


Министерство образования и науки Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

Утверждено
на заседании совета факультета «Высшая
школа спортивной и туристской индустрии»
протокол № 2 от 22 ноября 2012 г.
Председатель совета проф. Г.А.Воронова



Факультет «Высшая школа спортивной и туристской индустрии»

Кафедра гостиничного и туристического бизнеса

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Технология приготовления ресторанной
продукции**

Направление подготовки: 100400 – «Туризм»

Профиль подготовки: общего профиля

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Москва - 2012

Составитель: к.т.н. Мясникова Е.Н.

Рецензенты: к.э.н. А.С.Акиндинов, генеральный директор ОАО «ИНФА-ОТЕЛЬ»
к.э.н., доц. кафедры маркетинга ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В.Плеханова»
Ж.Б. Мусатова


«Технология приготовления ресторанной продукции», как учебная дисциплина относится блоку БЗ.

Рабочая программа включает перечень компетенций, тем с указанием объема аудиторных занятий и самостоятельной работы, краткое содержание курса, перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, формы текущего и промежуточного контроля знаний студентов. Указаны рекомендуемые педагогические методы обучения и формы организации занятий, приведены вопросы для самоконтроля, примерный перечень заданий для самостоятельной работы студентов.

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВПО по направлению 100400 – «Туризм».

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры гостиничного и туристического бизнеса протокол № 2 от «4» сентября 2012 г.

Заведующий кафедрой



Попов Л.А.



Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры гостиничного и туристического бизнеса

протокол № 14 от «15» февраля 2013 г.

Заведующий кафедрой

Л.А. Попов

Одобрено советом факультета гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии

протокол № 6 от «25» марта 2013 г.

Председатель

Т.А. Воронова

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры гостиничного и туристического бизнеса

протокол № 22 от «3» июня 2014 г.

Заведующий кафедрой

Л.А. Попов

Одобрено советом факультета гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии

протокол № 9 от «27» июня 2014 г.

Председатель

Т.А. Воронова

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры гостиничного и туристического бизнеса

протокол № ____ от « ____ » _____ 2015 г.

Заведующий кафедрой

Л.А. Попов

Одобрено советом факультета гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии

протокол № ____ от « ____ » _____ 2015 г.

Председатель

Т.А. Воронова

Содержание

<u>I. Организационно-методический раздел.....</u>	<u>6</u>
<u>Цель дисциплины.....</u>	<u>6</u>
<u>Учебные задачи дисциплины.....</u>	<u>6</u>
<u>Место дисциплины в структуре ООП ВПО (основной образовательной программы высшего профессионального образования).....</u>	<u>6</u>
<u>Требования к результатам освоения содержания дисциплины.....</u>	<u>7</u>
<u>Формы контроля.....</u>	<u>7</u>
<u>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>9</u>
<u>Содержание разделов дисциплины.....</u>	<u>9</u>
<u>Обеспечение содержания дисциплины.....</u>	<u>13</u>
<u>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</u>	<u>20</u>
<u>IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>21</u>
<u>Рекомендуемая литература.....</u>	<u>21</u>
<u>Рекомендуемые обучающие, справочно-информационные, контролирующие и прочие компьютерные программы, используемые при изучении дисциплины.....</u>	<u>22</u>
<u>Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов).....</u>	<u>22</u>
<u>V. Оценочные средства.....</u>	<u>23</u>
<u>Вопросы к зачету.....</u>	<u>23</u>
<u>Примеры тестов для контроля знаний.....</u>	<u>23</u>
<u>VI. Тематический план изучения дисциплины.....</u>	<u>24</u>
<u>ПРИЛОЖЕНИЯ.....</u>	<u>26</u>
<u>Приложение 1.....</u>	<u>26</u>
<u>Приложение 2.....</u>	<u>28</u>
<u>Приложение 3.....</u>	<u>29</u>

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель дисциплины

Целью учебной дисциплины «Технология приготовления ресторанной продукции» является:

1. ознакомить будущих бакалавров в области туризма с систематизированными знаниями научных основ технологии приготовления ресторанной продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания при обслуживании различных групп туристов.

Учебные задачи дисциплины

1. сформировать у студентов систему знаний, позволяющих будущим бакалаврам использовать полученные знания на практике;
2. дать представление о ресторанной продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов и уровня обслуживания;
3. дать понимание технологических процессов производства ресторанной продукции;
4. сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений об основах рационального питания, оптимальном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя, национальных, религиозных и других особенностей;
5. изучить основы технологического процесса приготовления ресторанной продукции из различных видов сырья, в том числе с учетом национальных особенностей различных кухонь мира;

Место дисциплины в структуре ООП ВПО (основной образовательной программы высшего профессионального образования)

Дисциплина «Технология приготовления ресторанной продукции» относится к вариативной части профессионального цикла.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Менеджмент в туристской индустрии», «Экономическая стратегия туристской фирмы».

