

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.03 Технология изготовления ресторанных блюд

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Управление ресторанным бизнесом**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель изучения дисциплины заключается в формировании у обучаемых комплекса основных знаний и умений в

1.2. Задачи:

-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 ресторанный продукции;

-ознакомление с классификацией блюд мировой ресторанной кухни, особенностями технологии производства

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПКС-1 : Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПКС-1.1 : Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2 : Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-1.3 : Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Семестр	Часов	Прак. подг.
1.1	<p>Тема 1.1. Особенности технологического процесса производства ресторанный продукции. Краткое содержание: Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Химический состав пищевых продуктов. Холодная и тепловая обработка. Краткая характеристика способов. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты). Формы нарезки овощей. Знать: основы технологии производства блюд ресторанного ассортимента /Лек/</p>	6	2	0
1.2	<p>Тема 1.1. Особенности технологического процесса производства ресторанный продукции. Краткое содержание: Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Химический состав пищевых продуктов. Холодная и тепловая обработка. Краткая характеристика способов. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты). Формы нарезки овощей. Уметь: проводить технологическую обработку пищевого сырья Владеть: методами оценки качества используемого сырья /Лаб/</p>	6	2	0
1.3	<p>Тема 1.1. Особенности технологического процесса производства ресторанный продукции. Краткое содержание: Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Химический состав пищевых продуктов. Холодная и тепловая обработка. Краткая характеристика способов. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты). Формы нарезки овощей. Знать: основы технологии производства блюд ресторанного ассортимента Уметь: проводить технологическую обработку пищевого сырья Владеть: методами оценки качества используемого сырья /Ср/</p>	6	25	0
1.4	<p>Тема 1.2. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса Краткое содержание: Технология ресторанный продукции как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании туристского продукта. Блюда ресторанный кухни – определение, отличительные особенности, система критериев и оценок.</p>	6	2	0

	Знать: терминологию специального кулинарного языка; /Лек/			
1.5	Тема 1.2. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса Краткое содержание: Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании туристского продукта. Блюда ресторанной кухни – определение, отличительные особенности, система критериев и оценок. Уметь: составлять технико-технологическую документацию; Владеть: оценкой качества ресторанных блюд /Лаб/	6	2	0
1.6	Тема 1.2. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса Краткое содержание: Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании туристского продукта. Блюда ресторанной кухни – определение, отличительные особенности, система критериев и оценок. Знать: терминологию специального кулинарного языка; Уметь: составлять технико-технологическую документацию; Владеть: оценкой качества ресторанных блюд /Ср/	6	20	0
1.7	Тема 1.3. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни. Краткое содержание: Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов. Влияние обработки на качество готовой продукции. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Международная терминология профессионального кулинарного языка. Знать: Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Международную терминологию профессионального кулинарного языка. /Лек/	6	2	0
1.8	Тема 1.3. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни. Краткое содержание: Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов. Влияние обработки на качество готовой продукции. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Международная терминология профессионального кулинарного языка. Уметь: применять сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: структуру, состав, содержание Владеть: технологической документацией: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы. /Лаб/	6	4	0
1.9	Тема 1.3. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни. Краткое содержание: Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов. Влияние обработки на качество готовой продукции. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Международная терминология профессионального кулинарного языка. Знать: Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Международную терминологию профессионального кулинарного языка. Уметь: применять сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: структуру, состав, содержание Владеть: технологической документацией: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы. /Ср/	6	23	0
1.10	Тема 1.4. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Краткое содержание: Классификация. Характеристика отдельных групп блюд. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: структура, состав, содержание. Технологическая документация: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы. Знать: классификацию ресторанных блюд. /Лек/	6	2	0
1.11	Тема 1.4. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни.	6	4	0

