Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет физико-математического и технологического образования
Кафедра технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ И.О. Петрищев
«_30_» _августа_____ 2017 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Программа учебной дисциплины вариативной части

для направления подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
(шифр и наименование)
направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса
(очная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
к.б.н., доцент кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и утверждено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования, протокол от «_04_» _июля_ 2017 г. № 11

Ульяновск, 2017

1. Наименование дисциплины

Дисциплина «Технология приготовления горячих десертов» включена в вариативную часть Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», очной формы обучения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью освоения дисциплины «Технология приготовления горячих десертов» является: обеспечить возможность профессиональной деятельности студентов в области организации процесса приготовления горячих десертов.

Этап формирования / Компетенции	теоретический	модельный	практический
	знает	умеет	владеет
способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельности в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО (ПК-3)	ОР-1 особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов; ОР-2 принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения.	ОР-3 организовывать учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся. ОР-4 осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.	ОР-5 технологией проектирования занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению ОР-6 технологией организации и проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному)

			обучению
способностью организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд (ПК-24)		ОР-7 - организовывать учебно-производственный процесс в соответствии с требованиями нормативных документов и специфики образовательного учреждения ОР-8 - находить и применять дополнительные когнитивные методы учебно-производительного процесса	ОР-9 - опытом организации производительного труда ОР-10 -методами обеспечения охраны жизни и здоровья обучающихся во время образовательного процесса, контроля и улучшения параметров микроклимата в помещениях, в том числе при авариях и чрезвычайных ситуациях, с учетом отечественного и зарубежного опыта
способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях ПК-25).	ОР-11 - правила организации и контроля, стадии технологического процесса ОР-12 - методы обучения безопасному ведению работ и правила проведения инструктажей по	ОР-13 - организовывать и контролировать технологический процесс в соответствии с требованиями нормативных документов ОР-14 - прогнозировать возможные опасности и выделение вредных веществ в процессе обучения	ОР-15 - методами организации и контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях ОР-16

	охране труда		- методами обеспечения безопасности учащихся в процессе обучения.
готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28).	ОР-17 - нормативные, технические и санитарные требования к учебно - технологической среде ОР-18 - нормативные, технические и санитарные требования к учебно-технологической среде для практической подготовки рабочих (специалистов) правила пожарной безопасности в учебных заведениях и противопожарное оборудование	ОР-19 - эксплуатировать и осуществлять техническое обслуживание оборудования ОР-20 - проводить измерения параметров микроклимата, освещенности в помещениях и уметь обеспечить их приведение к уровню, соответствующему действующим нормам; пользоваться первичными средствами пожаротушения.	ОР-21 - навыками работы с оборудованием, составляющим учебно-технологическую среду. ОР-22 -- умениями работы с оборудованием, составляющим учебно-технологическую среду.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы *(должно полностью соответствовать учебному плану данной образовательной программы)*

Дисциплина «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» является дисциплиной вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса» , очной формы обучения (Б1.В.ДВ.9.2. Технология приготовления горячих десертов).

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Кулинария» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися во

2 семестре: Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции; в 3 семестре: Экспертиза пищевых продуктов; в 4 семестре: Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; в 5 семестре: Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий, Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; в 6 семестре: Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Результаты изучения дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» являются теоретической и методологической основой для изучения дисциплин: Кухни народов мира, Кухни народов Поволжья.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:

Номер семестра	Всего		Учебные занятия					В том числе объем учебной работы с применением интерактивных форм	Форма промежуточной аттестации
	Трудоемк.		Лекции, час	Лабораторные занятия, час	Практическ. Занятия, час	Зачет, час	Самостоят. Работа,час		
	Зач. ед.	Часы							
7	3	108	18	30	-		60	8	экзамен
Итого:	3	108	18	30	-		60	8 (16,7%)	

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

5.1. Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий, оформленных в виде таблицы:

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения				
	Лекц. занятия	Лаб. занятия	Практ. занятия	Самост. работа	Объем уч. раб. с прим. интер
7 семестр					
Тема 1 . Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.	2	2	-	3	1
Тема 2. Ассортимент и технология приготовления пудингов, овощных кексов, гурьевской каши	4	6		4	2
Тема 3. Ассортимент и технология приготовления снежков из шоколада, шоколадно – фруктового фондю .	2	6		4	1
Тема 4. Ассортимент и технология приготовления десертов фламбе, суфле, мучных десертов.	4	6		10	1
Тема 5. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов	2	2		10	

.					
Тема 6. Методы приготовления сложных горячих десертов. Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов Сервировка и подача сложных горячих десертов.	4	8		10	2
ИТОГО 7 семестр:	18	30		60	8 (16,7 %)

5.2. Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Тема 1. Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.
Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 2. Ассортимент и технология приготовления пудингов, овощных кексов, гурьевской каши.
Ассортимент и технология приготовления . пудингов, овощных кексов, гурьевской каши
Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 3. Ассортимент и технология приготовления снежков из шоколада, шоколадно – фруктового фондю .
Ассортимент и технология приготовления снежков из шоколада, шоколадно – фруктового фондю.
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 4. Ассортимент и технология приготовления десертов фламбе, суфле, мучных десертов.
Ассортимент и технология приготовления десертов фламбе, суфле, мучных десертов.
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 5. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов.
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 6. Методы приготовления сложных горячих десертов. Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов Сервировка и подача сложных горячих десертов .
Методы приготовления сложных горячих десертов. Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов Сервировка и подача сложных горячих десертов .
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к устным докладам (мини-выступлениям. Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме:
- подготовка к защите реферата;

Вопросы для самостоятельного изучения обучающимися (темы мини-выступлений)

1. Ассортимент сложных горячих десертов.
2. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.
3. Правила организации рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.
4. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных горячих десертов.
5. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.
6. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов
7. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.
8. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.
9. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
10. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных горячих десертов.
11. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных горячих десертов.
12. Методы приготовления сложных горячих десертов.
13. Технология и правила приготовления горячих напитков.
14. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных горячих десертов: основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления;
15. технология приготовления горячих десертов из них; правила подачи и оформления, температурный режим
16. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов.
17. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.
18. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.
19. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.
20. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.
21. Методы приготовления сложных горячих десертов. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов.
22. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.
23. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.
24. Сервировка и подача сложных горячих десертов.
25. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов горячих десертов.
26. Требования к безопасности хранения приготовленных основных горячих десертов.
27. Основные критерии оценки качества готовых горячих десертов.
28. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.
29. Возможные виды дефектов сложных горячих десертов и способы их устранения.
30. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов.

Тематика рефератов

1. Ассортимент сложных горячих десертов.
2. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.
3. Правила организации рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.
4. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных горячих десертов.
5. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.
6. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов
7. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.
8. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.
9. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
10. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных горячих десертов.
11. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных горячих десертов.
12. Методы приготовления сложных горячих десертов.
13. Технология и правила приготовления горячих напитков.
14. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных горячих десертов: основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления;
15. технология приготовления горячих десертов из них; правила подачи и оформления, температурный режим
16. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов.
17. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.
18. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.
19. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.
20. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.
21. Методы приготовления сложных горячих десертов. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов.
22. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.
23. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.
24. Сервировка и подача сложных горячих десертов.
25. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов горячих десертов.
26. Требования к безопасности хранения приготовленных основных горячих десертов.
27. Основные критерии оценки качества готовых горячих десертов.
28. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.
29. Возможные виды дефектов сложных горячих десертов и способы их устранения.

30. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов.

Перечень учебно-методических изданий кафедры по вопросам организации самостоятельной работы обучающихся

1. Шарафутдинов,А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов,А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов,А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов,А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
5. Шарафутдинов,А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов,А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов,А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов,А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов,А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов,А.М.Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов,А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с
13. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Организация и проведение аттестации бакалавра

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и

личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

7.1. Перечень компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы:

Компетенции	Этапы формирования компетенций	**Знать**	**Уметь**	**Владеть**
способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельности в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)	**Теоретический (знать)** - особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов; - принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения.	ОР-1 - особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов ОР-2 принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения		
способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельности в	**Модельный (уметь)** организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе		ОР-3 - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов ОР- 4 - принимать	

соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)	требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.		организационные решения по процессам приготовления горячих десертов	
способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельности в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)	**Практический (владеть)** технологией проектирования, организацией проведения занятий по обще-профессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению.			ОР-5 - навыками использования полученных знаний в будущей работе педагога профессионального обучения ОР- 6 - навыками разработки ассортимента горячих десертов
способностью организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд ПК-24).	**Модельный (уметь)** - организовывать учебно-производственный процесс в соответствии с требованиями нормативных документов и специфики образовательного учреждения. - - находить и		ОР-7 - организовывать учебно-производственный процесс в соответствии с требованиями нормативных документов и специфики образовательного учреждения	

	применять дополнительные когнитивные методы учебно-производительного процесса		ОР- 8 - находить и применять дополнительные когнитивные методы учебно-производительного процесса	
способностью организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд ПК-24).	**Практический (владеть)** - опытом организации производительного труда; - методами обеспечения охраны жизни и здоровья обучающихся во время образовательного процесса, контроля и улучшения параметров микроклимата в помещениях, в том числе при авариях и чрезвычайных ситуациях, с учетом отечественного и зарубежного опыта.			ОР-9 - опытом организации производительного труда в профессиональном обучении ОР- 10 - методами обеспечения охраны жизни и здоровья обучающихся во время образовательного процесса, контроля и улучшения параметров микроклимата в помещениях, в том числе при авариях и чрезвычайных ситуациях, с учетом отечественного и зарубежного опыта в рамках изучаемой дисциплины
способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских,	**Теоретический (знать)** -правила организации и контроля, стадии технологическ	ОР-7 - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиент		

организациях и предприятиях ПК-25).	ого процесса; -методы обучения безопасному ведению работ и правила проведения инструктажей по охране труда	ов для горячих десертов ОР-8 - методы обучения безопасному ведению работ и правила проведения инструктажей по охране труда при организации производства горячих десертов		
способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях ПК-25).	**Модельный (уметь)** - организовывать и контролировать технологический процесс в соответствии с требованиями нормативных документов; - прогнозировать возможные опасности и выделение вредных веществ в процессе обучения		ОР-9 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием ОР- 10 - прогнозировать возможные опасности и выделение вредных веществ в процессе обучения технологии приготовления горячих десертов	
способностью организовывать и контролировать технологический	**Практический (владеть)** -методами организации и			ОР-11 - навыками организации технологического процесса приготовления

процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях ПК-25).	контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях; -методами обеспечения безопасности учащихся в процессе обучения.			горячих десертов в учебных мастерских, организациях и предприятиях ОР- 12 - методами обеспечения безопасности учащихся в процессе обучения процесса технологиям приготовления горячих десертов
готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28)	**Теоретический (знать)** - нормативные, технические и санитарные требования к учебно - технологической среде нормативные, технические и санитарные требования к учебно-технологической среде для практической подготовки рабочих (специалистов) правила пожарной безопасности в учебных заведениях и противопожарное оборудование	ОР- 13 - температурный режим и правила приготовления разных типов горячих десертов ОР- 14 - нормативные, технические и санитарные требования к учебно-технологической среде для практической подготовки рабочих (специалистов) правила пожарной безопасности в учебных заведениях и противопожарное оборудован		

		ие		
готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28)	**Модельный (уметь)** эксплуатировать и осуществлять техническое обслуживание оборудования; проводить измерения параметров микроклимата, освещенности в помещениях и уметь обеспечить их приведение к уровню, соответствующему действующим нормам; пользоваться первичными средствами пожаротушения.		ОР- 15 - эксплуатировать и осуществлять техническое обслуживание оборудования для приготовления горячих десертов ОР- 16 - определять режим хранения горячих десертов	
готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28)	**Практический (владеть)** навыками работы с оборудованием, составляющим учебно-технологическую среду.			ОР- 17 - навыками контроля качества и безопасности готовой продукции ОР- 18 - навыками организации рабочего места по изготовлению горячих десертов

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания:

№ п/п	РАЗДЕЛЫ (ТЕМЫ) ДИСЦИПЛИНЫ	НАИМЕНОВАНИЕ СРЕДСТВА, используемого для текущего оценивания образовательного результата	КОД диагностируемого образовательного результата дисциплины																					
			ОР-1	ОР-2	ОР-3	ОР-4	ОР-5	ОР-6	ОР-7	ОР-8	ОР-9	ОР-10	ОР-11	ОР-12	ОР-13	ОР-14	ОР-15	ОР-16	ОР-17	ОР-18	ОР-19	ОР-20	ОР-21	ОР-22
1	Тема 1. Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.	ОС-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2	Тема 2. Ассортимент и технология приготовления пудингов, овощных кексов, гурьевской каши .	ОС-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3	Тема 3. Ассортимент и технология приготовления снежков из шоколада, шоколадно – фруктового фондю.	ОС-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4	Тема 4. Ассортимент и технология приготовления десертов фламбе, суфле, мучных десертов .	ОС-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5	Тема 5. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использова	ОС-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

	ние при приготовлении сложных горячих десертов .																									
6	Тема 6. Методы приготовления сложных горячих десертов. Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов Сервировка и подача сложных горячих десертов.	ОС-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Промежуточная аттестация	**ОС-6** экзамен																								

Оценочными средствами текущего оценивания являются: устные доклады, защита реферата. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на лабораторных занятиях.

Критерии и шкалы оценивания

ОС-2 Мини выступление
Критерии и шкала оценивания

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
показал понимание темы, умение критического анализа информации	Теоретический (знать)	6
сформулировал аргументированные выводы	Теоретический (знать)	6
Всего:		**12**

ОС-4 Защита реферата

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
обозначил проблему и обосновал её актуальность сделал краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложил собственную позицию	Теоретический (знать)	10

сформулировал аргументированные выводы, тему раскрыл полностью, выдержал объём, соблюдал требования к внешнему оформлению	Модельный (уметь)	12
дал правильные ответы на дополнительные вопросы	Модельный (уметь)	10
Всего:		32

ОС-6 Экзамен

При проведении экзамена учитывается уровень знаний обучающегося при ответах на вопросы (теоретический этап формирования компетенций), умение обучающегося отвечать на дополнительные вопросы по применению теоретических знаний на практике и по выполнению обучающемся заданий текущего контроля (модельный этап формирования компетенций).

Критерии и шкала оценивания экзамена:

Критерий	Этапы формирования компетенций	Количество баллов
Обучающийся правильно ответил на теоретический вопрос из изучаемой области.	Теоретический (знать)	0-20
Показал отличные знания в рамках усвоенного учебного материала.	Теоретический (знать)	21-31
Показал отличные умения в рамках освоенного учебного материала	Модельный (уметь)	32-64

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА

1. Ассортимент сложных горячих десертов.
2. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.
3. Правила организации рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.
4. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных горячих десертов.
5. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.
6. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов
7. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.
8. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.

9. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
10. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных горячих десертов.
11. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных горячих десертов.
12. Методы приготовления сложных горячих десертов.
13. Технология и правила приготовления горячих напитков.
14. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных горячих десертов: основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления;
15. технология приготовления горячих десертов из них; правила подачи и оформления, температурный режим
16. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов.
17. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.
18. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.
19. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.
20. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.
21. Методы приготовления сложных горячих десертов. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов.
22. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.
23. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.
24. Сервировка и подача сложных горячих десертов.
25. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов горячих десертов.
26. Требования к безопасности хранения приготовленных основных горячих десертов.
27. Основные критерии оценки качества готовых горячих десертов.
28. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.
29. Возможные виды дефектов сложных горячих десертов и способы их устранения.
30. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов.

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.6 программы.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего и промежуточного контроля для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице.

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1.	Доклад, устное сообщение (мини-выступление)	Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-исследовательской или научной темы. Тематика докладов выдается на первых семинарских занятиях, выбор темы осуществляется студентом	Темы докладов

		самостоятельно. Подготовка осуществляется во внеаудиторное время. На подготовку дается одна-две недели. За неделю до выступления студент должен согласовать с преподавателем план выступления. Регламент – 3-5 мин. на выступление. В оценивании результатов наравне с преподавателем принимают участие студенты группы.	
2.	Защита реферата	Реферат соответствует теме, выдержана структура реферата, изучено 85-100 % источников, выводы четко сформулированы	Темы рефератов
5.	Экзамен	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценки «неудовлетворительно»,«удовлетворительно», «хорошо», «отлично» учитывается уровень приобретенных компетенций студента. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями.	Комплект примерных вопросов к экзамену.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и лабораторных занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине
7 семестр

№ п/п	Вид деятельности	Максимальное количество баллов за занятие	Максимальное количество баллов по дисциплине
1.	Посещение лекций	1	**9**
2.	Посещение практических занятий	1	**15**
3.	Работа на занятии	12	**180**
4.	Реферат	32	**32**
5.	Экзамен	64	**64**
ИТОГО:	3 зачетных единицы		**300**

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Реферат	Экзамен
6 семестр	Разбалловка по видам работ	9 х 1=9 баллов	15 х 1=15 баллов	15 х 12=180 баллов	32 баллов	64 баллов
	Суммарный макс. балл	9 баллов max	15 баллов max	204 балла max	236 баллов max	300 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам семестра

По итогам изучения дисциплины «Технология приготовления холодных десертов», трудоёмкость которой составляет 3 ЗЕ и изучается в 7 семестре, обучающийся набирает определённое количество баллов, которое соответствует «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично», согласно следующей таблице:

	Баллы (3 ЗЕ)
«отлично»	271-300
«хорошо»	211-270
«удовлетворительно»	101-210
«неудовлетворительно»	Менее 100

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512140

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - (Электронный ресурс. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo= 518473)

Дополнительная литература

1.Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с - (Электронный ресурс. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415067)

2.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.- Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo= 518473).

3. Мальчикова И.Г. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с. [Электронный ресурс: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=103288]

4. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с- Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo= 519492).

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Интернет-ресурсы

- Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс]. Режим доступа:. http://biblioclub.ru/
- Университетская библиотека ONLINE./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://znanium.com/
- Федеральный портал «Российское образование»./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.edu.ru
- Российский портал открытого образования [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.openet.ru/
-Педагогическая библиотека./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://pedagogic.ru/

.

Электронные библиотечные системы (ЭБС), с которыми сотрудничает «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»

№	Название ЭБС	№, дата договора	Срок использования	Количество пользователей
1	«ЭБС ZNANIUM.COM»	Договор № 2304 от 19.05.2017	с 31.05.2017 по 31.05.2018	6 000
2	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 1010 от 26.07.2016	с 22.08.2016 по 21.11.2017	6 000

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

По каждой теме дисциплины предполагается проведение аудиторных занятий и самостоятельной работы, т. е. чтение лекций, проведение сравнительного логико-дидактического анализа учебных тем, изготовление дидактических материалов. Предусматриваются также активные формы обучения, такие как представление собственных методических разработок.

Подготовка и проведение лекций, лабораторных занятий должны предусматривать определенный порядок.

Для подготовки студентов к лабораторному занятию на предыдущей лекции преподаватель должен определить основные вопросы и проблемы, выносимые на обсуждение, рекомендовать дополнительную учебную, периодическую литературу, интернет источники, рассказать о порядке и методике его проведения.

Методы проведения лабораторных занятий весьма разнообразны и могут применяться в различных сочетаниях. Наиболее распространенными являются: вопросно-ответные, научных сообщений по отдельным вопросам темы, решение практических задач и упражнений, решение тестов.

Важное место занимает подведение итогов лабораторных занятий: преподаватель должен не только раскрыть теоретическое значение обсуждаемых проблем, но и оценить слабые и сильные стороны выступлений.

Успешное изучение курса требует от студентов посещения лекций, активной работы на лабораторных занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой.

Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы студентов, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы студенты имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу.

Лекции имеют в основном обзорный характер и нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов, а также призваны способствовать формированию навыков работы с научной литературой. Предполагается также, что студенты приходят на лекции, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой.

Лабораторные занятия – важнейшая форма самостоятельной работы студентов над научной, учебной и периодической литературой. Именно на практическом занятии каждый студент имеет возможность проверить глубину усвоения учебного материала,.

Конкретные пропорции разных видов работы в группе, а также способы их оценки, определяются преподавателем, ведущим занятия.

Основным методом обучения является самостоятельная работа студентов с учебно-методическими материалами, научной литературой.

Реферат. Реферат по специальности - самостоятельное научное исследование по направлению, специальности (специализации), выполняемое студентом по заданию преподавателя кафедры и служащее углубленному познанию избранной темы. Научность исследования выражается в решении некоторой познавательной проблемы, соотнесении теоретических положений с фактами, систематичности изложения, оперировании современной специальной терминологией и т.д.
Реферат является одной из форм отчетности студента по итогам обучения за соответствующий курс (семестр).
Студентам предоставляется право свободного выбора темы из предложенного списка тем реферата. Изменение темы реферата допускается по согласованию с преподавателем. Выбор темы реферата осуществляется студентами до 30 сентября. Сдача реферата на проверку преподавателю до 30 ноября.
Подбор литературы по теме реферата осуществляется студентом самостоятельно. Преподаватель лишь помогает ему определить основные направления работы, указывает наиболее важные научные источники, которые следует использовать при ее написании, разъясняет, где их можно найти. При подборе литературы рекомендуется использовать фонды научных библиотек, электронных каталогов и сети Интернет.
План выполнения реферата составляется студентом самостоятельно и согласовывается с преподавателем. Содержание реферата должно соответствовать теме и плану.
Реферат должен включать следующие основные разделы:

- *Титульный лист.*
- *Содержание.* Включает порядок расположения отдельных частей работы с указанием страниц, на которых соответствующий раздел начинается.
- *Введение*. В нем автор обосновывает научную актуальность, практическую значимость, новизну темы, а также указывает цель и задачи проводимого исследования.
- *Основная часть.* Структура и состав основной части может меняться в зависимости от специфики и направления выполняемой работы. Структура основной части устанавливается научными руководителями и кафедрами самостоятельно.
- Заключение (или выводы). В заключении подводится итог проведенному исследованию, формулируются предложения и выводы автора, вытекающие из всей работы.
- *Список литературы.* В список литературы включаются только те работы, на которые сделаны ссылки в тексте курсовой работы. Список оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1-2003.
- *Приложения.* Приводятся используемые в работе документы, таблицы, графики, схемы и др. (аналитические табличные и графические материалы могут быть приведены также в основной части).

В ходе выполнения работы студент по мере необходимости обращается за консультацией к преподавателю.

Выполненный и оформленный реферат в сброшюрованном виде сдается на проверку преподавателю, которая оценивается и учитывается при аттестации студента (экзамен).

Подготовка к **устному докладу**.

Доклады делаются по каждой теме с целью проверки теоретических знаний обучающегося, его способности самостоятельно приобретать новые знания, работать с информационными ресурсами и извлекать нужную информацию.

Доклады заслушиваются в начале лабораторного занятия после изучения соответствующей темы. Продолжительность доклада не должна превышать 5 минут. Тему доклада студент выбирает по желанию из предложенного списка.

При подготовке доклада студент должен изучить теоретический материал, используя основную и дополнительную литературу, обязательно составить план доклада (перечень рассматриваемых им вопросов, отражающих структуру и последовательность материала), подготовить раздаточный материал или презентацию. План доклада необходимо предварительно согласовать с преподавателем.

Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к простому воспроизведению текста, не допускается простое чтение составленного конспекта доклада. Выступающий также должен быть готовым к вопросам аудитории и дискуссии.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Образовательный процесс обеспечивается достаточной информационно-библиографической базой, современными техническими средствами, информационными и коммуникационными технологиями.

В процессе проведения учебных занятий могут быть использованы мультимедийные технологии, аудиоаппаратура, видеоаппаратура.

