

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 13 от 06 июля 2020 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Специальность СПО 19.02.04 Технология продукции общественного питания

Квалификация – Техник-технолог

Формы обучения – очная

Махачкала – 2020

ББК 30.609

Составитель: Ахмедов Магомед Эминович, профессор кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

Внутренний рецензент: Демирова Амият Фейзудиновна, д.т.н, проф., кафедры «Маркетинг и коммерция» ГОАУ ВО «ДГУНХ».

Внешний рецензент – Омаров Магомед Мангуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ»

Представитель работодателя – генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания) Исмаилов Артур Фейзудинович

Рабочая программа дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

Рабочая программа дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» размещена на сайте www.dgunh.ru

Ахмедов М.Э. Рабочая программа по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». – Махачкала: ДГУНХ, 2020, 20с.

Рекомендовано к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 02 июля 2020 г. протокол №12

Рекомендовано к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Атаевой Т.А

Одобрено на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 11.

Содержание

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания».....	4
Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	10
Раздел 3. Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), на самостоятельную работу обучающихся и форму промежуточной аттестации.....	11
Раздел 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	11
Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	14
Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	17
Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных.....	17
Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	18
Раздел 9. Образовательные технологии.....	19
Лист актуализации рабочей программы дисциплины.....	20

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине.

Целью дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является формирование теоретических знаний и практических навыков в обслуживании, наладке и работе на технологическом оборудовании предприятий общественного питания.

Задачами дисциплины являются:

- определение разных видов оборудования в организациях общественного питания;
- обеспечение рационального подбора и правильной эксплуатации технологического оборудования;
- оценивание эффективности его использования;
- эксплуатирование торгово-технологического оборудования по его назначению с соблюдением правил безопасности.
- соблюдение правил охраны труда;
- предупреждение производственных травм.

1.1. Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ОК)
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 - 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
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК – 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК – 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК – 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК – 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК – 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине

код формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	знать:	уметь:	иметь практический опыт:
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	З1 – основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;	У1 – идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья;	
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	З2- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; З3 – методы, формы и средства обслуживания;	У2 – составлять и оформлять различные виды меню;	
ОК03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за	З4- виды и характеристику помещений для потребителей, мебели, посуды,	У3 – осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к	

них ответственность.	приборов, столового белья; 35 – средства информации для потребителей, правила составления и оформления меню;	обслуживанию;	
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	36 – элементы, организацию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; 37 – характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;	У4 – выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна; У5 – организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности и всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;	
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	38 – основные методы подачи блюд; 39 – последовательность, правила подачи блюд и напитков, формы расчета с посетителями;	У6 – принимать заказ и составлять меню на обслуживание банкетов;	

ОК-07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	310– виды приемов и банкетов; 311–правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов;	У7 – рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала;	
ОК-08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	312 – порядок предоставления специальных видов услуг;	У8 – сервировать столы для различных видов банкетов.	
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	313 – особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.	У9 – составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий.	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	314– методы, формы и средства обслуживания;	У10- составлять и оформлять различные виды меню;	ПО1- планирование основных показателей производства
ПК 6.2 . Планировать выполнение работ исполнителями	315– виды и характеристику помещений для потребителей, мебели, посуды, приборов, столового белья;	У11- осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;	ПО2- планирование выполнения работ исполнителями

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	316– основные методы подачи блюд;	У12- выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна;	ПО3- организация работы трудового коллектива
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	317 – последовательность, правила подачи блюд и напитков, формы расчета с посетителями;	У13- принимать заказ и составлять меню на обслуживание банкетов; У14 –составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий.	ПО4 - контроль хода и оценивания результатов выполнения работ исполнителями
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	318 – правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов;	У15 - сервировать столы для различных видов банкетов.	ПО5 - ведение учетно-отчетной документации.

1.3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

код компетенции	Этапы формирования компетенций				
	Тема 1. Общие сведения о машинах и механизмах, классификация	Тема 2. Универсальные кухонные машины	Тема 3. Сортировочные калибровочные оборудовани	Тема 4. Моечное оборудование	Тема 5. Очистительное оборудование

	оборудования.		е		
ОК-1	+	+	+	+	+
ОК-2	+	+	+	+	+
ОК-3	+	+	+	+	+
ОК-4	+	+	+	+	+
ОК-5	+	+	+	+	+
ОК-6	+	+	+	+	+
ОК-7	+	+	+	+	+
ОК-8	+	+	+	+	+
ОК-9	+	+	+	+	+
ПК-6.1	+	+	+	+	+
ПК-6.2	+		+	+	
ПК-6.3	+	+	+		+
ПК-6.4	+	+	+	+	+
ПК-6.5		+	+	+	+
код компетенции	Этапы формирования компетенций				
	Тема 6. Измельчительное оборудование	Тема 7. Месильно-перемешивающее оборудование	Тема 8. Дозировочно-формовочное оборудование	Тема 9. Весоизмерительное оборудование	Тема 10. Основные сведения о тепловом оборудовании
ОК-1	+	+	+	+	+
ОК-2	+	+	+	+	+
ОК-3	+	+	+	+	+
ОК-4	+	+	+	+	+
ОК-5	+	+	+	+	+
ОК-6	+	+	+	+	+
ОК-7	+	+	+	+	+
ОК-8	+	+	+	+	+
ОК-9	+	+	+	+	+
ПК-6.1	+	+	+	+	+
ПК-6.2	+		+	+	+
ПК-6.3	+	+	+		
ПК-6.4	+	+	+	+	+
ПК-6.5		+		+	+
код компетенции	Этапы формирования компетенций				
	Тема 11. Жарочно-пекарные	Тема 12. Многофункциональное			

