

## АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Наименование дисциплины (модуля)

Технология ресторанной продукции

### Наименование ОПОП ВО

43.03.02 Туризм. Организация туристских и гостиничных комплексов

### Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины - формирование у студентов комплексного представления о производстве блюд ресторанного ассортимента отечественной и мировой практики с учетом требований потребителей индустрии гостеприимства.

Задачами курса являются:

- изучение принципов производства ресторанной продукции;
- ознакомление с классификацией блюд мировой ресторанной кухни;
- овладение технологией производства определенного ассортимента блюд, искусством сервировки и этикетом потребления.

### Результаты освоения дисциплины (модуля)

Планируемыми результатами обучения по дисциплине являются знания, умения, навыки, соотношенные с компетенциями, которые формирует дисциплина, и обеспечивающие достижение планируемых результатов по образовательной программе в целом. Перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины, приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-3 : Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения	ПКВ-3.3к : Применяет современные технологии и производит расчеты сырья и оборудования, формирующие туристский продукт	РД1	Знание	основ технологии производства блюд ресторанного ассортимента
			РД2	Умение	производить определенный ассортимент блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм
			РД3	Навыки	владеть техникой кулинарного декора и подачи блюд потребителям индустрии гостеприимства

### Основные тематические разделы дисциплины (модуля)

- 1) Основные технологические принципы производства ресторанной продукции и нормативно-технологическая документация
- 2) Технология приготовления холодных блюд и закусок
- 3) Технология приготовления супов
- 4) Технология приготовления соусов
- 5) Технология приготовления вторых горячих блюд
- 6) Технология приготовления сладких блюд
- 7) Технология приготовления напитков

### Трудоёмкость дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу по всем формам обучения, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Трудоёмкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обучения	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудоёмкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттестации	
					Всего	Аудиторная			Внеаудиторная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА			КСР
43.03.02 Туризм	ОФО	Б1.ДВ.А	4	5	55	36	18	0	1	0	125	Э

### Составители(ль)

*Бойцова Т.М., доктор технических наук, профессор, Кафедра туризма и экологии, Tatyana.Boytsova@vvsu.ru*

*Шеметова Е.В., старший преподаватель, Кафедра туризма и экологии, elena.shemetova@vvsu.ru*