

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
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТРЕНДЫ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.10.01 Гастрономические тренды

Направление подготовки /
специальность

Направленность
(профиль)

Форма обучения

Год набора

очная

2021

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

38.03.02 Менеджмент профиль подготовки 38.03.02.32 "Высшая школа ресторанного менеджмента"

очная форма обучения

2021 год набора

Программу
составили

Доцент, Здрестова-Захаренкова Светлана

Викторовна; Ассистент, Багрий Анастасия

Михайловна; Ассистент, Давыденко Татьяна

Викторовна; канд. техн. наук, доцент, Тимофеева А.
М.

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Сформировать у студентов систему знаний о современных гастрономических трендах, обучить приемам использования знаний в практической деятельности.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины заключаются в формировании знаний, умений и навыков по следующим направлениям:

- актуальные тренды мировой гастрономии;
- тренды рынка пищевых ингредиентов;
- инновационные технологии в области пищевых продуктов и продукции общественного питания;
- современные тенденции оформления и подачи блюд;
- гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы;
- современные тенденции в приготовлении и подачи блюд национальных кухонь народов мира;
- проблемы и тенденции развития рынка фаст-фуда;
- функциональные продукты питания;
- современные научные и альтернативные теории питания.

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

УК-5:Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-5.1:Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности
УК-1:Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1:Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Введение в профессию

Технология приготовления ресторанной продукции

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		2
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)	Нет	Нет
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	Актуальные тренды мировой гастрономии	2	2	0	4	
2	Тренды рынка пищевых ингредиентов	2	2	0	4	
3	Инновационные технологии в области пищевых продуктов и продукции общественного питания	2	2	0	4	
4	Современные тенденции оформления и подачи блюд	2	2	0	4	
5	Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы	2	2	0	4	
6	Современные тенденции в приготовлении и подачи блюд национальных кухонь народов мира	2	2	0	4	

7	Проблемы и тенденции развития рынка фаст-фуда	2	2	0	4	
8	Функциональные продукты питания	2	2	0	4	
9	Современные научные и альтернативные теории питания	2	2	0	4	
Всего		18	18	0	36	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в acad. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Актуальные тренды мировой гастрономии	2	2	0
2	2	Тренды рынка пищевых ингредиентов	2	2	0
3	3	Инновационные технологии в области пищевых продуктов и продукции общественного питания	2	2	0
4	4	Современные тенденции оформления и подачи блюд	2	2	0
5	5	Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы	2	0	0
6	6	Современные тенденции в приготовлении и подачи блюд национальных кухонь народов мира	2	0	0
7	7	Проблемы и тенденции развития рынка фаст-фуда	2	0	0
8	8	Функциональные продукты питания	2	0	0

9	9	Современные научные и альтернативные теории питания	2	0	0
Всего			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	Актуальные тренды мировой гастрономии	2	2	0
2	2	Тренды рынка пищевых ингредиентов	2	2	0
3	3	Инновационные технологии в области пищевых продуктов и продукции общественного питания	2	2	0
4	4	Современные тенденции оформления и подачи блюд	2	2	0
5	5	Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы	2	2	0
6	6	Современные тенденции в приготовлении и подачи блюд национальных кухонь народов мира	2	0	0
7	7	Проблемы и тенденции развития рынка фаст-фуда	2	0	0
8	8	Функциональные продукты питания	2	0	0
9	9	Современные научные и альтернативные теории питания	2	0	0
Всего			18	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					

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	Молчанова Е. Н.	Физиология питания: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания"	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014
Л1.2	Зайнуллин Р. А., Кунакова Р. В., Гаделева Х. К., Школьникова М. Н., Аверьянова Е. В., Тихомиров А. В.	Функциональные продукты питания: учебное пособие	Москва: КНОРУС, 2016
Л1.3	Пилипенко Т. В., Пилипенко Н. И., Шленская Т. В., Кутина О. И.	Высокотехнологичные производства продуктов питания: учебное пособие для магистров по направлениям подготовки	Санкт-Петербург: Интермедия, 2015
Л1.4	Быстров С. А.	Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник для вузов по направлениям подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания", 43.03.03 "Гостиничное дело", 43.03.01 "Сервис" (квалификация (степень) "бакалавр")	Москва: ИНФРА-М, 2017
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Ойнер О. К.	Современные потребительские тренды и удовлетворенность потребителя: Монография	Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2013

