бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Москаленский профессиональный техникум»

Рассмотрено на заседании ПЦК протокол № 8 от «30» марта 2026г. С.М. Лапицкая	согласовано работодатель Гольман А.И. «Домашняя кулинария» 31.03.2026	утверждаю Директор БПОУ МПТ Н.В. Кудрявцев «31» марта 2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A6C379F2FA6927FCF33206FC581D8B2C
Владелец: КУДРЯВЦЕВ НИКОЛАЙ ВАЛЕРЬЕВИЧ
Действителен: с 02.04.2026 до 26.06.2027

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Профессия 43.01.09. "Повар, кондитер"

р.п. Москаленки 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....14
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....15

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07 Современные технологии разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, и с учетом примерной образовательной программы СПО, профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

Организация разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Москаленский профессиональный техникум»

Разработчики:

1. Лапицкая Светлана Михайловна – мастер производственного обучения
2. Руль Виктория Николаевна - мастер производственного обучения

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СОВРЕМЕННЫЕ ТОХГОЛОГИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного дополнительного общеобразовательной дисциплине является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: в соответствии с учебным планом, учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла дополнительных общеобразовательных дисциплин

1.3.Цель и планируемые результаты

Уметь:

-использовать современное сырье и технологии для разработки нового оригинального ассортимента, различной тематики;
-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий;
-использовать современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий;
-использовать современные технологии приготовления и декорирования пирожных, тортов;
-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов, кремов;
-использовать современные технологии при хранении реализации кондитерских изделий;
-оценивать качество готовых изделий;
-готовить и презентовать кондитерские готовых изделий с элементами шоу.

Знать:

-новые стили декорирования кондитерских изделий;
-правила выбора применяемого сырья и пищевых добавок, рациональных технологий и -современного оборудования;
-последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий;
-способы отделки и декорирования кондитерских изделий; современные технологии отделочных полуфабрикатов, кремов;
-правила хранения, реализации и требования к качеству кондитерских изделий.

Перечень формируемых компетенций:

Результатом освоения учебной дисциплины является профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В процессе освоения учебной дисциплины студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществлени е	Распознавать задачу и/или проблему в профессионал ьном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи	Актуальный Профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в

	эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	Использование актуальной нормативно-	Определять актуальность нормативно-правовой	Содержание актуальной нормативно-правовой

личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	правовой документацию по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Документации. Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК.07	Соблюдение	Соблюдать нормы	Правила

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Демонстрировать понимание текстов на базовые и профессиональные темы; уметь составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Базовые и профессиональные термины; документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках
ПК 5.1-5.5	-Подготовка, уборка рабочего места повара	Уметь: Органолептически оценивать качество	Знать: Характеристику и ассортимент основных продуктов

	(кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению: -супов и соусов, -холодных блюд и закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. -хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Разрабатывать новые виды оформления; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд. Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.	для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений. Простейшие примеры декоративной вырезки; Основы карвинга; Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; Технику и варианты оформления блюд; Требования к безопасности хранения блюд и; Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной нагрузки и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Количество часов***
Объём образовательной нагрузки	
Всего занятий	***46***
в том числе:	
теоретическое обучение	*14*
практические занятия	*30*
Промежуточная аттестация в форме зачета (6 семестр)	*2*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины *(название)*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Формируемые общие и профессиональные компетенции	Уровень освоения
1	*2*	*3*	*4*	
Раздел 1. Новые технологии и ингредиенты для кондитерского производства		**2**		
Тема 1.1 Введение. Цели и задачи предмета	**Содержание учебного материала**		ОК.01-ОК.09 ПК.5.1; ПК.5.4	
	Понятие о современных технологиях. Понятие о современных технологиях, применяемых в приготовлении и декорировании кондитерских изделий. Цели и задачи кондитерского производства. Новые стили декорирования кондитерских изделий.	1		
Тема 1.2. Подготовка сырья к производству	**Содержание учебного материала**			
	Подготовка сырья к производству кондитерских изделий	1		
Раздел 2. Современные особенности технологии приготовления кондитерских изделий		**40**		
Тема 2.1. Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из дрожжевого теста.	**Содержание учебного материала**		ОК.01 -ОК.09 ПК.5.1; ПК.5.4	
	Современное оборудование, применяемое при приготовлении и декорировании кондитерских изделий из дрожжевого теста Требования к качеству и правила хранения кондитерских изделий, приготовленного по новым технологиям.	2		
	1.Практическая работа			
	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Подбор, взаимозаменяемость и подготовка сырья. Замес дрожжевого теста с использованием современных технологий. Формование, отделка, выпекание, декорирование. Определение	4		

