

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

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

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Квалификация – Техник-технолог
Форма обучения-очная**

Махачкала – 2020

УДК 620.2
ББК 30.609

Составитель: Гаджиева Аида Меджидовна, доцент кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

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

Внешний рецензент – Абдулхаликов Заурбек Абдулвагидович, кандидат технических наук, старший преподаватель кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ».

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

Рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014г., №384 и на основании приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013г., №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» размещена на официальном сайте www.dgunh.ru

Гаджиева А.М. Рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания – Махачкала: ДГУНХ, 2020, 41 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 дисциплине.....	4
Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	27
Раздел 3. Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), на самостоятельную работу обучающихся и форму(ы) промежуточной аттестации.....	27
Раздел 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	28
Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	34
Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	36
Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных.....	37
Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	38
Раздел 9. Образовательные технологии.....	39
Лист актуализации рабочей программы дисциплины.....	41

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» является усвоение теоретических знаний и практических навыков в организации процесса приготовления и приготовление холодной и горячей кулинарной продукции.

В результате освоения учебной дисциплины «Технология продукции общественного питания» планируется получение студентом ***определенных знаний, умений и навыков.***

В результате изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» студент должен

Знать:

- знать навыки организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции;
- основные технологии производства продуктов общественного питания;

Уметь:

- уметь эффективно использовать сырье;
- оборудование для осуществления технологических процессов;
- анализировать причины брака, выпуска продукции низкого качества, принимать участие по их устранению;

Иметь практический опыт:

- о квалификационном составе работников производственной и торговой групп и основных видов инвентаря, инструментов, кухонной посуды, столовой посуды и их назначении;
- в навыках кулинарной обработки продуктов, основных принципов рационального питания.

1.1 Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

В результате освоения данной дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОПК	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК-6	Работать в коллективе и 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
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
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
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенции		
	<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.	сущность своей профессиональной деятельности, объекты деятельности, основные особенности работы по избранной профессии-з1.	грамотно выражать мысли и аргументировать в вопросах, касающихся сущности и социальной значимости своей будущей профессии; проявлять к ней устойчивый интерес при выполнении практических заданий-у1.	активность, инициативность в процессе решения практических задач и освоения профессиональной деятельностью в целом-по1
ок-2: организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	методы и способы выполнения профессиональных задач; составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты,	эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные задачи-у2.	-осуществляет выбор и методов и способов решения профессиональных задач-по2; -использует различные методы оценки эффективности собственной деятельности-по3.

качество.	субъекты, виды коммерческой деятельности-з2.		
ок3:принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	сущность различных возможных производственных ситуаций, критерии их оценки-з3.	распознавать и оценивать опасности в стандартных и нестандартных ситуациях-у3.	применяет навыки обнаружения и предотвращения опасности в стандартных и нестандартных ситуациях-по4
ок4: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	методы сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития-з4.	искать и использовать различные источники информации, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития-у4.	использует стандарты, технические условия, положения и инструкции при решении расчетных и ситуационных задач, практических и лабораторных работ, при написании рефератов и других творческих работ-по5
ок5: использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	знает программы общего и учебного назначения, моделирующие среды, а так же возможности их использования в учебном процессе-з5.	применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности- у5.	владеет навыками использования информационно-коммуникационных технологий при выполнении лабораторных работ и в профессиональной деятельности в дальнейшем–поб
ок-б:работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	средства установления контакта в коллективе и с потребителями, приемы эффективного делового общения-зб.	-выполнять производственные задачи в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	демонстрирует способности бесконфликтно и эффективно взаимодействовать с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; терпимость к другим

		-уб.	мнениям и позициям; оказание помощи участникам команды; нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях; выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности – по7.
ок-7:брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	приемы работы в команде, методы достижения наилучшего результата в профессиональной деятельности - з7	нести ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.-у7.	- кооперации с коллегами, работы в коллективе, в команде и самостоятельно – по8.
ок-8: самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру, средства, методы, инновации в профессиональной деятельности-з8.	ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности; осуществлять самообразование-у8.	- владеет способами планирования и организации работы, самообразования, повышения квалификации-по9; -постоянное саморазвитие, достигаемое чтением основной и дополнительной литературы, самостоятельным изучением материала по литературным источникам – по10.
ок-9: ориентироваться в условиях частой смены технологий в	-наиболее эффективные способы решения различных	применять профессиональные знания в условиях частой смены технологий-у9	-решения значимых проблем в деятельности техника-технолога в условиях частой

