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.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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 модуля разработана 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., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____
подпись

Рецензент:
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 ОГЮП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
Протокол № 9 от 21.04.2020 г.

Председатель ЦК _____ / О.Ю. Антропова/

- 2 -

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 14

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 17

6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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 полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

– расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

– организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

– подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

– контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

– органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

– принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
– проводить расчеты по формулам;
– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
– выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
– обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

– ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
– виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
– основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
– требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
– требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
– способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
– основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
– методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
– технологию приготовления начинок для фаршированиия мяса, рыбы и домашней птицы;
– варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
– способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
– актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
– правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
– требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 241 час, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 205 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 69 часов;
учебной практики – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	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 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 1.1-1.3	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	241	136	76		69		36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	-							-
	Всего:	241	136	76	-	69	-	36	-

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.		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Раздел 1 Характеристика сырья для приготовления сложной кулинарной продукции.				
Тема 1.1 Рыбные продукты	**Содержание**		4	
	1.	Пищевая ценность рыбы.		1
	2.	Классификация рыбы по семействам, в зависимости от основных признаков.		1
	3.	Характеристика видов рыб поступающих на предприятиях общественного питания: живая, охлаждённая; мороженая; солёная, маринованная.		1
	4.	Органолептические показатели качества рыбы поступающей на предприятия общественного питания		1
	Практические работы		2	1
	1	Составление алгоритма правил техники безопасности при работе с оборудованием.		1
	2	Определение отходов при механической кулинарной обработке рыбы.		
	Лабораторные работы		4	
	1.	«Определение органолептических показателей качества рыбы».		2
	2.	Определение вида семейства рыбы (по образцу).		
	3.	Определение органолептических показателей качества полуфабрикатов из рыбы.		2
Тема 1.2 Мясо и мясные продукты	**Содержание**		6	
	1.	Виды и состав мяса поступающего на предприятия общественного питания.		1
	2.	Требования к качеству и требования к безопасности мяса и мясных продуктов: тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.		2
	3.	Пигменты мяса и их влияние на его цвет.		1
	4.	Исследование зависимости доли внесения нитрита натрия от содержания пигментов в мясе птицы.		1
	5.	Изменения пигментов мяса при технологической обработке.		1

	Практические работы		4	
	1.	Определение отходов при механической кулинарной обработке рыбы.		2
	2.	Расчет сырья, необходимого для приготовления полуфабрикатов из мяса.		2
	Лабораторные работы		6	
	1.	Лабораторная работа № 4«Оценка органолептических показателей мяса животных и мясных продуктов»		2
	2.	Лабораторная работа № 5 «Определение кислотности и щелочности пищевых продуктов».		1
	3.	Лабораторная работа №6 «Определение массовой доли влаги мяса и мясных изделий»		2
	4	Лабораторная работа №7 «Оценка органолептических показателей мяса животных и мясных продуктов»		1
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Заполнение таблицы «Условия и сроки хранения рыбы». 2. Разработка конспекта «Характеристика маринованной рыбы». 3. Заполнение таблицы «Требования к качеству гусиной печени». 4. Заполнение таблицы «Требования к качеству мяса птицы в зависимости от свежести. (свежая, несвежая, сомнительной свежести)». 5. Поиск информации в сети интернет по новым видам полуфабрикатов промышленного производства. 6. Поиск информации в сети интернет «Требования к безопасности хранения подготовленного мяса и полуфабрикатов в охлаждённом и замороженном виде».			10	3
Раздел 2 Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, домашней птицы.				
Тема 2.1 Технологическое оборудование для обработки мяса и домашней птицы.	**Содержание**		6	
	1.	Общая характеристика машин. Характеристика передаточных механизмов.		2
	2.	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на мясорубке, мясорыхлителе.		1
	3.	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на фаршмешалке.		1
	4.	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на котлетоформовочной машине.		2
	Практические занятия		4	
	1.	Изучение последовательности сборки мясорубки .		1
	2.	Изучение последовательности сборки мясорыхлителя.		1
	3.	Изучение последовательности сборки котлетоформовочной машины.		2

