

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**
(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

Кафедра «Технологии пищевых производств»



«Утверждаю»

Директор БИТУ (филиал)

ФГБОУ ВО «МГУТУ

им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Е.В. Кузнецова

29» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.02.13 – «Технология производства ресторанных блюд»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация индустрии питания

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Год набора: 2020

Мелеуз 2023 г.

Рабочая программа дисциплины «Технология производства ресторанных блюд» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация индустрии питания».

Рабочая программа дисциплины разработана группой в составе: к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф., старший преподаватель Ларионова С.Е.

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
кандидат биологических наук,
доцент



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры
«Технологии пищевых производств»

Протокол №11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующий кафедрой ТПП,
доцент, к.б.н.



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	4
2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	4
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ):	4
4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ.....	6
5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля).....	7
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	8
5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий (очная форма обучения)	8
5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения.....	10
6. ПЕРЕЧЕНЬ СЕМИНАРСКИХ, ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ	11
6.1. План самостоятельной работы студентов.....	14
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	14
7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ).....	16
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	16
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	18
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	20
11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС).....	21
11.1. Оценочные средства для входного контроля.....	21
11.2. Оценочные средств текущего контроля.....	21
11.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме зачета с оценкой)	22
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями ..	27
13. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	Error! Bookmark not defined.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель изучения дисциплины заключается в формировании у обучаемых комплекса основных знаний и умений в производстве и оформлении блюд ресторанной кухни в отечественной и мировой практике.

Задачи изучения дисциплины:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений об индустрии питания, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

- изучение принципов производства ресторанной продукции;

- ознакомление с классификацией блюд мировой ресторанной кухни, особенностями технологии производства определенного ассортимента блюд, искусством сервировки и этикетом потребления;

- формирование возможности применения профессиональных знаний в технологии приготовления и оформления ресторанной продукции.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Учебная дисциплина «Технология производства ресторанных блюд» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по очной и заочной формам обучения.

Изучение учебной дисциплины «Технология производства ресторанных блюд» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания», «История казачества».

Изучение учебной дисциплины «Технология производства ресторанных блюд» является необходимой для выполнения выпускной квалификационной работы.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ):

Процесс освоения учебной дисциплины «Технология производства ресторанных блюд» направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: основы организации и осуществления технологического процесса производства продукции русской кухни
		Уметь: анализировать социально-значимые процессы
		Владеть: технологическим процессом производства продукции русской кухни
ПК-2	Владение современными информационными технологиями,	Знать: информационные технологии, технологии сетевых

	способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	компьютеров и базы данных Уметь: применять информационные технологии для деловой сферы деятельности Владеть: знаниями расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	Знать: правила техники безопасности Уметь: осуществлять измерение параметров производственного микроклимата Владеть: гигиеническими требованиями к микроклимат
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать: как выбрать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Уметь: обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции русской кухни Владеть: установкой приоритетов в сфере производства продукции русской кухни
ПК-5	Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знать: расчеты производственных мощностей для внедрения инноваций в производство Уметь: осуществлять технологический расчет эффективности работы технологического оборудования Владеть: навыками эффективности работы предприятия
ПК-6	Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: основы организации документооборота по производству на предприятии общественного питания Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции русской кухни Владеть: основами организации документооборота по производству на предприятии общественного

		питания
ПК-7	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	<p>Знать: как анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства</p> <p>Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>Владеть: знаниями, как анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства</p>
ПК -10	Способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии	<p>Знать: информационные технологии</p> <p>Уметь: решать коммуникативные задачи</p> <p>Владеть: техническими средствами</p>
ПК -19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж	<p>Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг</p> <p>Уметь: анализировать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг.</p> <p>Владеть: навыками применения специализированного программного обеспечения в области продаж продукции производства и услуг</p>

4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры
		6
Аудиторные занятия* (контактная работа)	180	180
В том числе:	-	-
Лекции	32	32
Практические занятия (ПЗ)	32	32
Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа* (всего)	89	89
В том числе:	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-
Расчетно-графические работы	-	-
Реферат (при наличии)	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	89	89
Вид промежуточной аттестации (за, зао)	-	-
Общая трудоемкость	153	153

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры
		6
зачетные единицы	5	5

* для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом¹.