<p>профессиональной деятельности.</p>	<p>производственных ситуаций в условиях частой смены технологий-39</p>		<p>смены технологий-по11</p>
<p>ПК-1.1:организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусятины и утиной печени для сложных блюд-з10; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени-з11; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы-з12; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса-з13; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса-з14; - правила охлаждения и</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы-у10</p>	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд-по12</p>

	замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса-з15.		
пк-1.2: организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд-з16; - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд-з17; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени-з18; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы-з19.	- принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд-у11; - проводить расчеты по формулам-у12.	иметь практический опыт: - расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов-по13; - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд-по14.
пк1.3: организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	- правила оформления заказа на продукты со склада и приём продуктов в со склада и от поставщиков-	- выбирать различные способы и приёмы подготовки птицы, для сложных блюд-у13; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании,	- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, домашней птицы- по15; - методы определения их качества- по16; - методы обработки и подготовки

	<p>з20;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству домашней птицы–з21; - требования к безопасности хранения домашней птицы в охлажденном и мороженном виде–з22; -способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы–з23. 	<p>размораживании и хранении домашней птицы-у14.</p> <p>.</p>	<p>домашней птицы для приготовления сложных блюд- по17.</p>
<p>пк2.1: организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетаемости используемых ингредиентов; - основные критерии оценки качества продуктов и готовых блюд; - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок-з24 	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок-у15; - выбирать различные способы и приёмы подготовки канапе, легких и сложных холодных закусок -у16 	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок – по18.
<p>пк2.2: организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления сложной кулинарной продукции-з25; -варианты сочетаемости используемых ингредиентов- 	<p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы-у17.</p>	<p>расчета массы сырья полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов– по19.</p>

	<p>з26; - температурные и санитарные режимы-з27.</p>		
<p>пк2.3: организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>- варианты сочетаемости используемых ингредиентов - температурные и санитарные режимы; - технологию приготовления сложных холодных соусов-з28.</p>	<p>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчёты по формулам-у18.</p>	<p>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов – по20.</p>
<p>пк3.1: организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд -з29; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления инвентаря для приготовления сложных супов – з30; - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных) – з31; - варианты сервировки,</p>	<p>- проводить расчёты по формулам-у19; - безопасно пользоваться производственным инвентарём технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов-у20; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных супов-у21; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных супов-у22.</p>	<p>- приготовления сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь-по21.</p>

	оформления и способы подачи сложных супов-з32		
пк3.2: организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования-з33; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов-з34; - правила соусной композиции горячих соусов, варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусам- з35; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов- з36; -правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов-з37; 	<ul style="list-style-type: none"> - безопасно пользоваться производственным инвентарём технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов -у23; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных горячих соусов -у24; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов -у25. 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь-по22; - сервировка и оформление сложных горячих соусов; -контроля безопасности готовой сложных горячих соусов-по23.

	<p>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции- 338;</p> <p>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции- 339.</p>		
<p>пк-3.3: организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра- 340;</p> <p>- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд- 341;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления</p>	<p>- проводить расчёты по формулам- у26;</p> <p>- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра-у27;</p> <p>- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра-у28;</p> <p>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра-у29.</p>	<p>- приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь-по24;</p> <p>- сервировка и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра-по25;</p> <p>- контроля безопасности готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра-по26.</p>

	<p>блюд из овощей и грибов- 342;</p> <p>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра- 343;</p> <p>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра- 344;</p> <p>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра- 345;</p> <p>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной блюд из овощей, грибов и сыра- 346.</p>		
<p>пк-3.4: организовывать и проводить приготовление сложных блюд из</p>	<p>- варианты сочетания основных продуктов с другими</p>	<p>- проводить расчёты по формулам- у29;</p> <p>- безопасно пользоваться</p>	<p>- приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные</p>

