

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет  
народного хозяйства»**

*Утверждена решением  
Ученого совета ДГУНХ,  
протокол № 11 от 06 июня 2023 г.*

**Кафедра «Маркетинг и коммерция»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**«Организация процессов приготовления, подготовки к  
реализации холодных и горячих десертов, напитков  
сложного ассортимента»**

**специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское  
дело**

**квалификация – специалист по поварскому и  
кондитерскому делу**

**Махачкала-2023**

УДК 347.71(075)

ББК У9(2)42я

**Составитель** – Загирова Мадина Славиковна, старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО ДГУНХ.

**Внутренний рецензент** – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

**Внешний рецензент** - Козлов Богдан Игоревич, заведующий производством кофейни «Ched».

**Представитель работодателя** - Савва Денис Иванович, шеф-повар ресторана «Сыроварня»

*Рабочая программа междисциплинарного курса «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2016 N 1565, в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»..*

Рабочая программа междисциплинарного курса «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» размещена на официальном сайте [www.dgunh.ru](http://www.dgunh.ru)

Загирова М.С. Рабочая программа междисциплинарного курса «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2023 г., 17 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 05 июня 2023 г.

Рекомендована к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Атавой Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 31 мая 2023г., протокол № 10.

## Содержание

<b>Раздел 1.</b> Перечень планируемых результатов обучения по междисциплинарному курсу «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента».....	4
<b>Раздел 2.</b> Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы.....	6
<b>Раздел 3.</b> 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(ы) промежуточной аттестации.....	7
<b>Раздел 4.</b> Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	7
<b>Раздел 5.</b> Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения междисциплинарного курса .....	11
<b>Раздел 6.</b> Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса .....	14
<b>Раздел 7.</b> Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных.....	15
<b>Раздел 8.</b> Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по междисциплинарному курсу .....	15
<b>Раздел 9.</b> Образовательные технологии.....	16

## **Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по междисциплинарному курсу**

**Целью** изучения междисциплинарного курса «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для организации и проведения организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов и напитков.

### **Задачи междисциплинарного курса:**

- изучить органолептическую оценку качества продуктов;
- уметь использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов и напитков;
- проводить расчеты по формулам;
- уметь выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- изучить варианты оформления сложных холодных и горячих десертов и напитков;
- изучить способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов и напитков;
- уметь оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- уметь оформлять документацию.

### **1.1. Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения междисциплинарного курса: «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы**

код компетенции	формулировка компетенции
<b>ПК</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>
<b>ПК 4.1</b>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 4.2</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 4.3</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

	потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 4.4</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 4.5</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 4.6</b>	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## 1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Компонентный состав компетенции</b>		
	<b>знать:</b>	<b>уметь:</b>	<b>иметь практический опыт:</b>
ПК 4.1 - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	31 – ассортимент сложных холодных и горячих десертов;  32 – основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.	У1 - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У2 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	ПО1 - в приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО2 - в контроле качества и безопасности готовой продукции;
ПК 4.2 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33 – технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;	У3 - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; У4- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных	ПО3 – в приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих

	34 – правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	десертов.	десертов;
ПК 4.3 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	35 – технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; 36 - варианты оформления и технику декорирования горячих десертов	У5 - использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; У6- принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов.	ПО4 - в приготовлении сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО5– в приготовлении отделочных видов теста для сложных горячих десертов; оформления и отделки сложных горячих десертов; ПО6– в контроле качества и безопасности готовой продукции.
ПК 4.4 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	37 – правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных напитков;	У7 - расчета массы сырья для приготовления холодного напитка;	
ПК 4.5 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом	38 – варианты комбинирования различных способов приготовления холодных напитков; 39 – варианты сочетания основных	У8 - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих напитков.	