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Раздел 1. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции

Тема 1.1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции. (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19.);

Тема 1.2. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса. (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19.)

Тема 1.3. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни. (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19.)

Раздел 2. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни

Тема 2.1. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд. (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19.)

Тема 2.2. Ресторанный дизайн блюд. (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19.)

Тема 2.3. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19.)

Тема 2.4. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню

для обучающихся по индивидуальному учебному плану - учебному плану, обеспечивающему освоение соответствующей образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося (в том числе при ускоренном обучении, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, для лиц, зачисленных для продолжения обучения в соответствии с частью 5 статьи 5 Федерального закона от 05.05.2014 №84-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»).

банкетов. Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок
Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления. (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19.)

Тема 2.5. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология приготовления супов и соусов
Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления. (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19.)

Тема 2.6. Характеристика и классификация вторых блюд. Роль вторых горячих блюд в
ассортименте блюд ресторанной кухни. Технология приготовления. (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19.)

Тема 2.7. Технология приготовления сладких блюд. Особенности банкетного оформления
к подаче. Правила потребления. (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19.)

Тема 2.8. Холодные и смешанные Напитки. Горячие, алкогольные, пиво. Технология
приготовления напитков разного направления. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления. (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19.)

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин <i>(вписываются разработчиком)</i>									
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7
Знания, умения и навыки, приобретаемые в ходе изучения дисциплины «Технология производства ресторанных блюд», обеспечивают усвоение всех последующих дисциплин, связанных с профессиональной деятельностью обучающегося										
	2.8									

5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий (очная форма обучения)

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах			
	Лекции	Практические занятия	СРС	Всего
Раздел 1. Основные технологические принципы производства ресторанных продукции	9	9	9	27
Тема 1.1. Особенности технологического процесса производства ресторанных продукции.	3	3	3	9
Тема 1.2. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и	3	3	3	9

значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса .				
Тема 1.3. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни.	3	3	3	9
Раздел 2. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни	23	23	80	126
Тема 2.1. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд.	3	3	10	16
Тема 2.2. Ресторанный дизайн блюд .	4	4	10	18
Тема 2.3. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни.	3	3	10	16
Тема 2.4. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов. Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	3	3	10	16
Тема 2.5. Ассортимент супов ресторанной кухни.Технология приготовления супов и соусов Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	2	2	10	14
Тема 2.6. Характеристика и классификация вторых блюд. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Технология приготовления.	2	2	10	14
Тема 2.7. Технология приготовления сладких блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления .	2	2	10	14
Тема 2.8. Холодные и смешанные Напитки. Горячие, алкогольные, пиво . Технология приготовления напитков разного направления. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления .	4	4	10	18
Форма промежуточной аттестации	6			Экзамен
Общий объем, часов	32	32	89	153

5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1	Тема 1.1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
2	Тема 1.2. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса .	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование
3	Тема 1.3. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни.	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование
4	Тема 2.1. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд.	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование
5	Тема 2.2. Ресторанный дизайн блюд .	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование
6	Тема 2.3. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни.	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование
7	Тема 2.4. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов. Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
8	Тема 2.5. Ассортимент супов ресторанной кухни.Технология приготовления супов и соусов Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование
9	Тема 2.6. Характеристика и классификация вторых блюд. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Технология приготовления.	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование
10	Тема 2.7. Технология приготовления сладких блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления .	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование

11	Тема 2.8. Холодные и смешанные Напитки. Горячие, алкогольные, пиво . Технология приготовления напитков разного направления. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления .	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции; тестирование
----	---	--

6. ПЕРЕЧЕНЬ СЕМИНАРСКИХ, ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Тестирование, подготовка и устные выступления с докладами, рефератами на практических занятиях, участие в обсуждении конкретных ситуаций по соответствующим темам в ходе учебных занятий, выполнение заданий в форме самостоятельной работы.

