

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)

38.03.02.32 Высшая школа ресторанного менеджмента

Форма обучения

очная

Год набора

2021

## **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
<b>ПК-1: Способен планировать текущую деятельность предприятия питания на основе проектирования бизнес-процессов с учетом оценки всех ресурсов</b>	
ПК-1.3: Проектирует бизнес-процессы предприятия питания с учетом действующих регламентов и стандартов	способы проектирования бизнес-процессы предприятия питания с учетом действующих регламентов и стандартов.  проектировать бизнес-процессы предприятия питания с учетом действующих регламентов и стандартов.  проектированием бизнес-процессами предприятия питания с учетом действующих регламентов и стандартов.
<b>ПК-2: Способен формировать и реализовывать эффективную систему контроля деятельности предприятия питания</b>	

ПК-2.1: Устанавливает формы и методы контроля бизнес-процессов предприятия питания	<p>формы и методы контроля бизнес-процессов предприятия питания</p> <p>устанавливать формы и методы контроля бизнес-процессов предприятия питания</p> <p>формами и методами контроля бизнес-процессов предприятия питания</p>
<b>ПК-5: Способен осуществлять выборочный контроль качества продукции (работ, услуг) в предприятиях питания, выявлять причины, вызывающие ухудшение качества и разрабатывать предложения по устранению нарушений</b>	
ПК-5.2: Выявляет и анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания	<p>причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания.</p> <p>выявлять и анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания.</p> <p>методами анализа причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания.</p>
ПК-5.3: Планирует и контролирует деятельность по устранению выявленных нарушений качества продукции (работ, услуг) предприятия питания	<p>методы планирования и контроля деятельности по устранению выявленных нарушений качества продукции (работ, услуг) предприятия питания.</p> <p>планировать и контролировать деятельность по устранению выявленных нарушений качества продукции (работ, услуг) предприятия питания.</p> <p>методами планирования и контроля деятельности по устранению выявленных нарушений качества продукции (работ, услуг) предприятия питания.</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
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,5 (54)</b>	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
практические занятия	1 (36)	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>0,5 (18)</b>	
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
<b>1. Теоретические основы технологии приготовления ресторанной продукции.</b>									
	1. Термины и определения основных понятий на услуги и продукцию общественного питания.	1	1						
	2. Технологические принципы производства кулинарной продукции.	1	1						
	3. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	1	1						
<b>2. Технология приготовления кулинарной продукции.</b>									
	1. Бульоны, желе, загустители и связывающие средства: классификация, ассортимент, технологическая характеристика.	1	1						
	2. Технология соусов.	2	2						
	3. Технология супов.	1	1						
	4. Технология кулинарной продукции из овощей и грибов.	2	2						

5. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	1						
6. Технология кулинарной продукции из мяса.	2	2						
7. Технология кулинарной продукции из птицы и пернатой дичи.	1	1						
8. Технология кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов.	2	2						
9. Технология кулинарной продукции из яиц и творога.	1	1						
10. Технология холодных блюд и закусок.	2	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					

<p>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.</p>							18	
<p>Всего</p>	18	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).