

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный университет
имени Владимира Даля»

Институт управления и государственной службы
Кафедра туризма и гостиничного дела

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Института управления и
государственной службы
Р.Г. Харьковский
(подпись)
«04» 2023 года



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА»

По направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Профиль: «Гостиничная деятельность»

Луганск – 2023

Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология продукции ресторанного хозяйства» по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело «Гостиничная деятельность» – 45 с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология продукции ресторанного хозяйства» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515, с изменениями и дополнениями от 15.06.2021).

СОСТАВИТЕЛЬ:

Старший преподаватель кафедры туризма и гостиничного дела Галяпа И.М.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры туризма и гостиничного дела «21» 03 2023 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой
туризма и гостиничного дела _____ Свиридова Н.Д.

Переутверждена: «___» _____ 2023 г., протокол № _____

Согласована (для обеспечивающей кафедры):

Переутверждена: «___» _____ 2023 года, протокол № _____

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии института управления и государственной службы «12» 04 2023 г., протокол № 8.

Председатель учебно-методической
комиссии института

_____ Резник А.А.

© Галяпа И.М., 2023 год

© ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. ДАЛЯ», 2023 год

Структура и содержание дисциплины

1. Цели и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе

Цели изучения дисциплины - формирование способности студентов использовать оптимальные технологические процессы при производстве продукции ресторанного хозяйства с использованием технологических новаций, современных информационно-коммуникационных технологий и специализированного программного обеспечения, а также оценивать и контролировать качество технологических процессов, связанных с организацией питания потребителей в структуре сферы гостеприимства.

Задачи дисциплины:

- предоставление теоретических и практических знаний по вопросам производства ресторанной продукции на основе нормативных правовых актов, технологических новаций, современных информационно-коммуникационных технологий и специализированного программного обеспечения и с учетом запросов потребителей;

- изучение требований к технологическим процессам, материально-технической базе и нормативной документации предприятий ресторанного хозяйства для производства продукции, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;

- формирование навыка контроля качества предоставления продукции ресторанного хозяйства на основе нормативных правовых актов, отечественными и международными стандартами и с учетом запросов потребителей;

Изучение указанных вопросов обеспечит формирование у будущего специалиста навыков использования и контроля выполнения оптимальных технологических процессов при предоставлении услуг предприятий ресторанного хозяйства в гостиничной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Организация ресторанной деятельности» входит в часть учебного плана, формируемую участниками образовательных отношений. Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются: знания особенностей функционирования предприятий индустрии сферы гостеприимства и общественного питания, особенностей организации досуга и предоставления дополнительных услуг в них, особенности управления предприятиями индустрии туризма, сферы гостеприимства и общественного питания.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Введение в специальность», «Сервисная деятельность», «Организация ресторанной деятельности» и служит основой для освоения дисциплины «Бизнес планирование в гостиничной индустрии», «Инновационные технологии в гостиничной индустрии», «Курортное дело».

Курс «Технология продукции ресторанного хозяйства» является необходимой для освоения профессиональной компетенции по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, а также, самостоятельного занятия научно-исследовательской работой студента и написания выпускной квалификационной работы.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;	Знать: технологические новации и информационное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;	Знать: технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: использовать технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками использования технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: современные информационно коммуникационные технологии, специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: использовать современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий, специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;	Знать: показатели качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Уметь: оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Владеть: навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
	ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	Знать: показатели качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: обеспечивать требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами, качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	Заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	108 (3 зач. ед)	108 (3 зач. ед)
Обязательная контактная работа (всего) в том числе:	22	6
Лекции	11	2
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	11	4
Лабораторные работы	-	-
Курсовая работа (курсовой проект)	-	-
Другие формы и методы организации образовательного процесса (<i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i>)	-	-
Самостоятельная работа студента (всего)	86	102
Форма аттестации	зачет	зачет

4.2. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Общие вопросы организации производства продукции ресторанного хозяйства. Понятие производства продукции ресторанного хозяйства. Основные этапы, требования к помещениям, персоналу, сырью. Классические и инновационные технологии производства продукции ресторанного хозяйства. Базовые подходы к производству продукции ресторанного хозяйства. Характеристика основных способов обработки сырья и производства полуфабрикатов с использованием современных инновационных технологий.