	качества изделий.			
Тема 2.2. Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из песочного и пряничного теста.	**Содержание учебного материала**		ОК.01-ОК.09 ПК.5.1; ПК.5.4	
	Новые отечественные ароматизаторы молочно-сливочного направления для песочных и пряничных изделий. Оборудование для приготовления и декорирования кондитерских изделий из песочного и пряничного теста	2		
	Практическая работа			
	Приготовления песочного, пряничного теста, на основе использования современных ингредиентов. Формование, выпекание, отделка, декорирование песочных изделий. Оценка качества изделий.	4		
Тема 2.3. Современные технологии приготовления и декорирования пирожных	**Содержание учебного материала**		ОК.01-ОК.09 ПК.5.1; ПК.5.4	
	Современные технологии приготовления и декорирования пирожных из бисквитного, песочного, заварного теста.	2		
	Практическая работа			
	Приготовление бисквитного, песочного, заварного тест. Подбор, подготовка сырья и замес бисквитного теста. Выпекание, отделка, декорирование пирожных, с использованием современного инвентаря. Оценка качества изделий	6		
Тема 2.4. Современные технологии приготовления и декорирования квадратных и круглых тортов	**Содержание учебного материала**		ОК.01 -ОК.09 ПК.5.1; ПК.5.4	
	Современные технологии приготовления и декорирования квадратных тортов. Использование термостабильных начинок. Правила хранения и требования к качеству тортов и пирожных.	1		
	Современныетехнологии приготовления и декорирования круглых тортов. Контрольная работа.	1		
	Практическая работа			
	Приготовление теста для бисквитных, вафельных тортов с использованием современных инструментов.	5		
	Подбор, подготовка сырья и замес теста. Работа с мягкими гелями для отделки тортов.	4		
	Формование, выпекание, декорирование, определение качества.			

Тема 2.5. Современные технологии приготовления отделочных полуфабрикатов, кремов	**Содержание учебного материала**		ОК.01-ОК.09 ПК.5.1; ПК.5.4	
	Приготовления шоколадного декора. Ручное темперирование и использование спрей-машин.	1		
	Практическая работа			
	Приготовление украшений из глазури, шоколада, карамели.	2		
	Современные типы загустителей, стабилизаторов и гелей в кондитерском производстве. Технология сахарных, марципановых отделочных полуфабрикатов.	2		
	Приготовление украшений из мастики. Современные технологии приготовления украшений из карамели, мастики. Молочная и желатиновая мастика. Определение качества.	4		
Раздел 3. Хранение и реализация кондитерских изделий		**2**		
Тема 3.1. Современные технологии, используемые при хранении и реализации кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**		ОК.01-ОК.09 ПК.5.1; ПК.5.4	
	Новые технологии производства быстро замороженных полуфабрикатов кондитерских изделий. Современные технологии реализации кондитерских изделий. Упаковка, транспортирование и хранение кондитерских изделий.	2		
	Зачет	**2**		
	Всего	**46**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины треубет наличия учебного кабинета «Технология кондитерского производства»; мастерской «Учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
-классная доска,
-шкафы для наглядных пособий

Технические средства обучения:

- ноутбук
- мультимедийны проектор и экран

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

-пекарский шкаф,
-тестомесильная машина,
-плита электрическая,
-электротитан,
-миксер планетарный,
-микроволновая печь,
-расстоечные шкафы,
-стеллажи передвижные,
-производственные столы,
-посуда,
-кондитерский инвентарь, инструменты, приспособления.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е издание, стер. - М.: Издательский центр Академия, 2020.-304с.
2. Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / С.В. Ермилова– 1-е издание, стер. -М.: Издательский центр Академия, 2021.-204с.
3. Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в 2ч.1ч. учебное пособие/ Н.И. Дубровская.-ОИЦ «Академия», 2019.
4. Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в 2ч.2ч. учебное пособие/ Н.И. Дубровская.-ОИЦ «Академия», 2019.
5. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / В.П.Золин. – М.: Издательский центр Академия, 2022.- 256с.
6. Соколова, Е.И. Современное сырьѐ для кондитерского производства: учебное пособие/ Е.И. Соколова.-ОИЦ «Академия», 2021.

Дополнительные источники:

1. Коева, В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий: Учебное пособие/В.А Коева – Ростов Д: Феникс, серия «Учебники XXI века», 2019.-160с.

2. Королькова, Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебное пособие для начального профессионального образования / Э.П.1 Королькова. - М.: Издательский центр Академия, 2023. – 272с.
3. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учебное пособие для начального профессионального образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова – М.: Издательский центр Академия, 2022. – 112с.
4. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для начального профессионального образования / В.В. Усов. – М: Издательский центр Академия, 2021. - 416с.
5. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начального профессионального образования./ Н.Э.Харченко. - 3 издание, стер. – М.: Издательский центр Академия, 2019. - 496с.
6. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи: Учебное пособие для начального профессионального образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М: Издательский центр Академия, 2020. – 288с.
7. http://www.academia-moscow.ru/off-line/_books/content_6063.htm 8. http://nnm-club.me/forum/viewtopic.php?t=532988

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
Использовать современное сырьѐ и технологии для разработки нового оригинального ассортимента, различной тематики.	Практическая работа
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий.	Практическая работа
Использовать современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий.	ЛПЗ по теме «Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из бисквитного теста».
Использовать современные технологии приготовления и декорирования пирожных, тортов.	Практическаяработа
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов, кремов.	Практическая работа

Использовать современные технологии при хранении реализации кондитерских изделий.	Практическая работа
Оценивать качество готовых изделий.	Практическая работа
Знания:	
Новые стили декорирования кондитерских изделий.	зачет
Правила выбора применяемого сырья и пищевых добавок, рациональных технологий и современного оборудования.	зачет
Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий.	ЛПЗ по теме «Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из бисквитного теста».
Способы отделки и декорирования кондитерских изделий.	Практическая работа
Современные технологии отделочных полуфабрикатов, кремов.	Практическая работа