

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.03.01 МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА РЕСТОРАННОГО
БИЗНЕСА

Технология приготовления ресторанной продукции

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

38.03.02 МЕНЕДЖМЕНТ

Направленность (профиль)

38.03.02.16 Высшая школа ресторанного менеджмента

Форма обучения

очная

Год набора

2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд.биол.наук, доцент, Евтухова О.М.

должность, инициалы, фамилия

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;
- изучить требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой ресторанной продукции;
- изучить способы и принципы в технологии приготовления ресторанной продукции;
- выявить современные тенденции кулинарного использования сырья и пищевых продуктов в технологии приготовления ресторанной продукции;
- современные тенденции кулинарного использования продуктовых инноваций в технологии приготовления ресторанной продукции;
- изучить технологию приготовления ресторанной продукции.

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	
ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	методы участия в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой инновационных изменений. участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых

	<p>инноваций или программой инновационных изменений.</p> <p>способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой инновационных изменений.</p>
<p>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</p>	
<p>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</p>	<p>ассортиметную 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.</p> <p>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.</p> <p>формированием ассортиментной политикой 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.</p>

1.4 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)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1,5 (54)	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
практические занятия	1 (36)	
Самостоятельная работа обучающихся:	0,5 (18)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Теоретические основы технологии приготовления ресторанной продукции.									
	1. Термины и определения основных понятий на услуги и продукцию общественного питания.	1							
	2. Технологические принципы производства кулинарной продукции.	1							
	3. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	1							
2. Технология приготовления кулинарной продукции.									
	1. Бульоны, желе, загустители и связывающие средства: классификация, ассортимент, технологическая характеристика.	1							
	2. Технология соусов.	2							
	3. Технология супов.	1							
	4. Технология кулинарной продукции из овощей и грибов.	2							

5. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	1							
6. Технология кулинарной продукции из мяса.	2							
7. Технология кулинарной продукции из птицы и пернатой дичи.	1							
8. Технология кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов.	2							
9. Технология кулинарной продукции из яиц и творога.	1							
10. Технология холодных блюд и закусок.	2							
11. Производство соусов и бульонов ресторанной кухни			4					
12. Производство холодных блюд и закусок ресторанной кухни			4					
13. Производство салатов, салатных заправок ресторанной кухни			4					
14. Производство овощных блюд ресторанной кухни			4					
15. Производство супов ресторанной кухни			4					
16. Производство вторых горячих блюд из рыбы и морепродуктов ресторанной кухни			4					
17. Производство вторых горячих блюд из мяса ресторанной кухни			4					
18. Производство вторых горячих блюд из птицы и дичи ресторанной кухни			4					
19. Производство блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий ресторанной кухни			4					

20. Качество кулинарной продукции: показатели, методы оценки и контроля. Международная терминология профессионального кулинарного языка. Современные тенденции кулинарного использования сырья и пищевых продуктов в технологии приготовления ресторанной продукции.							18	
Всего	18		36				18	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Ратушный 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).
2. Здобнов А. И., Цыганенко В. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания (Киев: Арий).
3. Голунова Л. Е., Лабзина М. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал (СПб.: Профи).
4. Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: инструкции (М.: Дашков и К).
5. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях (Санкт-Петербург: Троицкий мост).
6. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции (Санкт-Петербург: Троицкий мост).
7. Евтухова О.М. Технология приготовления ресторанной продукции: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...38.03.02.16 Высшая школа ресторанного менеджмента] (Красноярск: СФУ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Кабинеты для самостоятельной работы по дисциплине оснащены следующим программным обеспечением:
2. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
3. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензиат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
4. ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицензиат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
5. Kaspersky Endpoint Security Лицензиат 2462-170522-081649-547-546 от 22.05.2017.

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

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 <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
3. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 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).