Тема 2 Современные технологии производства и оценка качества продукции ресторанного хозяйства общего назначения. Классификация продукции ресторанного хозяйства в зависимости потребностей потребителей. Современные технологии производства первых, вторых блюд и гарниров, сладких и мучных кондитерских изделий, горячих и холодных напитков. Особенности оценки качества произведенной продукции в зависимости от группы блюд. Понятие качества продукции в предприятиях ресторанного хозяйства. Методы обеспечения и контроля качества продукции в предприятиях. Стандарты на производство продукции на предприятиях ресторанного хозяйства. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: органолептический, лабораторный. Пути совершенствования технологии обслуживания в предприятиях ресторанного хозяйства.

Тема 3. Современные технологии детского, диетического, профилактического питания в предприятиях ресторанного хозяйства. Особенности организации питания и технологии приготовления блюд детского, диетического, профилактического питания. Технологические приемы приготовления блюд. Возрастные особенности питания детей в 1,3,7,14 лет. Дифференциация диетического и профилактического питания. Характеристика основных лечебных диет и профилактических рационов.

Тема 4. Технологии производства продукции национальных кухонь. Особенности технологии приготовления продукции в зависимости от региона проживания. Отличительные особенности национальных кухонь. Технология приготовления и особенности контроля качества блюд национальных кухонь России, Европы, Африки, Китая и т.д.

Тема 5. Использование специализированных программ при разработке продукции ресторанного хозяйства. Автоматизация процесса учета при производстве продукции ресторанного хозяйства. Поточковые линии массового производства и управление

ними. Инновационные подходы к проектированию компонентного состава блюд ресторанного хозяйства. Специализированные программы для соблюдения высокого качества продукции.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Общие вопросы организации производства продукции ресторанного хозяйства.	2	
2	Современные технологии производства и оценка качества продукции ресторанного хозяйства общего назначения	3	2
3	Современные технологии детского, диетического, профилактического питания в предприятиях ресторанного хозяйства.	2	
4	Технологии производства продукции национальных кухонь	2	
5	Использование специализированных программ при разработке продукции ресторанного хозяйства.	2	
Итого:		11	2

4.4. Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Общие вопросы организации производства продукции ресторанного хозяйства.	3	
2	Современные технологии производства и оценка качества продукции ресторанного хозяйства общего назначения	2	
3	Современные технологии детского, диетического, профилактического питания в предприятиях ресторанного хозяйства.	2	
4	Технологии производства продукции национальных кухонь	2	2
5	Использование специализированных программ при разработке продукции ресторанного хозяйства.	2	
Итого:		11	2

4.5. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
1.	Общие вопросы организации производства продукции ресторанного хозяйства.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации, подготовка ответов на представленные вопросы	18	20

2.	Современные технологии производства и оценка качества продукции ресторанного хозяйства общего назначения	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации, подготовка ответов на представленные вопросы	18	20
3.	Современные технологии детского, диетического, профилактического питания в предприятиях ресторанного хозяйства.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации, подготовка ответов на представленные вопросы	18	20
4.	Технологии производства продукции национальных кухонь	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации, подготовка ответов на представленные вопросы	16	20
5.	Использование специализированных программ при разработке продукции ресторанного хозяйства.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации, подготовка ответов на представленные вопросы	16	22
Итого:			86	102

4.6. Курсовые работы/проекты по дисциплине «Технология продукции ресторанного хозяйства» не предполагаются учебным планом.

5. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

традиционные объяснительно-иллюстративные технологии, которые обеспечивают доступность учебного материала для большинства студентов, системность, отработанность организационных форм и привычных методов, относительно малые затраты времени;

технологии проблемного обучения, направленные на развитие познавательной активности, творческой самостоятельности студентов и предполагающие последовательное и целенаправленное выдвижение перед студентом познавательных задач, разрешение которых позволяет студентам активно усваивать знания (используются поисковые методы; постановка познавательных задач);

технологии развивающего обучения, позволяющие ориентировать учебный процесс на потенциальные возможности студентов, их реализацию и развитие;