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;		
ПК 4.6 - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	310 – актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.	У9 – расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; У10- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	

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

<b>Код компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенций</b>			
	<b>Тема 1. Основные принципы организации производства сложных десертов.</b>	<b>Тема 2. Основные методы, способы и приемы приготовления и декорирования сложных холодных десертов.</b>	<b>Тема 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации сложных холодных десертов и напитков.</b>	<b>Тема 4. Производство десертов с применением готовых смесей.</b>
ПК 4.1	+	+	+	+
ПК 4.2	+	+	+	+
ПК 4.3				+
ПК 4.4			+	
ПК 4.5				
ПК 4.6	+	+	+	+

<b>код компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенций</b>			
	<b>Тема 5. Организация процессов приготовления и подготовки к</b>	<b>Тема 6. Декорирование сложных горячих десертов.</b>	<b>Тема 7. Методика расчетов.</b>	<b>Тема 8. Контроль качества и безопасности сложных</b>

	реализации сложных горячих десертов и напитков.			холодных и горячих десертов.
ПК 4.1	+	+		
ПК 4.2			+	+
ПК 4.3	+	+	+	+
ПК 4.4			+	+
ПК 4.5	+		+	+
ПК 4.6	+	+	+	+

## **Раздел 2. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы**

Междисциплинарный курс «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» относится к ПМ.04 профессионального цикла учебного плана специальности - 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу. Междисциплинарный курс читается на 4 курсе на базе 9 классов. Обучающийся получает представление о содержании профессии, основных сферах и направлениях деятельности, требованиях, предъявляемых к выпускнику, профессиональных качествах и других сторонах профессии.

Междисциплинарный курс «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» базируется на следующих дисциплинах профессионального цикла: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» и др. Изучение предшествующих дисциплин позволяет обучающимся лучше освоить курс, профессиональные компетенции, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, правила техники безопасности, производственной санитарии, приоритеты в сфере производства продукции питания, систему товародвижения на предприятиях питания, области развития потребительского рынка, потребности в незаменимых факторах питания для различных контингентов населения. Междисциплинарный курс «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» изучается параллельно со следующими профессиональными дисциплинами: «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента».



Междисциплинарный курс «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» необходима обучающемуся для освоения в 5 семестре следующей дисциплины: «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента».

**Раздел 3. Объем междисциплинарного курса в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), на самостоятельную работу обучающихся и форма промежуточной аттестации.**

Объем дисциплины в академических часах составляет 102 часов.

Очная форма обучения

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет 96 часов,

в том числе: лекции – 32 ч.

практические занятия – 32 ч.

лабораторные занятия – 32 ч.

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

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся     ч.

Формы промежуточной аттестации:

7 семестр – экзамен    6 ч

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

№ п/ п	ТЕМА ДИСЦИПЛИНЫ	ВСЕГО АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ	В ТОМ ЧИСЛЕ:							ФОРМА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	
			лекции	Семинары	Практические занятия	Лабораторные занятия	Консультации	Иные аналогичные занятия	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА		Интерактивные формы проведения занятий
			7 семестр								
1.	<b>Тема 1. Основные принципы организации производства сложных десертов.</b>		2		2	2					Тестирование Разбор производственных ситуаций
2.	<b>Тема 2. Основные методы, способы и приемы приготовления и декорирования сложных холодных десертов.</b>		4		4	4					Тестирование Проведение опроса Разбор производственных ситуаций
3.	<b>Тема 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации сложных холодных десертов и напитков.</b>		6		6	6					Разбор производственных ситуаций Комплект тематик для реферата Проведение опроса
4.	<b>Тема 4 Производство десертов с</b>		2		2	2				лекция-дискуссия	Тестирование Разбор производственных ситуаций Комплект тематик для реферата

	<b>применением готовых смесей.</b>									
5.	<u>Тема 5.</u> <b>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации сложных горячих десертов и напитков.</b>	8		8	8					Тестирование Разбор производственных ситуаций Комплект тематик для реферата
6.	<u>Тема 6.</u> <b>Декорирование сложных горячих десертов.</b>	6		6	6					Тестирование Разбор производственных ситуаций
7.	<u>Тема 7.</u> <b>Методика расчетов.</b>	2		2	2				лекция-дискуссия	Тестирование Разбор производственных ситуаций
8.	<u>Тема 8</u> <b>Контроль качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов.</b>	2		2	2					Тестирование Проведение опроса
<b>Итого по дисциплине</b>		<b>32</b>		<b>32</b>	<b>32</b>					
<b>экзамен</b>		<b>6</b>								
<b>Всего</b>		<b>102</b>								

