

Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования города Москвы
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и методической работе

_____ В.В. Гернеший

« ____ » _____ 20 ____ г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

дисциплины «Технология ресторанной продукции»

(наименование дисциплины)

по направлению (специальности) 100201.65 Туризм, специализация «Технологии и организация услуг питания»

(шифр и наименование направления, специальности)

факультет «Туризма и гостеприимства»

(наименование факультета, где осуществляется обучение по направлению, специальности)

форма обучения очная блок дисциплин ДС Ф.07

(ГСЭ, ЕН, ОПД, СД, ФТД)

Всего учебных занятий 108

(в академических часах)

в том числе: *аудиторных* 54

из них:

лекций 32

лабораторных _____

практических 22

(семинарских)

самостоятельных 54

Отчетность

Курсовой проект 8 семестр
(работа) _____ семестр

Зачет _____ семестр

Экзамен 8 семестр

Москва 2010

Рабочая программа составлена на основании ГОС ВПО и учебного плана МГИИТ
на кафедре «Ресторанный сервис»

(наименование кафедры)

факультета «Туризма и гостеприимства»

(наименование факультета, к которому относится кафедра-составитель)

Составитель рабочей учебной программы

Потапов Сергей Викторович

(фамилия, имя отчество)

проф., к.т.н., доцент

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры «Ресторанный сервис»

(наименование кафедры)

Протокол заседания от «___» _____ 20 ___ г. № _____

Заведующий кафедрой

(подпись)

Потапов С.В.

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета «Туризма и гостеприимства»

*(где осуществляется обучение
по направлению (специальности))*

(подпись)

Арифутлин М.В.

(инициалы, фамилия)

«___» _____ 2009 г.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, ее место в учебном процессе

1.1. Цели и задачи изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции» является приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах и приобретения практических навыков обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности.

Задачей изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции» является приобретения компетенций в области теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления широкого ассортимента кулинарных полуфабрикатов и кулинарной продукции, оформления и реализации готовых блюд, оценки качества всего изучаемого ассортимента блюд.

Для приобретения данных компетенций обучающийся должен:

знать — технологические принципы производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания, физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке, требования к качеству кулинарной продукции; способы управления технологическими процессами;

уметь — практически применять полученные теоретические знания в практической деятельности;

1.2. Краткая характеристика дисциплины, ее место в учебном процессе

«Технология ресторанной продукции» — техническая дисциплина, изучающая принципы рационального производства кулинарной продукции в условиях предприятий питания разных типов и классов.

В процессе изучения этой дисциплины рассматриваются теоретические основы производства продукции предприятий общественного питания, основные способы и приемы обработки сырья и полуфабрикатов, технология приготовления блюд из мяса, птицы и рыбы, кондитерских изделий и напитков. Особое внимание обращается на требования, предъявляемые к показателям качества и безопасности продукции общественного питания.

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» состоит из следующих структурных элементов: введения, общих теоретических основ технологии приготовления пищи; технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; технологических процессов приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий; технологии приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий; технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для специальных видов питания.