технологии концентрированного обучения, суть которых состоит в создании максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса и которые дают возможность глубокого и системного изучения содержания учебных дисциплин за счет объединения занятий в тематические блоки;

технологии модульного обучения, дающие возможность обеспечения гибкости процесса обучения, адаптации его к индивидуальным потребностям и особенностям обучающихся (применяются, как правило, при самостоятельном обучении студентов по индивидуальному учебному плану);

технологии дифференцированного обучения, обеспечивающие возможность

создания оптимальных условий для развития интересов и способностей студентов, в том числе и студентов с особыми образовательными потребностями, что позволяет реализовать в культурно-образовательном пространстве университета идею создания равных возможностей для получения образования

технологии активного (контекстного) обучения, с помощью которых осуществляется моделирование предметного, проблемного и социального содержания будущей профессиональной деятельности студентов (используются активные и интерактивные методы обучения) и т.д.

Максимальная эффективность педагогического процесса достигается путем конструирования оптимального комплекса педагогических технологий и (или) их элементов на личностно-ориентированной, деятельностной, диалогической основе и использования необходимых современных средств обучения.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература

1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с.

Крюков, Р.В. Ресторанное дело : учебное пособие / Р.В. Крюков. – Москва : А-Приор, 2009. – 107 с.

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018.

3. Кацерикова, Н.В. Ресторанное дело: учебное пособие / Н.В. Кацерикова ; ред. Н.В. Шишкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 332 с.

б) дополнительная литература

1. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ; 2008..

2. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2010

3. Архипов В. В., Иванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанное дело: Ассортимент, технология и управление качеством продукции в современном ресторане; Учебное пособие. – М.: Фирма «ИЙКОС», Центр учебной литературы, 2007. – 382 с.

4. Архипов В. Организация ресторанного хозяйства. 2-е изд. Учеб. пособие. / В.Архипов – К.: Центр учебной литературы; 2010. – 280 с

5. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания / М.И. Белошапка. – М.: Академия, 2006. – 224 с.

6. Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства: Учебн. для ВУЗов / Под ред. проф. Н.А. Пятницкая – К., Киев. Нац. Торг.-экон.ун-т, 2005. – 632 стр.

7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на ПОП: – М., Изд.центр «Академия», 2002 – 416 стр.

в) методические рекомендации:

1. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе по учебной дисциплине «Организация ресторанной деятельности» для бакалавров направления подготовки 43.03.02 «Гостиничное дело» (профиль «Гостиничная деятельность») / Галяпа И.М..

г) интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека Elibrary – Режим доступа: URL: <http://elibrary.ru/>
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – Режим доступа: URL: <https://www.consultant.ru/sys/>
3. Научная библиотека имени А. Н. Коняева – Режим доступа: URL: <http://biblio.dahluniver.ru/>

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Организация ресторанной деятельности» предполагает использование академических аудиторий, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет.

Программное обеспечение:

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	FirefoxMozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	MozillaThunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird
Файл-менеджер	FarManager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/
Графический редактор	GIMP (GNU Image Manipulation Program)	http://www.gimp.org/ http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплеер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

8. Оценочные средства по дисциплине

Паспорт оценочных средств по учебной дисциплине «Технология продукции ресторанного хозяйства»

Описание уровней сформированности и критериев оценивания компетенций на этапах их формирования в ходе изучения дисциплины

Этап	Код компетенции и	Уровни сформированности компетенции	Критерии оценивания компетенции
Начальный	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Пороговый	знать: технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. информационное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. современные информационно коммуникационные технологии, специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Основной		Базовый	уметь определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. использовать технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. использовать современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Заключительный		Высокий	владеть навыками определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания навыками использования технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий, специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Начальный	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Пороговый	знать: показатели качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. показатели качества процессов оказания услуг на основе национальных стандартов в сфере гостеприимства и общественного питания.
Основной		Базовый	уметь оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. обеспечивать требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.
Заключительный		Высокий	владеть навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон навыками обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами, качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины.

