

**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**

**«Процессы 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 «Процессы 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 «Процессы 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 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2023 г., 18 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.

<b>Раздел 1.</b> Перечень планируемых результатов обучения по междисциплинарному курсу «Процессы 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 .....	15
<b>Раздел 7.</b> Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных.....	16
<b>Раздел 8.</b> Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по междисциплинарному курсу .....	17
<b>Раздел 9.</b> Образовательные технологии.....	17

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

## междисциплинарному курсу

**Целью** изучения междисциплинарного курса «Процессы 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.

**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;
- уметь оформлять документацию.

### **1.1. Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения междисциплинарного курса: «Процессы 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 междисциплинарному курсу

<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; 34 – правила охлаждения и замораживания основ для	У3 - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; У4- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов.	ПО3 – в приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

	приготовления сложных холодных 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 приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО5– в приготовление 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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	38 – варианты комбинирования различных способов приготовления холодных напитков; 39 – варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания	У8 - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих напитков.	

	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. Ассортимент десертов и организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.</b>	<b>Тема 2. Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.</b>	<b>Тема 3. Технология приготовления железированных холодных десертов.</b>	<b>Тема 4. Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.</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. Общие правила приготовления горячих десертов.</b>	<b>Тема 6. Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада.</b>	<b>Тема 7 Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.</b>	<b>Тема 8 Технологический процесс приготовления десертов из мягкого сыра, творогом. Актуальные направления в</b>

				<b>приготовлении холодных и горячих десертов, сервировка и подача десертов.</b>
<b>ПК 4.1</b>	+	+		
<b>ПК 4.2</b>			+	+
<b>ПК 4.3</b>	+	+	+	+
<b>ПК 4.4</b>			+	+
<b>ПК 4.5</b>	+		+	+
<b>ПК 4.6</b>	+	+	+	+

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

Междисциплинарный курс «Процессы 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 «Процессы 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 «Процессы 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 «Процессы 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 семестра     ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся     ч.

Формы промежуточной аттестации:

8 семестр – дифференцированный зачет    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	Практически е занятия	Лабораторны е занятия	Консультаци и	Иные аналогичные занятия	САМОСТОЯТЕЛ ЬНАЯ РАБОТА		Интерактивн ые формы проведения занятий
			7 семестр								
1.	<u>Тема 1.</u> Ассортимент десертов и организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.		2		2	2					Тестирование Разбор производственных ситуаций
2.	<u>Тема 2.</u> Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов		4		4	4					Тестирование Проведение опроса Разбор производственных ситуаций
3.	<u>Тема 3.</u> Технология приготовления железированных холодных десертов.		6		6	6					Разбор производственных ситуаций Комплект тематик для реферата Проведение опроса
4.	<u>Тема 4</u> Технология приготовления мороженого, парфе, терринов,		4		4	4				лекция-дискуссия	Тестирование Разбор производственных ситуаций Комплект тематик для реферата

	<b>тирамису, чизкейков, бланманже.</b>										
5.	<b><u>Тема 5.</u> Общие правила приготовления горячих десертов.</b>		2		2	2					Тестирование Разбор производственных ситуаций Комплект тематик для реферата
6.	<b><u>Тема 6.</u> Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада.</b>		4		4	4					Тестирование Разбор производственных ситуаций
7.	<b><u>Тема 7.</u> Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.</b>		4		4	4				лекция-дискуссия	Тестирование Разбор производственных ситуаций
8.	<b><u>Тема 8.</u> Технологический процесс приготовления десертов из мягкого сыра, творогом. Актуальные направления в приготовлении</b>		6		6	6					Тестирование Проведение опроса

	холодных и горячих десертов, сервировка и подача десертов.										
<b>Итого по дисциплине</b>		<b>32</b>		<b>32</b>	<b>32</b>						
<b>Диффер. зачет</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=599 797</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=600 126</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=599797">https://biblioclub.ru/ index.php? page=book&amp;id=599797</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=486 053</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 изделий : учебник для среднего профессионального	Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 178 с.	<a href="https://urait.ru/book/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-423384">https://urait.ru/book/ tehnologiya- proizvodstva-hleba-i- hlebobulochnyh-izdeliy- 423384</a>

		образования		
<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.	Пасько, О. В.	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-">https://ruskieknigi.info/kylinariy/22621-jenciklopedija-pekarja-sovremennye-</a>			

	<a href="http://tehnologii-i-normativy.html">tehnologii-i-normativy.html</a>	
2.	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания <a href="https://rusскиeknigi.info/kylinariy/9452-sbornik-receptur-muchnyh-konditerskih-i-bulochnyh-izdeliy-dlya-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya.html">https://rusскиeknigi.info/kylinariy/9452-sbornik-receptur-muchnyh-konditerskih-i-bulochnyh-izdeliy-dlya-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya.html</a>	
<b><i>Д) Научная литература</i></b>		
1.	Скочило ва 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><i>Е) Первоисточники</i></b>		
1.	Хлеб всему голова <a href="https://kedem.ru/history/hleb-vsemu-golova/">https://kedem.ru/history/hleb-vsemu-golova/</a>	
<b><i>Ж) Информационные базы данных( профильные)</i></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 «Процессы 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://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. <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 «Процессы 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 – Учебный кондитерский цех (367008, Республика Дагестан, г. Махачкала, пр-кт Али-Гаджи Акушинского, д 20, учебный корпус №1, литер А, этаж 1, помещение 19).

***Перечень основного оборудования:***

1. Производственные столы
2. Тепловое оборудование (пароконвектомат, электрические плиты, жарочные шкафы, и т. д.)
3. Весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические).
4. Холодильное оборудование (бытовой холодильник)
5. Механическое оборудование
5. Производственный инвентарь и инструменты (ножи поварской тройки, доски промаркированные, набор ложек и вилок)
6. Кухонная и столовая посуда
7. Электрические плиты, электрофритюрница, электропароварка, электрочайник, микроволновая печь
8. Механическое оборудование (электрическая мясорубка, электромиксер)
9. Весы настольные
10. Шкаф холодильный (среднетемпературный)
11. Инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления кондитерских блюд в достаточном количестве
12. Столовая посуда для сервировки и отпуска блюд

***Перечень используемого программного обеспечения:***

1. Windows 10
2. Microsoft Office Professional
3. Adobe Acrobat Reader DC
4. VLCMedia player
5. 7-zip

## **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 «Процессы 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.