**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 2020г.

**УТВЕРЖДАЮ**
Проректор по учебной и методической работе
_____ / В.Г. Шубаева
«22» 04 2020г.

# ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.11 Современные технологии в общественном питании

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 учебной дисциплины 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

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Протокол № 9 от 21.04 2020 г.

Председатель ЦК _____ / О.Ю. Антропова

# СОДЕРЖАНИЕ


| | | стр. |
|---|---|---|
| 1. | **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| 2. | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 6 |
| 3. | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 9 |
| 4. | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 11 |
| 5. | **ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ** | 12 |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
## Современные технологии в общественном питании

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины 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. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл «Общепрофессиональные дисциплины».

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

Цель дисциплины – обобщение достижений современных отечественных и зарубежных технологий производства продуктов питания и ассортимента продукции общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

применять углубленные знания в области управления и организации производства;

прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;

оценивать эффективность и результаты производственной и научной деятельности;

управлять инновационными процессами;

организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

организовывать подготовку различного сырья к технологическому процессу и технологический процесс приготовления блюд из полученного сырья.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

роль и сущность инновационного развития производства;
технологию приготовления простых и сложных холодных и горячих закусок, сложных холодных и горячих блюд, десертов;
сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания, инновационные технологии производства продуктов питания.

Техник-технолог должен обладать:
общими компетенциями:

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.

профессиональными компетенциями:

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.

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.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 48 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

### 2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
|---|---|
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *72* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *48* |
| в том числе: | |
| лабораторные работы | *16* |
| практические занятия | *12* |
| контрольные работы | - |

| | |
|---|---|
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *24* |
| *Итоговая аттестация в форме (указать)* | *4 сем. - контр. работа* |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Современные технологии в общественном питании

| 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** | 4 |
| **Раздел 1. Современные технологии приготовления пищи** | | | | |
| **Тема 1.1. Совершенствование технологии приготовления пищи** | **Содержание** | | **10** | |
| | Современные технологии приготовления пищи. Кулинарная характеристика основных групп блюд, закусок, национальных блюд, фирменных напитков, коктейлей и др.<br>Особенности приготовления блюд с использованием тропических и субтропических плодов и фруктов. | | | |
| | Использование добавок, маринадов, соусов и специй при изготовлении мясных и рыбных полуфабрикатов.<br>Приготовление десертов, муссов, желе: ассортимент, оформление, подача, требования к качеству. | | | |
| | Технология приготовления новых видов продукции, их особенности.<br>Особенности приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. | | | |
| | Современные направления кулинарной моды и сервис в общественном питании | | | |
| | Использование шоковой заморозки продуктов и ее применение в кулинарии. | | | |
| | **Лабораторные работы** | | | |
| | 1 | Ознакомление с новыми видами и особенностями работы оборудования на современном торговом объекте общественного питания. | **4** | |
| | 2 | Современный дизайн оформления меню | **2** | |
| | 3 | Современный дизайн оформления винных карт | **2** | |
| | 4 | Изучение ассортимента посуды, инструментов, приборов | **2** | |
| | 5 | Подготовка буфета и рабочего места буфетчика к приему и обслуживанию посетителей. | **2** | |
| | 6 | Приемы специального обслуживания посетителей | **4** | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Практические занятия** | | | |
| | 1 | Особенности температурных режимов шоковой заморозки | **2** | |
| **Самостоятельная работа** | | | **9** | |
| 1. | Современные направления кулинарной моды и сервис в общественном питании. | | | |
| 2. | Нормы оснащения оборудованием, инвентарем, посудой. | | | |
| **Раздел 2. Современное энергосберегающее оборудование объектов общественного питания** | | | | |
| **Тема 2.1. Инновационные процессы в общественном питании** | 1. | Инновационные формы обслуживания | **8** | |
| | 2. | Инновационные технологии | | |
| | 3. | Инновационные формы организации труда на предприятиях общественного питания | | |
| | 4. | Инновационные системы автоматизации на предприятиях общественного питания | | |
| | 5. | Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания | | |
| | **Практические занятия** | | | |
| | 1. | Изучение опыта работы лучших ресторанов, кафе, баров, буфетов, организации и техники работы официанта, бармена и буфетчика в производственных условиях. | **6** | |
| | 2. | Современные виды упаковки | **4** | |
| | | **Самостоятельная работа.** | **15** | |
| | 1. | Сервировочные тележки. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. | | |
| | 2. | электрогрили, блинницы и др. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. | | |
| | | **Зачет** | **2** | |
| | | **Итого** | **72** | |

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

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Ауд.1223 (Аудитория)
Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., шкаф книжный - 5шт., плакатница-1 шт.
Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; 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).

## 3.2. 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** |
| Пасько, О. В.<br>Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 179 с. | осн | | ЭБС Юрайт |
| Рагель, С.И.<br>Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с. | осн | | ЭБС ZNANIUM |
| Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи : [учебно-методическое пособие] / В.И.Богушева. Изд. 5-е. Ростов-на-Дону : Феникс, 2015. 375 с. : ил., табл. | доп | 55 | |
| Васюкова, А. Т.<br>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 |

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
|---|---|
| уметь:<br>применять углубленные знания в области управления и организации производства;<br>прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;<br>оценивать эффективность и результаты производственной и научной деятельности;<br>управлять инновационными процессами;<br>организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;<br>работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;<br>ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;<br>организовывать подготовку различного сырья к технологическому процессу и технологический процесс приготовления блюд из полученного сырья.<br>знать:<br>роль и сущность инновационного развития производства;<br>технологию приготовления простых и сложных холодных и горячих закусок, сложных холодных и горячих блюд, десертов;<br>сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;<br>информационно-коммуникационные технологии в профессиональной | Практическая,<br>Письменный, составление конспекта<br>Устный опрос<br>Письменный, по вопросам во время занятия.<br>Сообщения студентов, оценка по пятибалльной системе.<br>Индивидуальный опрос во время занятия..<br>Устный фронтальный опрос во время занятия..<br>Письменный, по вопросам во время занятия. |

| | |
|---|---|
| деятельности;<br>собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;<br>решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;<br>принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания, инновационные технологии производства продуктов питания. | |

## 5. 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.