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудо-емкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
Раздел 1. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции					
1	Тема 1.1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.	Практическая работа №1. «Мини исследование и сравнительный анализ ассортимента салатов двух ПОП одной категории, составление таблицы »	3	реферат, сообщение по теме	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19
2	Тема 1.2. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса .	Практическая работа №2. «Разработка ассортимента холодных блюд и закусок для ресторана русской кухни»)	3	реферат, сообщение по теме	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19
3	Тема 1.3. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни.	Практическая работа №3. «Составление технологической карты и расчет энергетической ценности блюда из ресторанного меню(на выбор)»	3	реферат, сообщение по теме	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19

Раздел 2. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни					
4	Тема 2.1. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд.	Практическая работа №4. «Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок»	3	реферат, сообщение по теме	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19
5	Тема 2.2. Ресторанный дизайн блюд .	Практическая работа №5. «Разработка композиции арт-визажа».	4	реферат, сообщение по теме	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19
6	Тема 2.3. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни.	Практическая работа № 6. «Технология приготовления и оформления блюд из птицы русского стола».	3	реферат, сообщение по теме	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19
7	Тема 2.4. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов. Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	Практическая работа № 7. «технология приготовления канапе, составление ТТК».	3	реферат, сообщение по теме	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19
8	Тема 2.5. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология приготовления супов и соусов Особенности банкетного	Практическая работа № 8. «Технология приготовления супов».	2	реферат, сообщение по теме	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19

	оформления к подаче. Правила потребления.				
9	Тема 2.6. Характеристика и классификация вторых блюд. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Технология приготовления.	Практическая работа № 9. «Технология приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов»	2	реферат, сообщение по теме	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19
10	Тема 2.7. Технология приготовления сладких блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления .	Практическая работа № 10. «Технология приготовления сладких блюд»	2	реферат, сообщение по теме	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19
11	Тема 2.8. Холодные и смешанные Напитки. Горячие, алкогольные, пиво . Технология приготовления напитков разного направления. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления .	Практическая работа № 11. «Технология приготовления безалкогольных напитков»	4	реферат, сообщение по теме	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19
	ИТОГО		32		

6.1. План самостоятельной работы студентов

Раздел и тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература (из числа представленных в списке литературы)	Количество часов
Раздел 1. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата); подготовка к тестированию	Задание 1.1-1.6	1-11	9
Раздел 2. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата); подготовка к тестированию	Задание 2.1-2.4	12-44	80
Итого				89

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Освоение обучающимся учебной дисциплины «Технология производства ресторанных блюд» предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций и семинаров. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программы учебной дисциплины. Её может представить преподаватель на вводной лекции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте Университета.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университет, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа.

Обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к занятию семинарского типа.

При подготовке и работе во время проведения занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: процесс предварительной подготовки, работа во время занятия, обработка полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия, техники безопасности при работе в аудитории.

Работа во время учебного занятия семинарского типа включает несколько моментов:

- консультирование студентов преподавателями с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждому практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету/дифференцированному зачету/экзамену. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время передать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

Самостоятельная работа.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала. Более подробная информация о самостоятельной работе представлена в разделах «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы по дисциплине (модулю)», «Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)».

Подготовка к экзамену.

К экзамену необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить учебную дисциплину в период зачетно-экзаменационной сессии, как правило, не приносят хорошие результаты.

При подготовке к экзамену обратите внимание на практические задания на основе теоретического материала.

При подготовке к ответу на вопросы экзамена по теоретической части учебной дисциплины выделите в вопросе главное, существенное (понятия, признаки, классификации и пр.), приведите примеры, иллюстрирующие теоретические положения.

После предложенных указаний у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо овладеть по дисциплине.

7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Технология производства ресторанных блюд» учебным планом не предусмотрены.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Основная литература

1. Бредихина О.В., Липатова Л.П., Шалимова Т.А., Черкасова Л.Г. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / СПб.: Троицкий мост, 2014. - 192с.
2. Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Дунец Е.Г., Тамова М.Ю., Куликов И.А. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 192с.
3. Кульнева Н.Г. Введение в технологию продуктов питания: Лабораторный практикум / Кульнева Н.Г., Последова Ю.И., Федорук В.А. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 120с.
4. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефремов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 232с.

