

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

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

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация – Техник-технолог

Форма обучения-очная

Махачкала – 2020

УДК 347.71(075)

ББК У9(2)42я

Составитель – Магомедова Асият Магомедовна, преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

Внутренний рецензент – Хасбулатова Барият Меджидовна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Маркетинг и коммерция» 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 Фейзутдинович.

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

Магомедова А.М. Рабочая программа междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация «Техник-технолог» – Махачкала: ДГУНХ, 2020 г.- 24 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 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 Атаевой Т.А.

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

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по междисциплинарному курсу «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».....	4
Раздел 2. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы.....	12
Раздел 3. Объем междисциплинарного курса с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), на самостоятельную работу обучающихся и форму промежуточной аттестации.....	13
Раздел 4. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	15
Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения междисциплинарного курса.....	19
Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса.....	20
Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных	21
Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по междисциплинарному курсу.....	21
Раздел 9. Образовательные технологии	23
Лист актуализации рабочей программы междисциплинарного курса	24

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине.

Целью междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в организации процесса приготовления, и приготовление полуфабрикатов для холодной и горячей кулинарной продукции, проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Задачами данного междисциплинарного курса являются:

- знание ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных горячих и холодных блюд
- знание способов расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- знание методов обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- умение выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления полуфабрикатов для сложной горячей и холодной продукции;
- умение оценивать качество и безопасность готовых полуфабрикатов для холодной/горячей кулинарной продукции различными методами.

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

Код компетенции	Формулировка / Наименование 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 нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	Профессиональные компетенции
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

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 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,	З2-методы и способы выполнения	У2-эффективно организовывать собственную деятельность и	

<p>выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>профессиональных задач; составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности</p>	<p>решать профессиональные задачи.</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>З3-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>З4-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>З5-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 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>З10- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд, З11- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени. З12- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. З13- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса. З14- правила охлаждения и замораживания</p>	<p>У11- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.</p>	<p>ПО1- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.</p>

	подготовленных полуфабрикатов из мяса.		
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	315- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд. 316- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд. 317- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени. 318- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.	У12- принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. У13- проводить расчеты по формулам.	ПО2-иметь практически й опыт: - расчета масса мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов. ПО3- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	319- правила оформления заказа на продукты со склада и приёмы продуктов со склада и от поставщиков.	У14- выбирать различные способы и приёмы подготовки птицы, для сложных блюд. У15- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и	ПО4- контроля качества и безопасност и подготовлен ного мяса, домашней птицы.

	<p>320- требования к качеству домашней птицы.</p> <p>321- требования к безопасности хранения домашней птицы в охлажденном и мороженном виде.</p> <p>322-способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы.</p>	<p>хранении домашней птицы.</p>	<p>ПО5-методы определения их качества.</p> <p>ПО6-методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.</p>
--	---	---------------------------------	--

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

<i>Код компетенции</i>	<i>Этапы формирования компетенций</i>							
	Тема 1	Тема 1.2	Тема 1.3	Тема 1.4	Тема 1.5	Тема 1.6	Тема 1.7	Тема 2
	Классификация пищевая ценност, требования к качеству мяса из говядины.	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из свинины	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса баранины, тушек ягнят	Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов	Технология приготовления рубленых полуфабрикатов	Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов.	Подготовка и приготовление рыбы и нерыбных морепродуктов для сложной кулинарной продукции

ОК-1	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-2	+	+	+	+				
ОК-3	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-4		+	+	+	+	+	+	+
ОК-5		+						+
ОК-6	+	+	+	+	+	+	+	
ОК-7		+	+	+				
ОК-8		+	+		+	+	+	+
ОК-9		+		+		+	+	+
ПК1.1.	+	+	+	+	+	+	+	
ПК 1.2								+
ПК 1.3								

Код компетенции	Этапы формирования компетенций							
	Тема 2.1 Классификация, пищевая ценность рыбного сырья и нерыбных морепродуктов	Тема 2.2 Технология обработки рыбы Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы	Тема 2.3 Технология приготовления рыбных полуфабрикатов для варки	Тема 2.4 Технология приготовления рыбных полуфабрикатов для жарки	Тема 2.5 Технология приготовления рыбной котленной массы и полуфабрикатов	Тема 2.6 Правила сбора и использования рыбных пищевых отходов	Тема 3. Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Тема 3.1 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из домашней птицы
ОК-1	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-2	+	+	+	+				
ОК-3	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-4		+	+	+	+	+	+	+
ОК-5		+						+
ОК-6	+	+	+	+	+	+	+	
ОК-7	+	+	+	+	+	+		
ОК-8		+					+	+

ОК-9		+		+		+	+	+
ПК1.1.		+		+		+		+
ПК 1.2	+	+	+	+	+	+		+
ПК 1.3							+	+

Код компетенции	Этапы формирования компетенций							
	Тема 3.2 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса птицы	Тема 3.3 Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов птицы	Тема 3.4 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из дичи и кролика					
ОК-1	+	+	+					
ОК-2	+	+	+					
ОК-3	+	+	+					
ОК-4		+	+					
ОК-5		+						
ОК-6	+	+	+					
ОК-7		+	+					
ОК-8		+	+					
ОК-9		+						
ПК1.1.								
ПК 1.2								
ПК 1.3	+	+	+					

Раздел 2. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы

Междисциплинарный курс «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» относится к профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и является частью учебного плана специальности.

Междисциплинарный курс «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» изучается одновременно со следующими дисциплинами профессионального цикла: «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», «Технология продукции общественного питания». Изучение данных дисциплин позволит обучающимся лучше освоить курс, профессиональные компетенции, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, правила техники безопасности, производственной санитарии, приоритеты в сфере производства продукции питания, систему товародвижения на предприятиях питания, области развития потребительского рынка, состав и потребительские свойства продуктов, потребности в незаменимых факторах питания для различных контингентов населения и возможность дифференцировано подходить к использованию продуктов.

Междисциплинарный курс «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» необходим обучающемуся для освоения в 5-6 семестрах следующих дисциплин: «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» и предшествует учебным практикам по ПМ02 и ПМ03.

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 и форма промежуточной аттестации.

Объем дисциплины в академических часах составляет	<u>282</u> часа.
Очная форма обучения	
Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет	<u>188</u> часов,
в том числе: лекции –	<u>68</u> ч.
практические занятия –	<u>68</u> ч.
лабораторные занятия –	<u>52</u> ч.
Количество академических часов, выделенных на групповую консультацию обучающихся в течение семестра	
Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся	<u>93</u> ч.
Формы промежуточной аттестации:	
1 семестр – дифференцированный зачет	
2 семестр- экзамен	<u>1</u> ч.

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

№ п/п	Тема междисциплинарного курса	Всего академических часов	В т. ч.:							Форма текущего контроля успеваемости.
			Лекции	Семинары	Практические занятия	Лабораторные занятия	Консультации	Иные аналогичные занятия	Самостоятельная работа	
1.	Раздел 1. Классификация пищевая ценность, требования к качеству мяса из говядины	16	2		4	2	-	-	8	Проведение опроса Тестирование Разбор производственных ситуаций
2.	1.2 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из свинины	16	4		4	2	-	-	6	Проведение опроса Деловая игра в форме лабораторного практикума Решение задач
3.	1.3 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из баранины, тушек ягнят	16	4		4	2		-	6	Деловая игра Решение задач Презентация авторского блюда
4.	1.4 Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов*	18	4		4	4*			6	Проведение опроса Разбор производственных ситуаций Тестирование

										Разбор производственных ситуаций
5.	1.5 Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов	16	4		4	4	-	-	4	Тестирование Решение задач Разбор производственных ситуаций
6.	1.6 Технология приготовления рубленых полуфабрикатов	14	2		4	4			4	Проведение опроса Тестирование Решение задач
7.	1.7 Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов	14	4		2	4	-	-	4	Проведение опроса Тестирование Разбор производственных ситуаций
8.	Раздел 2. Подготовка и приготовление рыбы и нерыбных морепродуктов для сложной кулинарной продукции*	15	4		4	2*	-	-	5	Проведение опроса Тестирование Разбор производственных ситуаций
9.	2.1 Классификация, пищевая ценность рыбного сырья и нерыбных морепродуктов	15	4		4	2			5	Тестирование Типовые задачи Проведение опроса
10.	2.2 Технология обработки рыбы Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы	15	4		4	2			5	Тестирование Типовые задачи Проведение опроса

11.	2.3 Технология приготовления рыбных полуфабрикатов для варки	14	4		4	2			4	Тестирование Типовые задачи Проведение опроса
12.	2.4 Технология приготовления рыбных полуфабрикатов для жарки	13	4		4	2			3	Проведение опроса Тестирование Разбор производственных ситуаций
13.	2.5 Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов	14	4		2	2			6	Тестирование Типовые задачи Проведение опроса
14.	2.6 Правила сбора и использования рыбных пищевых отходов	9	2		2	2			3	Тестирование Типовые задачи Проведение опроса
15.	Тема3 Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	18	4		4	4			6	Тестирование Типовые задачи Проведение опроса
16.	3.1 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из домашней птицы	18	4		2	4			8	Тестирование Типовые задачи Проведение опроса
17.	3.2 Технология приготовления	14	4		4	2*			4	Проведение опроса Тестирование

	полуфабрикатов из мяса птицы*									Разбор производственных ситуаций
18.	3.3 Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов птицы	11	2		4	2			3	Проведение опроса Тестирование Разбор производственных ситуаций
19.	3.4 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из дичи и кролика	16	4		4	4			4	Тестирование Типовые задачи Проведение опроса
	Итого за семестр:	282	68		68	52			93	
	Дифференцированный зачет	-								Контроль
	Экзамен								1	Контроль
	Всего:								282	

*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 МДК	Выходные данные	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/адрес доступа
<i>I. Основная учебная литература</i>				
1.	Мезенцева Г. В.	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие	Воронеж : Воронежский государственный инженерных технологий, 2015. – 185 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=601542
2.	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
3.	Рагель, С.И.	Технология приготовления пищи : учебное пособие	Минск : РИПО, 2018. – 604 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505
4.	С. В. Стадников а, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева	Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы: лабораторный практикум	Оренбургский государственный университет. – Оренбург Университет, 2014. – 154 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259359
<i>II. Дополнительная литература</i>				
<i>а) Дополнительная учебная литература</i>				
1.	Васюкова А. Т.	Справочник повара : учебное пособие	Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 265 с. Москва: Дашков и К°, 2018. – 496 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781
2.	Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд из рыбы	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 225 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486048
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
<i>Б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов , кодексов РФ</i>				
	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) https://legalacts.ru/doc/gost-r-50762-2007-natsionalnyi-standart-rossiiskoi-federatsii/	
	Федеральный закон от 2 января 2000года 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/	
<i>В) Периодические издания</i>		
1.	Научно-практический журнал «Общепит: бизнес и искусство»	
2.	Научно-практический журнал «Вопросы питания»	
3.	Научно-практический журнал «Питание и общество»	
<i>Г) Справочно-библиографическая литература</i>		
1.	Мирошниченко, И. В. Поварское и кулинарное дело. Конспект лекций : учебное пособие / И. В. Мирошниченко. – Москва : А-Приор, 2011. – 158 с. – (Конспект лекций). – Режим доступа: по подписке. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=75498	
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	
<i>Д) Научная литература</i>		
1.	Скочилова М.С.	Роль и доля гостиничного бизнеса в системе туристического бизнеса: монография. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=142368
<i>Е) Первоисточники</i>		
<i>Ж) Информационные базы данных(профильные)</i>		
1.	Автоматизированные системы учета на предприятиях ресторанного бизнеса.: https://www.rea.ru/ru/org/cathedries/pitkaf/Documents/Презентации/АСУнаИРБ.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 междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» могут быть использованы материалы следующих аналитических интернет-сайтов:

1. <http://mir-restoratora.ru/> - Мир ресторатора
2. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
3. <http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия
4. <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд
5. <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 - Windows 10 Professional;

- Антивирус Kaspersky Endpoint 10;
- Microsoft Office Professional.
- Windows 10 Professional
- VLC Media player
- Adobe Acrobat Reader

7.2. Перечень информационных справочных систем

- Справочная правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>;
- Информационно-правовая система «Законодательство России»
<http://pravo.gov.ru/ips/>
- Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»
<http://kodeks.systecs.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 – Режим доступа: 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 междисциплинарному курсу

Для преподавания междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» используются следующие специализированные 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 учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

2. 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

Для освоения и закрепления профессиональных дисциплин для студентов предусмотрены помещения для самостоятельной работы- аудитории 4.1 и 4.2, находящиеся по адресу: Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2

3. 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.

4. 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 междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Традиционные образовательные технологии:

- информационная лекция
- практическое занятие
- лабораторная работа

2. Игровые технологии:

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

3. Интерактивные технологии:

- деловые игры в форме лабораторного практикума с элементами приготовления полуфабрикатов и их последующим бракеражем, разбором производственных ситуаций, презентация полуфабрикатов, приготовленных в учебной лаборатории.

Лист актуализации рабочей программы междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «22» сентября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой *Машур*

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «29» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой *Машур*