

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 СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация – Техник-технолог

Формы обучения – очная

Махачкала – 2020

УДК620.2

ББК30.69

Составитель – Мустафаева Каният Камаловна, кандидат технических наук, доцент кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

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

Внешний рецензент – Омаров Магомед Мангуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «ДГТУ»

Представитель работодателя – Дарбишева Асият Магомедовна, к.т.н., начальник производства сети супермаркетов «Зеленое яблоко»

Рабочая программа междисциплинарного курса «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» 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 сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» размещена на официальном сайте www.dgunh.ru

Мустафаева К.К. Рабочая программа междисциплинарного курса «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация «Техник-технолог». – Махачкала: ДГУНХ, 2020 г. – 23 с.

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

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	4
Раздел 2.	Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы	14
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 формы промежуточной аттестации	14
Раздел 4.	Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	14
Раздел 5.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения междисциплинарного курса	18
Раздел 6.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса	19
Раздел 7.	Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных	20
Раздел 8.	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по междисциплинарному курсу	21
Раздел 9.	Образовательные технологии	22
	Лист актуализации рабочей программы междисциплинарного курса	23

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по междисциплинарному курсу

Целью изучения междисциплинарного курса «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является усвоение теоретических знаний и практических навыков в организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Задачами данного междисциплинарного курса являются:

- ознакомление обучающихся с ассортиментом и разработкой сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- формирование знаний об организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- изучение процессов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ознакомление с методами оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- обучение методам контроля качества и безопасности готовой продукции;

1.1 Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», 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 и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с

	коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.2. Планируемые результаты обучения по междисциплинарному курсу.

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	знать:	уметь:	иметь практический опыт:
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ			
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	З2-методы и способы	У2-эффективно организовывать	

<p>собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>выполнения профессиональных задач; составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности</p>	<p>собственную деятельность и решать профессиональные задачи.</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>ЗЗ-сущность различных возможных производственных ситуаций, критерии их оценки.</p>	<p>УЗ-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</p>	<p>У5-применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	

	профессионально й деятельности.		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	З6-средства установления контакта в коллективе и с потребителями.	У6-выполнять производственные задачи в коллективе и в команде, У7-эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	З7-приемы работы в команде, методы достижения наилучшего результата в профессионально й деятельности.	У8-нести 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.	З8-задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру, средства, методы, инновации в профессионально й деятельности.	У9-ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности; осуществлять самообразование.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	З9-наиболее эффективные способы решения различных производственных ситуаций в	У10-применять профессиональные знания в условиях частой смены технологий.	

	условиях частой смены технологий.		
<i>Профессиональные компетенции</i>			
ПК-4.1: Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	310– ассортимент сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 312– характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 33– требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	У11– органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; У2– принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	ПО1– разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; ПО2– организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; ПО3– приготовлен

			ия сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
ПК-4.2: Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	314- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 315–основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 33–методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных	У12– принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; У13– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	ПО4– приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО5– оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности и готовой продукции

	отделочных полуфабрикатов; 316– температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительным и ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;		
ПК-4.3: Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	317– температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных	У14– определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой	ПО6– приготовлен ия сложных хлебобулочн ых, мучных кондитерски х изделий и использован ие различных технологий, оборудовани

	<p>полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительным и ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 315–виды технологического оборудования и производственног о инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 316–технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>продукции различными методами; У15– применять коммуникативные умения;</p>	<p>я и инвентаря; ПО7– оформления и отделки сложных хлебобулочн ых, мучных кондитерски х изделий; контроля качества и безопасност и готовой продукции;</p>
--	--	---	--

<p>ПК-4.4: Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>318– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; 318–технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами ; 319–требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении</p>	<p>У16– выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; У17– определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>ПО8– оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности и готовой продукции; ПО9– организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; ПО10– изготовлению различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными и полуфабрикатами;</p>
--	---	--	---

	<p>СЛОЖНЫХ хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и СЛОЖНЫХ отделочных полуфабрикатов</p>		
--	---	--	--

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

Код компетенции	Этапы формирования компетенций					
	Тема 1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	Тема 2. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Тема 3. Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Тема 4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	Тема 5. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	Тема 6. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
ОК-1	+	+	+	+	+	+
ОК-2	+	+	+	+	+	+
ОК-3	+	+	+	+	+	+
ОК-4	+	+	+	+	+	+
ОК-5	+	+	+	+	+	+
ОК-6	+	+	+	+	+	+
ОК-7	+	+	+	+	+	+
ОК-8	+	+	+	+	+	+
ОК-9	+	+	+	+	+	+
ПК-4.1	+	+	+	+	+	+
ПК-4.2	+	+	+	+	+	+
ПК-4.3				+	+	+

ПК-4.4					+	+
--------	--	--	--	--	---	---

Раздел 2. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы

Междисциплинарный курс «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» относится к профессиональному модулю ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и является частью учебного плана специальности. Междисциплинарный курс читается на 4 курсе и носит теоретический и практический характер в получении обучающимися теоретических знаний и практических навыков в организации процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Междисциплинарный курс «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» базируется на следующих дисциплинах профессионального цикла: «Химия», «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», «Метрология и стандартизация», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов и сырья». Изучение предшествующих дисциплин позволит обучающимся лучше освоить курс, профессиональные компетенции, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, систему товародвижения на предприятиях, занимающихся выпуском данного вида продукции, состав и потребительские свойства хлебобулочных изделий. Курс изучается параллельно со следующими междисциплинарными курсами: «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», «Управление структурным подразделением организации», предшествует производственным практикам по профилю специальности ПП 05.01 и ПП 06.01., и необходим для выполнения выпускной квалификационной работы.

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 формы промежуточной аттестации

Объем междисциплинарного курса в академических часах составляет 192 часа.

Очная форма обучения

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет 128 часов,

в том числе: лекции –	<u>48</u> ч.
практические занятия –	<u>32</u> ч.
лабораторные занятия –	<u>48</u> ч.
Количество академических часов, выделенных на групповую консультацию обучающихся в течение семестра	<u>1</u> ч.
Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся	<u>63</u> ч.
Формы промежуточной аттестации:	
2 семестр – 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 дисциплины	Всего академических часов	в том числе:							Интерактивные формы проведенных занятий	Форма текущего контроля успеваемости.
			Лекции	Семинар	Практические занятия	Лабораторные занятия	Консультации	Иные аналогичные занятия	Самостоятельная работа		
1.	Тема 1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	28	6		4	8			10		Проведение опроса; Тестирование; Решение практических задач;
2..	Тема 2. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	32	8	-	6	8	-	-	10		Проведение опроса; Тестирование; Контрольная работа;
3.	Тема 3. Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов*	33	8	-	6	8*	-	-	11	Деловая игра	Проведение опроса; Тестирование; Деловая игра в форме лабораторного практикума Решение практических задач
4.	Тема 4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных	32	8	-	6	8	-	-	10		Проведение опроса; Тестирование; Решение практических задач

	кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.											
5.	Тема 5. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. *	36	10		6	8*			12	Деловая игра	Проведение опроса; Тестирование; Деловая игра в форме лабораторного практикума Решение практических задач	
6.	Тема 6. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	30	8	-	4	8	-	-	10		Проведение опроса; Тестирование; Решение практических задач	
Итого по дисциплине:		191	48	-	32	48	-	-	63			
Групповая консультация обучающихся в течение семестра		1										
Экзамен (групповая консультация перед промежуточной аттестацией, экзамен)												Контроль
Всего:		192										

*Реализуется в форме практической подготовки

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

<i>№ п/п</i>	<i>Автор</i>	<i>Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК</i>	<i>Выходные данные</i>	<i>Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/адрес доступа</i>
<i>I. Основная учебная литература</i>				
1.	Апет Т. К.	Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие	Минск: РИПО, 2016	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=599895
2.	Якутина Т.А., Турова Т.И., Клименко Н.Н	Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08): учебное пособие	Ростов-на-Дону Феникс, 2018. – 376 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=486053
3.	Рагель, С.И.	Технология приготовления пищи	Минск: РИПО, 2018. – 604 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505
4.	Чижикова, О. Г.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 178 с.	https://urait.ru/book/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-423384
<i>II. Дополнительная литература</i>				
<i>а) Дополнительная учебная литература</i>				
1.	Асмолова Е.В	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 133 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=601388
2.	Александровский С. А.	Материально-сырьевые расчеты пищевых производств: учебное пособие	Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2012. – 132 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=258706
3.	Т., Куликов Д., Волошин Е.	Научные основы производства продуктов питания: учебное пособие	Оренбургский государственный университет, 2012, 121 стр	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=259286
<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/	
В) Периодические издания		
1.	Научно-практический журнал «Общепит: бизнес и искусство»	
2.	Журнал «Хлебопечение России» https://roshleb.com/jurnal1.html	
3.	Журнал «кондитерское и хлебопекарное производство» https://www.breadbranch.com/magazine/archive/rub/101.html	
Г) Справочно-библиографическая литература		
1.	Энциклопедия пекаря. Современные технологии и нормативы https://ruskieknigi.info/kylinariy/22621-jenciklopedija-pekarja-sovremennye-tehnologii-i-normativy.html	
2.	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания https://ruskieknigi.info/kylinariy/9452-sbornik-receptur-muchnyh-konditerskih-i-bulochnyh-izdeliy-dlya-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya.html	
Д) Научная литература		
1.	Скочилова М.С.	Роль и доля гостиничного бизнеса в системе туристического бизнеса: монография, https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=142368
Е) Первоисточники		
1.	Хлеб всему голова https://kedem.ru/history/hleb-vsemu-golova/	
Ж) Информационные базы данных(профильные)		
1.	Автоматизированная система планирования и контроля загрузки производственных линий на хлебокомбинате https://khlebprod.ru/350-zhurnaly-2020/7-20/4234-avtomatizirovannaya-sistema-planirovaniya-i-kontrolya-zagruzki-proizvodstvennykh-linij-na-khlebokombinate	

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 сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» могут быть использованы материалы следующих аналитических интернет-сайтов:

1. Журнал "Хлебопекарный & Кондитерский ФОРУМ" <https://bac-forum.ru/pages/archiv.html>
2. Сфера: Кондитерская и хлебопекарная промышленность <https://sfera.fm/editions/konditerskaya/>.
3. Кухни мира. Сайт о гастрономическом туризме. <https://dksovr.ru/poleznye-sovety/sorta-i-vidy-hleba-klassifikatsiya-hleba-v-mire.html>
4. Хлебобулочные изделия. Госстандарт <http://gosstandart.info/produkty-pitaniya/hlebobulochnye-izdeliya/>
5. Общепит: информационный сайт <http://foodis.ru/>

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.systems.ru>

7.3. Перечень профессиональных баз данных

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

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

Для преподавания междисциплинарного курса «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» 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 кондитерский цех (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20 «а», учебный корпус №3)

Перечень основного оборудования:

1 Учебный кондитерский цех

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

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

6. Кухонная и столовая посуда

7. Электрические плиты, электрофритюрница, электропароварка, электрочайник, микроволновая печь

8. Механическое оборудование (электрическая мясорубка, электромиксер)

9. Весы настольные

10. Шкаф холодильный (среднетемпературный)

11. Инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления кондитерских блюд в достаточном количестве

12. Столовая посуда для сервировки и отпуска блюд

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 МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» 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 хлебобулочных и мучных изделий и их последующим бракеражем, разбором производственных ситуаций, презентация продукции, приготовленной в учебной лаборатории.

**Лист актуализации рабочей программы междисциплинарного курса
«Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий**

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «22» сентября 2020г. № 2

Зав. кафедрой Макарь

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «20» мая 2021г. № 10

Зав. кафедрой Макарь