МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО
Директор колледжа
_____ / Л.Ф. Пелевина
«22» 04 20 20 г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____ / В.Г. Шубаева
«22» 04 20 20 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2020

Санкт-Петербург

Программа профессионального модуляразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):

Кудряшова Т.Р.,
преподаватели Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____
подпись

Рецензент (ы):

Антропова О.Ю., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____
подпись

Лазерсон И.И.
ООО «Кулинарнаая студия Ильи Лазерсона» _____
подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
Протокол № 9 от 24.04.2020 г.

Председатель ЦК _____ / О.Ю. Антропова/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17
6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
– расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
– проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
– организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
– приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
– сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
– декорирования блюд сложными холодными соусами;
– контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
– использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
– проводить расчеты по формулам;
– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
– выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

– выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
– оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:
– ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
– варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
– правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
– способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
– требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
– требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
– температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
– ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
– правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
– правила соусной композиции сложных холодных соусов;
– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
– технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
– варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
– методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
– варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
– варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
– технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
– варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
– гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
– требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 655 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 367 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 253 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 114 часов;
учебной и производственной практики – 288 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.3	**МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции**	**403**	**253**	**133**		**114**		**36**	
ПК 2.1-2.3	**Производственная практика (по профилю специальности)**, часов	**252**	-						**252**
	Всего:	**655**	**253**	**133**	**-**	**114**	**-**	**36**	**252**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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 Приготовление холодных блюд и закусок				
МДК 02.01Организация процесса приготовления приготовление сложной холодной кулинарной продукции				
Тема 1.1 Технология приготовления холодных блюд.	**Содержание**		20	
	1.	Значение в питании холодных блюд.		2
	2.	Приготовление гарниров и желе для холодных блюд.		2
	3.	Приготовление бутербродов, ассортимент, требования к качеству.		2
	4.	Технология приготовления салатов и винегретов.		2
	5.	Технология приготовления холодных соусов.		2
	Практические работы		30	2,3
	1.	Расчёт рецептур, для приготовления холодных блюд.		
	2.	Определение потерь при тепловой обработке сырья.		
	3.	Определение потерь при холодной обработке сырья.		
	4.	Произвести перерасчёт сырья в связи с взаимозаменяемостью.		
	5.	Расчеты при приготовлении овощных блюд		
	6.	Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц		
	7.	Составление технологических схем холодных блюд		
	8.	Расчеты при приготовлении овощных блюд (салатов)		
	9.	Расчеты при приготовлении блюд и гарниров из овощей.		
	10.	Расчет количества порций из имеющихся продуктов		
	Лабораторные работы		2	
	1.	Лабораторная работа № 1«Определение органолептических показателей холодных блюд»		

Тема 1.2 Технология приготовления холодных закусок.	**Содержание**		53	
	1.	Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок из овощей.		2
	2.	Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок из мяса.		2
	3.	Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок из рыбы.		2
	4.	Бутерброды: открытые, закрытые и закусочные.		2
	5.	Закуски из яиц.		2
	6.	Горячие закуски.		2
	7.	Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.		2
	8.	Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы		2
	Практические работы		20	2,3
	1.	Расчёт рецептур, для приготовления холодных закусок.		
	2.	Составление технологических схем холодных закусок		
	3.	Определение потерь при тепловой обработке сырья.		
	4.	Определение потерь при холодной обработке сырья.		
	5.	Произвести перерасчёт сырья в связи с взаимозаменяемостью		
	6.	Разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок.		
	7.	Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок		
	8.	Решение задач на определение массы готового изделия или массы брутто другим способом.		
	9.	Расчет количества продуктов для приготовления соусов		
	10.	Расчет количества порций соусов из имеющихся продуктов		
	11.	Расчет количества порций холодных блюд из имеющихся		

		продуктов		
	12.	Расчёт рецептур, для приготовления холодных закусок.		
	Лабораторные работы		16	2,3
	1.	Расчёт рецептур, для приготовления холодных закусок.		
	2.	Определение потерь при тепловой обработке сырья.		
	3.	Определение потерь при холодной обработке сырья.		
	4.	Произвести перерасчёт сырья в связи с взаимозаменяемостью		
	5.	Определение органолептических показателейхолодных закусок.		
	6.	Разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ2. 1.Заполнение таблицы «Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок». 2. Разработка конспекта «Характеристика маринованных овощей». 3.Заполнение таблицы «Характеристика требований к качеству мясных гастрономических продуктов». 4. Заполнение таблицы «Характеристика требований к качеству холодных закусок из птицы». 5.Поиск информации в сети интернет, новых видов полуфабрикатов промышленного производства. 6. Поиск информации в сети интернет «Требования к безопасности хранения холодных блюд и закусок».			60	3
Учебная практика **Виды работ** ▪ разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов; ▪ расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; ▪ проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; ▪ организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; ▪ приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; ▪ сервировка и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;			36	3