Тема 2.2 Технологическое оборудование для обработки рыбы.	**Содержание**		1	1
	1.	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на рыбоочистительном приспособлении.		
	Практические занятия			
	1.	Изучение последовательности рыбоочистительного приспособления	1	1
Самостоятельная работа при изучении раздела 1.Техническая характеристика мясорубки МИМ-500; 2.Составление структурно-логичекой схемы принципа действия котлетоформовочной машины. 3.Составление требований, по снижению отходов при работе с рыбоочистительным приспособлением; 4.Сотавление алгоритма правил техники безопасности при работе с фаршмешалкой. 5.Поиск информации в сети интернет, новые виды оборудования для обработки рыбы; 6.Поиск информации в сети интернет, новые виды оборудования для обработки мяса; 7.Поиск информации в сети интернет, новые виды оборудования для обработки домашней птицы.			5	
Раздел 3 Технологические процессы первичной обработки сырья и полуфабрикатов.				
Тема 3.1 Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.	**Содержание**		6	
	1.	Механическая кулинарная обработка рыбы (способы оттаивания мороженой рыбы, способы вымачивания солёной рыбы).		1
	2.	Обработка бесчешуйчатой рыбы.		1
	3.	Обработка чешуйчатой рыбы.		1
	4.	Обработка осетровой рыбы.		1
	5.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, порционными натуральными и панированными кусками.		1
	6.	Подготовка рыбы для фаршированиия (судака), подбор начинок.		1
	7.	Подготовка рыбы для фаршированиия (щука), подбор начинок.		1
	8.	Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы, и полуфабрикатов из неё.		1
	Практические занятия		6	
	1.	Расчёт количества ингредиентов в зависимости от массы рыбы.		2
	2.	Определение отходов при механической кулинарной обработке рыбы.		2
	3.	Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из кнельной массы из рыбы.		1
	4.	Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы.		1
	Лабораторные занятия		1	

	Определение органолептических показателей рыбы»		1	
Тема 3.2 Механическая кулинарная обработка мяса и приготовление полуфабрикатов.	**Содержание**		12	
	1.	Механическая кулинарная обработка мяса: оттаивание, обмывание, обсушивание мороженого мяса.		1
	2.	Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота: обвалка, сортировка мяса говядины, кулинарное значение частей мяса.		1
	3.	Кулинарный разруб баранины, свинины: кулинарное значение частей мяса.		1
	4.	Обработка туш диких животных.		1
	5.	Приёмы , применяемые при приготовлении полуфабрикатов		1
	6.	Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.		1
	7.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.		1
	8.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.		1
	9.	Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые).		1
	10.	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые).		1
	11.	Приготовление натуральной рубленной массы и полуфабрикатов из неё.		1
	12.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.		1
	Практические занятия		13	
	1	Определение отходов при механической кулинарной обработке мяса.		3
	2.	Расчёт сырья и выхода полуфабрикатов из мяса.		3
	3.	Расчет массы брутто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке.		3
	4.	Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленной массы из мяса.		2
	5.	Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из мяса.		2
Тема 3.3. Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	**Содержание**		4	
	1.	Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		2
	2.	Нормативные документы, определяющие качество рыбы, мяса.		
	Лабораторные работы		10	3
	1.	«Метод определения массовой доли белка по Кьельдалю»		
	2.	«Определение массовой доли сахара в продуктах перманганатным методом».		

	3.	«Определение массовой доли жира в продуктах рефрактометрическим методом».		
	4.	«Определение массовой доли жира с использованием экстракционного аппарата Сокслета»		
	5.	«Качественное определение наполнителя в полуфабрикатах из рубленного мяса»		
	6.	«Определение массовой доли хлеба йодометрическим методом		
Тема 3.4. Механическая кулинарная обработка мяса домашней птицы и приготовление полуфабрикатов.	**Содержание**		4	
	1.	Обработка домашней птицы, виды заправки тушек птицы.		1
	2.	Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы (Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые).		1
	3.	Технология приготовления начинок для фарширования кур и цыплят.		1
	4.	Обработка субпродуктов домашней птицы.		1
	Лабораторные работы		4	3
	1.	Лабораторная работа №15 Определение температуры мяса птицы«»		
	2.	Лабораторная работа №16 «Определение органолептических показателей мяса птицы»		
	Практические занятия		13	3
	1.	Определение отходов при механической кулинарной обработке мяса домашней птицы.		
	2.	Расчёт сырья и выхода полуфабрикатов из мяса домашней птицы.		
	3.	Определение потерь при механической кулинарной обработке мяса домашней птицы.		
	4.	Определение отходов и потерь при механической кулинарной обработке мяса домашней птицы.		
	5.	Расчёт массы сырья нетто и выхода полуфабрикатов из мяса домашней птицы.		
	6.	Расчет выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов.		
Тема 3.5. Приправы и специи для полуфабрикатов.		**Содержание**	3	3
	1.	Понятие пищевых добавок, их роль и применение.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3. 1. Составление тезисов по теме «Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд»; 2. Проработка конспектов по разделу 3.			40	3
Раздел 4 Учёт сырья и готовой продукции на производстве				

