

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 банкетных блюд
(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 банкетных блюд» являются подготовка выпускника к решению следующих задач:

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания для банкетов;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определённой биологической, пищевой и энергетической ценностью.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: продовольственное сырьё 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 (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			Знать	Уметь	Владеть
1	2	3	4	5	6
1	ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	- классификацию, ассортимент, рецептуры банкетных блюд; - технологические процессы производства кулинарной продукции;	- оценивать качество сырья; - проводить анализ технологических процессов, приготавливать ассортимент банкетных блюд с соблюдением условий технологического процесса;	- опытом разработки рецептур и технологий банкетных блюд;
2	ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного тех-	- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; современную научную матери-	- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья; осуществлять контроль ка-	- навыками работы с нормативными документами; навыками работы с учебной и справочной литературой;

		нического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения	ально-техническую базу;	чества банкетной продукции;	
3	ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;	- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;	- терминологией по управлению и контролю качества продукции предприятий питания;
4	ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гос-теприимства	- государственные стандарты, технические условия, нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания;	- эффективно контролирует выполнение технологических процессов и соблюдение параметров; - использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности;	- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина по выбору вариативной части ОП «Технология банкетных блюд» базируется на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении дисциплин: *Современное состояние отрасли, Технология продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса.*

Дисциплина «Технология банкетных блюд» является предшествующей для освоения дисциплин *Технология блюд национальных кухонь народов мира.*

4. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего акад. часов	Семестр
		6
	акад.	акад.
Общая трудоёмкость дисциплины	216	216
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	75,1	75,1
Лекции	18	18
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	18	18
Лабораторные работы (ЛБ)	54	54
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	48	48
Групповые консультации по дисциплине	0,9	0,9
Консультация перед экзаменом	2,0	2,0

Виды аттестации (зачёт, экзамен)	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	107,1	107,1
Подготовка к лабораторным работам, изучение материалов по конспектам лекций, учебникам, дополнительной литературе, подготовка к выполнению курсовой работы	107,1	107,1
Подготовка к экзамену	33,8	33,8

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

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, часы	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	2	3	4	5
1	Технологические процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для банкетных блюд.	<p>Установка и определение приоритетов в сфере производства продукции питания, принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбор технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения</p> <p>Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов на протяжении всего технологического цикла.</p> <p>Процессы, происходящие при механической кулинарной обработке, их сущность. Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке, их сущность. Изменение белков мяса и рыбы. Отличительные особенности химического состава и строение белков пищевых продуктов. Изменение углеводов при тепловой обработке продуктов. Изменение жиров при варке, при жарке с небольшим количеством жира.</p> <p>Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства, поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	61,7	16
2	Технологические процессы приготовления банкетных блюд: классификация и технология.	<p>Организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания;</p> <p>Классификация и технология супов.</p> <p>Классификация и технология соусов.</p> <p>Блюда и гарниры из овощей и грибов. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Классификация и технология блюд из рыбы.</p>	117,3	32

	Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Блюда из мяса и субпродуктов. Блюда из птицы, дичи и кролика. Блюда из яиц и творога. Холодные блюда и закуски, горячие закуски. Классификация и технология сладких блюд. Организация документооборота по производству на предприятии питания, нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства продукции питания		
--	---	--	--

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час		ЛР, час		СРО, час
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Технологические процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для банкетных блюд	8	-	18	16	35,7
2	Технологические процессы приготовления банкетных блюд: классификация и технология	10	-	36	32	71,3

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	2	3	4
1	Технологические процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для банкетных блюд	Технологический цикл производства кулинарной продукции. Основные понятия.	2
		Технологические принципы производства кулинарной продукции	2
		Влияние первичной и тепловой обработки на пищевую ценность продуктов. Изменение белков.	2
		Изменение углеводов. Изменение сахаров при тепловой обработке продуктов. Изменение крахмала: клейстеризация, ферментативный и кислотный гидролиз крахмала	2
2	Технологические процессы приготовления банкетных блюд: классификация и технология	Блюда и гарниры из овощей и грибов	2
		Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	2
		Классификация и технология блюд из рыбы и морепродуктов	2
		Блюда из мяса и субпродуктов	2
		Холодные блюда и закуски, горячие закуски	2

5.2.2 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторной работы	Трудоемкость, час
1	Технологические процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для банкетных блюд	Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания	6
		Определение выхода готовой продукции при различных способах обработки овощей, грибов.	6
		Сравнение морфометрических характеристик прудовых и океанических рыб	6
2	Технологические про-	Технология блюд и гарниров из овощей и грибов.	6

	цессы приготовления банкетных блюд: классификация и технология	Технология блюд из рыбы.	6
		Технология блюд из мяса.	6
		Технология блюд из сельскохозяйственной птицы.	6
		Технология холодных блюд и закусок. Банкетные холодные блюда и горячие закуски. Бутерброды.	6
		Технология блюд из яиц и творога.	6

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоёмкость, час
1	Технологические процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для банкетных блюд	Проработка конспекта лекций	9
		Подготовка к тестированию по основным разделам	9
		Изучение материалов, изложенных в лекции, по учебникам	9
		Выполнение расчётов к лабораторным работам, оформление отчёта по лабораторной работе	8,7
2	Технологические процессы приготовления банкетных блюд: классификация и технология	Проработка конспекта лекций	18
		Подготовка к тестированию по основным разделам	18
		Изучение материалов, изложенных в лекции, по учебникам	18
		Выполнение расчётов к лабораторным работам, оформление отчёта по лабораторной работе	17,3

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд., дораб. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105818> (дата обращения: 04.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 04.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Озерова, Т. С. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова. — Тольятти : ТГУ, 2017. — 33 с. — ISBN 978-5-8259-1204-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140112> (дата обращения: 04.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Технология продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, Г. Г. Дубцов ; под редакцией А. И. Мглинца. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 736 с. — ISBN 978-5-904406-15-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90674> (дата обращения: 04.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4882> (дата обращения: 04.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Т.А. васюков, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Дашков и Ко, 2015. – 496 с. – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru/books/174212> или

http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61058 - Технология продукции общественного питания

6.2 Дополнительная литература

1. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов : учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар : КубГТУ, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167035> (дата обращения: 04.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4882> (дата обращения: 04.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Тихомирова, Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 448 с. — ISBN 978-5-904406-05-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90675> (дата обращения: 04.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Нормативная документация. Сборники рецептов

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2003. - 424 с. - ISBN 5-901943-15-5 : 352-05

2. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 192 с. - ISBN 5-98471-005-6

3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования (гриф МО) / Н. Э. Харченко. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 496 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.: с. 492. - ISBN 5-7695-3310-2 : 318-00

4. Усов, В. В. Сборник рецептов вегетарианской кухни [Текст] : учебное пособие / В. В. Усов. - М. : Академия, 2006. - 384 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.: с. 376-378. - ISBN 5-7695-2363-8 : 228-60.

5. Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки [Текст] / СПбФГОСНИИХП. - СПб. : Береста, 2007. - 298 с. - ISBN 978-5-98052-127-1 : 945-00.

6. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2008. - 816 с. - ISBN 978-5-91131-600-6 : 1089-00.

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Киев ; М., 2003. - 656 с. - ISBN 5-86887-075-1

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев ; М. : Арий ; Лада, 2008. - 680 с. - ISBN 978-5-4832-140-0

9. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях [Текст] : сборник технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 544 с. - ISBN 978-5-94343-230-9

10. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства [Текст] : сборник технических нормативов / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 560 с. - ISBN 978-5-905170-08-9

11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий , 2013. - 680 с. : ил. - ISBN 978-966-498-183-2

12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] . - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с. - ISBN 978-5-98879-132-4 : 738-00

13. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] : справочник / ред. Т.А. Васюкова. - Дашков и К, 2015. – 208 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70615 - Сборник рецептов блюд зарубежной кухни

14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : справочник / ред. Т.А. Васюкова. - Дашков и К, 2015. – 208 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70616 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания

Периодические издания.

1 Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».

2 Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология».

3 Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия».

4 Журнал «Вестник образования».

5 Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания».

6 Журнал «Все о мясе» // Все о мясе. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8604 - Журнал «Все о мясе».

7 Журнал «Гастроном».

8 Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК».

9 Журнал «Здоровье».

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

11 Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .

12 Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».

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

14 Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899 - Журнал «Микробиология».

15 Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».

16 Журнал «Пищевая промышленность».

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

18 Журнал «Ресторанные ведомости».

19 Журнал «Ресторатор».

20 Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.

21 Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

22 Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

23 Журнал «Хлебопечение России» // Хлебопечение России [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8264 - Журнал «Хлебопечение России».

24 Журнал «Хлебопродукты» // Хлебопродукты [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=9248 - Журнал «Хлебопродукты».

25 Журнал «Холодильная техника» // Холодильная техника [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8265 - Журнал «Холодильная техника».

26 Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» // Хранение и переработка сельхозсырья [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8266 - Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья».

27 Журнал «Школа гастронома».

28 Журнал «Экология производства».

29 Журнал «Vitamin De».

30 Журнал «Food Technology».

31 РЖ Оборудование пищевой промышленности».

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

33 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 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

Информационные издания.

1 Аналитические обзоры по основным направлениям развития высшего образования.

2 Информационный указатель нормативных и методических документов Роспотребнадзора.

3 Национальные стандарты. ИУС.

4 Национальные стандарты 2015. Указатель в 3-х томах.

5 Экологическая экспертиза.

6 Воронежский статистический ежегодник.

7 Воронеж в цифрах.

8 Производство потребительских товаров в Воронежской области.

9 Сельское хозяйство Воронежской области.

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Домбровская, Я. П. Технология ресторанной продукции [Электронный ресурс] : Методические указания для самостоятельной работы студентов / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Я. П. Домбровская. – Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 23 с. – Режим доступа: <http://biblos.vsuet.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/96691> - Технология ресторанной продукции

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

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

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. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office Professional Plus 2007	Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
КОМПАС 3D	LTv12, бесплатное ПО http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html
Microsoft Windows XP	Microsoft Open License Academic OPEN No Level # No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com

Adobe Reader XI	Adobe Reader XI, бесплатное ПО https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html
Автоматизированная и 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). Вещи 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-COUPЕ (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. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html 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. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License
--	---

	<p>Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»</p>
--	---

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 БАНКЕТНЫХ БЛЮД»

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной форм обучения

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

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр 6
	акад.	акад.
Общая трудоёмкость дисциплины	216	216
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	29,9	29,9
Лекции	6	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы (ЛБ)	20	20
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	16	16
Консультации текущие	0,9	0,9
Консультация перед экзаменом	2,0	2,0
Виды аттестации (зачёт, экзамен)	0,2	0,2
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Самостоятельная работа:	179,3	179,3
Контрольная работа	10	10
Проработка материалов учебников и конспектов лекций	169,3	169,3
Контроль	6,8	6,8

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ БАНКЕТНЫХ БЛЮД»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

– способностью 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).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- классификацию, ассортимент, рецептуры банкетных блюд;
- технологические процессы производства кулинарной продукции;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; современную научную материально-техническую базу;

- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;

- государственные стандарты, технические условия, нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания;

Уметь

- оценивать качество сырья;
- проводить анализ технологических процессов, приготавливать ассортимент банкетных блюд с соблюдением условий технологического процесса;

- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья; осуществлять контроль качества банкетной продукции;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;

- эффективно контролирует выполнение технологических процессов и соблюдение параметров;

- использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности;

Владеть

- опытом разработки рецептур и технологий банкетных блюд;
- навыками работы с нормативными документами; навыками работы с учебной и справочной литературой;

- терминологией по управлению и контролю качества продукции предприятий питания;

- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции.

Содержание разделов дисциплины.

Установка и определение приоритетов в сфере производства продукции питания, принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбор технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения

Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов на протяжении всего технологического цикла.

Процессы, происходящие при механической кулинарной обработке, их сущность. Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке, их сущность. Изменение белков мяса и рыбы. Отличительные особенности химического состава и строение белков пищевых продуктов. Изменение углеводов при тепловой обработке продуктов. Изменение жиров при варке, при жарке с небольшим количеством жира.

Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства, поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

Организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания;

Классификация и технология супов.

Классификация и технология соусов.

Блюда и гарниры из овощей и грибов. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Классификация и технология блюд из рыбы.

Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Блюда из мяса и субпродуктов. Блюда из птицы, дичи и кролика. Блюда из яиц и творога.

Холодные блюда и закуски, горячие закуски. Классификация и технология сладких блюд.

Организация документооборота по производству на предприятии питания, нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства продукции питания.