Дополнительная литература

1. Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания / учеб. пособие / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.
2. Востроилов А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов / учеб. пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. — СПб.: ГИОРД, 2010. - 512 с.
3. Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Дунец Е.Г., Тамова М.ю., Куликов И.А. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 192с.
4. Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания Учебник / В. Д. Ершов. — 2-е изд. — СПб.: ГИОРД, 2010. - 232с.
5. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания // Зайко Г.М., Джум Т.А. / М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560с.
6. Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: учебное пособие / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шлёнская. – М.: «ДеЛи плюс», 2013. – 431 с.

7. Могильный М.П. Справочник работника общественного питания / М.П.Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный. – М.: «ДеЛи плюс»,2011. – 656 с.
8. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) / Учебник. — М.: ИНФРА-М, 2012. — 271 с.
9. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания / Учебник для студ.учреждений высш. проф. образования / Е.А. Рубина. — 2-е изд.,перераб. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 272 с.
- 10.РодинаТ.Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового пи-тания и пищевых жиров / Учебник — М.: ИНФРА-М,2013. — 544 с. — (Высшее образование).
- 11.Справочник технолога кондитерского производства. Технологии и рецептуры. / Т. К. Апет, З. Н. Пашук. — СПб.: ГИОРД, 2004. - Т. 1. -560с.
- 12.Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов:Справочник Мак Канса и Уиддоусона/ пер. с англ. Под ред. А.К. Батурина – СПб.: Профессия, 2009 – 398 с.
- 13.Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под редакцией В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 284 с.

Нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон РФ от 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» // Качество и безопасность пищевых продуктов.
2. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ № 1036 от 15.08.97.
3. Кодекс Алиментариус / Пер. с англ. [Совместная программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты]. – М. : Изд-во «Весь мир», 2007. – 102 с.
4. ГОСТ Р 1.0–2004. Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения. – Режим доступа:
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 1008 с.
6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 544 с.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебной дисциплины

1. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт). – Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/pages/main> качества товаров (продукции), работ и услуг (Санкт-Петербург). - Режим доступа: <http://www.quality.spb.ru/>
2. Межрегиональная ассоциация кулинаров России. Журнал «Питание и общество». - Режим доступа: http://www.culina-russia.ru/journ_2008_10.html
3. Журнал «Пищевая промышленность». - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/rus/magaz.php?&file=pp&year=0&ii=0>
4. Издательский дом «Продукты питания». - Режим доступа:
5. www.prodпит.com.ua
6. Операционные системы Windows, стандартные офисные программы;
7. Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»);
8. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;

9. 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru;
10. Автоматизация ресторанного бизнеса R-Кеерер- 7;
11. 1С-Рарус: управление школьным питанием;
12. Готовые тренинги www.instituthoreca.ru;
13. Программный продукт «Общепит 8».
14. Портал индустрии гостеприимства и питания;
15. Портал гостинично-ресторанного бизнеса;
16. Информационно-справочный портал Москвы и Московской области;
17. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;
18. Интернет-сайт «Миллион Меню»;
19. Интернет-сайт «1001 рецепт»;
20. Интернет-сайт «Cooking-book»;
21. Интернет-сайт «Kuking.net»;
22. Интернет-сайт «Кулинар»;
23. Интернет-сайт «Кулинарная энциклопедия»;
24. Интернет-сайт «Кулинарный поисковик»;
25. Интернет-сайт «Kulina»;
26. Интернет-сайт «Фуршет.ru»;
27. Поисковая система «Google»;
28. Поисковая система «Rumblar»;
29. Поисковая система «Яндекс»;
30. Поисковая система «Mail.ru».