№ п/п	Код компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по дисциплине)	Темы учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	Тема 2. Современные технологии производства и оценка качества продукции ресторанного хозяйства общего назначения Тема 3. Современные технологии детского, диетического, профилактического питания в предприятиях ресторанного хозяйства. Тема 5. Использование специализированных программ при разработке продукции ресторанного хозяйства.	7

			ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;	Тема 5. Использование специализированных программ при разработке продукции ресторанного хозяйства.	
			ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 1. Общие вопросы организации производства продукции ресторанного хозяйства. Тема 5. Использование специализированных программ при разработке продукции ресторанного хозяйства.	
2	ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;	Тема 2. Современные технологии производства и оценка качества продукции ресторанного хозяйства общего назначения Тема 3. Современные технологии детского, диетического, профилактического питания в предприятиях ресторанного хозяйства. Тема 4. Технологии производства продукции национальных кухонь	7
			ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	Тема 1. Общие вопросы организации производства продукции ресторанного хозяйства. Тема 5. Использование специализированных программ при разработке продукции ресторанного хозяйства.	

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код компетенции	Индикаторы достижений компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: технологические новации и информационное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 2. Современные технологии производства и оценка качества продукции ресторанного хозяйства общего назначения Тема 3. Современные технологии детского, диетического, профилактического питания в предприятиях ресторанного хозяйства. Тема 5. Использование специализированных программ при разработке продукции ресторанного хозяйства.	тестовые задания, разноуровневые задачи и задания, практическое (прикладное задание)
		ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;	Знать: технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: использовать технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками использования технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 5. Использование специализированных программ при разработке продукции ресторанного хозяйства.	тестовые задания, разноуровневые задачи и задания, практическое (прикладное задание)

		ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: современные информационно-коммуникационные технологии, специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: использовать современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий, специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 1. Общие вопросы организации производства продукции ресторанного хозяйства. Тема 5. Использование специализированных программ при разработке продукции ресторанного хозяйства.	тестовые задания, разноуровневые задачи и задания, практическое (прикладное задание)
2	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;	Знать: показатели качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Уметь: оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Владеть: навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	Тема 2. Современные технологии производства и оценка качества продукции ресторанного хозяйства общего назначения Тема 3. Современные технологии детского, диетического, профилактического питания в предприятиях ресторанного хозяйства. Тема 4. Технологии производства продукции национальных кухонь	тестовые задания, разноуровневые задачи и задания, практическое (прикладное задание)

		ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	Знать: показатели качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: обеспечивать требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами, качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	Тема 1. Общие вопросы организации производства продукции ресторанного хозяйства. Тема 5. Использование специализированных программ при разработке продукции ресторанного хозяйства.	тестовые задания, разноуровневые задачи и задания, практическое (прикладное задание)
--	--	--	--	---	--

1. Типовые тестовые задания (пороговый уровень)

Сырье – это:

- a) пищевые продукты, доведенные до кулинарной готовности;
- b) исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки;
- c) пищевые продукты, прошедшие обработку;
- d) пищевые продукты, прошедшие обработку без доведения до готовности.

Контроль качества условно подразделяют на:

- a) предварительный (входной), операционный (производственный), выходной (приемочный);
- b) операционный (производственный), выходной (приемочный);
- c) предварительный (входной), операционный (производственный);
- d) предварительный (входной), выходной (приемочный).

Блюда – это:

- a) пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности;
- b) пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности;
- c) пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных;
- d) пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных.

Производство продукции складывается из стадий:

- a) обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; приготовление блюд и кулинарных изделий;
- b) обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; подготовка блюд к реализации;
- c) приготовление блюд и кулинарных изделий; подготовка блюд к реализации;

- d) обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; приготовление блюд и кулинарных изделий; подготовка блюд к реализации.

Технология приготовления Sous-vide

- a) метод приготовления продукции, помещённой в герметичный пластиковый пакет на водяной бане, где при низкой температуре продукция томится до 72ч..
- b) технология приготовления и охлаждения продукции до +1...+4 градусов.
- c) процесс гомогенизации и замораживания сырья и полуфабрикатов (мороженные перемалываются в мелкую крошку, образуя массу-пюре и хранится при температуре -20.. -22С).
- d) технологии производства продукции с применением жидкого азота (нитро)