	аппараты с косвенным обогревом	тепловое оборудование. Аппараты сверхвысоко частотного нагрева
ОК-1	+	+
ОК-2	+	+
ОК-3	+	+
ОК-4	+	+
ОК-5	+	+
ОК-6	+	+
ОК-7	+	+
ОК-8	+	+
ОК-9	+	+
ПК-6.1	+	+
ПК-6.2		+
ПК-6.3	+	
ПК-6.4	+	+
ПК-6.5	+	+

Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла учебного плана по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Дисциплина читается на 2, 3 курсах на базе 9 классов. Обучающийся получает представление о содержании профессии, основных сферах и направлениях деятельности, требованиях, предъявляемых к выпускнику, профессиональных качествах и других сторонах профессии.

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» базируется на следующих дисциплинах: «Математика», «Физика», «Микробиология», «Информационные технологии профессиональной деятельности», «Теоретические основы товароведения», «Технология продукции общественного питания». Изучение предшествующих дисциплин позволяет обучающимся лучше освоить курс, профессиональные компетенции, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, правила техники безопасности, производственной санитарии, приоритеты в сфере производства продукции питания, систему товардвижения на предприятиях питания, области развития потребительского рынка, потребности в незаменимых факторах питания для различных контингентов населения.

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» необходима обучающимся для освоения в 5 семестре следующих дисциплин: «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» и «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Раздел 3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), на самостоятельную работу обучающихся и форма промежуточной аттестации.

Объем дисциплины в академических часах составляет 153 часов.

Очная форма обучения

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет 102 часов,

в том числе: лекции – 68 ч.

практические занятия – 34 ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся 51 ч.

Формы промежуточной аттестации:

1 семестр – экзамен

Раздел 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ п/п	Тема дисциплины	Всего академических часов	Лекции	В ТОМ ЧИСЛЕ:						Интерактивные формы проведения занятий	Форма текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации
				Семинары	Практические занятия	Лабораторные работы	Консультации	Иные аналогичные занятия	Самостоятельная работа		
1	Общие сведения о машинах и механизмах, классификация оборудования.	13	6		2				4		Проведение опроса Тестирование Разбор производственных ситуаций
2	Универсальные кухонные машины	13	6		4				4	лекция-дискуссия	Проведение опроса Разбор производственных ситуаций
3	Сортировочно-калибровочное оборудование	13	6		4				6		Разбор производственных ситуаций Комплект тематик для реферата
4	Моечное и моечно-очистительное оборудование	14	6		3				4		Тестирование Разбор производственных ситуаций Комплект тематик для реферата
5	Очистительное оборудование	14	6		2				4		Проведение опроса Деловая игра
6	Измельчительное оборудование	14	6		3				5		Тестирование

	<i>Всего за 4 семестр</i>	81	36		18				27		
7	Месильно-перемешивающее оборудование	12	4		2				4		Тестирование
8	Дозировочно-формовочное оборудование	12	4		4				4		Проведение опроса Разбор производственных ситуаций Комплект тематик для реферата
9	Весоизмерительное оборудование	12	6		2				4	лекция-дискуссия	Тестирование Разбор производственных ситуаций
10	Основные сведения о тепловом оборудовании	12	6		2				4		Проведение опроса Разбор производственных ситуаций Комплект тематик для реферата
11	Жарочно-пекарные аппараты с косвенным обогревом	12	6		2				4		Тестирование Разбор производственных ситуаций
12	Многофункциональное тепловое оборудование. Аппараты сверхвысокочастотного нагрева	12	6		4				4		Проведение опроса Тестирование Разбор производственных ситуаций
	<i>Всего за 5 семестр</i>	72	32	0	16	0	0	0	24		
	Итого по дисциплине	153	68		34				51		
	Экзамен										
	Всего	153									

**Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы,
необходимой для освоения дисциплины**

№	Автор	Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Выходные данные	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/адрес доступа
I.Основная учебная литература				
1	Никифорова Т.А. Куликов Д.А. Пономарев С.	Оборудование для предприятий общественного питания: учебное пособие	Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2019. – 131 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287
2	Магомедов Г. О. , Олейникова А.Я. , Плотникова И. В.	Проектирование предприятий по переработке растительного сырья (кондитерское производство): учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 181 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=482073
3	Дворецкий Д. С. , Дворецкий С. И.	Основы проектирования пищевых производств: учебное пособие	Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2018. – 352 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277681
4	Австриевских А.Н., Кантере В.М., Сурков И.В., Ермолаева Е.О.	Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности: учебник	Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2018. – 272 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57391
5	Васюкова А. Т. , Любецкая Т. Р.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного	Москва : Дашков и К°, 2019. – 416 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=496172