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

<b>№ п/п</b>	<b>Автор</b>	<b>Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК</b>	<b>Выходные данные</b>	<b>Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/адрес доступа</b>
<b><i>I. Основная учебная литература</i></b>				
1.	Размыслович Г. П., Якубовская С. И.	Кондитерское дело: учебное пособие	Минск : РИПО, 2020. – 521 с	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=599797">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=599797</a>
2.	Пичугина О.В., Богачева А.А., Клименко Н.Н.	Приготовление сладких блюд и напитков: учебное пособие	Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486055">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=486055</a>
3.	Василенко З. В., Болашенко Т. Н.	Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие	Минск: РИПО, 2019. – 273 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=600126">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=600126</a>
4.	Размыслович, Г. П.	Кондитерское дело : учебное пособие	Минск : РИПО, 2020. – 521 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=463328">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=463328</a>
5.	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.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=486053">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=486053</a>
6.	Рагель, С.И.	Технология приготовления пищи	Минск: РИПО, 2018. – 604 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=497505">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=497505</a>
7.	Чижикова, О. Г.	Технология производства хлеба и хлебобулочных	Москва: Издательство Юрайт, 2018. —	<a href="https://urait.ru/book/tehnologiya-proizvodstva-hleba-">https://urait.ru/book/tehnologiya-proizvodstva-hleba-</a>

		изделий : учебник для среднего профессионального образования	178 с.	<a href="http://i-hlebobulochnyh-izdeliy-423384">i-hlebobulochnyh-izdeliy-423384</a>
<b>II. Дополнительная литература</b>				
<b>а) Дополнительная учебная литература</b>				
1.	Асмолова Е.В	Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 133 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=601388">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=601388</a>
2.	<i>Пасько, О. В.</i>	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования	Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с	<a href="https://urait.ru/bcode/491834">https://urait.ru/bcode/491834</a>
<b>Б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов , кодексов РФ</b>				
	Постановление Правительства РФ от 15-08-97 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (URL: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136301/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136301/</a> )			
	Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (URL: <a href="http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=115031">http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=115031</a> )			
	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) <a href="https://legalacts.ru/doc/gost-r-50762-2007-natsionalnyi-standart-rossiiskoi-federatsii/">https://legalacts.ru/doc/gost-r-50762-2007-natsionalnyi-standart-rossiiskoi-federatsii/</a>			
	Федеральный закон от 2 января 2000года 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/</a>			
<b>В) Периодические издания</b>				
1.	Научно-практический журнал «Общепит: бизнес и искусство»			
2.	Журнал «Хлебопечение России» <a href="https://roshleb.com/jurnal1.html">https://roshleb.com/jurnal1.html</a>			
3.	Журнал «кондитерское и хлебопекарное производство» <a href="https://www.breadbranch.com/magazine/archive/rub/101.html">https://www.breadbranch.com/magazine/archive/rub/101.html</a>			
<b>Г) Справочно-библиографическая литература</b>				
1.	Энциклопедия пекаря. Современные технологии и нормативы <a href="https://ruskieknigi.info/kylinariy/22621-jenciklopedija-pekarja-sovremennye-tehnologii-i-normativy.html">https://ruskieknigi.info/kylinariy/22621-jenciklopedija-pekarja-sovremennye-tehnologii-i-normativy.html</a>			
2.	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий			

