

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

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

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

Рабочая программа междисциплинарного курса

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ
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 холодной 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 холодной кулинарной продукции» размещена на официальном сайте www.dgunh.ru

Амирханова А.М. Рабочая программа междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» для специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Махачкала: ДГУНХ, 2020 г., 30с.

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

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 2020г., протокол № 10

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по междисциплинарному курсу, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
Ошибка! Закладка не определена.	
Раздел 2. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы	17
Раздел 3. Объем междисциплинарного курса с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) 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.....	19
Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения междисциплинарного курса	22
Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса	25
Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных, используемых при проведении практики.....	26
Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по междисциплинарному курсу	26
Раздел 9. Образовательные технологии.....	28
Лист актуализации рабочей программы междисциплинарного курса.....	30

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 холодной кулинарной продукции;
- выбирать различные способы приготовления оформления и сервировки сложной холодной кулинарной продукции;
- организовать технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции.

1.1. Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения междисциплинарного курса: «Технология приготовления сложной холодной 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 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.

1.2 Планируемые результаты обучения по междисциплинарному курсу

<i>Код и формулировка компетенции</i>	<i>Компонентный состав компетенции</i>		
	<i>Знать:</i>	<i>Уметь:</i>	<i>Иметь практический опыт:</i>
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 выразить 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	З2-методы и способы выполнения профессиональных задач;	У2-эффективно организовывать собственную деятельность и решать	

<p>профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности</p>	<p>профессиональные задачи.</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>33-сущность различных возможных производственных ситуаций, критерии их оценки.</p>	<p>У3-распознавать и оценивать опасности в стандартных и нестандартных ситуациях.</p>	
<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 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>З6-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>З7-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, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>З8-задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру, средства, методы, инновации в профессиональной деятельности.</p>	<p>У9-ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности; осуществлять самообразование</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>З9-наиболее эффективные способы решения различных производственных ситуаций в условиях частой смены технологий.</p>	<p>У10-применять профессиональные знания в условиях частой смены технологий.</p>	
<p><i>Профессиональные компетенции</i></p>			

<p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>3-1 ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок; 3-2 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; 3-3 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; 3-4 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; 3-5 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных</p>	<p>У1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной У-2 продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; У-3 проводить расчеты по формулам; У-4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд; У-5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; У-6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; У-7 оценивать качество и безопасность</p>	<p>ПО-1 разработки ассортимента сложных холодных блюд; ПО-2 расчета массы сырья и полуфабриката в для приготовления сложных холодных блюд; ПО-3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд; ПО-4 организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок; ПО-5 приготовления сложных холодных блюд с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО-5 сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; ПО-6 контроля качества и</p>
--	--	--	--

	<p>холодных закусок, требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок и заготовок для них;</p> <p>3-6 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд;</p> <p>3-7 температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>3-8 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд;</p> <p>3-9 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>3-10 методы сервировки, способы и</p>	<p>готовой холодной продукции различными методами;</p>	<p>безопасности сложных холодных блюд;</p>
--	--	--	--

	<p>температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>3-11 варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>3-12 требования к безопасности приготовления и</p> <p>310- варианты сочетаемости используемых ингредиентов;</p> <p>311- основные критерии оценки качества продуктов и готовых блюд;</p> <p>312- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>хранения готовых сложных холодных блюд, заготовок к ним;</p> <p>3-13 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>3-14 методы контроля безопасности</p>		
--	--	--	--

	продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции		
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	3-1 ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; 3-2 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; 3-3 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд при приготовлении сложных холодных блюд; 3-8 технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	У-1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной У-2 продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; У-3 проводить расчеты по формулам; У-4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд; У-5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;	ПО-1 разработки ассортимента сложных холодных блюд; ПО-2 расчета массы сырья и полуфабриката в для приготовления сложных холодных блюд; ПО-3 проверки качества продукта для приготовления сложных холодных блюд; ПО-4 организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд; ПО-5 приготовления сложных холодных блюд с использованием различных технологий,

	<p>3-9 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд;</p> <p>3-10 методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3-11 варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3-12 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>3-13 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p>	<p>У-6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;</p> <p>У-7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p>	<p>оборудования и инвентаря;</p> <p>ПОбсервировки, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>ПО-7 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;</p>
--	---	---	--

	<p>3-14 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3-15 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, и заготовок к ним;</p> <p>3-16 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>3-17 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>		
<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>3-1 ассортимент сложных холодных соусов;</p> <p>3-2 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>	<p>У-1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p>	<p>ПО-1 разработки ассортимента сложных холодных соусов;</p> <p>ПО-2 расчета массы сырья и полуфабриката в для</p>