Для подготовки к учебным занятиям используются университетский библиотечный фонд, кафедральная библиотека, современные информационные и коммуникационные технологии (Интернет), при необходимости аудио- и видеотека, видеокамера, фотоаппаратура, компьютерная и копировальная техника.

Лицензионные программы

* Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.
* Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows, лицензия EAV-0120085134, контракт №1110 от 15.12.2014 г., действующая лицензия.
* Операционная система WindowsPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc, Open License: 47357816, договор №17-10-оаэ ГК от 29.10.2010 г., действующая лицензия.
* Офисный пакет программ Microsoft Office Standard 2010 OLP NL Academic, OpenLicense: 60696830, договор №200712-1Ф от 20.07.2012 г., действующая лицензия.
* Программа для просмотра файлов формата Dj Vu Win Dj View, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.
* Программа для просмотра файлов формата PDF Adobe Reader XI, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.
* Браузер Google Chrome, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
ул. Гагарина, дом 36. Аудитория № 101 Лекционная аудитория	Стол ученический - 20 шт., стул ученический – 41 шт., интерактивная доска – 1 шт. (ВА0000003767), доска 1000*3000 зеленая ДА-32э 5р.п. – 1 шт., стол преподавателя – 1 тумб., компьютер (ВА0000001245), стойка Panasonic K X B061A (ВА0000003768), LCD/LED Телевизор ‘’46 Samsung’’ UE 46EH5057K (ВА0000005085), проектор VIEWSONIC (ВА0000007777).	Компьютер в сборе (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Лицензионные программы *Операционная система MicrosoftWindowsPro 7 RUSUpgrdOLPNLAcdmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Офисный пакет программ MicrosoftOf6ceProPlus 2010 RUSOLPNLAcdmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатнаялицензия, пролонгировано. * Антивирус ESET EndpointAntivirusforWindows, лицензия EAV-0120085134, контракт №26О916-ЛД от 12.12.2016 г., действующая лицензия.. * Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра файлов формата PDF AdobeReader M, открытоепрограммное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Браузер MozillaFirefox, открытое программное обеспечение, бесплатнаялицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра изображений ACDSeeFree,0TkpbIToerrpowarv1MHoe обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для воспроизведения звуковых файлов AIMP, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для записи дисков ASHAMPUBurningstudiofree, открытоепрограммное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для ухода за системой

		CCleaner, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для диагностики и мониторинга жесткого диска программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа дляпроектирования принципиальных электрических схема и печатных плат DiptraceFree, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Файловый менеджер FreeCommanderXE, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для компьютерного тестирования MyTest, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для автоматизированного проектирования с возможностью оформления проектной и конструкторской документации.
Аудитория для практических занятий (ресторанный сервис)	Плита электрическая Брест 2180-00 (ВА0000003578), телевизор ‘’Samsung’’ LCD 2333HD (ВА0000003608), кухонная мебель ‘’Трапеза’’ (6811458), электрическая плита-духовка Мечта 15М бел. (ВА0000000668), холодильник ‘’Стинол 242’’ (ВА0000001271), водонагреватель ARISTON (ВА0000001272), шкаф навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (ВА0000006080), шкаф навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (ВА0000006081), шкаф навесной с стеклом 800-300*720 (ВА0000006082), шкаф навесной закрытый 800*300*720 (ВА0000006083), стол-мойка 800*600*850	

	(ВА0000006084), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (ВА0000006085), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (ВА0000006086), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (ВА0000006087), стол-рабочий узкий с 4- мя ящиками 400*600*850 (ВА0000006088), стол-рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850 (ВА0000006089), стол-рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850 (ВА0000006090), стол-остров 1800*600*850 (ВА0000006091), стол-остров 1800*600*850 (ВА0000006092), стол-обеденный 1500*1200*750 (ВА0000006093), стол-обеденный 1500*1200*750 (ВА0000006094), блендер BRAUN MR 400 Plus MN, весы кухонные Беккер ВК-3,2 кг миксер электрический, мясорубка MOULINEX ME 400.1 (ВА0000001197), мясорубка эл. Помощница-24 с шинковкой (ВА0000000671), электрическая плита (9123100), миксер BOSCH 3520.	