▪ декорирование блюд сложными холодными соусами;				
Раздел 2 Технологическое оборудование для приготовления сложных холодных блюд и соусов				
МДК 02.01**Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции**				
Тема 2.1 Технологическое оборудование для приготовления сложных холодных блюд и соусов	**Содержание**		20	
	1.	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на машинах для нарезки сырых овощей.		2
	2.	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на машинах для нарезки варёных овощей.		2
	3.	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на универсальном приводе для холодного цеха.		2
	4.	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на машинах для нарезки хлеба.		3
	5.	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на машинах для нарезки гастрономических продуктов.		2
	6.	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на с холодильным оборудованием.		3
	Практические занятия		14	2,3
	1.	Изучение последовательности сборки овощерезательной машины.		
	2.	Изучение последовательности сборки ПУ.		
	3.	Изучение последовательности сборки хлеборезательной машины.		
	4.	Правила эксплуатации холодильного оборудования		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 0.1			20	3
1. Техническая характеристика МВ-35; 2.Составление структурно-логической схемы принципа действия овощерезательной машины. 3.Составление структурно-логической схемы принципа действия хлеборезательной машины				

4.Сотавление алгоритма правил техники безопасности при работе с универсальным приводом. 5.Поиск информации в сети интернет по теме «Новые виды оборудования для нарезки гастрономических продуктов»; 6.Поиск информации в сети интернет по теме «Новые виды оборудования для нарезки масла»; 7.Поиск информации в сети интернет по теме «Новые виды оборудования для обработки овощей»;				
Раздел 3 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания				
МДК 01.01Организация процесса приготовления приготовление сложной холодной кулинарной продукции				3
Тема 3.1 Сервировка и подача холодных блюд и закусок	**Содержание**		14	
	1.	Методы сервировки холодных блюд и закусок.		
	2.	Методы и способы подачи холодных блюд и закусок		
	Практические занятия		20	3
	1.	Подбор посуды для холодных блюд.		
	2.	Подбор посуды для холодных закусок.		
	3.	Сервировка и оформление канапе.		
	4.	Сервировка и оформление лёгких холодных закусок.		
	5.	Сервировка и оформление сложных холодных закусок.		
	6.	Декорирование блюд сложными холодными соусами.		
	7.	Методы подачи холодных блюд.		
	8.	Методы подачи холодных закусок.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ3. 1. Поиск информации в сети интернет «Методы сервировки канапе»; 2. Поиск информации в сети интернет «Методы оформления бутербродов»; 3. Поиск информации в сети интернет «Варианты оформления тарелок холодными соусами». 4. Создание макета оформления бутерброда			14	
Раздел 4Контроль качества готовой продукции				
МДК 01.01Организация процесса приготовления приготовление сложной холодной кулинарной продукции				
Тема 4.1	**Содержание**		13	
	1.	Требования и основные критерии оценки качества		2

		продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;		
	2.	Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;		2
	3.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;		2
	4.	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;		3
	Практические занятия		12	2,3
	1.	Выбор метода контроля качества сложных холодных блюд и закусок		
	2.	Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок		
	3.	Проверка качества сложных холодных блюд.		
	4.	Проверка качества сложных холодных закусок.		
	5.	Изучение органолептической оценки качества холодных блюд.		
	6.	Изучение органолептической оценки качества холодных закусок		
	Лабораторные работы		19	
	1.	Лабораторная работа №8 «Выбор метода контроля качества сложных холодных блюд и закусок»		
	2.	Лабораторная работа №9 «Определение массовой доли жира с применением аппарата Сокслета»		
	3.	Лабораторная работа №10 «Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок»		
	4.	Лабораторная работа №11 «Проверка качества сложных холодных закусок».		
	5.	Лабораторная работа №12 «Изучение органолептической оценки качества холодных блюд».		
	6.	Лабораторная работа № 13 «Изучение органолептической		

		оценки качества холодных закусок2		
	7.	Лабораторная работа №14 «Выбор метода контроля качества сложных холодных блюд и закусок»		
	8.	Лабораторная работа №15 «Определение степени синерезиса сметаны»		
	9.	Лабораторная работа №16 «Работа с нормативной документацией»		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ4 1. Поиск информации в сети интернет«Методы определения показателей качества по способам полученияинформации». 2. Подготовка сообщения по теме «Методы определения показателей качества по источникам получения информации». 3. Составление схемы «Классификация органолептических показателей качества». 4.Составление алгоритма по теме «Требования к производству кулинарной продукции».			20	3
Производственная практика **Виды работ:** 1. Технология приготовления бутербродов. 2. Технология приготовления салатов из сырых овощей. 3. Технология приготовления салатов из вареныховощей. 4. Организация приготовления соусов. **5.** Технология приготовления сладких соусов.			252	
Всего			655	