		питания: учебник		
6	Никифорова Т. А. Куликов Д. А. , Коротков В.	Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие	Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2016. – 161 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=259288
7.	Плотников И. Б. , Доня Д. В. , Плотников К. Б.	Оборудование предприятий общественного питания : аппараты тепловой обработки: учебное пособие	Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2020. – 192 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=600296

II. Дополнительная литература

а) Дополнительная учебная литература

1.	Никифоров Л. Л. , Персиянов В. В.	Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие.	Москва : Дашков и К°, 2019. – 494 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116501	50
2.	Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н.	Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств	Москва : Дашков и К°, 2018. – 520 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=116072	
3.	Солопова В. А.	Охрана труда на предприятии: учебное пособие	Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2017. – 126 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481813	
4.	Плотников И. Б. , Доня Д. В. , Плотников К. Б.	Оборудование предприятий общественного питания : аппараты тепловой обработки: учебное пособие	Кемеровский государственный университет, 2018 Объем: 192 стр.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=600296	

Б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов , кодексов РФ

1.	Постановление Правительства РФ от 15-08-97 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136301/)				
2.	Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (URL: http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=115031)				

3.	Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом 26 Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст) https://legalacts.ru/doc/gost-r-50762-2007-natsionalnyi-standart-rossiiskoi-federatsii/	
4.	Федеральный закон от 2 января 2000года 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/	
В) Периодические издания		
1.	Научно-практический журнал «Общепит: бизнес и искусство»	
2.	Научно-практический журнал «Вопросы питания»	
3.	Научно-практический журнал «Питание и общество»	
Г) Справочно-библиографическая литература		
1.	Справочник повара: учебное пособие, Москва: Дашков и К°, 2018 496 стр., https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781	
2.	Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: справочник Новосибирск, Сибирское университетское издательство, 2007 396 стр. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57406	
Д) Научная литература		
1.	Скочилова М.С.	Роль и доля гостиничного бизнеса в системе туристического бизнеса: монография, https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=142368
2.	Воробьева Н. Н.	Холодильная техника и технология. Часть1: учебное пособие https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=141466
3.	Воробьева Н. Н.	Холодильная техника и технология. Часть2: учебное пособие https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=141467
4.	Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова	Организация производства и логистика предприятий общественного питания: учебное пособие https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482026
Е) Первоисточники		
Ж) Информационные базы данных(профильные)		
1.	Автоматизированные системы учета на предприятиях ресторанного бизнеса.: https://www.rea.ru/ru/org/cathedries/pitkaf/Documents/Презентации/АСУнаПРБ.pdf	
2.	Программы для общепита: какую систему учета и автоматизации выбрать для столовых и кафе: https://www.cleverence.ru/articles/elektronnaya-kommertsiya/programmy-dlya-obshchepita-kakuyu-sistemu-ucheta-i-avtomatizatsii-vybrat-dlya-stolovykh-i-kafe/	

Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета (<http://e-dgunh.ru>). Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне ее.

Для освоения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» могут быть использованы материалы следующих аналитических интернет-сайтов:

1. <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/activity/metrology> – Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
2. https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=17041 – Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
3. <http://www.spros.ru/> – Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
4. <http://ozpp.ru/> – Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
5. <https://fgos.ru/> – На сайте представлено большое число национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
6. <https://znaytovar.ru/> – На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров.
7. <http://foodis.ru/> -Общепит: информационный сайт.

Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных

7.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

1. Антивирус Kaspersky Endpoint 10
2. Windows 10 Professional
3. Microsoft Office Professional
4. VLC Media player
5. Adobe Acrobat Reader

7.2. Перечень информационных справочных систем

- Справочная правовая система «Консультант Плюс»
<http://www.consultant.ru/>;
- Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»
<http://kodeks.systems.ru>

7.3. Перечень профессиональных баз данных

- Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору -
<http://www.fsvps.ru/>- База данных Торгово-промышленной Палаты РФ. - Режим доступа: <https://tpprf.ru/ru/>
- Библиографическая и реферативная база данных Scopus.- Режим доступа:
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
- База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)-Режим доступа:
<http://www.gost.ru>
- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
https://elibrary.ru/project_risc.asp
- База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.:
<https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для преподавания дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» используется следующее специализированное помещения:

1. Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3-5 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20 «а», учебный корпус №3)

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

2. Помещение для самостоятельной работы 4.1 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

3. Помещение для самостоятельной работы 4.2 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Раздел 9. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС СПО Университет предусматривает в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся (кроме дисциплин блока «Общеобразовательная подготовка»).

При реализации дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Традиционные образовательные технологии:

- информационная лекция
- практическое занятие

2. Игровые технологии:

-деловая игра (моделирование различных ситуаций, связанных с выработкой и принятием совместных решений).

3. Интерактивные технологии:

- лекция «обратной связи» - лекция-дискуссия.

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины
«Оборудование предприятий общественного питания»**

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «11» сентября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой Макаев

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «10» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой Макаев