Метод обработки Cook&Chill

- a) метод приготовления продукции, помещённой в герметичный пластиковый пакет на водяной бане, где при низкой температуре продукция томится до 72ч..
- b) технология приготовления и охлаждения продукции до +1...+4 градусов.
- c) процесс гомогенизации и замораживания сырья и полуфабрикатов (мороженные перемалываются в мелкую крошку, образуя массу-пюре и хранится при температуре -20.. -22С).
- d) технологии производства продукции с применением жидкого азота (нитро)

Технология РасоJet

- a) метод приготовления продукции, помещённой в герметичный пластиковый пакет на водяной бане, где при низкой температуре продукция томится до 72ч..
- b) технология приготовления и охлаждения продукции до +1...+4 градусов.
- c) процесс гомогенизации и замораживания сырья и полуфабрикатов (мороженные перемалываются в мелкую крошку, образуя массу-пюре и хранится при температуре -20.. -22С).
- d) технологии производства продукции с применением жидкого азота (нитро)

Нитро-технологии

- a) . метод приготовления продукции, помещённой в герметичный пластиковый пакет на водяной бане, где при низкой температуре продукция томится до 72ч..
- b) технология приготовления и охлаждения продукции до +1...+4 градусов.
- c) процесс гомогенизации и замораживания сырья и полуфабрикатов (мороженные перемалываются в мелкую крошку, образуя массу-пюре и хранится при температуре -20.. -22С).
- d) технологии производства продукции с применением жидкого азота (нитро)

Технология приготовления су вид – это

- a) при приготовлении используются специальные вакуумные пакеты;
- b) наука о наилучших вкусовых сочетаниях продуктов
- c) гармоничное технологий Западной и Восточной гастрономии

Фудпейринг – это

- a) при приготовлении используются специальные вакуумные пакеты;
- b) наука о наилучших вкусовых сочетаниях продуктов
- c) гармоничное технологий Западной и Восточной гастрономии

Фьюжн-технология – это

- a) при приготовлении используются специальные вакуумные пакеты;
- b) наука о наилучших вкусовых сочетаниях продуктов
- c) гармоничное технологий Западной и Восточной гастрономии

Для получения лимонного сока используют экстрактор?

- a) поршневый
- b) шнековый
- c) прессовый
- d) цитрусовый
- e) фруктовый

Что используют для длинных смешанных напитков, в качестве разбавителей?

- a) основной компонент
- b) наполнители
- c) пряности
- d) сахарная пудра

Основной компонент «Гренадин»?

- a) апельсин
- b) киви
- c) лимон
- d) гранат
- e) лайм

Текилу изготавливают из?

- a) рожь
- b) можжевельника
- c) яблок
- d) ячмень
- e) агавы

Блендер позволяет приготовить?

- a) коктейль
- b) чанахи
- c) кокот
- d) паштет
- e) фреш

Охлажденная смесь различных напитков, в состав которых входит от двух до пяти компонентов?

- a) коктейль
- b) компот
- c) экстракт
- d) мультивитаминный сок
- e) эссенция

Этот напиток получают из перебродившего сока агавы, пульке, который употребляли индейцы вместо вина?

- a) мецкаль
- b) ром
- c) кашаса
- d) виски
- e) коньяк

По способу выражения показатели качества могут быть:

- a) нормативные
- b) абсолютные;
- c) единичные
- d) комплексные

К горячим закускам не относятся закуски из:

раков и крабов
мяса и дичи
овощей и грибов
яиц и творога

Химическая безопасность — это:

отсутствие недопустимого риска, обусловленного токсическими веществами (соли тяжелых металлов, нитраты, пестициды, антибиотики, гормональные препараты, запрещенные красители и добавки)

отсутствие недопустимого риска, обусловленного загрязнением кулинарной продукции бактериями и грибами, приводящим к накоплению в продуктах токсичных веществ (токсин ботулинуса, сальмонеллы, стафилококка, кишечной палочки и др.), вызывающих отравления различной тяжести
отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба жизни, здоровью потребителей ионизирующим излучением
отсутствие недопустимого риска, обусловленного генетическими конструкциями, вирусами, микро- и макроорганизмами, обладающими избирательным поражающим действием

Какой этап пропущен в цепочке технологического процесса производства кулинарной продукции: маркетинг —* —? проектирование и разработка продукции —> планирование и разработка технологического процесса —> материально-техническое снабжение —? производство продукции—? упаковка, транспортирование, хранение —? реализация готовой продукции и организация ее потребления —> утилизация отходов?