<p>рыбы, мяса и сельскохозяйстве нной (домашней) птицы.</p>	<p>ингредиентами для создания гармоничных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйств енной (домашней) птицы-з47; - виды технологическог о оборудования и производственно го инвентаря для приготовления инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйств енной (домашней) птицы-з48; - гарниры, заправки, соусы для сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйств енной (домашней) птицы-з49; - органолептическ ие способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйств енной (домашней)</p>	<p>производственным инвентарёмитехноло гическимоборудован иемпри приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственно й (домашней) птицы- у30; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственно й (домашней) птицы- у31; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственно й (домашней) птицы- у32.</p>	<p>технологии, оборудование и инвентарь-по27; - сервировка и оформление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственно й (домашней) птицы- по28; -контроля безопасности готовой сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственно й (домашней) птицы- по29.</p>
---	--	---	--

	<p>птицы-350;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде-351; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд-352; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра-353; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы-354; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной блюд из рыбы, мяса и 		
--	--	--	--

	<p>сельскохозяйственной (домашней) птицы-з55;</p> <p>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной пищи из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы-з56.</p>		
<p>пк-4.1: организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>- теоретические основы технологии сложной хлебобулочной, мучной кондитерской продукции-з57;</p> <p>- этапы и стадии технологического производства сложной хлебобулочной, мучной кондитерской продукции-з58;</p> <p>- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий-з59;</p> <p>- органолептические способы определения качества</p>	<p>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба-у33;</p> <p>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложной мучной кондитерской продукции и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий-у34.</p>	<p>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложной мучной кондитерской продукции и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий-по30.</p>

	сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба-з60.		
пк-4.2: организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	- теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-з61; - этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-з62; - основные критерии оценки качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов-з63; - органолептические способы определения качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов-з64.	- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных, сложных мучных кондитерских изделий-у35; - выбирать вид теста - определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами-у36.	- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря-по31.
пк-4.3: организовывать и проводить приготовление	- теоретические основы технологии мелкоштучных	- принимать организационные решения по процессам	- организации технологического процесса приготовления

<p>мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>кондитерских изделий-з65; - этапы и стадии технологического производства мелкоштучных кондитерских изделий-з66; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий-з67; - органолептические способы определения качества мелкоштучных кондитерских изделий-з68.</p>	<p>приготовления мелкоштучных кондитерских изделий-у37; - определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами-у38; - пользоваться справочными материалами-у39.</p>	<p>мелкоштучных кондитерских изделий-по32.</p>
<p>пк-4.4: организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>- ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов-з69; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий-з70; - органолептические способы определения качества сложных отделочных полуфабрикатов-з71; - технику и варианты</p>	<p>-выбирать вид теста и способы формовки сложных отделочных полуфабрикатов-у40; -оценивать качество и безопасность сложных отделочных полуфабрикатов различными методами-у41; -выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов-у42; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий-у43.</p>	<p>оформления сложных отделочных полуфабрикатов - по33.</p>

	оформления сложных отделочных полуфабрикатов-з72.		
пк-5.1: организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	-ассортимент сложных холодных десертов-з73; - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов-з74; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов-з75; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов-з76; - методы приготовления сложных холодных десертов-з77.	- органолептически оценивать сложных холодных десертов-у44; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов-у45; -проводить расчеты по формулам-у46.	- расчета массы сырья для приготовления сложных холодных десертов-по34.
пк5.2:	-ассортимент	- органолептически	- приготовления

<p>организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>сложных горячих десертов и основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов-з78; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов-з79; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов-з80; - методы приготовления сложных горячих десертов-з81.</p>	<p>оценивать качество сложных горячих десертов-у47; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов-у48; -проводить расчеты по формулам-у50.</p>	<p>отделочных видов теста для сложных горячих десертов-по35.</p>
<p>пк-б.1: участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<p>- принципы и виды планирования работы бригады (команды)-з82; - основные приемы</p>	<p>- рассчитывать выход продукции в ассортименте-у51; - вести табель учета рабочего времени работников-у52.</p>	<p>- планирования работы структурного подразделения (бригады)-по36.</p>

