

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**СОГЛАСОВАНО**

**Заведующий кафедрой**

**Базовая кафедра высшей школы  
ресторанного менеджмента  
(ВШРМ\_ИГ)**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий ОП ВО

**УТВЕРЖДАЮ**

**Заведующий кафедрой**

**Базовая кафедра высшей школы  
ресторанного менеджмента  
(ВШРМ\_ИГ)**

наименование кафедры

**С.В. Здрестова-Захаренкова**

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА  
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА  
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Дисциплина Б1.В.03.01 МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА РЕСТОРАННОГО  
БИЗНЕСА

Технология приготовления ресторанной продукции

Направление подготовки / 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки  
специальность 38.03.02.16 "Высшая школа ресторанного

менеджмента"

Направленность  
(профиль)

Форма обучения

очная

Год набора

2018

Красноярск 2021

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

---

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

направление 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки 38.03.02.16

---

"Высшая школа ресторанного менеджмента"

---

очная форма обучения

---

год набора 2018

---

Программу  
составили

канд.биол.наук, доцент, Евтухова О.М.

## **1 Цели и задачи изучения дисциплины**

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «Технология приготовления ресторанной продукции» ознакомить будущих бакалавров в области ресторанного менеджмента с систематизированными знаниями основ технологии приготовления ресторанной продукции, реализуемой на предприятиях индустрии питания с учетом инновационных методов и технологий для успешной и грамотной организационно-управленческой деятельности.

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

В ходе изучения курса по дисциплине «Технология приготовления ресторанной продукции» решаются следующие задачи:

- изучить нормативную, техническую и технологическую документацию регламентирующую качество ресторанной продукции;
- выявить факторы, влияющие на качество выпускаемой ресторанной продукции;
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой ресторанной продукции;
- способы и принципы в технологии приготовления ресторанной продукции;
- современные тенденции кулинарного использования сырья и пищевых продуктов в технологии приготовления ресторанной продукции;
- современные тенденции кулинарного использования продуктовых инноваций в технологии приготовления ресторанной продукции;
- технология приготовления ресторанной продукции;
- выпуск ресторанной продукции, сбалансированной по основным факторам питания;
- снижение отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке сырья, полуфабрикатов и готовой ресторанной продукции.

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

<b>ПК-6:способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений</b>	
Уровень 1	Знать: современные тенденции кулинарного использования

	продуктовых инноваций в технологии приготовления ресторанной продукции
Уровень 3	
Уровень 1	Уметь: подобрать способы и принципы в технологии приготовления ресторанной продукции с учетом внедрения технологических и продуктовых инноваций
Уровень 1	Владеть: навыками и методами оценки перспектив внедрения продуктовых инноваций при приготовления ресторанной продукции
<b>СПК-4:умением формировать ассортиментную политику организации, контролировать и оценивать качество выпускаемой пищевой продукции в соответствии с установленными требованиями, а также способностью к формированию, анализу и управлению системой качества ресторанного бизнеса</b>	
Уровень 1	Знать: - факторы, влияющие на качество выпускаемой ресторанной продукции; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой ресторанной продукции в соответствии с установленными требованиями; - способы и принципы в технологии приготовления ресторанной продукции для производства качественной продукции
Уровень 1	Уметь: контролировать и оценивать качество выпускаемой ресторанной продукции в соответствии с установленными требованиями
Уровень 1	Владеть: -навыками оценки качества выпускаемой ресторанной продукции в соответствии с установленными требованиями; -навыками разработки нормативной, технической и технологической документации регламентирующей качество ресторанной продукции с учетом инновационных методов и технологий

#### 1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент» профиль подготовки 38.03.02.16 «Высшая школа ресторанного менеджмента» дисциплина «Технология приготовления ресторанной продукции» изучается студентами очной формы обучения на 2 курсе.

Дисциплина «Технология приготовления ресторанной продукции» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении курсов: «Гастрономические тренды», «Национальные кухни народов мира», «Физиология питания».

Дисциплина «Технология приготовления ресторанной продукции» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Б1.В.ОД.3.1.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Технология

приготовления ресторанной продукции» соответствует ФГОС ВО и учебному плану по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент» профиль подготовки 38.03.02.16 «Высшая школа ресторанного менеджмента».

#### 1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины .

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		3
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>2 (72)</b>	<b>2 (72)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,5 (54)</b>	<b>1,5 (54)</b>
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	1 (36)	1 (36)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>0,5 (18)</b>	<b>0,5 (18)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
<b>Промежуточная аттестация (Зачёт)</b>		

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Нормативная, техническая и технологическая документация регламентирующая качество ресторанной продукции	2	12	0	2	ПК-6 СПК-4
2	Способы и принципы технологии приготовления ресторанной продукции с учетом инновационных методов и технологий	4	8	0	4	ПК-6 СПК-4
3	Современные тенденции кулинарного использования сырья и пищевых продуктов технологии приготовления ресторанной продукции	4	4	0	6	ПК-6 СПК-4

4	Технология приготовления ресторанной продукции с учетом инновационных методов и технологий	8	12	0	6	ПК-6 СПК-4
Всего		18	36	0	18	

### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Нормативная, техническая и технологическая документация для производства ресторанной продукции. Качество кулинарной продукции: показатели, методы оценки и контроля.	2	2	0
2	2	Тепловая кулинарная обработка	2	0	0
3	2	Механическая кулинарная обработка	2	0	0
4	3	Современные тенденции использования обычных видов сырья и пищевых продуктов Международная терминология профессионального кулинарного языка	2	0	0
5	3	Первичная обработка сырья и подготовка продуктов (мясо, овощи, птица, рыба, морепродукты и другое)	2	0	0



6	4	Технология приготовления ресторанной продукции с учетом инновационных методов и технологий	8	6	0
			18	8	0

### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Производство соусов и бульонов ресторанной кухни с учетом инновационных методов и технологий	4	4	0
2	1	Производство холодных блюд и закусок ресторанной кухни с учетом инновационных методов и технологий	4	4	0
3	1	Производство салатов, салатных заправок ресторанной кухни с учетом инновационных методов и технологий	4	2	0
4	2	Производство овощных блюд ресторанной кухни с учетом инновационных методов и технологий	4	0	0
5	2	Производство супов ресторанной кухни с учетом инновационных методов и технологий	4	0	0
6	3	Производство вторых горячих блюд из рыбы и морепродуктов ресторанной кухни с учетом инновационных методов и технологий	4	0	0
7	4	Производство вторых горячих блюд из птицы и дичи ресторанной кухни с учетом инновационных методов и технологий	4	0	0

8	4	Производство вторых горячих блюд из мяса ресторанной кухни с учетом инновационных методов и технологий	4	0	0
9	4	Производство блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий ресторанной кухни с учетом инновационных методов и технологий	4	0	0
Всего			26	10	0

### 3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

## 4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Евтухова О.М.	Технология приготовления ресторанной продукции: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...38.03.02.16 Высшая школа ресторанного менеджмента]	Красноярск: СФУ, 2018

## 5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

## 6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

Л1.1	Рагушный А.С.	Технология продукции общественного питания: Рекомендовано учебно-методическим советом Российской международной академии туризма в качестве учебника для студентов бакалавриата, обучающихся по направлениям подготовки "Технология продукции и организация общественного питания" и "Менеджмент" (профили "Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий", "Менеджмент гостиничного и ресторанного сервиса")	Москва: Дашков и К, 2016
<b>6.2. Дополнительная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Здобнов А. И., Цыганенко В. А.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания	Киев: Арий, 2014
Л2.2	Голунова Л. Е., Лабзина М. Т.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал	СПб.: Профи, 2011
Л2.3	Васюкова А. Т.	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: инструкции	М.: Дашков и К, 2008
Л2.4		Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2017
Л2.5	Мглинец А.И.	Технология приготовления ресторанной продукции	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014
<b>6.3. Методические разработки</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Евтухова О.М.	Технология приготовления ресторанной продукции: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...38.03.02.16 Высшая школа ресторанного менеджмента]	Красноярск: СФУ, 2018

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

К формам самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология приготовления ресторанной продукции» относятся: работа со специальной литературой, подготовка к лабораторным работам,

конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно.

Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология приготовления ресторанной продукции» включает в себя:

- подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической,
- работу с книгой,
- систематизацию полученной информации,
- обобщение этой информации и ее использование в решении конкретных практических и теоретических задач или ситуаций.

Самостоятельная работа студентов должна обладать следующими признаками: быть выполненной лично или являться самостоятельно выполненной частью коллективной работы согласно заданию преподавателя, демонстрировать достаточную компетентность автора в раскрываемых вопросах.

Виды мониторинга самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология приготовления ресторанной продукции» соответствуют видам контрольных мероприятий и предполагают:

- текущий контроль – оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения самостоятельной работы на лабораторных работах. Формы текущего контроля: лабораторные работы;
- рубежный контроль – итог изучения определенных тем семестра дисциплины. Формы рубежного контроля: защиты лабораторных работ;
- промежуточный контроль – предполагает учет объема, своевременности и качества выполнения самостоятельной работы по дисциплине за весь семестр. Форма промежуточного контроля – зачет.

Студент отчитывается перед преподавателем о результатах выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Технология приготовления ресторанной продукции» по одной из следующих форм: конспекты студентов.

Контроль и оценка самостоятельной работы студентов осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего Базовой кафедрой Высшей школы ресторанного менеджмента с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса для студентов по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент» профиль подготовки 38.03.02.16 «Высшая школа ресторанного менеджмента».

Критерий оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов на первой лабораторной работе семестра учебного процесса. Выполнение заданий самостоятельной работы студентов, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента

комментируется преподавателем на лабораторных работах.

Документальное оформление самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология приготовления ресторанной продукции» является обязательным условием понимания студентом значимости самостоятельной работы, фактом, фиксирующим качество ее выполнения, основанием формирования итоговой оценки и основания для принятия к неуспевающему студенту административных мер, а также средством планирования и контроля самостоятельной работы студентов, ее хода и результатов.

Основными документами при оформлении самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология приготовления ресторанной продукции» являются:

1) график самостоятельной работы студентов, текущего и рубежного контроля самостоятельной работы студентов по всему семестру учебного процесса дисциплины,

2) журнал преподавателя с фиксированными данными текущей успеваемости, посещаемости и итогов выполнения самостоятельной работы студентами групп.

#### Методические рекомендации к зачету

Промежуточная форма контроля по дисциплине «Технология приготовления ресторанной продукции» - зачет (в устной форме); оценочные средства - комплект теоретических вопросов к зачету.

Текущая форма контроля по дисциплине «Технология приготовления ресторанной продукции» - творческое коллективное задание; оценочные средства - тема (варианты) творческого коллективного задания.

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке студентом учебного материала дисциплины с учётом учебников, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде теоретических вопросов к зачету.

Информация о форме проведения зачета доводится до сведения студентов в начале семестра. Устный зачет по дисциплине проводится в форме: задается вопрос студенту и ему дается время подумать на подготовку ответа. Предполагается не принужденная беседа по изученным разделам курса.

Устный зачет оценивается по двухбалльной системе: "зачтено" или "не зачтено".

#### Методические рекомендации по проведению

1. Работа должна быть выполнена в приложении Microsoft Office PowerPoint/ и представлять из себя файл с расширением \*.pptx, docx или \*.ppt, doc

2. Объем презентации 20-25 слайдов, объем доклада – 4-5 страниц.

3. Примерный план творческого группового задания:

- Название задания, Ф.И.О. разработчиков, группа.
- Цель творческого группового задания.
- Основная часть творческого группового задания.
- Итоговое заключение, выводы по заданию.
- Источники при работе над заданием.

4. В основной части творческого задания рекомендуется презентовать следующее:

- краткая характеристика, пищевая ценность, вкусовые особенности и другое продуктовых инноваций (вид - согласно варианта задания);

- преимущество продуктовых инновации (вид - согласно варианта задания) по сравнению с традиционными;

- анализ новых и нетрадиционных способов кулинарные использования продуктовых инновация в технологии приготовления ресторанной продукции (привести конкретные примеры ресторанных блюд и кулинарных изделий, с учетом инновационных методов и технологий; привести требования к качеству, условиям и срокам хранения ресторанных блюд и кулинарных изделий).

5. Задание должно быть четко выдержано в рамках изученной/изучаемой темы. Оформление задания должно соответствовать документу СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

6 . Формат оценки заданий - зачтено/не зачтено.

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### **9.1 Перечень необходимого программного обеспечения**

9.1.1	Кабинеты для самостоятельной работы по дисциплине оснащены следующим программным обеспечением:
9.1.2	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;

9.1.3	Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
9.1.4	ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
9.1.5	Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462-170522-081649-547-546 от 22.05.2017.

## 9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <a href="http://bik.sfu-kras.ru/">http://bik.sfu-kras.ru/</a>
9.2.2	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <a href="http://www.znanium.com/">http://www.znanium.com/</a>
9.2.3	Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/online">http://www.consultant.ru/online</a>

## 10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).