББПГ, 2014

Дополнительные источники:

1. Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутильяна . -М., Де Ли Принт, 2007.-275с.
2. Королев А.А. Гигиена питания - М.: Академия, 2008.-528с.
3. Барроу, П. Бизнес-план, который работает / Пол Барроу. - М.: Изд-во «Альпина Бизнес Букс», 2010. – 288 с.
4. Халворсен, Ф. Основы кейтеринга: как организовать выездное обслуживание / Франсин Халворсен. – М.: Изд-во «Ресторанные ведомости», 2014. – 304 с.
5. Эгертон-Томас, К. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном / Кристофер Эгертон-Томас. - М.: Изд-во «Росконсульт», 2016. – 272 с.
6. Журналы: « Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

Интернет-ресурсы

1. www.pitportal.ru
2. www.restoranoff.ru
3. www.technormativ.ru
4. www.supercook.ru
5. www.gastronom.ru
6. www.mir-restoratora.ru
7. www.4ugunok.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения: <ul style="list-style-type: none">– разрабатывать ассортимент продукции/меню с использованием современных технологий в общественно питании;– определять перечень, тип и количество предварительных заготовок для последующего приготовления блюд с использованием современных технологий;– определять тип и количество инновационного технологического оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря, необходимого при приготовлении и реализации сложных блюд;– организовывать приготовление блюд с использованием современных, инновационных технологий;– контролировать соблюдение технологического процесса приготовления и отпуска блюд с использованием инновационных технологий;– анализировать затраты на процесс приготовления и реализации продукции с использованием инновационных технологий.	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы

Знания:

- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска в условиях применения инновационных технологий;
- особенности приготовления, оформления и подачи национальных, фирменных и заказных блюд, блюд иностранных кухонь с использованием современных технологий;
- особенности обслуживания приемов, банкетов, торжеств и других специальных мероприятий, а также отдельных контингентов потребителей с применением инновационных методов;
- принципы организации питания в условиях применения современных инновационных технологий;
- принципы составления ассортимента продукции/меню с использованием современных технологий приготовления блюд;
- специальное оборудование, используемое при организации питания в условиях применения современных инновационных технологий;
- особенности организации приготовления блюд с использованием современных инновационных технолог.
- современные тенденции в индустрии питания по приготовлению блюд;
- система контроля результатов производственной деятельности;
- методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд.

Работа в малых группах.
Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы