

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 ХОЛОДНЫХ И
ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»**

**Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Квалификация – Техник-технолог

Форма обучения - очная

Махачкала – 2020

Составитель – Загирова Мадина Славиковна, преподаватель 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 холодных и горячих десертов» 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 холодных и горячих десертов» размещена на официальном сайте www.dgunh.ru

Загирова М.С. Рабочая программа междисциплинарного курса «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. – Махачкала: ДГУНХ, 2020. – 23с.

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 сложных холодных и горячих десертов».....	4
Раздел 2. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы.....	11
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.....	12
Раздел 4. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	12
Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения междисциплинарного курса	16
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 дисциплины.....	23

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по междисциплинарному курсу

Целью изучения междисциплинарного курса «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Задачами данного междисциплинарного курса являются:

- формирование знаний об организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- изучение процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- овладение технологическими знаниями и практическими умениями, необходимыми в профессиональной деятельности;
- ознакомление с методами оформления сложных холодных и горячих десертов;
- обучение методам контроля качества и безопасности готовой продукции;
- воспитание средствами культуры питания, понимания значимости соблюдения всех технологических режимов и соблюдение рецептур на качество блюд; знакомство с историей развития кулинарии, эволюцией кулинарных идей.

1.1. Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения междисциплинарного курса: «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

Общие компетенции (ОК):

<i>код компетенции</i>	<i>Формулировка/Наименование компетенции</i>
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 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2 Планируемые результаты обучения по междисциплинарному курсу

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	знать:	уметь:	иметь практический опыт:
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	З1 – ассортимент сложных холодных и горячих десертов;	У1 – использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	З2 – основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.	У2 – органолептически оценивать качество продуктов;	

качество.			
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	33 – органолептически й метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.	У3 – оценивать качество и безопасность готовой продукции;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	34 – методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; 35 – технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; 36 – технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	У4 – принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов.	

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>37 – актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</p>	<p>У5 – оформлять документацию.</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>38 – требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; 39-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p>	<p>У6 – расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; У7- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>310 – варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; 311 – варианты сочетания основных продуктов с дополнительным и ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</p>	<p>У8 – приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; У9- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и</p>	<p>312 – варианты оформления и технику декорирования</p>	<p>У10 – расчета массы сырья для приготовления холодного и</p>	

<p>личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>сложных холодных и горячих десертов; 313- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 314- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p>	<p>горячего десерта;</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>315- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; 316- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>У11- контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление</p>	<p>317- правила охлаждения и замораживания основ для</p>	<p>У12- использовать различные способы и приемы приготовления</p>	<p>ПО1 - в приготовление сложных холодных</p>

<p>сложных холодных десертов.</p>	<p>приготовления сложных холодных десертов; 318- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.</p>	<p>сложных холодных десертов; У13- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов.</p>	<p>десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО2 – в приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; ПО 3- в контроле качества и безопасности и готовой продукции;</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>319- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; 320- варианты оформления и технику декорирования</p>	<p>У14- использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; У15- принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов.</p>	<p>ПО4 - в приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО5– в приготовление отделочных видов теста для сложных</p>

	горячих десертов.		горячих десертов; оформления и отделки сложных горячих десертов; ПО6– в контроле качества и безопасности и готовой продукции.
--	-------------------	--	---

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. Ассортимент десертов и организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.	Тема 2. Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	Тема 3. Технология приготовления желированных холодных десертов.	Тема 4. Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.
ОК 01.	+	+	+	+
ОК 02.	+	+	+	+
ОК 03.	+	+	+	+
ОК 04.	+	+	+	+
ОК 05.	+	+	+	+
ОК 06.	+	+	+	+
ОК 09.	+	+	+	+
ПК 5.1.	+	+	+	+
ПК 5.2.				

