

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  
УПРАВЛЕНИЕ КУЛИНАРНЫМИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ  
ПРОЦЕССАМИ  
ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
КУЛИНАРНОГО ДЕЛА 1 /  
TECHNIQUES ET MANAGEMENT  
CULINAIRE 1**

|   |  |
|---|--|
| Дисциплина                                | <u>К.М.02.01 УПРАВЛЕНИЕ КУЛИНАРНЫМИ<br/>ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ</u><br><u>Технологии и организация кулинарного дела 1 /</u><br><u>Techniques et management culinaire 1</u> |
| Направление подготовки /<br>специальность | <u>38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки</u><br><u>38.03.02.17 "Высшая школа гастрономии от</u><br><u>INSTITUT PAUL BOCUSE"</u>   |
| Направленность<br>(профиль)               | _____  |
| Форма обучения                            | <u>очная</u>   |
| Год набора                                | <u>2020</u>  |

## 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

---

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

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области кулинарного дела, определении основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции, в организации и управлении технологическим процессом.

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

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

### **1.5 Особенности реализации дисциплины**

Язык реализации дисциплины .

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

| Вид учебной работы                         | Всего,<br>зачетных<br>единиц<br>(акад.час) | Семестр         |
|--|--|-----------------|
|  |  | 1               |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>       | <b>3 (108)</b>                             | <b>3 (108)</b>  |
| <b>Контактная работа с преподавателем:</b> | <b>2,5 (90)</b>                            | <b>2,5 (90)</b> |
| занятия лекционного типа                   | 1 (36)                                     | 1 (36)          |
| занятия семинарского типа                  |  |                 |
| в том числе: семинары                      |  |                 |
| практические занятия                       | 1,5 (54)                                   | 1,5 (54)        |
| 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     | Введение.<br>Общая характеристика кулинарного мастерства.                    | 6                                    | 0   | 0  | 0                                   |                         |
| 2     | Приготовление продукции и кулинарных изделий.<br>Хранение готовой продукции. | 6                                    | 0   | 0  | 0                                   |                         |
| 3     | Национальные изделия.  | 6                                    | 0   | 0  | 0                                   |                         |
| Всего |  | 18                                   | 0   | 0  | 0                                   |                         |

#### 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                    |                      | 2                   | 0                                  | 0                                |
| 2     | 1                    |                      | 2                   | 0                                  | 0                                |
| 3     | 1                    |                      | 2                   | 0                                  | 0                                |
| 4     | 2                    |                      | 2                   | 0                                  | 0                                |
| 5     | 2                    |                      | 2                   | 0                                  | 0                                |
| 6     | 2                    |                      | 2                   | 0                                  | 0                                |
| 7     | 3                    |                      | 2                   | 0                                  | 0                                |

|       |   |  |    |   |   |
|-------|---|--|----|---|---|
| 8     | 3 |  | 2  | 0 | 0 |
| 9     | 3 |  | 2  | 0 | 0 |
| Всего |   |  | 12 | 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 |
| Всего |                      |                      |                     |                                    |                                  |

### 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.

## 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

|       |   |
|-------|---|
| 9.1.1 | Кабинеты для самостоятельной работы по дисциплине оснащены следующим программным обеспечением: Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензиат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный; Kaspersky Endpoint Security 11.7.0.669 windows 10 pro для учебных заведений windows 7 professional |
|-------|---|

### 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).