

## АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Наименование дисциплины (модуля)

Технология ресторанной продукции

### Наименование ОПОП ВО

43.03.02 Туризм. Туризм

### 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, соотнесенные 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-2 : Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий	ПКВ-2.1к : Формирует туристский продукт, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста	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

### Трудоемкость 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 обуче- ния	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо- емкость  (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттес- тации	
					Всего	Аудиторная			Внеауди- торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА			КСР
43.03.02 Туризм	ЗФО	Б1.ДВ.А	3	5	13	8	4	0	1	0	167	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*