	<p>организации работы исполнителей-з83;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени-з84.</p>		
<p>пк-6.2: планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>-способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды-з85.</p>	<p>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации-у53;</p> <p>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию-у54.</p>	<p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)-по37.</p>
<p>пк-6.3: организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира-з86.</p>	<p>- организовывать рабочие места в производственных помещениях-у55;</p> <p>- организовывать работу коллектива исполнителей-у56.</p>	<p>- принятия управленческих решений-по38.</p>
<p>пк-6.4: контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>- дисциплинарные процедуры в организации производства-з87;</p> <p>- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира-з88;</p>	<p>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию-у57;</p> <p>- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией-у58.</p>	<p>- контроля хода и оценки результатов выполнения работ исполнителями-по39.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - методику расчета выхода продукции-389; - структуру издержек производства и пути снижения затрат-390; - методики расчета экономических показателей-391. 		
пк-6.5: вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> - дисциплинарные процедуры в организации-392; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира-393; - методику расчета выхода продукции-394; - структуру издержек производства и пути снижения затрат-395; - методики расчета экономических показателей-396. 	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию-у59; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией-уб0. 	<ul style="list-style-type: none"> - ведения утвержденной учетно-отчетной документации-по40.

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

КОД КОМПЕТЕНЦИИ	ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ								
	Тема 1. Теоретические принципы производства продукции общественного	Тема 2. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и	Тема 3. Способы тепловой обработки продуктов	Тема 4. Влияние первичной и тепловой обработки на пищевую ценность продуктов и качество готовых изделий. Изменение белков. Изменение жиров. Изменение	Тема 5. Классификация и ассортимент кулинарной продукции	Тема 6. Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов Первичная обработка и производство полуфабрикатов	Тема 7. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины и телятины и их кулинарное использование	Тема 8. Схема первичной обработки птицы, дичи и кролика	Ассортимент полуфабрикатов из птицы и их
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			+						
ПК-2.1	+	+				+			
ПК-2.2	+	+	+			+			
ПК-2.3	+	+				+			
ПК-3.1	+	+	+	+	+				
ПК-3.2	+	+	+	+	+		+		+
ПК-3.3	+	+		+	+		+		+
ПК-3.4	+	+							
ПК4.1						+	+	+	
ПК4.2						+	+	+	
ПК4.3							+	+	
ПК4.4	+	+	+	+		+			
ПК-5.1							+		

ПК-5.2								+		
ПК6.1					+				+	
ПК6.2			+		+					
ПК 6.3					+			+		
ПК6.4	+	+			+					
ПК6.5	+	+			+					

ОД КОМПЕТ ЕНЦИИ	ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ											
	Тема 10. Производство готовой продукции. Оформление блюд и отпуск их потребителям	Процесс образования	Тема 11. Классификация соусов	Ассортимент и принципы сочетания соусов	Тема 12. Супы, значение супов в питании	Тема 13. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов	Тема 14. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Тема 15 Блюда из мяса и субпродуктов. Значение в питании блюд из мяса и субпродуктов	Тема 16. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи	Тема 17. Значение в питании рыбных блюд. Классификация блюд из рыбы и	Блюда из яиц и творога	Тема 19. Производство мучных изделий и сладких блюд.
ОК-1	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-2	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-3	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-4	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-5	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-6	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-7	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-8	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-9	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-1.1.						+						
ПК- 1.2			+									
ПК- 1.3					+							
ПК- 2.1	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ПК -2.2	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-2.3	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-3.1	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ПК- 3.2	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-3.3	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ПК- 3.4	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-4.1							+	+	+			

ПК-4.2						+	+	+		
ПК-4.3							+	+		
ПК-4.4	+	+	+	+		+				
ПК- 5.1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК- 5.2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-6.1				+				+		
ПК-6.2			+	+						
ПК- 6.3				+		+				
ПК-6.4	+	+		+						
ПК-6.5	+	+		+						

Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» является общепрофессиональной и входит в состав профессионального цикла дисциплин ППСЗ. Дисциплина читается на 2 курсе (2,3 семестр).

