

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»**

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

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

**Рабочая программа междисциплинарного курса
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ
ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**специальность СПО 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

квалификация – Техник-технолог

Форма обучения - очная

Махачкала - 2020

УДК 642.5

ББК 36.99

Составитель - Амирханова Асият Макашариповна – ст. преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

Внутренний рецензент – Адиева Айна Ахмедовна – доктор биологических наук, профессор кафедры естественно-научных дисциплин ДГУНХ.

Внешний рецензент – Дарбищева Асият Магомедовна, начальник производства сети супермаркетов «Зеленое яблоко».

Представитель работодателя - генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания) Исмаилов Артур Фейзутдинович.

Рабочая программа междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года, № 384, (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 №33234)

Рабочая программа междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» размещена на официальном сайте www.dgunh.ru

Амирханова А.М. Рабочая программа междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» для специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Махачкала: ДГУНХ, 2020г., 29с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ от 03 июля 2020 г.

Рекомендована к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация – Техник-технолог, Атаева Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» от 30 июня 2020 г., протокол № 10

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по междисциплинарному курсу	4
Раздел 2. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы.....	18
Раздел 3. Объем междисциплинарного курса в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся	18
Раздел 4. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	20
Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения междисциплинарного курса.....	22
Раздел 6. Перечень ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	25
Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных, используемых при проведении практики	25
Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по междисциплинарному курсу	26
Раздел 9. Образовательные технологии	26
Лист актуализации рабочей программы по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»	28

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по междисциплинарному курсу

Целью междисциплинарного курса является:

- углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по междисциплинарному курсу;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности;

Задачи междисциплинарного курса:

- разрабатывать стратегию и тактику развития предприятий питания на основе современных научных технологий;
- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать различные способы приготовления оформления и сервировки сложной горячей кулинарной продукции;
- организовать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции.

1.1. Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения междисциплинарного курса: «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

<i>Код компетенции</i>	<i>Формулировка / Наименование компетенции</i>
ОК	Общие компетенции
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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 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.

1.2 Планируемые результаты обучения по междисциплинарному курсу

Код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенции		
	Знать:	Уметь:	Иметь практический опыт:
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	З1- знать сущность своей профессиональной деятельности, объекты деятельности, основные особенности работы по избранной профессии.	У1-грамотно выражать мысли и аргументировать в вопросах, касающихся сущности и социальной значимости своей будущей профессии; проявлять к ней устойчивый интерес при выполнении практических заданий.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	З2-методы и способы выполнения профессиональных задач; составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности	У2-эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные задачи.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за	З3-сущность различных возможных производственных	У3-распознавать и оценивать опасности в стандартных и	

них ответственность.	ситуаций, критерии их оценки	нестандартных ситуациях	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>34-методы сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>У4-искать и использовать различные источники информации, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>35-знать программы общего и учебного назначения, моделирующие среды, а также возможности их использования в профессиональной деятельности.</p>	<p>У5-применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>36-средства установления контакта в коллективе и с потребителями.</p>	<p>У6-выполнять производственные задачи в коллективе и в команде, У7-эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>37-приемы работы в команде, методы достижения наилучшего результата в профессиональной деятельности.</p>	<p>У8-нести ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,</p>	<p>38-задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру,</p>	<p>У9-ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности;</p>	

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	средства, методы, инновации в профессиональной деятельности.	осуществлять самообразование.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	39-наиболее эффективные способы решения различных производственных ситуаций в условиях частой смены технологий	У10-применять профессиональные знания в условиях частой смены технологий.	

Профессиональные компетенции

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	31- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов; 32- методы организации производства сложных супов; 33- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; 34- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; 35- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; 36- методы и варианты комбинирования различных способов	У1- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; У2- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; У3- проводить расчеты по формулам; У4- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов У5-выбирать различные способы и приемы приемы	ПО1- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов ПО2- организационные и технологические процессы приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, ПО3- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудован
---	--	--	--

	<p>приготовления сложных супов; 37- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов; 38- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; 39- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; 310- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); 311- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; 312- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p>	<p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции; У6- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; У7- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p>	<p>ие и инвентарь; ПО4- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; ПО5- контроля безопасности и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>
--	--	---	--

	<p>313- способы подачи сложных супов;</p> <p>314- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов;</p> <p>315-; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>316- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;</p>		
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление горячих соусов</p>	<p>31- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов ;</p> <p>32- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>33-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов;</p> <p>34-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей</p>	<p>У1- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У2- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У3- проводить расчеты по формулам;</p> <p>У4- безопасно пользоваться</p>	<p>ПО1- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов</p> <p>ПО2- организационного и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:</p>