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для изучения учебной дисциплины используются:

Учебная аудитория для занятий лекционного типа оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроjectionное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

Учебная аудитория для занятий лабораторного типа: оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроjectionное оборудование, экран и имеющие выход в сеть Интернет) а также специализированным лабораторным оборудованием: весы аналитические ES 520 PRECISA (Швейцария), магнитные мешалки HI 200 M/D, HI 310/D, фотоэлектроколориметр КФК-3, КФК-2, рефрактометры ИРФ-464 и ИРФ-454, рН-метр ИПЛ-301, аналитическая система для скоростного анализа и контроля качества пищевой продукции, баня водяная LT-4 четырехместная с микропроцессорным управлением, вискозиметр ВПЖ-1, ВПЖ-2, ВПЖ-3, ВПЖ-4, синусоидальные вискозиметры SV-10/SV-100 производства A&D, анализатор влажности MX-50 производства A&D, термостат ЛаудаClass A 103, микробюретка,

автоматическая бюретка, пенетромтр для плодов (фрутотестер), пенетромтр автоматический Н-984, сушильные электрические шкафы СЭШ 3М, измельчитель растительных тканей МЛ-1, аппарат для встряхивания жидкостей АБУ-6с, необходимая химическая посуда.

Класс – кабинет «Ресторанного сервиса».

Оснащение:

2.1. Столы: круглые, квадратные, овальные, шестигранные, прямоугольные;

2.2. Текстиль: скатерти, салфетки (бумажные, тканевые, под горячее), униформа для официантов, ручки, полотенца;

2.3. Столовые приборы:

- Столовые (ложки, вилки, ножи);
- Десертные (ложки, вилки, ножи);
- Ложки - чайные, кофейные, для соуса, IceTea, бульонные, барменские, сервировочные, для салата, для раскладки, коктейльная, для икры, для фруктовых шаров;
- Вилки - для торта, рыбы, устриц, улиток, сервировочные, для раскладки, для стейка;
- Ножи - для рыбы, масла, стейка, торта, фруктов, сыра;
- Лопатки кондитерские.;

2.4. Барный инвентарь: диспенсер, дозаторы, мензурки, ареометр, гейзер, шейкер, стрейнер, сита, джиггер, слайсеры, штопоры, нарзанники, открывалки, струбцины для бутылок, щипцы, сифоны, римеры, барные линейки, набор барменский, ложка для абсента, нож для яблока, нож для снятия цедры, помпа, нож для колки льда, нож барменский для томатов, пробки, мельница для льда, триммер, вертушка для шампанского, набор сомелье, крюшонный набор, турка.;

2.5. Столовая посуда:

- металлическая (икорница, блюда для устриц, порционные сковороды, пашотницы, соусники, кофейники, сливочники, молочники, кулер для льда, ведро для льда, подносы, самовар, миски суповые с крышками, вазы-супницы, тренога, баранчик, эскарго, блюда овальные, круглые, менажницы);

- фарфоровая (тарелки, чашки с блюдами, пиалы, кисэ, салатники, лотки порционные, блюда овальные, круглые, супницы, соусники, чайники, приборы для специй, горшочки, вазы);

- пластмассовая;

2.6. Барное стекло:

- бокалы (для вина, бренди, флюте, воды, «Маргарита», коктейлей, пивные, igheshcoffee);

- стаканы;

- рюмки;

- стопки;

- фужеры;

- кружки;

- кувшины;

- штоф;

- графины;

- декантер;

2.7. Предметы сервировки стола: наборы для специй, мельницы для специй, сахарницы, пармизанницы, салфетницы, кокильницы, кокотницы, креманки, сковороды, икорницы, чайники, кофейницы, молочники, щипцы, ведра для шампанского, подставки, вазы, этажерки для фруктов, тортовницы, тарталетки, мармиты, фондю, термосы, подносы, папки для счетов и меню, сигаретница, кольца для салфеток, соусницы, фламбе, мельницы, блюда, аксессуары для подачи вина;

2.8. Кухонный инвентарь: наплитная посуда, профессиональные кухонные ножи, доски разделочные, кондитерские принадлежности, горшки для запекания, таганчики, крышки для горячего, кастрюли, сотейники, дуршлага, противни, миски, венчики, шумовка, половники;

2.9.Украшения для коктейлей: мешалки, шпажки, зонтики, вилочки, шампурчики, зубочистки, трубочки, светящиеся украшения, соломка, свечи;

2.10.Электрооборудование: блендеры, миксеры, соковыжималка, льдогенератор.

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной дисциплины «Технология производства ресторанных блюд» применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение учебной дисциплины «Технология производства ресторанных блюд» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, тренинги в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, ролевые игры, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

Учебные часы дисциплины «Технология производства ресторанных блюд» предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, видеофильм, презентация, форум и др.).