компьютерное моделирование процессов хранения
контроль качества готовой продукции
обучение основного и вспомогательного персонала
организация и проведение рекламных мероприятий

Назовите несуществующий вид контроля качества на предприятиях общественного питания:

опознавательный (идентификационный)
входной
операционный
приемочный

Сортирование пищевых объектов осуществляют по следующим признакам:

размер, форма, плотность
скорость движения, вес, вязкость
удельный объем, толщина, вязкость
однородность, размер, прочность

Что не относится к основным способам тепловой обработки:

припускание и варка в СВЧ-аппаратах
брезирование и жарка ИК-лучами
запекание и жарка во фритюре
пассерование и бланширование

При жарке продуктов на нагретых поверхностях жир нагревают до температуры:

200-220 °C
100-105 °C
140-200 °C
80-85 °C

Продолжительность бланширования составляет:

от 15 до 25 мин
от 1 до 1,5 ч
от 1 до 5 мин
от 30 до 45 мин

Пищевая ценность — это комплексное свойство, объединяющее:

энергетическую, биологическую, физиологическую значимость продукта
энергетическую, биологическую, физическую значимость продукта
химическую, биологическую, физиологическую значимость продукта
энергетическую, микробиологическую, физиологическую значимость продукта

Методические рекомендации:

При использовании формы текущего контроля «Тестирование» студентам могут предлагаться задания на бумажном носителе.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «тестирование»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	85 -100% правильных ответов
4	71-85% правильных ответов
3	61-70% правильных ответов
2	60% правильных ответов и ниже

2. Разноуровневые задачи и задания

(базовый уровень)

Задание. Приготовление горячих напитков. В рамках практического занятия предусмотрена подготовка студентами индивидуальных заданий, с последующей их защитой с использованием средств мультимедии, а также выполнение операций по приготовлению эспresso с помощью кофемашины.

Задача. Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 50 порций рассольника ленинградского, если в ноябре картофель имеет не 25 % отходов, а на 5 % больше?

Задача Определить количество порций азу массой нетто 119 г, которое можно приготовить из 500 кг говядины 1-й категории. Выход бокового и наружного кусков тазобедренной части туши, используемых для приготовления азу, равен 10,1 %.

Задача Определить количество порций антрекота массой нетто 125 г, которые можно приготовить из 650 кг говядины 1-й категории. Выход спинной части туши, используемой для приготовления антрекота, равен 1,7%.

Задача Определить количество порций ромштекса массой нетто 70 г, которые можно приготовить из 730 кг говядины 1-й категории. Выход верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части туши, используемой для приготовления ромштекса, равен 6,5 %.

Задача Определить количество порций бефстроганова массой нетто 119 г, которые можно приготовить из 800 кг говядины 1-й категории. Выход поясничной части туши, используемой для приготовления бефстроганова, равен 1,6 %.

Задача Определить количество порций гуляша массой нетто 79 г, которые можно приготовить из 600 кг говядины 1-й категории. Выход грудинки и лопаточной части туши, используемой для приготовления гуляша, равен 5,3 %.

Задача Определить количество порций азу массой нетто 119 г, которое можно приготовить из 500 кг говядины 1-й категории. Выход бокового и

наружного кусков тазобедренной части туши, используемых для приготовления азу, равен 10,1 %.

Задача Определить количество порций антрекота массой нетто 125 г, которые можно приготовить из 650 кг говядины 1-й категории. Выход спинной части туши, используемой для приготовления антрекота, равен 1,7%.

Задание. Основы приемки и хранения сырья и продукции, реализуемой в баре. В рамках практического занятия предусмотрены аудиторские занятия, в течение которых группа делится на подгруппы, состоящие из 2 человек. Каждой подгруппе представлены копии сопроводительных документов на напитки (включая копии первичных бухгалтерских документов). На первом этапе занятия каждой из подгруппы студентов представляются копии сопроводительных документов на напитки и экземпляр бутылки напитка соответствующего лишь наименованию продукции, задача участников группы заключается в распределении «ролей» на сотрудника, осуществляющего приемку продукции на предприятии, и поставщика продукции. Задача «сотрудника предприятия» найти ошибки между представленным экземпляром бутылки и сопроводительным документом, представленным поставщиком. Задача «поставщика», проанализировать правильность найденных ошибок между представленным экземпляром бутылки и сопроводительным документом, а также внести изменения в сопроводительную документацию (копии первичных бухгалтерских документов) в соответствии с предусмотренным законодательством порядком вносимых изменений. Найденные ошибки, а также планируемое внесение изменений в сопроводительную документацию вносятся студентом в тетрадь для дальнейшей проверки правильности проведенной работы. На втором этапе оба участника подгруппы должны внести свои предложения (взгляды) по урегулированию сложившейся ситуации, в связи с возможными ошибками в представленной сопроводительной документации.

Задание Типология и классификация напитков. В рамках практического занятия предусмотрена индивидуальная работа студентов, с последующей их защитой полученных результатов обработки научных и профессиональных литературных источников.

Задание. Приготовление коктейлей. В рамках практического занятия каждому из студентов выдаются примеры технологических карт на барную продукцию, задача студента заключается: в определении способа приготовления коктейля; выборе инвентаря, (заранее подготовленного в соответствии с примерами технологических карт на напитки), используемого, по мнению студента, для приготовления коктейля данным способом; выборе бокала подачи из представленных в аудитории (которые, в свою очередь, заранее подготовлены в соответствии с используемыми на практическом занятии примерами технологических карт на напитки). После

чего, осуществляется проверка правильности выполненной работы студентом.

Методические рекомендации:

На основе изучения основных теоретических положений следует сформулировать собственное обоснованное мнение по проблемам и возможным путям их решения в данной области управления (в зависимости от конкретной постановки вопроса).

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству

«разноуровневые задания и задачи»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5	Обучающийся полностью и правильно выполнил задание. Показал отличные знания, умения и владения навыками применения их при решении задач в рамках усвоенного учебного материала. Работа оформлена аккуратно в соответствии с предъявляемыми требованиями
4	Обучающийся выполнил задание с небольшими неточностями. Показал хорошие знания, умения и владения навыками применения их при решении задач в рамках усвоенного учебного материала. Есть недостатки в оформлении работы
3	Обучающийся выполнил задание с существенными неточностями. Показал удовлетворительные знания, умения и владения навыками применения их при решении задач
2	Обучающийся выполнил задание неправильно. При выполнении обучающийся продемонстрировал недостаточный уровень знаний, умений и владения ими при решении задач в рамках усвоенного учебного материала

4. Практическое (прикладное) задание

(заключительный уровень)

Для выполнения задания повышенной сложности необходимо разработать рекомендации по организации технологического процесса производства продукции ресторанного хозяйства в специализированном предприятии с учетом полученных теоретических знаний и практических навыков.

Первоначально, студенту необходимо выбрать из перечня тип и класс предприятия (ресторан, кафе, бар, столовая) и его специализацию (национальная кухня, детское или лечебное питание, курортное питание, пиццерия, рыбный ресторан и т.д.). Свой выбор необходимо обосновать в аннотации к индивидуальному заданию, осветив специфику, краткую историю, причину выбора и особенности работы данных заведений.

После этого разработать меню предприятия из 20-25 блюд, в соответствии с выбором предприятия. При разработке блюд важно учитывать современные инновационные технологии приготовления и подачи. Меню оформляется таблицей с указанием названия блюд, выхода порции, «фишки» блюда.

На предложенные блюда необходимо разработать технологические карты, которые включают информацию о потребности в сырье, технологии приготовления, органолептических показателях качества продукции, физико-химических и микробиологических нормах.

На следующем этапе необходимо подобрать необходимое оборудование для производства продукции, с указанием особенностей его работы, актуальности использования.

Работа оформляется в виде индивидуального задания и должна включать следующие разделы: Титульный лист; Содержание; Введение; Теоретический раздел; Заключение; Список используемой литературы, Приложения.

Работа оформляется в соответствии с СТП ВГУЭС «Система вузовской учебной документации. Общие требования к оформлению текстовой части выпускных работ, курсовых работ, отчетов по практикам, лабораторным работам. Структура и правила оформления».

Общие объемы работ без приложений до 10 страниц, а с учетом приложений до 30 стр.

Требования к содержанию индивидуального задания

Показатели оценки	Критерии оценки
1. Новизна	- актуальность проблемы и темы; - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы; наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы	- соответствие содержания теме; полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал.
3. Обоснованность выбора источника	- круг, полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов).
4. Соблюдение требований к оформлению	- правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата.
5. Грамотность	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.

Примерная тематика индивидуальных заданий может содержать следующие формулировки:

1. Ресторан японской кухни класса люкс
2. Винный бар первого класса
3. Диетическая столовая при промышленном предприятии
4. Детское кафе в торговом центре и т.д.

**Критерии и шкала оценивания по оценочному средству
«практическое задание»**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Практические задания выполнены на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
4	Практические задания выполнены на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
3	Практические задания выполнены на низком уровне (правильные ответы даны на 50-74% вопросов/задач)
2	Практические задания выполнены на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем на 50%)

**5. Оценочные средства для промежуточной аттестации
(зачет)**

1. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в стране и за рубежом.
2. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов.
3. Классификация ресторанной продукции.
4. Термины и определения в общественном питании
5. Стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.
6. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов и их характеристика.
7. Нормативная и технологическая документация, регламентирующая выпуск кулинарной продукции.
8. Технологические принципы, схема производства и ассортимент продукции предприятий общественного питания.
9. Методы оценки и контроля качества продукции на предприятиях общественного питания.
10. Классификация и ассортимент соусов. Кулинарное использование соусов. Требования к качеству.
11. Ассортимент и характеристика алкогольных напитков импортного и отечественного производства. Технология производства, особенности подачи, используемая посуда.
12. Ассортимент и характеристика безалкогольных напитков импортного и отечественного производства. Технология производства, особенности подачи, используемая посуда.
13. Особенности приготовления и подачи кофе в предприятиях ресторанного хозяйства
Рисунки на молочной пене как современное направление арт-дизайна напитков.
14. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей.
15. Классификация смешанных напитков по различным критериям. Основные способы приготовления. Основные методы приготовления смешанных напитков.
16. Безалкогольные смешанные напитки: определение, назначение, классификация. Технология приготовления, особенности подачи, используемая посуда.
17. Тонизирующие и прохладительные напитки: определение, назначение, классификация. Технология приготовления, особенности подачи, используемая посуда.
18. Напитки, приготавливаемые большими порциями для компании гостей: определение, назначение, классификация. Технология приготовления, особенности подачи, используемая посуда.

19. Техника приготовления коктейлей в зависимости от объема и основных ингредиентов.
20. Отличительные особенности приготовления коктейлей. Популярные рецептуры, подбор сырья, особенности подачи.
21. Классификационная характеристика сомелье: современные требования и квалификация. Обязанности, правила, основные методы и формы работы сомелье.
22. Основные нормативные документы, регламентирующие обеспечение качества продукции ресторанных предприятий
23. Составляющие общего качества ресторанный продукта?
24. Методы экспертизы качества продукции предприятий ресторанный хозяйства.
25. Показателя качества ресторанный продукции
26. Факторы, которые влияют на качество услуг в предприятиях ресторанный хозяйства.
27. Назовите основные методы контроля качества ресторанных услуг.
28. Методы, которыми принято оценивать качество услуг предприятий ресторанный хозяйства
29. Особенности организации питания и технологии приготовления блюд детского питания.
30. Особенности организации питания и технологии приготовления блюд диетического, профилактического питания
31. Технологические приемы приготовления диетических блюд.
32. Особенности технологии приготовления продукции в зависимости от региона проживания.
33. Отличительные особенности национальных кухонь.
34. Автоматизация процесса учета при производстве продукции ресторанный хозяйства.
35. Поточковые линии массового производства и управление ними.
36. Инновационные подходы к проектированию компонентного состава блюд ресторанный хозяйства.
37. Специализированные программы для соблюдения высокого качества продукции.

Критерии и шкала оценивания к промежуточной аттестации «зачет»

Национальная шкала	Характеристика знания предмета и ответов
зачтено	выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.
Не зачтено	выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)