

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»
ОБПОУ «КГТТС»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»

Е.Н.Брежнев
«03» сентября 2021 года
(приказ № 25/вк от 03.09.2021г.)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО КУРСА

**«Реализация современных программ и технологий обучения
на базе нового оборудования мастерской
по компетенции «Поварское дело»**

**г. Курск
2021**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного курса
2. Структура и содержание учебного курса
3. Условия реализации программы учебного курса
4. Контроль и оценка результатов освоения учебного курса

1. Общая характеристика рабочей программы учебного курса **«Реализация современных программ и технологий обучения на базе нового** **оборудования мастерской по компетенции «Поварское дело»**

1.1. Цели и задачи учебного курса – требования к результатам освоения программы:

В результате освоения программы слушатель должен **уметь**:

– работать на установленном новом оборудовании в мастерской по компетенции «Поварское дело», безопасно и грамотно использовать его в образовательном процессе.

В результате освоения программы слушатель должен **знать**:

– виды, маркировку и назначение современного технологического оборудования, основные узлы и детали, правила сборки, принцип работы, безопасные приемы труда, использование инновационных технологий кулинарного производства на основе оборудования мастерской.

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение курса:

максимальной учебной нагрузки слушателя - 16 часов, в том числе:
обязательных учебных занятий - 16 часов.

2. Структура и содержание учебного курса

2.1. Объем учебной нагрузки и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	16
Обязательные учебные занятия (всего)	16
в том числе:	
лекционные занятия	2
лабораторные работы	2
практические занятия	10
консультации	1
Аттестация в форме защиты проектного задания	1

2.2. Тематический план и содержание учебного курса «Реализация современных программ и технологий обучения на базе нового оборудования мастерской по компетенции «Поварское дело»

Наименование разделов, тем/ формы организации слушателей	Содержание учебного материала	Уровень освоения	Объем часов
1. Современное технологическое оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело»		2	4

1.1. Лекционное занятие «Современные виды технологического оборудования кулинарного производства»	Виды, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации, использование в образовательном процессе современных видов технологического оборудования кулинарного производства.	2	2
1.2. Лабораторная работа №1	Знакомство с технической документацией оборудования. Чтение принципиальных и кинематических схем. Определение технико-эксплуатационных показателей работы.	2	2
2. Использование оборудования мастерской по компетенции «Поварское дело» в образовательном процессе		3	10
2.1. Практическое занятие №1	Технология приготовления блюд из мяса, первых блюд (супов), соусов и маринадов с использованием коптильного пистолета PolyScience Smoking Gun Pro.	3	2
2.2. Практическое занятие №2	Технология приготовления первых блюд (супов-пюре, крем-супов), холодных закусок (мягких паштетов) с использованием настольных куттера, бликзера, профессионального куттера-блендера с подогревом.	3	2
2.3. Практическое занятие №3	Технология приготовления блюд из птицы, овощей по технологии sous-vide с использованием погружного термостата.	3	2
2.4. Практическое занятие №4	Технология приготовления десертов (фруктовых муссов) с использованием гомогенизатора.	3	2
2.5. Практическое занятие №5	Технология приготовления овощей и фруктов с использованием дегидрататора.	3	2
Консультации			1
Итоговая аттестация	Защита проектного задания	3	1
Всего			16

3. Условия реализации программы учебного курса

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебного курса требует наличия мастерской по компетенции «Поварское дело».

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: столы производственные, пароконвектомат, весы электрические тензометрические для статического взвешивания, плита индукционная, планетарный миксер,

шкаф холодильный среднетемпературный, копильный пистолет PolyScience Smoking Gun Pro, настольный куттер, бликсер, профессиональный куттер-блендер с подогревом, погружной термостат, гомогенизатор, дегидратор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Долгополова С.В., Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015. – 272 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Язык обучения (преподавания) - русский.

В преподавании курса используются лекционные занятия, лабораторные работы и практические занятия.

Организация образовательного процесса предусматривает применение активных практикоориентированных технологий, модульно-компетентностного подхода, интерактивных форм проведения занятий.

Консультационная помощь слушателям осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного курса

Итоговая аттестация проводится в форме защиты проектного задания.

Результаты обучения

Освоенные умения:

- подбирать, готовить к работе и работать на современном технологическом оборудовании мастерской с использованием безопасных приемов труда;
- применять современные технологии обучения с использованием новых видов оборудования и стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»;
- использовать в образовательном процессе современное технологическое оборудование мастерской;
- реализовывать инновационные программы и технологии обучения, в том числе с использованием ДОТ и стандартов Ворлдскиллс, на базе современного оборудования мастерской;
- работать на установленном в мастерской современном оборудовании.

Усвоенные знания:

- знать виды и маркировку оборудования;
- знать назначение, правила сборки, принцип работы, безопасные приемы труда;
- знать и применять инновационные технологии на основе оборудования мастерской.