Тема 4.1 Документальное оформление заказа на продукты	**Содержание**		8	
	1.	Расчёт потребного количества продуктов, необходимого на текущий день (составление план-меню, сырьевой ведомости).		3
	2.	Правила оформления заказа на продукты со склада.		2
	Практические занятия		4	3
	1.	Составление план-меню на неделю.		
	2.	Составление план-меню на день		
	3.	Документальное оформление заказа на продукты со склада.		
Тема 4.2 Приёмка продуктов со склада и от поставщиков	**Содержание**		6	
	1.	Виды сопроводительных документов: накладная, счёт-фактура, товарно-транспортная накладная, закупочный акт.		3
	2.	Последовательность приёмки продуктов на склад и определение их качества.		2
	Практические занятия		7	3
	1.	Документальное оформление сопроводительных документов.		
	2.	Составление алгоритма приёмки продуктов от поставщика.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 1.Составление алгоритма требований к оформлению нормативных документов; 2.Оформление закупочного акта на закупку мяса от населения. 3.Поиск информации в сети интернет по теме «Нормативные документы определяющие качество рыбы и рыбных полуфабрикатов». 4. Поиск информации в сети интернет по теме «Нормативные документы определяющие качество мяса и мясных полуфабрикатов». 5.Поиск информации в сети интернет по теме «Нормативные документы определяющие качество птицы и полуфабрикатов из птицы». 6.Поиск информации в сети интернет по теме «Нормативные документы определяющие качество субпродуктов из птицы».			14	3
Учебная практика. Виды работ 1. Подготовка мяса, тушек ягнят, тушек поросят для сложных блюд. 2.Подготовка птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд.			36	3
Всего			241	

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.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной 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 2EK; 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.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения. – М.: Изд-во стандартов, 1994.
2. ГОСТ Р 52349-2005. Промышленность мясная. Пищевые продукты. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2007.
3. ГОСТ Р 52601-2006. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия. – М.: Стандартинформ, 2007.
4. ГОСТ Р 52675-2006. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие техические условия. – М.: Стандартинформ, 2007.
5. ГОСТ Р 52702-2006. Мясо кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. – М.: Стандартинформ, 2007.
6. ГОСТ Р 52986-2008. Мяср. Разделка свинины на отрубы. - М.: Стандартинформ, 2009.
7. ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2009.

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**
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. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции .— Москва : Русайнс, 2017 .— 237 с.	осн		ЭБС BOOK.ru
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. —	осн	46	

Москва : Академия, 2017 .— 432 с. — (Профессиональное образование. Общественное питание).			
Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с.	доп		ЭБС ZNANIUM
Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : Учебное пособие .— 2, перераб. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 373 с.	доп		ЭБС ZNANIUM
Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : Учебное пособие Для СПО / Ким И. Н., Ткаченко Т. И., Солодова Е. А. ; под общ. ред. Кима И.Н. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 217 с.	доп		ЭБС Юрайт

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.

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 умение**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	соблюдение выполнения технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для сложных блюд; оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом; соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН; соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из мяса.	Опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения практических заданий по приготовлению мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	соблюдение выполнения технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида рыбного сырья для сложных блюд; оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом; соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН; соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	Опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения практических заданий по приготовлению рыбных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	соблюдение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом; соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН; соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.	Опрос, тестирование, экспертная оценка выполнения практических заданий по приготовлению полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.

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 личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	Осознанное планирование повышения квалификации и самообразования;	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе

повышение квалификации.		
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.