	<p>приготовления соусов</p> <p>требования к качеству соусов и заготовок для них;</p> <p>3-3 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов;</p> <p>3-4 температурный и санитарный режим, правила приготовления соусов;</p> <p>3-5 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>3-6 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>3-7 правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>3-8 виды технологического оборудования и производственног</p>	<p>У-2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>У-3 проводить расчеты по формулам;</p> <p>У-4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>У-5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов</p> <p>У-6 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p>	<p>приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>ПО-3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>ПО-4 организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>ПО-5 приготовления сложных холодных соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>ПО-6 декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>ПО-7 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p>
--	--	---	--

	<p>о инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов; 3-9 технологию приготовления соусов; 3-10 варианты комбинирования различных способов приготовления соусов; 3-11 методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов; 3-12 варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; 3-13 заправки и соусы для холодных сложных блюдных блюд из рыбы, мяса и птицы; 3-14 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных соусов и заготовок к ним; 3-15 риски в области</p>		
--	---	--	--

	безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; 3-16 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции		
--	---	--	--

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

код компет енции	Этапы формирования компетенций (темы дисциплин)							
	Тема 1.1	Тема 1.2	Тема1.3	Тема2.1	Тема2.2	Тема2.3	Тема3.1	Тема3.2
	Организовать и проводить приготовление бутербродов и канапе	Технология приготовления легких холодных закусок	Технология приготовления сложных холодных блюд	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы	Приготовление сложных холодных блюд из мяса	Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной(домашней) птицы	Ассортимент и приготовление сложных холодных соусов	Способы оформления сложных холодными соусами

ОК-1	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-2				+	+	+	+	
ОК-3	+							+
ОК-4		+	+	+	+	+	+	
ОК-5	+						+	+
ОК-6	+			+	+	+		+
ОК-7	+		+					
ОК-8	+			+	+	+	+	+
ОК-9	+	+	+				+	+
ПК-2.1	+	+	+					
ПК-2.2				+	+	+		
ПК-2.3							+	+

Раздел 2. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы

Междисциплинарный курс входит в состав профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 холодной кулинарной продукции» предшествуют освоение общепрофессиональных дисциплин: «Химия», «Микробиология, физиология питания и санитария», «Стандартизация, сертификация, метрология», «Оборудование ПОП», «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 горячей кулинарной продукции», 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 **185 часов**. Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет **124 часа**, в том числе:

лекции -	31 ч.
практические занятия -	31 ч.
лабораторная работа -	62 ч.
Консультации -	1 ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – **60ч.**

Форма промежуточной аттестации:
экзамен

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:					Самостоятельная работа	Интерактивные формы проведения занятий	Форма текущего контроля успеваемости.
			лекции	Семинар	Практические занятия	Лабораторные занятия	Консультации			
	1.Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок Тема 1.1. Организовать и проводить приготовление бутербродов и канапе	24	4		4	8	-	8	Лекция-беседа	Тестирование. Разбор производственных ситуаций Решение задач
	Тема1.2. Технология приготовления легких холодных закусок	24	4		4	8*	-	8	Деловая игра	Проведение опроса Решение задач
	Тема 1.3. Технология приготовления сложных холодных блюд	22	4		4	8*	-	6	Презентация авторского блюда	Контрольная работа Разбор производственных ситуаций

<p>2. Организация и приготовление сложных холодных блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы и рыбы.</p> <p>Тема 2.1.</p> <p>Приготовление сложных холодных блюд из рыбы</p>	24	4		4	8*	-	8	Презентация авторского блюда	Проведение опроса Решение задач
<p>Тема 2. 2.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из мяса</p>	22	4		4	8*	-	6	Презентация авторского блюда	Проведение опроса Контрольная работа Решение задач
<p>Тема 2.3.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	26	4		4	8*	-	10	Презентация авторского блюда	Проведение опроса Решение задач
<p>3. Организация и приготовление сложных холодных соусов</p> <p>Тема 3.1 Ассортимент и приготовления сложных холодных соусов</p>	24	4		4	8	-	8	Лекция - дискуссия	Проведение опроса Тестирование Решение задач

Тема 3.2. Способы оформления сложными холодными соусами	18	3		3	6*	-	6	Деловая игра в форме лабораторного практикума	Проведение опроса Тестирование Решение задач
ИТОГО	185	31	-	31	62	1	60		
ЭКЗАМЕН									КОНТРОЛЬ
ВСЕГО	185								

**Рекомендуется 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 междисциплинарног о 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.	ttps://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-на- Дону : 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.Цыганенк о	Сборник рецептов и кулинарных изделий	ООО Издательство Арий М.: ИКТЦ " Лада", 2018 г.	«Университетс кая 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. 2.ГОСТ Р 30602-97 Термины и определения 3.ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания 4.ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия 5.ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования 6.ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. 7.ГОСТ Р 30494-96. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях. 8.ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

	<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»
з) 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

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

Для освоения междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной холодной 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

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.coook.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 холодной 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 холодной 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 холодной 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 холодной 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 «22» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой Макаев