<i>код компетенции</i>	<i>Этапы формирования компетенций</i>			
	Тема 5. Общие правила приготовления горячих десертов.	Тема 6 Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада.	Тема 7 Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	Тема 8 Технологический процесс приготовления десертов из мягкого сыра, творогом. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, сервировка и подача десертов.
ОК 01.	+	+	+	+
ОК 02.	+	+	+	+
ОК 03.	+	+	+	+
ОК 04.	+	+	+	+
ОК 05.	+	+	+	+
ОК 06.	+	+	+	+
ОК 09.	+	+	+	+
ПК 5.1.				+
ПК 5.2.	+	+	+	+

Раздел 2. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы

Междисциплинарный курс «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» относится к профессиональным модулям профессионального цикла учебного плана по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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 холодных и горячих десертов.

Междисциплинарный курс «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» базируется на следующих дисциплинах: «Химия», «Товароведение продовольственных товаров», «Стандартизация,

метрология», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Междисциплинарный курс «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» изучается параллельно со следующими дисциплинами «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Управление структурным подразделением организации» и 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 в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Объем междисциплинарного курса в академических составляет 168 часов.
Очная форма обучения

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет 112 часов,
в том числе: лекции – 48 ч.

практические занятия – 32 ч.

лабораторные занятия – 32 ч.

Количество академических часов, выделенных на групповую консультацию обучающихся в течение семестра 1

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся 55 ч.

Формы промежуточной аттестации:

2 семестр – экзамен

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

№ П/ П	Тема междисциплина рного курса	Всего академических	в том числе занятия семинарского типа:								Форма текущего контроля усвояемости. Форма промежуточно й аттестации
			лекции	Семинар	Практичес	Лаборатор ные	Консульта ции	Иные аналогичны	Самостоят ельная	Интеракти вные формы	
1.	Ассортимент десертов и организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.	20	6	-	4	4	-	-	5		Проведение опроса Тестирование Разбор производственных ситуаций
2.	Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	20	6	-	4	4	-	-	5		Проведение опроса Тестирование Разбор производственных ситуаций Выполнение лабораторной работы
3.	Технология приготовления железированных	21	6	-	4	4			5		Тестирование Разбор производственных ситуаций Выполнение лабораторной работы

	ХОЛОДНЫХ десертов.										
4.	Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. *	21	6	-	4	4*	-	-	8		Проведение опроса Тестирование Разбор производственных ситуаций Выполнение лабораторной работы
5.	Общие правила приготовления горячих десертов.	20	4	-	2	2	-	-	7		Тестирование Разбор производственных ситуаций Выполнение лабораторной работы
6.	Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада.	22	8	-	6	6	-	-	9		Разбор производственных ситуаций Выполнение лабораторной работы Комплект тематик для реферата
7.	Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. *	22	6	-	4	4*	-	-	8		Проведение опроса Тестирование Разбор производственных ситуаций

8.	Технологический процесс приготовления десертов из мягкого сыра, творогом. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, сервировка и подача десертов.	22	6	-	4	4	-	-	8		Контрольная работа Разбор производственных ситуаций Выполнение лабораторной работы Комплект тематик для реферата
	Итого:	168	48	0	32	32	1	0	55		Контроль
	Экзамен										
	Всего:	168									

*Реализуется в форме практической подготовки

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

№	Автор	Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Выходные данные	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/адрес доступа
I. Основная учебная литература				
1.	Пасько О. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания Лабораторный практикум	2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО, 2017	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-437750
2.	Размыслович Г. П., Якубовская С. И.	Кондитерское дело: учебное пособие	Минск : РИПО, 2020. – 521 с	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=599797
3.	Пичугина О.В., Богачева А.А., Клименко Н.Н.	Приготовление сладких блюд и напитков: учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055
4.	Василенко З. В. , Болашенко Т. Н.	Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие	Минск: РИПО, 2018. – 273 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=600126
5.	Рагель, С.И.	Технология приготовления пищи	Минск: РИПО, 2018. – 604 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505
II. Дополнительная литература				
А) Дополнительная учебная литература				
1.	Пасько О. В., Бураковская	Технология продукции общественного питания	Москва : Издательство	https://urait.ru/book/de/471424