	<p>Краткое содержание: Классификация. Характеристика отдельных групп блюд. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: структура, состав, содержание. Технологическая документация: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы.</p> <p>Уметь: применять сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанных блюд, технологическую документацию</p> <p>Владеть: производить определенный ассортимент блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм</p> <p>/Лаб/</p>			
1.12	<p>Тема 1.4. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни.</p> <p>Краткое содержание: Классификация. Характеристика отдельных групп блюд. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: структура, состав, содержание. Технологическая документация: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы.</p> <p>Знать: классификацию ресторанных блюд.</p> <p>Уметь: применять сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанных блюд, технологическую документацию</p> <p>Владеть: производить определенный ассортимент блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм</p> <p>/Ср/</p>	6	20	0
1.1	<p>Тема 2.1. Ресторанный дизайн блюд. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы.</p> <p>Краткое содержание: Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Дизайн блюд. Определения и отличительные особенности, ассортимент и использование. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Национальные особенности использования пряностей и приправ.</p> <p>Знать: принципы первичной обработки пищевого сырья</p> <p>/Лек/</p>	7	2	0
1.2	<p>Тема 2.1. Ресторанный дизайн блюд. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы.</p> <p>Краткое содержание: Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Дизайн блюд. Определения и отличительные особенности, ассортимент и использование. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Национальные особенности использования пряностей и приправ.</p> <p>Уметь: оценивать вкус и качество ресторанных блюд, применять правильно специи и ароматизаторы для придания вкуса ресторанным блюдам.</p> <p>Владеть: техникой кулинарного декора блюд и этикой их потребления</p> <p>/Лаб/</p>	7	2	0
1.3	<p>Тема 2.1. Ресторанный дизайн блюд. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы.</p> <p>Краткое содержание: Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Дизайн блюд. Определения и отличительные особенности, ассортимент и использование. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Национальные особенности использования пряностей и приправ.</p> <p>Знать: принципы первичной обработки пищевого сырья</p> <p>Уметь: оценивать вкус и качество ресторанных блюд, применять правильно специи и ароматизаторы для придания вкуса ресторанным блюдам.</p> <p>Владеть: техникой кулинарного декора блюд и этикой их потребления</p> <p>/Ср/</p>	7	10	0
1.4	<p>Тема 2.2. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов.</p> <p>Краткое содержание: Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления. Холодные блюда и закуски (название, особенности, технология, сервировка), входящие в реестр мировой кухни. Порядок расположения холодных блюд и закусок и их записи в меню ресторанов. Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок.</p> <p>Знать: Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок.</p> <p>/Лек/</p>	7	2	0
1.5	<p>Тема 2.2. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов.</p> <p>Краткое содержание: Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления. Холодные блюда и закуски (название, особенности, технология, сервировка), входящие в реестр мировой кухни. Порядок расположения холодных блюд и закусок и их записи в меню ресторанов. Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок.</p> <p>Уметь: применять технологические способы и приемы художественного</p>	7	2	0

	оформления Владеть: техникой и технологией приготовления закусок, методами подачи холодных блюд. /Лаб/			
1.6	Тема 2.2. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов. Краткое содержание: Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления. Холодные блюда и закуски (название, особенности, технология, сервировка), входящие в реестр мировой кухни. Порядок расположения холодных блюд и закусок и их записи в меню ресторанов. Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок. Знать: Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок. Уметь: применять технологические способы и приемы художественного оформления Владеть: техникой и технологией приготовления закусок, методами подачи холодных блюд. /Ср/	7	12	0
1.7	Тема 2.3. Ассортимент супов и соусов ресторанной кухни. Краткое содержание: Технология приготовления супов и соусов. Классификация, характеристика и отличительные особенности приготовления отдельных групп супов и соусов. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология бульонов, прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. Виды и состав гарниров. Требования к сервировке, нормы презентации. Требования к качеству супов. Легендарные, известные, популярные соусы международной ресторанной кухни. Технология приготовления: классические соусы, «быстрые» соусы, соусы на основе овощных соков и пюре, соусы на основе фруктов и ягод, десертные и оригинальные соусы. Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления. Требования к качеству соусов, сроки хранения. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления. Знать: Технологию приготовления супов и соусов. Правила потребления и подачи. /Лек/	7	2	0
1.8	Тема 2.3. Ассортимент супов и соусов ресторанной кухни. Краткое содержание: Технология приготовления супов и соусов. Классификация, характеристика и отличительные особенности приготовления отдельных групп супов и соусов. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология бульонов, прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. Виды и состав гарниров. Требования к сервировке, нормы презентации. Требования к качеству супов. Легендарные, известные, популярные соусы международной ресторанной кухни. Технология приготовления: классические соусы, «быстрые» соусы, соусы на основе овощных соков и пюре, соусы на основе фруктов и ягод, десертные и оригинальные соусы. Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления. Требования к качеству соусов, сроки хранения. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления. Уметь: применять технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы. Владеть: техникой оценки качества супов и соусов. Этикой потребления. /Лаб/	7	4	0
1.9	Тема 2.3. Ассортимент супов и соусов ресторанной кухни. Краткое содержание: Технология приготовления супов и соусов. Классификация, характеристика и отличительные особенности приготовления отдельных групп супов и соусов. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология бульонов, прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. Виды и состав гарниров. Требования к сервировке, нормы презентации. Требования к качеству супов. Легендарные, известные, популярные соусы международной ресторанной кухни. Технология приготовления: классические соусы, «быстрые» соусы, соусы на основе овощных соков и пюре, соусы на основе фруктов и ягод, десертные и оригинальные соусы. Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления. Требования к качеству соусов, сроки хранения. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления. Знать: Технология приготовления супов и соусов. Правила потребления и подачи. Уметь: применять технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы. Владеть: техникой оценки качества супов и соусов. Этикой потребления. /Ср/	7	12	0
1.10	Тема 2.4. Характеристика и классификация вторых блюд. Краткое содержание: Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Технология	7	2	0

	<p>приготовления. Характеристика и классификация вторых горячих блюд. Дизайн и правила потребления. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов. Вторые горячие блюда из овощей. Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката. Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных овощных блюд. Знаменитые европейские гарниры из картофеля и овощей. Дизайн и правила потребления. Требования к качеству и сроки хранения.</p> <p>Знать: Технология приготовления. Характеристика и классификация вторых горячих блюд.</p> <p>/Лек/</p>			
1.11	<p>Тема 2.4. Характеристика и классификация вторых блюд. Краткое содержание: Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Технология приготовления. Характеристика и классификация вторых горячих блюд. Дизайн и правила потребления. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов. Вторые горячие блюда из овощей. Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката. Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных овощных блюд. Знаменитые европейские гарниры из картофеля и овощей. Дизайн и правила потребления. Требования к качеству и сроки хранения.</p> <p>Уметь: составлять технико-технологическую документацию; проводить технологическую обработку пищевого сырья</p> <p>Владеть: техникой дизайна и правила потребления, порядком расположения, и принципами комплектации вторых блюд в меню ресторанов</p> <p>/Лаб/</p>	7	4	0
1.12	<p>Тема 2.4. Характеристика и классификация вторых блюд. Краткое содержание: Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Технология приготовления. Характеристика и классификация вторых горячих блюд. Дизайн и правила потребления. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов. Вторые горячие блюда из овощей. Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката. Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных овощных блюд. Знаменитые европейские гарниры из картофеля и овощей. Дизайн и правила потребления. Требования к качеству и сроки хранения.</p> <p>Знать: Технология приготовления. Характеристика и классификация вторых горячих блюд.</p> <p>Уметь: составлять технико-технологическую документацию; проводить технологическую обработку пищевого сырья</p> <p>Владеть: техникой дизайна и правила потребления, порядком расположения, и принципами комплектации вторых блюд в меню ресторанов</p> <p>/Ср/</p>	7	15	0
1.13	<p>Тема 2.5. Технология приготовления сладких блюд.</p> <p>Краткое содержание: Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни.</p> <p>Классификация и общая характеристика. Холодные сладкие блюда. Технология желе, муссов, самбуков, кремов, компотов, киселей. Банкетная сервировка свежих ягод, фруктов и мороженого. Технология горячих сладких блюд: суфле, пудинги, жареные, запеченные и фламбированные фрукты, сладкие каши.</p> <p>Элементы оформления десертов. Требования к качеству Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления</p> <p>Знать: Технология приготовления сладких блюд</p> <p>Уметь: составлять технико-технологическую документацию приготовления сладких блюд</p> <p>Владеть: технологией и техникой банкетного оформления к подаче</p> <p>/Ср/</p>	7	20	0
1.14	<p>Тема 2.5. Технология приготовления сладких блюд.</p> <p>Краткое содержание: Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни.</p> <p>Классификация и общая характеристика. Холодные сладкие блюда. Технология желе, муссов, самбуков, кремов, компотов, киселей. Банкетная сервировка свежих ягод, фруктов и мороженого. Технология горячих сладких блюд: суфле, пудинги, жареные, запеченные и фламбированные фрукты, сладкие каши.</p> <p>Элементы оформления десертов. Требования к качеству Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления</p> <p>Уметь: составлять технико-технологическую документацию приготовления сладких блюд</p> <p>Владеть: технологией и техникой банкетного оформления к подаче</p> <p>/Лаб/</p>	7	2	0
1.15	Тема 2.6. Холодные, горячие и смешанные напитки.	7	15	0

