

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.  
(подпись) (Ф.И.О.)

«26» 05 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ**

Технология и организация производства блюд русской кухни

(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация (степень) выпускника

**Бакалавр**

(Бакалавр/Специалист/Магистр)

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология и организация производства блюд русской кухни» является формирование у обучающихся теоретических знаний, практических умений и навыков, необходимых при осуществлении производственно-технологической деятельности в производстве продуктов общественного питания

Задачи дисциплины заключаются в подготовке обучающегося к решению следующих задач производственно-технологической деятельности:

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках / подразделениях предприятия питания;
  - разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
  - организация и осуществление входного контроля полуфабрикатов и продуктов питания.
- Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающийся должен		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	особенности организации производственного процесса на современном предприятии	организовывать этапы производственного процесса на современном предприятии	навыками организации этапов производственного процесса на современном предприятии.
2	ПК-4	готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических	порядок разработки новых технологических процессов	научно обосновывать производственные процессы и рецептуры инновационной продукции	методикой обоснования производственных процессов и рецептур инновационной продукции

		последствий их применения			
3	ПК-6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	правила разработки нормативной и технологической документации на новую продукцию	разрабатывать нормативную и технологическую документацию на новую продукцию	навыками разработки нормативной и технологической документации на новую продукцию
4	ПК-7	способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	источники и способы поиска информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	находить источники информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	навыками поиска, информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
5	ПК-10	способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	основные формы реализации продукции на предприятиях общественного питания, форму и дизайн подачи блюд	оформление блюд в соответствии с традициями	навыками оформления и подачи блюд русской кухни
6	ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценить наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	необходимые навыки персонала ресторанов русской кухни	разрабатывать требования к персоналу ресторанов русской кухни	навыками разработки нормативной документации для персонала ресторана русской кухни

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы ВО

3.1 Дисциплина «Технология и организация производства блюд русской кухни» относится к блоку 1 ОП и ее вариативной части базового цикла.

#### 4. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет **4** зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		7
	акад.	акад.
Общая трудоемкость дисциплины	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:</b>	<b>45,85</b>	<b>45,85</b>
Лекции	15	15
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	15	15
Лабораторные работы (ЛБ)	30	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	30	30
Консультации текущие	0,75	0,75
Виды аттестации (зачет)	0,1	0,1
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>98,15</b>	<b>98,15</b>
Проработка материалов по конспекту лекций, учебникам	35	35
Подготовка к лабораторным работам и отчет	20	20
Подготовка к выполнению тестовых заданий	12	12
Индивидуальное задание	11	11
Решение ситуационных задач	20,15	20,15

#### 5 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

##### 5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, часы
1	Этапы развития русской кухни	Русская кухня история и формирование традиций	17,5
2	Многонациональная русская кухня	Отличительные особенности в культуре питания, кулинарных традициях и обычаях народов России	17,5
3	Блюда русского стола	Особенности технологии супов в Русской кухне. Особенности технологии блюд из мяса птицы и субпродуктов в Русской кухне. Особенности технологии блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря в Русской кухни. Особенности технологии овощных, грибных и крупяных блюд в Русской кухне. Особенности технологии мучных блюд и изделий в Русской кухне. Особенности технологии блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков в Русской кухне.	108,15

##### 5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	ЛР, час	СРО, час
-------	---------------------------------	-------------	---------	----------

1	История развития русской кухни	2	-	15,5
2	Многонациональная русская кухня	2	-	15,5
3	Блюда русского стола	11	30	67,15

### 5.2.1. Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Этапы развития русской кухни	Русская кухня. История и формирование традиций	2
2	Многонациональная русская кухня	Отличительные особенности в культуре питания, культурных традициях и обычаях народов России	2
3	Блюда русского стола	Технология и организация приготовления супов в русской кухне	2
		Технология и организация приготовления блюд из мяса птицы и субпродуктов в русской кухне	2
		Технология и организация приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря в русской кухне.	2
		Технология и организация приготовления крупяных, грибных и овощных блюд в русской кухне.	2
		Технология и организация приготовления мучных блюд и изделий в русской кухне.	2
		Технология и организация приготовления блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков в русской кухне.	1

### 5.2.2 Практические занятия не предусмотрены

### 5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лабораторных работ	Трудоемкость, Час
1	Блюда русского стола	Технология первых блюд русской кухни.	6
		Технология блюд из мяса русской кухни	6
		Технология блюд из рыбы русской кухни	6
		Технология блюд из круп и овощей русской кухни	6
		Технология мучных блюд русской кухни.	6

### 5.2.2 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
1	Этапы развития русской кухни	Подготовка к собеседованию (лекции, учебник)	5
		Тест	5
		Индивидуальное задание	5,5
2	Многонациональная русская кухня	Подготовка к собеседованию (лекции, учебник)	5
		Тест	5
		Индивидуальное задание	5,5

3	Блюда русского стола	Выполнение лабораторных работ и отчет	20
		Подготовка к собеседованию (лекции, учебник, лабораторные работы)	30,15
		Тест	10
		Презентация	7

## 6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] - Электрон. дан. - СПб. : , 2014. - 206 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90676> - Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров

### 6.2 Дополнительная литература

2. Корячкина С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : для ВПО / Корячкина С.Я., Матвеева Т.В. – ГИОРД, 2013. – 528 с. - Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=58738](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58738) - Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий

3. Киреева Т., Русская кухня [Электронный ресурс] : книга / Киреева Т. – М.: Комсомольская правда, Директ-Медиа, 2010. – 72 с. - [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=230860&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230860&sr=1) - Русская кухня

4. Марченко В. В. Кухня народов мира: учебное пособие [Электронный ресурс] : для ВО / Марченко В. В., Судакова Н. В. – Ставрополь – СКФУ, 2016. – 149 с. – Режим доступа: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=459071&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=459071&sr=1) - Кухня народов мира: учебное пособие

5. Журнал «Ресторанные ведомости»

6. Журнал «Ресторатор»

7. Журнал «Школа гастронома»

8. Журнал «Экономическая безопасность предприятия»

9. Журнал «Vitamin De»

10. Журнал «Food Technology»

11. Журнал «РЖ Оборудование пищевой промышленности»

12. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=35676](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676) - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»

13. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=32905](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905) - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»

14. Журнал «Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы» CD

15. Журнал «Сервис plus» // Сервис plus [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=26228> – Журнал «Сервис plus»

16. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7711](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711) - Журнал «Вопросы питания»

17. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7818](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818) - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология»

18. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)»

// Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=27987](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987) - Журнал «Контроль качества продукции»

19. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8980](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980) - Журнал «Питание и общество»

20. Журнал «Пищевая промышленность»

21. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7946](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946) - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки»

22. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Современные проблемы сервиса и туризма. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=26229](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229) - Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»

23. Журнал «Гастроном» Журнал «Все о мясе» // Все о мясе. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8604](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8604) - Журнал «Все о мясе»

### **6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся**

Методические указания к СРО в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / Е. А. Климова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2016.

### **6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	<a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsu.ru/megapro/web">http://biblos.vsu.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="https://education.vsu.ru/">https://education.vsu.ru/</a>

### **6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2015. – Режим доступа : <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>. - Загл. с экрана

### **6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-правовые) системы;
- «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MSOffice; КОМПАС-График;
- «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet;
- Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru>)

Сетевая локальная БД Справочная Правовая Система КонсультантПлюс для 50 пользователей, ООО «Консультант-Эксперт» Договор № 200016222100042 от 17.11.2020 (срок действия с 01.01.2021 по 31.12.2021)

- Информационно-справочная система «NormaCS», ИП Голованова Е.Г. Договор № 200016222100038 от 13.10.2020 г., локальная версия, 1 ПК (срок действия с 20.10.2020 по 31.10.2021).

Программы	Лицензии, реквизиты, поддерживающие документы
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level # No Level #47881748 от 24.12.2010 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
Microsoft Office Professional Plus 2007	Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a> Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
КОМПАС 3D	LTv12, бесплатное ПО <a href="http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html">http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html</a>
Microsoft Windows XP	Microsoft Open License Academic OPEN No Level # No Level #44822753 от 17.11.2008 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
Adobe Reader XI	Adobe Reader XI, бесплатное ПО <a href="https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html">https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html</a>
Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро»	Номер лицензии 104-2015, 28.04.2015 г., договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»

## 7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия. Аудитории кафедры сервиса и ресторанного

бизнеса (20, 19, 20б) а также аудитории других кафедр университета, отвечающие перечисленным выше требованиям.

Аудитория для проведения лекционных занятий № 20:

Доска 3 – х элементная для маркера – 1 шт;

Переносной ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Мультимедиа-проектор Mitsubishi XD500U – 1 шт.

Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Компьютерный класс кафедры сервиса и ресторанного бизнеса:

Компьютер «ВаРИАНТ Стандарт» ATX 450W/C2D – 12 шт;

Коммутатор D-Link DES-1016 – 1 шт;

Принтер цветной лазерный Epson – 1 шт;

Учебно-производственная (демонстрационная) лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции (а.20 б). Весы электронные CAS-CW-5 DD; кухонная посуда и инвентарь – в асс; стол производственный нерж.; шкаф холодильный Polair CM 105 S; плита электрическая ЭП-4 ЖШ; ноутбук ASUS A7 Se; мойка двухсекционная нерж.; плазменная панель Toshiba; CL-50 ROBOT-COUCPE (5 нож. протирка); пароконвектомат E 61 GX; подставка под пароконвектомат; комплекты мебели для учебного процесса.

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры для самостоятельной работы, аудитория для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ) (а.20 к), компьютерные класс ВУЗа (а.151, 341), читальные залы библиотеки.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ	Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a> Adobe Reader XI (бесплатное ПО) <a href="https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html">https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</a> Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a> Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a> Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a> LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) <a href="http://ru.libreoffice.org/">http://ru.libreoffice.org/</a> Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»
--	--

## 8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) определяются

показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса.

---

ПРИЛОЖЕНИЕ А  
к рабочей программе дисциплины  
**«ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ»**

**1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения**

**1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом**

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		7
	акад.	акад.
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	144	144
<b>Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:</b>	<b>19,8</b>	<b>19,8</b>
Лекции	6	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	6	6
Лабораторные работы (ЛБ)	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	12	12
Консультации текущие	0,9	0,9
Виды аттестации (зачет)	0,1	0,1
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>120,3</b>	<b>120,3</b>
Проработка материалов по конспекту лекций, учебникам	50,3	50,3
Выполнение контрольной работы	10	10
Подготовка к лабораторным работам и отчет	10	10
Тест	10	10
Индивидуальное задание	20	20
Презентация	20	20
<b>Подготовка к зачету (контроль)</b>	<b>3,9</b>	<b>3,9</b>

**Приложение В**  
**АННОТАЦИЯ**  
**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**  
**ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА БЛЮД РУССКОЙ**  
**КУХНИ»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценить наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***знать***

- основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов; методы анализа продукции и сырья на предмет оценки их потребительских свойств;

- знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- основные нормативные и правовые документы, стандарты для предприятий общественного питания;

- современные технологии в сфере производства продуктов питания;

- маркетинговые технологии продвижения блюд русской кухни

- критерии оценки профессионального уровня персонала;

***Уметь***

- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья; планировать использование продовольственного сырья, оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; анализировать сырье, полуфабрикаты; эффективно контролировать выполнение технологических процессов и соблюдение параметров и работы оборудования;

- разрабатывать производственно-технологическую деятельность, выбирать и использовать оптимальные технологические процессы с учетом современных требований;

- разрабатывать нормативно-технологическую документацию на блюда русской кухни;

- определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту;

- проводить оценку профессионального уровня персонала в соответствии с критериям;

**владеть**

- навыком организации и осуществления технологического процесса производства национальных блюд;

- современными технологиями производства национальных блюд с использованием традиционного и новейшего оборудования;

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;

- навыками использования в профессиональной деятельности технической документации и ее разработкой;

- навыками определения целей и постановки задач отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам;

- навыками составления индивидуальных и коллективных программ обучения с учетом результатов оценки профессионального уровня персонала;

**Содержание разделов дисциплины.** Русская кухня история и формирование традиций. Отличительные особенности в культуре питания, кулинарных традициях и обычаях народов России. Особенности технологии супов в Русской кухне. Особенности технологии блюд из мяса птицы и субпродуктов в Русской кухне. Особенности технологии блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Русской кухни. Особенности технологии овощных, грибных и крупяных блюд в Русской кухне. Особенности технологии мучных блюд и изделий в Русской кухне. Особенности технологии блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков в Русской кухне.

