

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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

Базовая кафедра "Высшая
школа гастрономии от INSTITUT
PAUL BOCUSE"

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Базовая кафедра "Высшая школа
гастрономии от INSTITUT PAUL
BOCUSE"

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА
ОРГАНИЗАЦИЯ КУХОННЫХ
ПРОЦЕССОВ / MANAGEMENT DES
OPERATIONS CULINAIRES**

Дисциплина	<u>Б1.В.03.01 МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА</u> <u>Организация кухонных процессов / Management des operations culinaires</u>
Направление подготовки / специальность	<u>38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки</u> <u>38.03.02.17 "Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE"</u>
Направленность (профиль)	_____
Форма обучения	<u>очная</u>
Год набора	<u>2020</u>

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 38.03.02.17

"Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE"

очная форма обучения

год набора 2020

Программу
составили

Губаненко Г.А.

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Организация кухонных процессов» является приобретение знаний и практических навыков, направленных на организацию рабочих мест и технологического процесса производства на предприятии индустрии питания, на выполнение требований санитарно-гигиенических требований, на обеспечение качества и безопасности выпускаемой продукции.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины «Организация кухонных процессов» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- использование нормативной и законодательной документации, регламентирующей вопросы организации производственных процессов с учетом требований безопасности, санитарии и гигиены;
- разработка технологической документации на продукцию предприятия индустрии питания;
- организация рабочих мест и технологического процесса производства в соответствии с производственной программой предприятия;
- использование санитарных и гигиенических требований организации производства пищевой продукции на предприятии индустрии питания;
- обеспечение безопасности выпускаемой продукции на предприятии индустрии питания на основе принципов ХАССП

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

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Пищевые системы / *Systèmes Alimentaires*
Товароведение продовольственных товаров

Менеджмент в ресторанном бизнесе / *Management en restauration*
Технология кулинарного мастерства / *Techniques de pâtisserie*

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины .

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		1
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	1 (36)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,5 (18)	0,5 (18)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1 (36)	1 (36)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Да	Да
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	1 (36)

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	Раздел 1 Нормативная и законодательная документация, регламентирующая вопросы организации производственных процессов на предприятии питания	4	4	0	4	
2	Раздел 2 Организация рабочих мест и технологического процесса производства в соответствии с производственной программой предприятия	8	8	0	16	
3	Раздел 3 Санитарные и гигиенические требования организации производства пищевой продукции на предприятии индустрии питания	2	4	0	12	

4	Раздел 4 Обеспечение безопасности выпускаемой продукции на предприятии индустрии питания на основе принципов ХАССП	4	2	0	4	
Всего		18	18	0	36	

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	1.1 Нормативная и законодательная документация, регламентирующая вопросы организации производственных процессов на предприятии питания	2	0	0
2	1	1.2 Технологическая документация на продукцию индустрии питания	2	0	0
3	2	2.1 Организация работы заготовочных цехов, организация рабочих мест	2	0	0
4	2	2.2 Организация работы доготовочных цехов, организация рабочих мест	2	0	0
5	2	2.3 Организация работы кондитерского и мучного цехов, организация рабочих мест	2	0	0
6	2	2.4 Организация работы кулинарного цеха, организация рабочих мест	2	0	0

7	3	3.1 Требования к содержанию предприятия питания	2	0	0
8	4	4.1 Перекрестное загрязнение. Определение показателей безопасности пищевой продукции по ТР ТС 021/2011	2	0	0
9	4	4.2 Использование принципов ХАССП на предприятии питания	2	0	0
Всего			18	0	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	1.1 Нормативная и законодательная документация, регламентирующая вопросы организации производственных процессов на предприятии питания	2	0	0
2	1	1.2 Технологическая документация на продукцию индустрии питания	2	0	0
3	2	2.1 Организация работы заготовочных цехов, организация рабочих мест	2	0	0
4	2	2.2 Организация работы доготовочных цехов, организация рабочих мест	2	0	0
5	2	2.3 Организация работы кондитерского и мучного цехов, организация рабочих мест	2	0	0
6	2	2.4 Организация работы кулинарного цеха, организация рабочих мест	2	0	0

7	3	3.2 Требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов	2	0	0
8	3	3.2 Требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов	2	0	0
9	4	4.1 Перекрестное загрязнение. Определение показателей безопасности пищевой продукции по ТР ТС 021/2011	2	0	0
Всего			18	0	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					

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	Изосимова И. В., Сергачева О. М., Белоголовкина Е. А., Балябина Т. А.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие	Красноярск: КГТЭИ, 2006
Л1.2	Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А.	ХАССП на предприятиях общественного питания	Кемерово: КемГУ, 2017
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

Л2.1	Голунова Л. Е., Лабзина М. Т.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал	СПб.: Профи, 2011
------	----------------------------------	---	----------------------

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

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).