	<p>Краткое содержание: Технология приготовления напитков разного направления. Технология приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад. Способы подачи. Особенности ресторанной сервировки. Соблюдение качества готовых напитков и норм их презентации. Правила потребления. Холодные напитки собственного и промышленного производства отечественных и зарубежных производителей и их роль в меню ресторанов. Характеристика. Особенности подачи. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.</p> <p>Знать: Технология приготовления напитков разного направления.</p> <p>Уметь: составлять технико-технологическую документацию приготовления различных напитков</p> <p>Владеть: технологией и техникой банкетного оформления, и подачей напитков. /Ср/</p>			
1.16	<p>Тема 2.6. Холодные, горячие и смешанные напитки.</p> <p>Краткое содержание: Технология приготовления напитков разного направления. Технология приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад. Способы подачи. Особенности ресторанной сервировки. Соблюдение качества готовых напитков и норм их презентации. Правила потребления. Холодные напитки собственного и промышленного производства отечественных и зарубежных производителей и их роль в меню ресторанов. Характеристика. Особенности подачи. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.</p> <p>Уметь: составлять технико-технологическую документацию приготовления различных напитков</p> <p>Владеть: технологией и техникой банкетного оформления, и подачей напитков. /Лаб/</p>	7	2	0
1.1	<p>Знает основы технологии производства блюд ресторанного ассортимента</p> <p>Умеет: проводить технологическую обработку пищевого сырья</p> <p>Владет: методами оценки качества используемого сырья</p> <p>Знает: терминологию специального кулинарного языка;</p> <p>Умеет: составлять технико-технологическую документацию;</p> <p>Владеет: оценкой качества ресторанных блюд</p> <p>Знает: Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Международную терминологию профессионального кулинарного языка.</p> <p>Умеет: применять сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: структуру, состав, содержание</p> <p>Владеет: технологической документацией: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы.</p> <p>Знает: принципы первичной обработки пищевого сырья</p> <p>Умеет: оценивать вкус и качество ресторанных блюд, применять правильно специи и ароматизаторы для придания вкуса ресторанным блюдам.</p> <p>Владеет: техникой кулинарного декора блюд и этикой их потребления</p> <p>/Экзамен/</p>	7	36	0
1.2	<p>Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /Экзамен/</p>	7	36	0

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Экзамен: 6,7 семестр

Разработчик программы Ларионова Светлана Евгеньевна



И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.

