

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 - сформировать у студентов комплексное представление о производстве блюд ресторанного ассортимента отечественной и мировой практики.

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-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	объяснять принципы технологии производства блюд ресторанного ассортимента
			РД2	Умение	производить определенный ассортимент блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм
			РД3	Навыки	демонстрировать технику 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 – Трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обуче- ния	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо- емкость	Объем контактной работы (час)						СРС	Форма аттес- тации
				(З.Е.)	Всего	Аудиторная			Внеауди- торная			
						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 гостинично-ресторанного бизнеса, Tatyana.Boytsova@vvsu.ru

Шеметова Е.В., старший преподаватель, Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса, elena.shemetova@vvsu.ru