

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

Б1.В.06 Современные тенденции в кулинарии

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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 «Современные тенденции в кулинарии» является формирование у студентов комплекса необходимых знаний и умений о современных тенденциях в кулинарии.

1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения курса по дисциплине «Современные тенденции в кулинарии» решаются следующие задачи:

- изучить современные тенденции в мировой кулинарии,
- ознакомиться с фундаментальными основами мировой классической кулинарии, особенностями технологии производства определенного ассортимента блюд, возможностях кулинарного применения и обработки новых видов сырья и пищевых продуктов,
- изучить современные варианты использования обычных видов сырья и пищевых продуктов.

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-4: Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-4.1: Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Уметь: Осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления.
ПК-5: Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению специализированных пищевых продуктов	

ПК-5.1: Контролирует технологические параметры и режимы производства	Уметь: Контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления на соответствие
продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	требованиям технологической и эксплуатационной документации.

1.4 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)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1,33 (48)	
занятия лекционного типа	0,44 (16)	
лабораторные работы	0,89 (32)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,67 (60)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		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. Современные способы и технологические принципы в кулинарии									
	1. Современные способы и технологические принципы в кулинарии	2							
	2. Молекулярная кухня. Основные приемы молекулярной кухни							2	
2. Современные тенденции кулинарного использования сырья и пищевых продуктов в кулинарии									
	1. Современные тенденции кулинарного использования сырья и пищевых продуктов в кулинарии	2							
	2. Первичная обработка сырья и подготовка продуктов (мясо, овощи, птица, рыба, морепродукты и другое).							12	
3. Современные тенденции приготовления блюд в мировой кулинарии									
	1. Современные тенденции приготовления блюд в мировой кулинарии	12							
	2. Производство соусов и бульонов					4			
	3. Производство закусок					4			

4. Производство салатов					4			
5. Производство супов					4			
6. Производство вторых горячих блюд из рыбы					4			
7. Производство вторых горячих блюд из мяса					4			
8. Производство вторых горячих блюд из птицы и дичи					4			
9. Производство вторых горячих блюд из овощей					4			
10. Современные тенденции приготовления вторых горячих блюд и супов в мировой кулинарии							46	
Всего	16				32		60	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи(Ростов-на-Дону: Феникс).
2. Ратушный А.С., Баранов Б. А., Шленская Т. В., Липатова Л. П., Жубрева Т. В., Троицкая Е. Я., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания"(Москва: Форум).
3. Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров(Москва: Дашков и К).
4. Тютюнник А. И., Новоженев Ю. М., Волощук Г. А., Нечипоренко А. В., Васюков М. В., Мошкин А. В., Гладенкова Л. А., Клявинь А., Косова Е. В., Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: [нормативный документ(Москва: Дашков и К°).
5. Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: Учебное пособие(Москва: Дашков и К).
6. Здобнов А. И., Цыганенко В. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания(Киев: Арий).
7. Карпухина В. В. Большая энциклопедия специй, приправ и пряностей (Москва: АСТ).
8. Голунова Л. Е., Лабзина М. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал(СПб.: Профи).
9. Ратушный А. С., Аминов С. С., Ратушный А. С. Всё о еде от А до Я: энциклопедия(Москва: Дашков и К).

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. Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;
3. ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2020 по 26.04.2021;
4. Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2020 по 31.05.2021.

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. – 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. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
3. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва. – 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 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). Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20. 660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2. Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы: Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-04
Лаборатория производства кулинарной продукции, №2-04а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, 660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2.
Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы: Проектор мультимедийный, чайник электрический БРАУН, блендер Star, ванна моечная, весы SW 5 – 2 шт, кухонный процессор (куттер-овощерезка), мясорубка MEM 12 E – 2 шт, овоскоп ОП-10-111, пароконвектомат Bourgeois 0612, печь конвекционная XF 035 – TGAriana, стоячий шкаф XL 041 Lievox, структурометр СТ-1М, телевизор Samsung, шкаф холодильный S711, бак для мусора, гриль PANINI, гриль PSE-600 – 2 шт, миксер 55KPM 50WH/EWH (5л) – 2шт, плита кухонная электрическая ЭП-4жш – 4 шт, подставка под пароконвектомат, полка настенная ПК-500 – 2 шт, полка настенная ПК-600 – 2шт, полка настенная закрытая ПК 703 – 2 шт., стеллаж для кухни СК 203 – 2 шт, стол обеденный бук, стол производственный СРПЦ-102Ц – 2 шт, стол производственный СРПЦ-304А – 8 шт, стол разделочный производственный – 8 шт, стол этюд бук, фритюрница RF3S 3л – 2 шт.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: Лаборатория В, С, Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования №

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2.
Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы: Конвектомат с тумбой EC07/F5, аппарат для отваривания гарнира, ванная моечная L881 LH – 2шт, ванна моечная L884RH, гриль GS6TK, духовка V6|FD, мармит сухого подогрева BS6A, мармит ФРИС4, мясорубка МУМ – 12Е, печь НТ – 6, плита кухонная электрическая ЭП – 4жш, плита электрическая 4 конфорочная ЭПК 48, фритюрница DF-66, фритюрница FR-4L, душ – ополаскиватель, кухонный комбайн 5к45SS – 2шт, подставка под технологическое оборудование СС6 – 7шт, поверхность WT – 4/6 – 3шт, стеллаж L1220 – 2шт, стол L6509 WB, - 4шт, стол разделочный производственный 1800*800*870 – 5шт, тележка СНF1003- 2шт, холодильник Бирюса – 2шт, блендер погружной – 4 шт, блендер Браун – 3шт, пароконвекционный аппарат Stlf Cooking Center 61, Vario Cooking.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-11
Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, № 2-17 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, 660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2.
Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы: Специализированная мебель, доска учебная, ноутбук Toshiba Satellite L40-17T 15, рефрактометр ИРФ, центрифуга, шкаф стеллаж ТАНГО Ш53 – 2 шт, баня лабораторная водная, штатив для пробирок 18 гнезд, аппарат для встряхивания пробирок, весы ВК-300, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр ИРФ-454-Б2м, центрифуга ЦЛМ-1-12, блендер KenWoodSB-308, шкаф сушильный ЩС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-15
Лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, №2-17 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, 660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2. Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы: Специализированная мебель, доска учебная, тепловентилятор, термометр спиртовой ТЛ-4 №4+10 – 2шт, холодильник «Бирюса», шкаф малый Т-84, штатиф ПЭ 2910 для пипеток – 2шт, электрический чайник «Siemens» 2201, аквадистиллятор ДЭ-4-2, весы ВК-300 – 2шт, лаборатория ИПП-1, микроскоп Биомед-1 – 2шт, перемешивающее устройство ПЭ-6, прибор для определения влажности -3 шт, прибор для определения пористости – 2шт, принтер BrotherHL-2040R, рабочее место Celeron, блендер KenWoodSB-308, холодильник «Бирюса 14», шкаф сушильный ЩС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная.

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-02, 660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2.
Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы: Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, нетбук ASOS Feerc XIOICH.

Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21, 660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2.
Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы: Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт. с подключением к сети Интернет (неограниченный доступ) и доступ в электронную информационную среду СФУ с подключением к сети Интернет (неограниченный доступ) и доступ в электронную информационную среду СФУ, концентратор Ascorp.