	общественного питания <a href="https://ruskieknigi.info/kylinariy/9452-sbornik-receptur-muchnyh-konditerskih-i-bulochnyh-izdeliy-dlya-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya.html">https://ruskieknigi.info/kylinariy/9452-sbornik-receptur-muchnyh-konditerskih-i-bulochnyh-izdeliy-dlya-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya.html</a>	
	<b>Д) Научная литература</b>	
1.	Скочилова М.С.	Роль и доля гостиничного бизнеса в системе туристического бизнеса: монография, <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=142368">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=142368</a>
	<b>Е) Первоисточники</b>	
1.	Хлеб всему голова <a href="https://kedem.ru/history/hleb-vsemu-golova/">https://kedem.ru/history/hleb-vsemu-golova/</a>	
	<b>Ж) Информационные базы данных( профильные)</b>	
1.	Автоматизированная система планирования и контроля загрузки производственных линий на хлебокомбинате <a href="https://khlebprod.ru/350-zhurnaly-2020/7-20/4234-avtomatizirovannaya-sistema-planirovaniya-i-kontrolya-zagruzki-proizvodstvennykh-linij-na-khlebokombinate">https://khlebprod.ru/350-zhurnaly-2020/7-20/4234-avtomatizirovannaya-sistema-planirovaniya-i-kontrolya-zagruzki-proizvodstvennykh-linij-na-khlebokombinate</a>	

## **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 (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета (<http://e-dgunh.ru>). Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории образовательной организации, так и вне ее.

Для освоения междисциплинарного курса «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» могут быть использованы материалы следующих аналитических интернет-сайтов:

1. <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/konditerskoe-delo/> - Кондитерское дело
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](http://www.businesspress.ru) - Деловая пресса. Электронные газеты
5. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) - Консультант Плюс
6. <https://kiev-best-cake.livejournal.com/50777.html> - 12 ресурсов интернета, где вы можете учиться высокому кондитерскому искусству.
8. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
9. <http://lojechka.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. <https://vkustvorchestva.com/articles/osnovy-konditerskogo-iskusstva/> - Основы кондитерского искусства.
13. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
25. <http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты
33. <http://blinec.ru> - Рецепты блинов.
34. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
35. <https://thecake-school.ru/blog/> - БЛОГ КОНДИТЕРА С РЕЦЕПТАМИ.

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

### **7.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения**

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

### **7.2 Перечень информационных справочных систем**

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

### **7.3. Перечень профессиональных баз данных**

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

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

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

<https://zakupki.gov.ru/epz/main/public/home.html>

- База данных Федеральной службы по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам (Роспатента). - Режим доступа: <https://www1.fips.ru/>

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [https://elibrary.ru/project\\_risc.asp](https://elibrary.ru/project_risc.asp)

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

Для преподавания междисциплинарного курса «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» используется следующее специализированное помещение:

Учебная аудитория для проведения лекций, занятий практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций (367008, Республика Дагестан, г. Махачкала, пр-кт Али-Гаджи Акушинского, д 20, Учебный корпус №1, Литер А, Этаж 2, Помещение № 9).

***Перечень основного оборудования:***

1. Комплект учебной мебели.
2. Доска меловая.
3. Преподавательский стол.
4. Набор демонстрационного оборудования: персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» ([www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)), ЭБС «ЭБС Юрайт» ([www.urait.ru](http://www.urait.ru)), флипчарт переносной.

***Перечень учебно-наглядных пособий:***

1. Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);
2. Комплект электронных иллюстрированных материалов (презентации, видеоролики).

***Перечень используемого программного обеспечения:***

Windows 10 Professional  
Антивирус Kaspersky Endpoint 10  
Microsoft Office Professional

## **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 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

***Тестовые задания*** – контроль знаний с помощью тестов, которые состоят из условий (вопросов) и вариантов ответов для выбора.

***Типовые задачи*** осуществляется с целью проверки уровня знаний, умений, владений, понимания студентом основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач, умения применять на практике



полученных знаний. Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

**Реферат** – краткая запись идей, содержащихся в одном или нескольких источниках, которая требует умения сопоставлять и анализировать различные точки зрения. Реферат – одна из форм интерпретации исходного текста или нескольких источников. Поэтому реферат, в отличие от конспекта, является новым, авторским текстом.