Л2.2	Меняйло Л. Н., Батурина И. А., Веретнова О. Ю., Гуленкова Г. С., Дойко И. В., Кротова И. В., Леонтьев В. М., Нестеренко О. В., Рыбакова Г. Р., Стародуб О. А., Чепелева Г. Г., Чиркова Е. С.	Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья: коллективная монография	Красноярск: СФУ, 2015
Л2.3	Новиков Н. И., Быстров В. А., Новиков Н. И.	Организация производства на предприятии: учебник для вузов по дисциплине "Организация производства на предприятии" по направлению подготовки 38.03.01 "Экономика"	Старый Оскол: ТНТ, 2015
Л2.4	Поскребышева Г. И.	Православная кухня	Москва: ОЛМА Медиа Групп, 2015
Л2.5	Кузьмина Л. Н.	Постная кухня. Лучшие блюда от закусок до десертов	Харьков: Клуб семейного досуга, 2016
Л2.6	Джум Т. А., Зайко Г. М.	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие	Москва: Магистр, 2015

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

Э1	ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕЧНАЯ СИСТЕМА "ИНФРА-М"	http://www.znaniyum.com/ .
Э2	Академия Google [Электронный ресурс]: поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин [2004].	http://scholar.google.com/
Э3	Портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса «Мир ресторатора» [Электронный ресурс]: содержит сведения об индустрии гостеприимства. - Москва, [2010]	http://mir-restoratora.ru/
Э4	Главный портал индустрии питания и гостеприимства [Электронный ресурс]: содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания. - Москва, [2007]	http://www.horeca.ru/
Э5		

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Программой курса предусмотрены занятия лекционного и семинарского типа, организация самостоятельной работы студентов.

Обучающийся на аудиторном занятии должен:

- активно участвовать в процессе обучения, проявлять инициативу;

- проводить тщательную подготовку к занятию, выполнять все обозначенные в методических материалах и указанные преподавателем подготовительные задания;

- осуществлять самостоятельный поиск путей и вариантов решения поставленной учебной задачи, проблемы (выбор одного из предложенных вариантов или нахождение собственного варианта и обоснования решения);

- проявлять терпимость к любой точке зрения, уважать права каждого из участников процесса обучения;

- быть готовым к принятию решений в условиях регламента и наличия элемента неопределенности в информации.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды деятельности:

- систематическое чтение и конспектирование учебной и научной литературы по изучаемым вопросам дисциплины (контроль во время аудиторного занятия);

- подготовка к занятиям семинарского типа (контроль во время аудиторного занятия);

- подготовка докладов (выступление на семинаре);

- подготовка инновационного проекта или идеи в области пищевых технологий и общественного питания (защита инновационного проекта или идеи);

- подготовка к зачету (контроль в устной форме).

Особенность выполнения самостоятельной работы по каждой теме дисциплины заключается в самостоятельном поиске и анализе информации по изучаемым темам в учебной литературе, периодических изданиях, материалах научно-практических конференций, монографиях и Интернет-ресурсах. Результаты поиска студентов выносятся на обсуждение на занятиях семинарского типа.

Самостоятельная работа студентов позволит студентам оптимальным образом подготовиться к семинарским и практическим занятиям, а также по окончании изучения дисциплины успешно сдать зачет.

Занятия семинарского типа позволяют закрепить знания, умения и навыки, полученные студентами во время лекций и самостоятельной работы. Формы организации занятий семинарского типа разнообразны и позволяют закрепить компетенции.

Особое внимание при изучении курса следует уделить

актуальным трендам мировой гастрономии.

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	1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
9.1.3	2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензиат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
9.1.4	3. ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицензиат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
9.1.5	4. Kaspersky Endpoint Security Лицензиат 2462-170522-081649-547-546 от 22.05.2017.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	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/
9.2.2	2. Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp
9.2.3	

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).