	Н. В., Автюхова О. В		Юрайт, 2018. — 203 с. — (Профессион альное образование) .	
2.	Здобнов А.И., Цыганенко В.А.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания	Москва: Дашков и К°, 2018. – 208 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078
3.	Шапкарина А. И. , Минаева С. В. , Янпольская Н. А.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: учебное пособие	Учебная литература для вузов Воронежски й государствен ный университет инженерных технологий, 2017 Объем: 185 стр.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=482027
4.	Пасько О. В., Бураковская Н. В	Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования	Москва : Издательство Юрайт, 2018 — 179 с. — (Профессион альное образование) . — ISBN 978-5- 534-07847-3.	https://urait.ru/bcode/471819
5.	Н. Г. Кульнева , В. А. Голыбин , Ю. И. Послед ова, В. А. Федорук .	Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования	— Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 141 с. — (Профессион альное образование)	https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-praktikum-475712

6.	Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н.	Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник.	Москва: Дашков и К°, 2018. – 520 с	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116072
Б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов, кодексов РФ				
1.	Постановление Правительства РФ от 15-08-97 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136301/)			
2.	Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (URL: http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=115031)			
3.	Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом 26 Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст)			
4.	Федеральный закон от 2 января 1999 года 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (URL: http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=173383)			
В) Периодические издания				
1	Научно-практический журнал «Общепит: бизнес и искусство»			
2	Научно-практический журнал «Вопросы питания»			
3	Журнал «кондитерское и хлебопекарное производство» https://www.breadbranch.com/magazine/archive/rub/101.html			
Г) Справочно-библиографические издания Отраслевые словари				
1.	Энциклопедия пекаря. Современные технологии и нормативы https://russkieknigi.info/kylinariy/22621-jenciklopedija-pekarja-sovremennye-tehnologii-i-normativy.html			
2.	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания https://russkieknigi.info/kylinariy/9452-sbornik-receptur-muchnyh-konditerskih-i-bulochnyh-izdeliy-dlya-predpriyatij-obshchestvennogo-pitaniya.html			
Д) Научная литература				
Е) Информационные базы данных				

1.	Справочная правовая система «Консультант Плюс»
2.	Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие, Ростов-на-Дону: Феникс, 2018, 376 стр, https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=486037

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 холодных и горячих десертов» 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://ytechnolog.ru/books.html> - Я Технолог
4. www.consultant.ru - Консультант Плюс
5. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
10. www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ
11. www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).
12. <http://www.horeca.ru/> - **Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания**
13. <http://culinar.claw.ru/> - **Кулинарная энциклопедия** <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд.
15. <http://foodis.ru/> -Общепит: информационный сайт

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

7.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

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

7.2 Перечень информационных справочных систем

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

7.3. Перечень профессиональных баз данных

- Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору - <http://www.fsvps.ru/>- База данных Торгово-промышленной Палаты РФ. - Режим доступа: <https://tpprf.ru/ru/>
- Библиографическая и реферативная база данных Scopus.- Режим доступа: <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
- База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)-Режим доступа: <http://www.gost.ru>
- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – 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 дисциплины «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» используется следующее специализированное помещение:

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. 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
8. Электрические плиты, электрофритюрница, электропароварка, электрочайник, микроволновая печь
9. Механическое оборудование (электрическая мясорубка, электромиксер)
10. Весы настольные
11. Шкаф холодильный (среднетемпературный)
12. Инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления кондитерских блюд в достаточном количестве
13. 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 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» 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 сложных холодных и горячих десертов и её последующим бракеражем, разбором производственных ситуаций, презентация продукции, приготовленной в учебной лаборатории.

**Лист актуализации рабочей программы междисциплинарного курса
«Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»**

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «22» сентября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой 

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «29» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой 