

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

Б1.В.01 Технология ресторанной продукции

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

очная

Год набора

2020

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили \_\_\_\_\_

PhD, Доцент, Сафронова Т.Н.

\_\_\_\_\_  
должность, инициалы, фамилия

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

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

Целью дисциплины "Технология ресторанной продукции" является формирование знаний, умений и навыков в области технологии ресторанной продукции с учетом принципов рационального использования сырья, современных ресурсосберегающих технологий, обеспечения высокого качества продукции, сохранения здоровья и безопасности для жизни потребителя позволяющие грамотно организовать работу службы питания в гостиничных предприятиях.

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

- технологические процессы производства ресторанной продукции на предприятиях общественного питания в гостиничных предприятиях с позиции современных представлений науки о питании;
- ассортимент и технология приготовления ресторанной продукции с учетом современных представлений об основах рационального питания, оптимальном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителей;
- получения практических навыков в области технологии ресторанной продукции с учетом санитарных норм и правил.

### **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-4: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</b>	
ПК-4.2: Применяет современные технологии производства и оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	

### **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
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>2,5 (90)</b>	
занятия лекционного типа	1 (36)	
лабораторные работы	1,5 (54)	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,5 (54)</b>	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	
<b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b>	<b>1 (36)</b>	

### 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		
<b>1.</b>											
		1. Лекция 1. Предприятия питания в гостиничном комплексе. Характеристика ресторанной продукции	2								
		2. Лекция 2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	2								
		3. Лабораторная работа 1.					6				
		4. Самостоятельная работа 1.							6		
		5. Лекция 3. Изменение основных пищевых веществ пищевых продуктов от способа кулинарной обработки	2								
		6. Лекция 4. Технология приготовления соусов	2								
		7. Лабораторная работа 2.					6				
		8. Самостоятельная работа 2.							6		
		9. Лекция 5-6. Технология кулинарной кулинарной продукции из овощей и грибов	4								
		10. Лабораторная работа 3.					6				

11. Самостоятельная работа 3.							6	
12. Лекция 7.Кулинарной продукции из круп, бобовых, макаронных изделий	2							
13. Лекция 8. Технология блюд из яиц и творога	2							
14. Лабораторная работа 4.					6			
15. Самостоятельная работа 4.							6	
16. Лекция 9-10. Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов	4							
17. Лабораторная работа 5.					6			
18. Самостоятельная работа 5.							6	
19. Лекция 11-12. Кулинарная продукция из мяса сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	4							
20. Лабораторная работа 6.					6			
21. Самостоятельная работа 6.							6	
22. Лекция 13 - 14. Кулинарная продукция из рыбы и нерыбного водного сырья	4							
23. Лабораторная работа 7.					6			
24. Самостоятельная работа 7.							6	
25. Лекция 15. Технология супов	2							
26. Лекция 16. Холодные и горячие закуски	2							
27. Лабораторная работа 8.					6			
28. Самостоятельная работа 8.							6	
29. Лекция 17.Технология сладких блюд и напитков	2							
30. Лекция 18. Мучные изделия	2							
31. Лабораторная работа 9.					6			
32. Самостоятельная работа 9.							6	

Bcero	36				54		54	
-------	----	--	--	--	----	--	----	--

## 4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 4.1 Печатные и электронные издания:

1. Здобнов А. И., Цыганенко В. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания(Киев: Арий).
2. Ратушный А. С., Шленская Т. В., Баранов Б. А., Липатова Л. П., Соколов А. Ю., Жубрева Т. В., Троицкая Е. Я., Аминов С. С. Технология продукции общественного питания: Учебник(Москва: Издательство "ФОРУМ").
3. Изосимова. И.В., Сергачева. О.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ... 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности(Красноярск: СФУ).
4. Сафронова Т. Н., Ермош Л. Г., Евтухова О. М., Камоза Т. Л. Способы повышения качества и пищевой ценности булочных изделий: монография(Красноярск: СФУ).
5. Заворохина Н. В., Позняковский В. М., Голуб О. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
6. Марченкова С.Г. Оборудование предприятий общественного питания: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности](Красноярск: СФУ).
7. Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
8. Рензьева Т. В., Позняковский В. М., Резниченко И. Ю., Савенкова Т. В. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
9. Наймушина Л.В. Химия пищевых продуктов: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности](Красноярск: СФУ).
10. Никулина Е. О., Иванова Г. В., Кольман О. Я. Проектирование предприятий питания: учебное пособие(Красноярск: СФУ).
11. Позняковский В.М., Чугунова О.В. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
12. Гайворонский К.Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [учебник для средних специальных и высших учебных заведений](Москва: Издательский Дом "ФОРУМ").



**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.  Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2.  Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214, бессрочный
3.  Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 ;
4.  Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546.

**4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

1. Перечень необходимых информационных справочных систем
2. - Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: <http://www.cntd.ru/>;
3. - Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>.
4. - Информационно-аналитическая система «Статистика» [Электронный ресурс]: база данных содержит актуальную статистическую информацию для бизнес-планирования, определения вида деятельности и анализа конкурентной среды. – Красноярск, [2007]. – Режим доступа: <http://ias-stat.ru>

**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 № 2-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-05 кабинет проектирования предприятий общественного питания

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153\*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Asocr

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела об-служивания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.;Компьютера KraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2-2 шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48\*10/100 TX; Сканер контактный SIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.