В рамках учебной «Технология производства ресторанных блюд» предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС)

Оценочные средства по дисциплине разработаны в соответствии с положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

Общее количество баллов за виды учебной деятельности студента, предусмотренные основной образовательной программой освоения дисциплины, должно составлять не менее 60 баллов (зачетный балл) для прохождения промежуточной аттестации.

Критерии оценки текущих занятий

- ✓ посещение студентом одного занятия – 1 балл;
- ✓ выполнение заданий для самостоятельной работы – от 1 до 3 баллов за каждый пункт задания;
- ✓ активная работа на практическом занятии – от 1 до 3 баллов

Критерии оценки тестовых заданий:

- ✓ каждое правильно выполненное задание – 1 балл

Критерии оценки реферата:

- ✓ степень раскрытия сущности вопроса; оригинальность текста; обоснованность выбора источников; соблюдение требований к оформлению.

Максимальная оценка за реферат – 20 баллов.

11.1. Оценочные средства для входного контроля

Вопросы для самостоятельной работы студента

1. История развития и современное состояние отечественной школы ресторанного сервиса.
2. Экзотические продукты питания в мировой ресторанной культуре.
3. Характеристика местных кулинарных традиций Приморья.
4. Теория и техника кулинарного декора блюд.
5. Стиль «haute cuisine» в производстве ресторанной продукции.
6. Национальные традиции русской кухни в использовании пряностей и
7. приправ.
8. Салаты-коктейли. Особенности технологии и ресторанный
9. ассортимент.
10. Способы производства заливных блюд в ресторанной кухне.

11.2. Оценочные средств текущего контроля

Оценочные средств текущего контроля формируются в соответствии с ЛНА (Локальными нормативными актами) университета (могут быть в виде тестов, ситуационных задач, деловых и ролевых игр, диспутов, тренингов и др. Назначение оценочных средств ТК – выявить сформированность компетенций – указать каких конкретно).

Примерный перечень тем рефератов

1. Классификация предприятий питания по месторасположению
2. Классификация предприятий питания по контингенту
3. Классификация предприятий питания по ассортименту продукции
4. Классификация предприятий питания по вместимости
5. Классификация предприятий питания по форме обслуживания

6. Классификация предприятий питания по времени функционирования
7. Классификация предприятий питания по уровню обслуживания
8. Классификация предприятий питания по характеру торгово-производственной деятельности
9. Техника обслуживания в ресторане
10. Техника обслуживания в бистро
11. Техника обслуживания в кафе
12. Техника обслуживания в закусочных
13. Техника обслуживания в пиццерии
14. Техника обслуживания в шашлычной
15. Техника обслуживания в блинной
16. Техника обслуживания в баре

11.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме зачета с оценкой)

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: основы организации и осуществления технологического процесса производства продукции русской кухни	Этап формирования знаний и навыков
		Уметь: анализировать социально-значимые процессы	
		Владеть: технологическим процессом производства продукции русской кухни	
ПК-2	Владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знать: информационные технологии, технологии сетевых компьютеров и базы данных	Этап формирования знаний и навыков, умений
		Уметь: применять информационные технологии для деловой сферы деятельности	
		Владеть: знаниями расчета технологических параметров оборудования	

ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	Знать: правила техники безопасности	Этап формирования знаний и навыков, умений
		Уметь: осуществлять измерение параметров производственного микроклимата	
		Владеть: гигиеническими требованиями к микроклимат	
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать: как выбрать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Этап формирования знаний и навыков, умений
		Уметь: обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции русской кухни	
		Владеть: установкой приоритетов в сфере производства продукции русской кухни	
ПК-5	Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знать: расчеты производственных мощностей для внедрения инноваций в производство	Этап формирования знаний и навыков, умений
		Уметь: осуществлять технологический расчет эффективности работы технологического оборудования	
		Владеть: навыками эффективности работы предприятия	
ПК-6	Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную,	Знать: основы организации документооборота по производству на предприятии общественного питания	Этап формирования знаний и навыков, умений
		Уметь: использовать	

	техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции русской кухни Владеть: основами организации документооборота по производству на предприятии общественного питания	
ПК-7	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знать: как анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства Владеть: знаниями, как анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства	Этап формирования знаний и навыков, умений
ПК -10	Способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии	Знать: информационные технологии Уметь: решать коммуникативные задачи Владеть: техническими средствами	Этап формирования знаний и навыков, умений
ПК -19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж	Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг Уметь: анализировать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг.	Этап формирования знаний и навыков, умений

		Владеть: навыками применения специализированного программного обеспечения в области продаж продукции производства и услуг	
--	--	---	--

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-19	<p>Тема 1.1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.</p> <p>Тема 1.2. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса</p> <p>Тема 1.3. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни.</p> <p>Тема 2.1. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд.</p> <p>Тема 2.2. Ресторанный дизайн блюд.</p> <p>Тема 2.3. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни.</p> <p>Тема 2.4. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов. Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок Особенности банкетного оформления к</p>	Реферат, тестирование, практические задания, экзамен	<p>1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов;</p> <p>2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения -7-8 баллов;</p> <p>3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов;</p> <p>4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки -0-4 балла.</p> <p>От 0 до 10 баллов</p>

	<p>подаче. Правила потребления.</p> <p>Тема 2.5. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология приготовления супов и соусов Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.</p> <p>Тема 2.6. Характеристика и классификация вторых блюд. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Технология приготовления.</p> <p>Тема 2.7. Технология приготовления сладких блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления .</p> <p>Тема 2.8. Холодные и смешанные Напитки. Горячие, алкогольные, пиво . Технология приготовления напитков разного направления. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления .</p>		
--	--	--	--

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ВАРИАНТ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольная работа по дисциплине (модулю) «Технология производства ресторанных блюд» не предусмотрена.

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМА

Коллоквиумы по курсу «Технология производства ресторанных блюд» не предусмотрены.

ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)

Курсовые проекты по курсу «Технология производства ресторанных блюд» не предусмотрены.

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности.
2. Исторический путь развития отечественной и зарубежной школы производства ресторанной продукции; традиции и современность.
3. Блюда ресторанной кухни – определение, отличительные особенности, система критериев и оценок
4. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.
5. Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Холодная и тепловая

обработка.

6. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты).
7. Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов.
8. Влияние обработки на качество готовой продукции.
9. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов.
10. Классификация и ассортимент соусов. Кулинарное использование соусов. Требования к качеству.
11. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в стране и за рубежом.
12. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов. Классификация ресторанной продукции.
13. Термины и определения в общественном питании.
14. Стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.
15. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов и их характеристика.
16. Нормативная и технологическая документация, регламентирующая выпуск кулинарной продукции.
17. Технологические принципы, схема производства и ассортимент продукции предприятий общественного питания.
18. Методы оценки и контроля качества продукции на предприятиях общественного питания
19. Назовите принципы классификации соусов.
20. В чем заключаются особенности технологии соусов на бульонах
21. Перечислите известные вам виды безалкогольных коктейлей. Какие напитки и продукты входят в их состав.
22. Назовите свойства картофельного и зернового крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей.
23. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов.

Примерный перечень практических работ

- Практическая работа №1. «Мини исследование и сравнительный анализ ассортимента салатов двух ПОП одной категории, составление таблицы »
- Практическая работа №2. «Разработка ассортимента холодных блюд и закусок для ресторана русской кухни»
- Практическая работа №3. «Составление технологической карты и расчет энергетической ценности блюда из ресторанного меню (на выбор)»
- Практическая работа №4. «Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок
- Практическая работа №5. «Разработка композиции арт-визажа».
- Практическая работа № 6. «Технология приготовления и оформления блюд из птицы русского стола».
- Практическая работа № 7. «технология приготовления канапе, составление ТТК».
- Практическая работа № 8. «Технология приготовления супов».
- Практическая работа № 9. «Технология приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов»
- Практическая работа № 10. «Технология приготовления сладких блюд»
- Практическая работа № 11. «Технология приготовления безалкогольных напитков»

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации

образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			