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).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Ауд. 2202 (аудитория)
Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., плакатница -2шт., шкаф книжный- 4шт., стенд информационный -1шт., Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор SANYO с экраном Media; Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).
Ауд.2203 Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех
Муфельная печь МП-8; Рефрактометр Аббе NAR-2T; Аналитические электронные весы Pioneer; Лабораторные весы 2ЕК; Прибор для определения влажности пищевого сырья и продуктов (аналог прибора Чижовой); БАНЯ водяная 6-местная ПЭ-4300; БАНЯ водяная 4-местная Web-4; Электроплитки со стеклокерамической панелью Веста; Рефрактометр ИФР 454 Б2Н рН-150МА; Анализатор влажности МХ-50; Измеритель деформации клейковины ИДК 4; Устройство для отмывания клейковины МОК-1М; Прибор для определения числа падений ПЧП-5; Вискозиметр ротационный Брукфильда DV2T;
Прибор для определения объема хлеба; Прибор для форморустойчивочти хлеба;
Приборы Журавлева; Тестомес; Ларь морозильный Vestfrost AB201;
Ларь холодильный лабораторный AEG LL87695; Миксер Kithen AID5KSM 150psewn;
Электродуховка ALFA43xE Smeg; Печь с расстойным шкафом MINIMAT 1. Тестораскаточная машина для пиццы GAMR 40 inox; КуттерRobotCoupeR2; Миксер Kithen AID5KSM 150psewn; Мясорубка FAMATS22 (FTS117 4T) 220В; Блинный аппарат электрический Krompouz CEB PB2; Печь СВЧ Convito D90 N30 ESL –B6; Настольная индукционная плита IK200;
Комбайн кухонный Kenwood Kitchen Appliances Titanium Major; Вафельница Star food UWB-1; ;Купольная вытяжка Faber SPG10 Tratto xVA90 Укомплектованные рабочие места на 15 обучающихся, Мойка двойная-2 шт., металлические стелажи для посуды и техники, посуда.
ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)
Ауд.2407 (аудитория)
Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., компьютер преподавателя Pentium E5300 -1шт., Проектор NEC с проекционным экраном Star. Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26»

июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Таблица 1 – Обеспечение дисциплины учебными изданиями

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	**Основная/ дополнительная литература**	**Книгообеспеченность**	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	**Электронные ресурсы**
Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с.	осн		ЭБС ZNANIUM
Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : Учебник .— 2, перераб. и доп. — Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015 .— 480 с. — (Среднее профессиональное).	осн		ЭБС ZNANIUM
Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017 .— 816 с.	осн		ЭБС ZNANIUM
Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018 .— 208 с	доп		ЭБС ZNANIUM
Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В.В.Усов .— 14-е изд., стер. — Москва : Академия, 2017 .— 432 с. — (Профессиональное образование. Общественное питание).	доп	46	

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику проводят по завершению изучения теоретической части разделов модуля. Рекомендуется группу студентов делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе. При изучении модуля со студентами организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально. Для организации самостоятельной работы обучающихся созданы условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет.

Производственная практика реализуется после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентом.
Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, информационные технологии в профессиональной деятельности, метрология и стандартизация, правовые основы профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):
- наличие высшего образования соответствующего профиля;
- опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего образования соответствующего профиля.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	- оценка органолептических показателей качества канапе, легких и сложных холодных закусок. - организация процесса подготовки и приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; -правильность расчета по формулам; -выбор различных способов и приемов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - соблюдение безопасности при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; - соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок;	Экспертная оценка выполнения практических заданий. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка. Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении канапе и холодных закусок. Производственные ситуации. Тестирование.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из	- оценка органолептических показателей качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)	Экспертная оценка выполнения практических заданий.

рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	птицы; - организация процесса подготовки и приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -правильность расчета по формулам; -выбор различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд; - соблюдение безопасности при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;	Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка. Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении канапе и холодных закусок. Производственные ситуации. Тестирование.
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- оценка органолептических показателей качества сложных холодных соусов; - организация процесса подготовки и приготовления сложных холодных соусов; -правильность расчета по формулам; -выбор различных способов и приемов приготовления сложных холодных соусов; -соблюдение безопасности при приготовлении сложных холодных соусов; - соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных соусов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка. Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении канапе и холодных закусок. Производственные ситуации. Тестирование.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии;	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях. Участие в студенческих конференциях, конкурсах и олимпиадах. Оценка по пятибалльной системе
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности исходя из методов и способов выполнения профессиональных задач;	Оценка и наблюдение на лабораторных занятиях. Оценка по пятибалльной системе
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Ответственность за выполнение стандартных и нестандартных ситуаций;	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективное использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;	Экспертная оценка решения ситуационных задач. Оценка по пятибалльной системе
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Наблюдение и оценка по пятибалльной системе вовремя занятии
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями;	Наблюдение во время занятия. Экспертная оценка взаимоотношений по пятибалльной системе.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Ответственное отношение за результат выполнения задания;	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и	Осознанное планирование повышения квалификации и самообразования;	Наблюдение во время занятий. Оценка по

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		пятибалльной системе
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентация и освоение новых технологий в профессиональной деятельности;	Наблюдение на лабораторных занятиях. Оценка по пятибалльной системе

6.ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КБ иТ обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.