Материал курса следует связывать с дисциплинами «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Метрология и стандартизация», «Организация производства» и др.

Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине проводится в период семестровых аттестаций в форме экзамена в 3 семестре.

Раздел 3. Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Объем дисциплины составляет **177 часов**. Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет **118 часов**, в том числе:

лекции - **68 часов**;

практические занятия – **50 часов**;

консультация – **1 час**;

экзамен- **4 часа**.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет **58 ч**.

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

№ /п	Тема дисциплины	Всего академических часов	в том числе:					Самостоятельная работа	интерактивные формы проведения занятий	Форма текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации
			лекции	Семинар	Практические занятия	Лабораторные занятия	Консультации			
3 семестр										
1.	Тема 1. Теоретические принципы производства продукции общественного питания. Технологическая схема производства и ассортимент продукции	6	2		2			2		-выполнение тестовых заданий -ответ на контрольные вопросы по теме -выполнение контрольных работ
2.	Тема 2. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	6	2		2			2	Проведение ролевых игр	-выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
3.	Тема 3. Способы тепловой обработки продуктов	12	4		4			4		- выполнение тестовых заданий -решение ситуационных

										задач -ответ на контрольные вопросы по теме
4.	Тема 4. Влияние первичной и тепловой обработки на пищевую ценность продуктов и качество готовых изделий. Изменение белков. Изменение жиров. Изменение углеводов	18	6		6			6	Проведение деловых игр	-выполнение тестовых заданий -выполнение письменных заданий по вариантам
5.	Тема 5. Классификация и ассортимент кулинарной продукции	6	2		2			2		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
6.	Тема 6. Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов Первичная обработка и производство полуфабрикатов из овощей и грибов	12	4		4			4		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
7.	Тема 7. Ассортимент полуфабрикатов из	12	4		4			4	Разбор конкретн	выполнение тестовых заданий

	говядины, баранины, свинины и телятины и их кулинарное использование								ых ситуаций	-решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
8.	Тема 8. Схема первичной обработки птицы, дичи и кролика Ассортимент полуфабрикатов из птицы и их кулинарное использование	12	4		4			4		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
9.	Тема 9. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря. Характеристика сырья.	12	4		4			4		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	Итого за 3 семестр	96	32		32			32		
10.	Тема 10. Производство готовой продукции. Оформление блюд и отпуск их потребителям Процесс образования бульонов и их состав	6	2		2			2		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на

										контрольные вопросы по теме
11.	Тема 11. Классификация соусов Ассортимент и принципы сочетания соусов с разными блюдами	6	2		2			2	Разбор конкретных ситуаций	выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
12.	Тема 12. Супы, значение супов в питании	6	2		2			2		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
13.	Тема 13. Блюда и гарниры из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	10	4		2			4		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
14.	Тема 15 Блюда из мяса и субпродуктов. Значение в питании блюд из мяса и	12	6		2			4		выполнение тестовых заданий -решение

	субпродуктов									ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
15.	Тема 16. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика. Сроки хранения.	12	6		2			4		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
16.	Тема 17. Значение в питании рыбных блюд. Классификация блюд из рыбы и морепродуктов	12	6		2			4	Проведение деловых и ролевых игр	выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
17.	Тема 18. Блюда из яиц и творога Блюда из яиц. Значение в питании блюд из яиц Блюда из творога. Значение в питании блюд из творога.	8	4		2			2		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме

18.	Тема 19. Производство мучных изделий и сладких блюд.	8	4		2			2		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	За 4 семестр	81	36		18		1	26		
Итого:		177	58		68		1	50		Экзамен

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

№ п/п	Автор	Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК	Выходные данные	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/адрес доступа
I. Основная учебная литература				
1.	Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебник	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 213 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486043
2.	Богушев а, 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.	Чижиков а, 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
II. Дополнительная литература				
а) Дополнительная учебная литература				
1.	Богачева А.А., Алхасова Д.Р.	Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 265 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046
2.	Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 181 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054