	<p>кулинарной продукции; 35- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов; 36- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; 37- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; 38- правила соусной композиции горячих соусов; 39-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов горячих соусов; 310- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; 311-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; 312-технологию приготовления горячих соусов; 313-соусы для сложных горячих блюд из овощей,</p>	<p>производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов У5-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; У6- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; У7- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p>	<p>соусов ПОЗ-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО4-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; ПО5-контроля безопасности и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>
--	---	--	---

	<p>грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 314- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; 315-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; 316-варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; 317-температуру подачи сложных горячих соусов; 318-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; 319-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; 320-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>		
--	--	--	--

	321-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;		
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	31-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; 32-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; 33- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; 34-методы организации производства блюд из овощей, грибов и сыра; 35- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; 36-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; 37- варианты сочетания овощей,	У1- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; У2- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; У3- проводить расчеты по формулам; У4- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра У5-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	ПО1- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: ПО2- организационные и технологические процессы приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; ПО3- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО4- сервировки

	<p>грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; 38- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; 39- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; 310- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; 311-гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; 312- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; 313-варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд овощей, грибов и сыра; 314-температуру подачи блюд из сыра, овощей и грибов;</p>	<p>У6- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; У7- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p>	<p>и оформления сложной горячей кулинарной продукции; ПО5- контроля безопасност и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>
--	--	--	--

	<p>315-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>316-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>317-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;</p>		
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>31- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>32- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>33- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>34- методы и варианты</p>	<p>У1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У2- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У3- проводить расчеты по формулам;</p> <p>У4- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим</p>	<p>ПО1- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПО2- организации технологического процесса приготовления сложной горячей</p>

	<p>комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>35- температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы;</p> <p>36- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>37- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>38- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>39- технологию приготовления блюд из мяса и птицы;</p> <p>310- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд рыбы, мяса и птицы;</p> <p>311- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p>	<p>оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>У5-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У6- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У7- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p>	<p>кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПО3- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО4- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>ПО5- контроля безопасности и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>
--	--	--	--

	<p>312- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>313- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>314- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>315- варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>316- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>317- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>318- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой</p>		
--	---	--	--

	сложной горячей продукции;		
--	----------------------------	--	--

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

код компетенции	Этапы формирования компетенций (темы дисциплин)				
	Тема 1.1 Технология приготовления прозрачных супов	Тема 1.2 Технология приготовления пюреобразных супов	Тема 1.3 Технология приготовления национальных супов	Тема 2.1 Технология приготовления сложных горячих соусов.	Тема 3.1. Технология приготовления сложных блюд из овощей и круп.
ОК-1	+	+	+	+	+
ОК-2				+	
ОК-3	+	+	+		+
ОК-4			+		
ОК-5	+	+	+		
ОК-6				+	
ОК-7				+	
ОК-8			+		
ОК-9	+	+	+		+
ПК-3.1	+	+	+		
ПК-3.2				+	
ПК-3.3					+
	Тема 3.2 Технология приготовления сложных блюд из грибов	Тема 3.3 Технология приготовления сложных блюд из сыра, яиц и творога	Тема 4.1 Технология приготовления сложных блюд из рыбы	Тема 4.2 Технология приготовления сложных блюд из мяса	Тема 4.3 Технология приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы

ОК-1	+	+	+	+	+
ОК-2			+	+	
ОК-3	+	+			+
ОК-4					
ОК-5	+	+	+	+	
ОК-6					
ОК-7			+	+	
ОК-8	+	+			+
ОК-9			+	+	
					+
					+
ПК 3.3	+	+			
ПК 3.4			+	+	+

Раздел 2. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы

Междисциплинарный курс входит в состав профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» учебного плана специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», читается на 3 курсе на базе 9 класса.

Изучению материала междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» предшествуют освоение общепрофессиональных дисциплин: «Химия», «Микробиология, физиология питания и санитария», «Метрология и стандартизация», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства» «Теоретические основы товароведения», «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Технология продукции общественного питания», должны параллельно изучаться междисциплинарные курсы: «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», курсовой работой, учебной практикой и дипломной работой (ВКР), которые базируются на изучении данного междисциплинарного курса.

Раздел 3. Объем междисциплинарного курса в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся

Объем междисциплинарного курса составляет **460 часов**. Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с

педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет **312 часа**, в том числе:

лекции -	94 ч.
практические занятия-	109 ч.
лабораторная работа -	109 ч.
консультации -	1 ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – **147 ч.**

Форма промежуточной аттестации:

курсовая работа-	
экзамен -	4ч.

Раздел 4. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ п/п	Тема междисциплинарного курса	Всего академических	в том числе:					Самостоятельна я работа	Интерактивные формы проведения занятий	Форма текущего контроля успеваемости
			лекции	Семинар	Практически е занятия	Лабораторны е занятия	Консультаци и			
	1.Организация приготовления сложных супов. Тема 1.1. Технология приготовления прозрачных супов	34	6		8	8	-	12	Лекция-беседа	Тестирование. Разбор производственных ситуаций Решение задач
	Тема 1.2. Технология приготовления пюреобразных супов	34	6		8	8*	-	12	Лекция-дискуссия	Проведение опроса Разбор производственных ситуаций
	Тема 1.3. Технология приготовления национальных супов	34	6		8	8*	-	12	Презентация авторского блюда	Контрольная работа Разбор производственных ситуаций
	2.Организация приготовления сложных горячих соусов Тема 2.1. Технология приготовления сложных горячих соусов.	38	10		8	8*	-	12	Деловая игра в форме лабораторного практикум	Проведение опроса Тестирование Решение задач
	3.Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра Тема 3.1. Технология приготовления сложных блюд из овощей и круп	42	10		10	10*	-	12	Презентация авторского блюда	Проведение опроса Тестирование Решение задач
	Тема 3. 2. Технология приготовления сложных блюд из грибов	34	6		8	8	-	12	Лекция -беседа	Проведение опроса Тестирование Решение задач

Тема 3.3. Технология приготовления сложных блюд из сыра, яиц и творога	45	8		12	12*	-	13	Лекция-дискуссия	Проведение опроса Контрольная работа Решение задач
4. Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Тема 4.1. Технология приготовления сложных блюд из рыбы	58	12		14	14*	-	18	Презентация авторского блюда	Проведение опроса Решение задач
Тема 4.2. Технология приготовления сложных блюд из мяса	82	18		19	19*	-	26	Презентация авторского блюда	Проведение опроса Решение задач
Тема 4.3. Технология приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	58	12		14	14*	-	18	Презентация авторского блюда	Проведение опроса Решение задач
ИТОГО	460	94	-	109	109	1	147		
ЭКЗАМЕН И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ	4								КОНТРОЛЬ
ВСЕГО	460								

**Реализуется в форме практической подготовки*

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

№ п/п	Автор	Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения междисциплинарного курса	Выходные данные по стандарту	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ
I. Основная учебная литература				
1.	Богушева, В.И	Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие	Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 376 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037
2.	Васюкова, А.Т.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Москва: Дашков и К°, 2020. – 496 с	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781
3.	Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А., Алхасова Д.Р.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок учебное пособие	Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 181 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054
4.	Рагель С. И.	Технология приготовления пищи	Минск: РИПО, 2018. – 604 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505
5.	Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.03): учебное пособие	Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 265 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046
6.	Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд из рыбы (ПМ.03): учебное пособие	Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 225 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486048

II. Дополнительная литература

а) Дополнительная учебная литература

1.	Василенко, З.В	Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие	Минск: РИПО, 2019. – 273 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600126
2.	Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление супов и соусов (ПМ.03): учебное пособие	– Ростов-наДону: Феникс, 2018. – 196 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486043
3.	Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): учебное пособие	Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 275 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045
4.	Ратушный А.С., Баранов Б.А.	Технология продукции общественного питания: учебник	Москва: Дашков и К°, 2018. – 336 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162
5.	И.Злобнов, В.А.Цыганенко	Сборник рецептур и кулинарных изделий	ООО Издательство Арий М.: ИКТЦ " Лада", 2018 г.	«Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru

б) *Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов и кодексов РФ (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)*

	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/)
	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)
	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)
	Федеральный закон от 2 января 2000года 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (URL: http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=173383)
	1.ГОСТ ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. - ИПК. Издательство стандартов, 2001.

<p>2.ГОСТ Р 30602-97 Термины и определения</p> <p>3.ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания</p> <p>4.ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия</p> <p>5.ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.</p> <p>6.ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>7.ГОСТ Р 30494-96. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.</p> <p>8.ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.</p> <p>9.ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>10.ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p> <p>11. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 г. №1036 "Правила оказания услуг общественного питания".</p> <p>12.СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.</p> <p>13.СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p>	
в) Периодические издания	
1.	Научно-практический журнал «Гастроном»
2.	Научно-практический журнал «Мир ресторатора»
3.	Научно-практический журнал «Все для общепита в России»
4.	Научно-практический журнал «Реклама. Теория и практика»
5.	Научно-практический журнал «Кулинария»
6.	Научно-практический журнал «Я технолог»
г) Справочно-библиографическая литература	
	Васюкова А.Т. Справочник повара: учебное пособие, Москва: Дашков и К°, 2020 496 стр., https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781
	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	
	Скочилова М.С Роль и доля гостиничного бизнеса в системе туристического бизнеса: монография, https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=142368
е) Информационные базы данных(профильные)	

1.	http://www.frontback.ru/index.php
2.	http://www.magazine.horeca.ru/N-02.2009/65/
3.	http://www.restorante.com.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=23&Itemid=6
4.	http://www.soft-servis.ru/articles/article.php?id=87

Раздел 6. Перечень ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Для освоения междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» могут быть использованы материалы следующих аналитических интернет-сайтов:

1. <http://mir-restoratora.ru/> - Мир ресторатора
2. <http://www.pitportal.ru/director/10893.html> - Все для общепита в России
3. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
4. www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим. РУ
5. www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты

на каждый день и для праздничного стола.

6. <http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия
7. <http://foodis.ru/> -Общепит: информационный сайт

Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных, используемых при проведении практики

7.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

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

7.2. Перечень информационных справочных систем:

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

7.3. Перечень профессиональных баз данных:

1. <http://www.cooook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.
2. www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).
3. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
4. <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

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

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 учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

II. Учебный кулинарный цех (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20 «а», учебный корпус №3)

Перечень основного оборудования:

1. Производственные столы

2. Тепловое оборудование (пароконвектомат, электрические плиты, жарочные шкафы, и т. д.).

3. Весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические).

4. Холодильное оборудование (бытовой холодильник).

5. Механическое оборудование.

6. Производственный инвентарь и инструменты (ножи поварской тройки, доски промаркированные, набор ложек и вилок).

7. Кухонная и столовая посуда

III. Помещение для самостоятельной работы – помещение 4.2 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20 «а», учебный корпус №2)

– ***Перечень основного оборудования:***

– Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза – 10 ед.

Раздел 9. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС СПО Университет предусматривает в целях реализации компетентностного 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.

При реализации междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Традиционные образовательные технологии:

- лекции;
- практические занятия
- лабораторные работы, которые проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков по технологии приготовления сложных видов горячей кулинарной продукции, оформлению, отпуску и оценке качества. Обучающиеся приобретают навыки приготовления блюд и навыки самостоятельной работы с нормативной и технологической документацией, позволяющей вести расчет необходимого количества сырья для приготовления горячей кулинарной продукции.
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, работа с литературой.

2. Технологии проблемного обучения:

- практическое занятие в форме практикума – организация учебной работы, направленная на решение комплексной учебно-познавательной задачи, требующей от студента применения как научно-теоретических знаний, так и практических навыков;

3. Игровые технологии:

1. Деловая игра - моделирование различных ситуаций, связанных с выработкой и принятием совместных решений, обсуждением вопросов в режиме «мозгового штурма», реконструкцией функционального взаимодействия в коллективе и т.п.;

4. Технологии проектного обучения:

-информационный проект (презентация)– учебно-познавательная деятельность с ярко выраженной эвристической направленностью (поиск, отбор и систематизация информации о каком-то объекте, ознакомление участников проекта с этой информацией, ее анализ и обобщение для презентации более широкой аудитории).

5. Интерактивные технологии:

- лекция-беседа, лекция-дискуссия
- деловые игры в виде лабораторного практикума с элементами приготовления кулинарной продукции и её последующим бракеражем, разбором ситуаций, связанных с возможными дефектами готовой кулинарной продукции.
- дискуссии

- презентации приготовленной в учебной лаборатории продукции, разработанных авторских блюд;

6. Информационно-коммуникационные образовательные технологии:

-лекция-визуализация – изложение содержания сопровождается презентацией (демонстрацией учебных материалов, представленных в различных знаковых системах, в т.ч. иллюстративных, графических, аудио- и видеоматериалов);

-практическое занятие в форме презентации – представление результатов проектной или исследовательской деятельности с использованием специализированных программных сред.

Лист актуализации рабочей программы по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «22» сентября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой Макаев

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «29» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой Макаев