3.	Пичугин а О.В., Алхасов а 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
Б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов, кодексов РФ				
	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.	Научно-практический журнал «Вопросы питания»			
3.	Научно-практический журнал «Питание и общество»			
Г) Справочно-библиографическая литература				
1.	Васюкова А.Т. Справочник повара: учебное пособие, Москва: Дашков и К°, 2020 496 стр., https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781			
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			
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				
Ж) Информационные базы данных(профильные)				
1.	Автоматизированные системы учета на предприятиях ресторанного бизнеса.: https://www.rea.ru/ru/org/cathedries/pitkaf/Documents/Презентации/АСУнаПРБ.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 дисциплины

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 дисциплины могут быть использованы материалы следующих аналитических интернет-сайтов:

1. <http://mir-restoratora.ru/> - Мир ресторатора
2. <http://www.pitportal.ru/director/10893.html-все> - Все для общепита в России
3. <http://ytechnolog.ru/books.html> - Я Технолог
4. www.businesspress.ru - Деловая пресса. Электронные газеты
5. www.consultant.ru - Консультант Плюс
6. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
7. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПООП - лекции
8. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
9. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
10. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
11. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
12. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
13. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
14. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
15. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным междисциплинарным курсам
16. <http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу
17. <http://www.kulinariya.su/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

18. <http://www.kulina.ru/> Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.
19. <http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.
20. <http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.
21. <http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!
22. <http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты
23. <http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты 27. <http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария
24. <http://www.ekulinar.ru> - Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.
25. <http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру
26. <http://www.kontrolnaja.ru/dir/economy> 31. <http://www.studfiles.ru>
27. <http://prozakon.su/a364> 33. <http://pda.coolreferat.com/>
28. <http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.
29. www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ
30. www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).
31. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
32. <http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд
33. <http://alletks.ru/etks40/page19.html> - сайт для всех профессий.
34. <http://www.akademkniga.ru> - Издательство «Академкнига/Учебник».
35. <http://www.food-industry.ru> – процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок.
36. <http://www.one-umnik.ru> – технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы
37. www.restaurator.ru - новости ресторанно-гостиничного бизнеса
38. www.millionmenu.ru - информация о новых ресторанных блюдах
39. www.rata-news.ru - новости индустрии гостеприимства
40. www.gastronom.ru - информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд.

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

7.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

Для изучения дисциплины используется *лицензионное программное обеспечение*, перечень которого включает:

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

7.2. Перечень информационных справочных систем

Перечень информационных технологий, используемых при изучении дисциплины:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (компьютерное тестирование, демонстрация мультимедийных материалов, компьютерный лабораторный практикум и т.д.);

- Интернет-сервисы и электронные ресурсы (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн-энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Справочная правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>;

7.3. Перечень профессиональных баз данных

Перечень профессиональных баз данных по дисциплине включает:

✓ База данных Министерства промышленности и торговли РФ. - Режим доступа: Министерства: <http://www.minprom.gov.ru>

✓ База данных Торгово-промышленной Палаты РФ. - Режим доступа: <http://www.tpprf.ru>

✓ База данных Российской Федерации для размещения информации о размещении заказов (уполномоченным по ведению сайта является Минэкономразвития России). - Режим доступа: www.zakupki.gov.ru

✓ База данных Федеральной службы по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам (Роспатента). - Режим доступа: <http://www.fips.ru/rospatent/index.htm>

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

Для преподавания дисциплины «Технология продукции общественного питания» 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)

аудитория 3-5 "Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства", находящаяся по адресу: 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).

Перечень используемого программного обеспечения:

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

4. 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.

5. 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 дисциплины «Технология продукции общественного питания» (код 16675) 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 кулинарной продукции и её последующим бракеражем, разбором производственных ситуаций, презентация продукции, приготовленной в учебной лаборатории.

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины
«Технология продукции общественного питания»**

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «22» сентября 2020 г. № 2
Зав. кафедрой Мамед

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «20» мая 2021 г. № 10
Зав. кафедрой Мамед