Для успешного освоения дисциплины «Технология приготовления ресторанной продукции», студент должен:

1. **знать:** структуру туристской отрасли; понятие, виды и технологии организации деятельности туроператоров, турагентов и контрагентов туристской деятельности, особенности и состав туристского продукта и его составных элементов; особенности организации туристской деятельности;
2. **уметь:** компетентно определять необходимую структуру и содержание туристского продукта, использовать международные системы взаимодействия в туризме;
3. **владеть:** навыками туроперейтинга и механизма построения взаимоотношений между туроператорами и контрагентами туристской деятельности, оперативной информацией о текущем состоянии отдельных участников туристской деятельности в России и за рубежом, навыками разработки и реализации производственных программ и стратегий в туризме;

Изучение дисциплины «Технология приготовления ресторанной продукции» необходимо для дальнейшего изучения таких дисциплин, как «Инновационные методы стимулирования спроса в туризме», «Инновационные методы стимулирования спроса в индустрии гостеприимства»

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК-1 – способность к интеллектуальному, культурному, нравственному, физическому и профессиональному саморазвитию и самосовершенствованию

ОК-2 – способность к достижению целей и критическому переосмыслению накопленного опыта

ОК-3 – способность понимать и анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы, использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности

ОК-6 – способность работать в коллективе, руководить людьми и подчиняться

ОК-7 – готовность к восприятию культуры и обычаев других стран и народов, с терпимостью относиться к национальным, расовым, конфессиональным различиям, способностью к межкультурным коммуникациям в туристской индустрии

ОК-9 – способность понимать социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к профессиональной деятельности в туристской индустрии

ПК-12 – умение организовать процесс обслуживания потребителя

В результате освоения компетенций студент должен:

1. Знать:

1.1 технологические принципы производства ресторанной продукции; (ПК-12)

1.2 ассортимент и технологию приготовления ресторанной продукции из различных видов сырья; (ОК-9)

1.3 ассортимент и технологию приготовления блюд различных национальных кухонь (ОК-7);

2. Уметь:

2.1 использовать полученные знания в практической деятельности (ОК-3);

2.2 оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; (ОК-3)

2.3 пользоваться нормативной и технологической документацией на ресторанную продукцию. (ОК-9)

3. Владеть:

3.1 навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд из различных видов сырья, мучных кондитерских и булочных изделий, в том числе национальной кухни (ОК-7, ПК-12);

3.2 навыками по оформлению и подаче различных групп блюд, в том числе национальной кухни (ОК-7, ПК-12).

Формы контроля

Контроль за освоением дисциплины осуществляется в каждом дисциплинарном разделе отдельно.

Рубежный контроль:

Письменный контрольный опрос.

Текущий контроль осуществляется лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в виде: опроса по теории; решения компьютерных заданий; самостоятельных расчетно-аналитических работ, выполненных с помощью персональных компьютеров; письменных домашних заданий, написания рефератов; подготовке докладов, презентаций; промежуточных тестирований по разделам дисциплины.

Промежуточная аттестация в 6-м семестре:

Зачет с оценкой.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки

работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Технология приготовления ресторанной продукции» осуществляется в соответствии с Приложением 1.

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (тема)	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
1.	Основные стадии технологического процесса производства ресторанной продукции	Основные стадии технологического процесса производства ресторанной продукции. Классификация ресторанной продукции по основным признакам. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Краткая характеристика механической и тепловой кулинарной обработки. НТД отрасли. Основные критерии качества продукции общественного питания. Контроль качества продукции общественного питания. Концепция безопасности ХАССП	ПК-12	Знать: особенности и стадии производства продукции на п.о.п.; классификацию кулинарной продукции; способы кулинарной обработки продуктов, методы контроля и оценки качества продукции. Принцип системы ХАССП. Уметь: составлять рецептуры блюд и кулинарных изделий. Владеть: навыками построения рецептур блюд и кулинарных изделий, и технологической документацию	лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, расчетно-аналитическое задание, компьютерные симуляции
2.	Технология приготовления супов	Значение супов в рационе. Классификация супов. Ассортимент. Национальные супы. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пореобразных, прозрачных, на молоке, квасе, овощных и фруктовых отварах). Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Особенности подачи. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения и реализации.	ОК-3 ОК-7	Знать: значение супов в питании, классификацию, ассортимент и технологию приготовления супов. Особенности подачи супов. Требования к качеству. Уметь: составлять технологические схемы и карты приготовления супов. Владеть: основными навыками по технологии приготовления и подачи супов.	лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, расчетно-аналитическое задание, компьютерные симуляции
3.	Технология приготовления соусов	Классификация соусов. Ассортимент. Технологическая подготовка компонентов, входящих в рецептуру соусов. Технологические схемы производства соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации. Пищевая ценность. Кулинарное использование соусов. Соусы промышленного производства.	ОК-7	Знать: значение соусов в питании. Классификацию, ассортимент, технологию приготовления соусов. Кулинарное использование соусов. Требования к качеству. Уметь: составлять технологические схемы и карты приготовления соусов. Владеть: основными принципами подбора соусов к различным блюдам.	лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, расчетно-аналитическое задание, компьютерные симуляции
4.	Технология приготовления кулинарной	Пищевая ценность овощей и грибов. Классификация продукции из картофеля, овощей и грибов.	ОК-2 ОК-6	Знать: значение блюд из овощей в питании. Классификацию, ассортимент,	лекции; семинарские занятия,

	продукции из картофеля, овощей и грибов	Технологические схемы приготовления овощных полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов, сроки хранения и реализации. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы тепловой обработки овощей и грибов. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Особенности подачи. Требования к качеству блюд, сроки и условия реализации.		технологии приготовления соусов. Требования к качеству. Уметь: составлять технологические схемы и карты приготовления соусов. Определять нормы отходов при МКО в зависимости от сезона. Владеть: навыками по составлению технологических карт.	домашние задания; самостоятельная работа студентов, расчетно-аналитическое задание, компьютерные симуляции
5.	Технология приготовления кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	Технологическая характеристика сырья. Пищевая ценность круп, бобовых и макаронных изделий. Механическая кулинарная обработка круп; бобовых и макаронных изделий. Тепловая кулинарная обработка. Пищевая ценность готовой продукции. Ассортимент кулинарной продукции из круп, бобовых, макаронных изделий и особенности технологии их приготовления. Требования к их качеству, сроки и условия хранения и реализации. Особенности подачи.	ОК-9 ОК-1	Знать: значение блюд из круп в питании. Ассортимент данной группы блюд. Требования к качеству. Уметь: составлять технологические схемы и карты приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Владеть: навыками по составлению технологических карт и схем.	лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, расчетно-аналитическое задание, компьютерные симуляции
6.	Технология кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов	Пищевая и энергетическая ценность рыбы и морепродуктов. Технологические схемы производства полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом. Кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации различных полуфабрикатов. Кулинарное использование рыбных пищевых отходов. Механическая и тепловая кулинарная обработка морепродуктов. Блюда из морепродуктов, их пищевая ценность. Требования к качеству. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы тепловой обработки полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и технология их приготовления. Блюда национальных кухонь. Требования к качеству, сроки и условия реализации блюд. Особенности подачи.	ОК-3 ОК-7	Знать: значение блюд из рыбы и морепродуктов в питании. Ассортимент данной группы блюд. Отличительные особенности технологического процесса обработки. Требования к качеству. Уметь: составлять технологические схемы и карты приготовления блюд. Владеть: навыками по составлению технологических карт и схем, приготовлению блюд. Методикой расчета для определения норм потерь при механической кулинарной обработке и выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.	лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, компьютерные симуляции
7.	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов	Состав, свойства, пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов. Технологическая схема производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из различных видов мяса и их	ПК-12	Знать: значение блюд из мяса в питании. Ассортимент данной группы блюд. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Особенности	лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа

		<p>кулинарное использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Технология приготовления натуральных рубленых и полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.</p> <p>Способы и режимы тепловой кулинарной обработки мяса и субпродуктов. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Блюда национальных кухонь. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству, сроки и условия реализации. Особенности подачи.</p>		<p>технологического процесса приготовления различных видов полуфабрикатов. Требования к качеству.</p> <p>Уметь: составлять технологические схемы и карты приготовления блюд.</p> <p>Владеть: навыками по составлению технологических карт и схем, приготовлению блюд. Методикой расчета для определения норм потерь при механической кулинарной обработке и выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.</p>	<p>студентов, расчетно-аналитическое задание, компьютерные симуляции</p>
8.	Технология приготовления кулинарной продукции из мяса птицы, дичи и кролика.	<p>Пищевая и биологическая ценность птицы, дичи и кроликов. Технологическая схема производства полуфабрикатов из птицы, кроликов, в т.ч. рубленых. Кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.</p> <p>Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы тепловой кулинарной обработки мяса и птицы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из отварной, припущенной, жареной, тушеной и запеченной птицы, дичи и кролика. Блюда национальных кухонь. Технология их приготовления. Требования к качеству, сроки и условия реализации. Особенности подачи.</p>	ОК-7	<p>Знать: значение блюд из птицы в питании. Особенности технологического процесса обработки данного вида сырья. Ассортимент данной группы блюд. Требования к качеству.</p> <p>Уметь: составлять технологические схемы и карты приготовления блюд.</p> <p>Владеть: навыками по составлению технологических карт и схем, приготовлению блюд. Методикой расчета для определения норм потерь при механической кулинарной обработке и выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.</p>	<p>лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, расчетно-аналитическое задание, компьютерные симуляции</p>
9.	Технология приготовления блюд из яиц и молокопродуктов.	<p>Технологическая характеристика сырья. Механическая и тепловая кулинарная обработка яиц и творога. Способы и режимы. Влияние тепловой обработки на качество готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из яиц, яйцепродуктов и творога. Технология их приготовления. Требования к качеству. Особенности подачи.</p>	ОК-3 ОК-7 ПК-12	<p>Знать: значение блюд в питании. Использование данного вида сырья на п.о.п. и технологию приготовления блюд и изделий из яиц, яичных продуктов и творога. Ассортимент данной группы блюд. Требования к качеству.</p> <p>Уметь: составлять технологические схемы и карты приготовления блюд.</p> <p>Владеть: навыками по составлению технологических карт и схем. Информацией о санитарно-гигиенических требованиях к технологическому процессу приготовления данной группы блюд на п.о.п.</p>	<p>лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, расчетно-аналитическое задание, компьютерные симуляции</p>
10.	Технология приготовления	<p>Пищевая и биологическая ценность холодных блюд и закусок.</p>	ОК-3 ОК-7	<p>Знать: значение холодных блюд и закусок в питании,</p>	<p>лекции; семинарские</p>

	холодных блюд и закусок.	Подготовка продуктов для приготовления данной группы блюд. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Бутерброды. Холодные блюда из рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, птицы и дичи, овощей и грибов. Салаты и винегреты. Салаты-коктейли. Банкетные блюда и закуски. Блюда национальных кухонь. Рецептуры и технологии производства. Современные тенденции оформления и подачи холодных блюд и закусок. Технологические и санитарно-гигиенические требования к приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях общественного питания. Горячие закуски. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации. Особенности подачи.	ПК-12	классификацию, ассортимент и технологию приготовления данной группы продукции. Особенности оформления и подачи. Требования к качеству. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу приготовления данной группы блюд на п.о.п. Уметь: составлять технологические схемы и карты приготовления холодных блюд и закусок. Владеть: основными навыками по технологии приготовления, оформления и подачи.	занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, расчетно-аналитическое задание, компьютерные симуляции
11.	Технология приготовления сладких блюд и напитков.	Пищевая и биологическая ценность сладких блюд и напитков. Технологическая характеристика сырья. Классификация и ассортимент сладких блюд. Блюда национальных кухонь. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Технологические схемы приготовления сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации сладких блюд. Классификация напитков. Блюда национальных кухонь. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Технология приготовления горячих (чай, кофе, какао, шоколад и др.) и холодных (коктейли, квас, напитки, крошоны и др.) напитков. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации. Особенности подачи.	ОК-3 ОК-7 ПК-12	Знать: значение сладких блюд и напитков в питании, классификацию, ассортимент и технологию приготовления данной группы продукции. Особенности оформления и подачи. Требования к качеству. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу приготовления данной группы блюд на п.о.п. Уметь: составлять технологические схемы и карты приготовления сладких блюд и напитков. Владеть: основными навыками по технологии приготовления, оформления и подачи.	лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, расчетно-аналитическое задание, компьютерные симуляции
12	Технология приготовления мучных блюд и кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий.	Подготовка сырья для приготовления блюд и изделий из муки. Ассортимент и технология приготовления мучных блюд и кулинарных изделий. Блюда национальных кухонь. Кулинарная продукция из дрожжевого теста. Мучные кондитерские изделия из пресного (бездрожжевого) теста (торты, пирожные и др.).	ОК-3 ОК-7 ПК-12	Знать: пищевую и биологическую ценность блюд и изделий из муки. Классификацию, ассортимент и технологию приготовления данной группы продукции. Особенности оформления и подачи. Требования к качеству. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу приготовления данной группы	лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, расчетно-аналитическое задание, компьютерные

	<p>Технология приготовления различных видов теста: песочного, заварного, слоеного, бисквитного, миндального, вафельного, пряничного теста.</p> <p>Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий (кремы, помады, сиропы и др.).</p> <p>Технология их приготовления.</p> <p>Требования к качеству готовых изделий из теста, сроки и условия реализации, особенности транспортирования. Особенности подачи.</p>		<p>блюд на п.о.п.</p> <p>Уметь: составлять технологические схемы и карты приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p>Подготавливать компоненты для приготовления данной группы блюд.</p> <p>Владеть: основными навыками по технологии приготовления, оформления и подачи кондитерских изделий.</p>	е симуляции
--	---	--	--	-------------

Обеспечение содержания дисциплины

Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства ресторанной продукции

Литература: Б-1, О-2

Вопросы для самопроверки

1. Приведите основные термины и определения, используемые в общественном питании.
2. Каковы основные правила транспортирования пищевых продуктов?
3. Назовите продовольственное сырье и пищевые продукты, которое не допускается к приемке для использования на предприятиях общественного питания.
4. В чем заключаются цели механической кулинарной обработки?
5. Какова цель тепловой кулинарной обработки продуктов?

Задания для самостоятельной работы

1. Приведите структуру и назначение основных разделов сборников рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
2. Расскажите об основных принципах построения рецептуры на блюдо или кулинарное изделие.
3. Термины и определения, применяемые в технологии производства продукции общественного питания.
4. Работа с нормативными документами и законодательной базой: ГОСТы, СанПиНы, сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, их назначение и содержание.
5. Порядок разработки рецептуры и технологии приготовления новых и фирменных блюд и кулинарных изделий.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Расскажите о технологических документах на продукцию общественного питания.
2. В чем заключается сущность органолептической оценки качества продукции общественного питания?
3. Расскажите об особенностях контроля качества кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.
4. Каковы основные критерии безопасности продукции общественного питания?

Тема 2. Технология приготовления супов

Литература: Б-1

Вопросы для самопроверки:

1. Приведите классификацию супов по жидкой основе?
2. Какова температура подачи горячих и холодных супов?
3. Какие бульоны используют при варке супов и в чем особенность их приготовления?
4. Расскажите об ассортименте и особенностях приготовления заправочных супов.
5. Расскажите об ассортименте и особенностях приготовления пюреобразных супов.
6. Какие гарниры подают к прозрачным и пюреобразным супам?

Задания для самостоятельной работы

1. Ассортимент и технология приготовления супов-кремов и супов-бисков. Ассортимент и технология приготовления холодных супов.
2. Ассортимент и технология приготовления сладких супов.
3. Расскажите об ассортименте и особенностях приготовления прозрачных супов.
4. Расскажите об ассортименте и особенностях приготовления холодных и сладких супов.
5. Как обеспечивается однородная консистенция пюреобразных супов?

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Значение супов в питании.
2. Особенности приготовления и подачи сладких и холодных супов.
3. Супы национальных кухонь: ассортимент, технология приготовления, подача.

Тема 3. Технология приготовления соусов

Литература: О-1

Вопросы для самопроверки:

1. Назовите принципы классификации соусов.
2. В чем заключаются особенности технологии соусов на бульонах?
3. Каков ассортимент соусов на молоке и сметане?
4. Особенности приготовления соусов на молоке.
5. К каким блюдам подают яично-масляные соусы?

Задания для самостоятельной работы

1. Ассортимент и технология приготовления производных соусов основного красного и основного белого соусов.
2. Технология приготовления соусов на рыбном бульоне.
3. Технология приготовления холодных соусов и масляных смесей.
4. Технология приготовления сладких соусов и сиропов.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Ассортимент холодных соусов.
2. Принципы подбора соусов к блюдам.
3. Централизованное производство соусы.

Тема 4. Технология приготовления кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов

Литература: Б-2

Вопросы для самопроверки:

1. Расскажите о строении растительной ткани.
2. Как влияет кулинарная обработка картофеля, овощей и плодов на сохранность в них различных витаминов? Какие технологические приемы применяют для сохранения витаминов?
3. Назовите полуфабрикаты из картофеля и овощей. Расскажите о требованиях к их качеству.
4. Расскажите об ассортименте блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей.
5. Расскажите об ассортименте блюд из жареных и запеченных овощей.

Задания для самостоятельной работы

1. Пищевая ценность блюд из картофеля, овощей и грибов.
2. Технология приготовления полуфабрикатов из плодовых, салатных, шпинатных и десертных овощей и зелени.
3. Механическая кулинарная обработка грибов.
4. Соусы, используемые при изготовлении и подачи блюд. Овощные и грибные отвары и их кулинарное использование.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Особенности приготовления фаршированных овощей
2. Требования, предъявляемые к качеству блюд из овощей.

Тема 5. Технология приготовления кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий

Литература: Б-1

Вопросы для самопроверки:

1. Назовите структурные особенности и основной химический состав крупы и бобовых.
2. Какие изменения происходят в крупах и бобовых при замачивании?
3. Назовите способы варки каш различной консистенции.
4. Для приготовления каких блюд и кулинарных изделий используют рассыпчатые каши?
5. Какие блюда можно приготовить на основе вязких каш?

Задания для самостоятельной работы

1. Технологическая характеристика сырья.
2. Ассортимент и технология приготовления блюд и кулинарных изделий из макаронных изделий.
3. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий в зарубежных кухнях.

Тема 6. Технология кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов

Литература: Б-1, О-3

Вопросы для самопроверки:

1. Какие требования предъявляют к качеству рыбы, поступающей на предприятия общественного питания?
2. Расскажите о способах размораживания рыбы с костным и хрящевым скелетом.

3. Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из рыбы с костным скелетом.
4. Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из рыбы с хрящевым скелетом.
5. Опишите технологическую схему механической обработки двустворчатых, головоногих и ракообразных моллюсков: устриц, мидий, кальмаров, осминогов, креветок, омаров и др.

Задания для самостоятельной работы:

1. Пищевая ценность мяса рыб и морепродуктов.
2. Ассортимент и технология приготовления блюд из припущенной и тушеной рыбы. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью.
3. Нормы потерь массы полуфабрикатов при тепловой обработке.
4. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным, хрящевым скелетом и рыбной котлетной массы.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Значение блюд из рыбы и морепродуктов в питании.
2. Блюда из морепродуктов.
3. Особенности обработки и использования морепродуктов на предприятиях общественного питания.

Тема 7. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов

Литература: Б-1

Вопросы для самопроверки:

1. Приведите сравнительную характеристику химического состава говядины, свинины и баранины.
2. Расскажите об основных пищевых веществах мяса и их значении в питании.
3. Какие витамины и минеральные вещества содержатся в мясе и как они изменяются при кулинарной обработке?
4. Какие способы размораживания мяса Вы знаете?
5. Расскажите о кулинарном использовании крупнокусковых полуфабрикатов из различных видов мяса

Задания для самостоятельной работы:

1. Пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов.
2. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий: определение норм выхода крупнокусковых полуфабрикатов, котлетного мяса и костей из говядины, свинины и баранины различных категорий упитанности.
3. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Разделка мяса диких животных.
4. Ассортимент и технология приготовления блюд из припущенного и запеченного мяса и мясопродуктов.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Значение блюд из мяса в питании.
2. Особенности обработки и использования субпродуктов на предприятиях общественного питания.

Тема 8. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, дичи и кролика

Литература: Б-1

Вопросы для самопроверки:

1. Расскажите об пищевой и биологической ценности блюд из птицы, дичи и кролика.
2. Назовите ассортимент продукции общественного питания из птицы и дичи?
3. В чем заключаются требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд и закусок из мяса птицы и пернатой дичи?
4. Приведите технологическую схему производства полуфабрикатов из птицы, кроликов.
5. Назовите основные стадии механической и гидромеханической обработки птицы и пернатой дичи на предприятиях общественного питания.

Задания для самостоятельной работы:

1. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из кролика.
2. Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при механической кулинарной обработке птицы, дичи и кролика.
3. Ассортимент и технология приготовления блюд из кролика и дичи.
4. Блюда из котлетной и кнельной масс.
5. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий: расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы, дичи и кролика.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Кулинарные полуфабрикаты изготавливают из птицы и дичи
2. Блюда готовят из отварной и припущенной птицы и дичи
3. Блюда и закуски готовят из тушеной, жареной и запеченной птицы и дичи

Тема 9. Технология приготовления блюд из яиц и молокопродуктов

Литература: Б-2

Вопросы для самопроверки:

1. Назовите основные показатели качества яиц, меланжа и яичного порошка.
2. Расскажите об обработке яиц на предприятиях общественного питания.
3. Назовите ассортимент блюд, закусок из яиц?
4. Каковы основные свойства белков яиц и как эти свойства влияют на качество продукции общественного питания?
5. Перечислите кулинарные изделия из творога.

Задания для самостоятельной работы:

1. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и творога.
2. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий: расчет выхода блюда в зависимости от массы яиц.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. пищевая ценность блюд из яиц
2. пищевая ценность блюд из творога

Тема 10. Технология приготовления холодных блюд и закусок

Литература: Б-1

Вопросы для самопроверки:

1. В чем заключается значение холодных блюд в питании.
2. Приведите классификацию и дайте характеристику ассортимента холодных блюд и закусок.
3. Расскажите о подготовке продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.
4. Какие существуют виды бутербродов? Каковы технологические требования к их производству и реализации?
5. Расскажите о приготовлении масляных смесей.

Задания для самостоятельной работы

1. Ассортимент и технология приготовления бутербродов и банкетных закусок.
2. Ассортимент и технология приготовления закусок из гастрономических товаров и консервов. Ассортимент и технология приготовления салатов-коктейлей.
3. Расскажите об ассортименте и технологии приготовления банкетных блюд и закусок.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Современные требования к оформлению и подачи холодных блюд и закусок.
2. Особенности технологии приготовления банкетных блюд.
3. Какие существуют способы разделки соленой рыбы для холодных закусок

Тема 11. Технология приготовления сладких блюд и напитков

Литература: Б-1, Б-2

Вопросы для самопроверки:

1. Расскажите о значении в питании сладких блюд и напитков.
2. Приведите классификацию сладких блюд.
3. Дайте характеристику ассортимента напитков.
4. Расскажите о подготовке сырья для приготовления сладких блюд и напитков.
5. Какие факторы влияют на прочность взбитых сливок?

Задания для самостоятельной работы

1. Ассортимент и технология приготовления компотов и киселей.
2. Ассортимент и технология приготовления сладких блюд из свежих плодов и ягод. Ассортимент и технология приготовления горячих сладких блюд.
3. Ассортимент и технология приготовления коктейлей, крушононов, физов, флипов, джулепов. Особенности оформления и подачи напитков.
4. Перечислите известные вам виды безалкогольных коктейлей. Какие напитки и продукты входят в их состав
5. Назовите свойства картофельного и зернового крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Особенности приготовления коктейлей на предприятиях питания.
2. Использование желирующих веществ в общественном питании.

Тема 12. Технология приготовления мучных блюд и кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий

Литература: О-1, Б-2

Вопросы для самопроверки:

1. Как подготавливают различные виды сырья при производстве мучных блюд и изделий?
2. Чем обусловлены аромат, вкус и структура готовых мучных изделий?
3. Какие виды муки используют при производстве мучных изделий на предприятиях общественного питания?
4. Приведите классификацию блюд и изделий из теста.
5. Опишите технологию опарного и безопарного способов производства дрожжевого теста. Укажите их преимущества и недостатки.

Задания для самостоятельной работы

1. Ассортимент и технология приготовления мучных блюд и гарниров. Ассортимент и особенности приготовления мучных кулинарных изделий (расстегаи, кулебяки, чебуреки, беляши и др.).
2. Фарши для производства мучных изделий.
3. Ассортимент и особенности приготовления сдобных булочных изделий.
4. Технология приготовления песочного, белково-взбивного, миндального теста.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Различные виды сливочных кремов.
2. Расскажите об особенностях приготовления белковых кремов
3. Какие существуют отделочные полуфабрикаты для ароматизации, отделки, подкрашивания
4. Расскажите о производстве тортов и пирожных из готовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Технология приготовления ресторанной продукции» используются следующие образовательные технологии:

Стандартные методы обучения:

- Лекции;
- Лабораторные занятия, на которых отрабатываются практические навыки производства продукции, рассмотренные в лекциях, учебной литературе;
- Компьютерные занятия;
- Письменные домашние работы;
- Расчетно-аналитические задания;
- Самостоятельная работа студентов, в которую включается освоение статистических методов анализа информации и интерпретации результатов;
- Консультации преподавателей.

Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- Компьютерные симуляции

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Рекомендуемая литература

Базовая литература

1. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие.- М.: Изд-во ФГБОУ РЭУ им. Г.В. Плеханова., 2010 - 156 с.
2. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. М: Форум.-2010.

Основная литература

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания / под ред. В.Т. Лапшиной. М.: Хлебпродинформ, 2011.
2. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / под ред. Ф.Л. Марчука - Комитет РФ по торговле. М.: Хлебпродинформ, 2010.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / под ред. М.А. Лупея – Министерство внешних экономических связей и торговли. М.: Хлебпродинформ, 2010.
4. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть / под ред. В.Т. Лапшиной, 2012.
5. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / под ред. Т.В. Лапшиной - Издание второе. 4 часть. Министерство экономического развития и торговли РФ. М.: Хлебпродинформ, 2010.
6. Справочник технолога общественного питания. А.И. Мглинец , Г.Н. Ловачева и др. М.: Колосс, 2011.

Дополнительная литература

Журналы:

- «Питание и общество»
- «Ресторанный бизнес»,
- «Московское застолье»,
- «Кулинар»,
- «Гастроном»,
- «Ресторатор»,
- «Ресторанные ведомости»,
- «Мое дело ресторан»,
- «Современный ресторан».

Нормативно-правовые документы

В рамках изучения дисциплины «Технология приготовления ресторанной продукции» не используются.

Рекомендуемые Интернет-ресурсы.

1. www.millionmenu.ru
2. www.restaurator.ru
3. www.culina-russia.ru
4. www.menu.ru
5. www.horeca.ru
6. www.gastronom.ru
7. www.allcafe.info
8. www.restorus.com
9. www.new.frio.ru

10. www.restoran.ru
11. www.restoranoff.ru

Рекомендуемые обучающие, справочно-информационные, контролирующие и прочие компьютерные программы, используемые при изучении дисциплины

№ п/п	Название рекомендуемых по разделам и темам программы технических и компьютерных средств обучения	Наименование
1.	Компьютерная программа	Microsoft Word
2.	Компьютерная программа	Excel
3.	Компьютерная программа	ConsultantPlus
4.	Компьютерная программа	R-Keeper
5.	Компьютерная программа	Iiko

Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)

Дисциплина «Технология приготовления ресторанной продукции» обеспечена курсом лекций, заданиями для аудиторной и домашней работы в виде групповых обсуждений, творческих заданий, заданиями для самостоятельной работы в виде деловых ситуаций и расчетно-аналитических заданий.

V. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, предусмотрена курсовая работа по дисциплине «Организация производства и обслуживания в гостиницах».

Вопросы к зачету

1. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в стране и за рубежом.
2. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов.
3. Классификация ресторанной продукции.
4. Термины и определения в общественном питании.
5. Стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.
6. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов и их характеристика.
7. Нормативная и технологическая документация, регламентирующая выпуск кулинарной продукции.
8. Технологические принципы, схема производства и ассортимент продукции предприятий общественного питания.
9. Методы оценки и контроля качества продукции на предприятиях общественного питания.
10. Классификация и ассортимент соусов. Кулинарное использование соусов. Требования к качеству.

Примеры тестов для контроля знаний

1. Назовите принципы классификации соусов.
2. В чем заключаются особенности технологии соусов на бульонах
4. Перечислите известные вам виды безалкогольных коктейлей. Какие напитки и продукты входят в их состав
5. Назовите свойства картофельного и зернового крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей.

VI. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование разделов и тем	Аудиторные часы			Всего	Самостоятельная работа (формы, часы)	Интерактивные формы обучения	Формы текущего контроля
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы				
	Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства ресторанной продукции	2	3	-	5	4, лит., р.а.з.	1 Комп.сим.	Д.з.
	Тема 2. Технология приготовления супов.	2	3	-	5	4, лит., р.а.з.	1 Комп.сим.	Д.з.
	Тема 3. Технология приготовления соусов.	2	3	-	5	4, лит., д.з. р.а.з.	1 Комп.сим.	Д.з.
	Тема 4. Технология приготовления кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	2	3	-	5	4, лит., д.з., р.а.з.	1 Комп.сим.	Д.з.
	Тема 5. Технология приготовления кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	3	-	5	4, лит., д.з., р.а.з.	1 Комп.сим.	Д.з.
	Тема 6. Технология приготовления кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов.	2	3	-	5	4, лит., д.з., р.а.з.	1 Комп.сим.	Д.з.
	Тема 7. Технология приготовления кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.	2	3	-	5	4, лит., д.з., р.а.з.	1 Комп.сим.	Д.з.
	Тема 8. Технология приготовления кулинарной продукции из мяса птицы, дичи и кролика.	2	3	-	5	4, лит., д.з., р.а.з.	1 Комп.сим.	Д.з.
	Тема 9. Технология приготовления блюд из яиц и молокопродуктов.	1	3	-	4	4, лит., д.з., р.а.з.	1 Комп.сим.	Д.з.
10.	Тема 10. Технология приготовления холодных блюд и закусок.	1	2	-	3	4, лит., д.з., р.а.з.	1 Комп.сим.	Д.з.
11.	Тема 11. Технология приготовления сладких блюд и напитков.	1	2	-	3	6, лит., д.з., р.а.з.	2 Комп.сим.	Д.з.
12.	Тема 12. Технология приготовления	1	1	-	2	6, лит., д.з., р.а.з.	2 Комп.сим.	Д.з.

	мучных блюд и кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий.					р.а.з.		
Итого:		20	32	-	52	64	14	
	КСР				4			
						-		ЗАЧЕТ
Всего по дисциплине		20	32	-	56	64	14/27%	

Обозначения, используемые в тематическом плане

1	лит. - работа с литературой
2	р.а.з. - расчетно-аналитическое задание
3	комп.сим. компьютерные симуляции
4	д.з. Домашние задания

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Формирование балльной оценки по дисциплине «Технология приготовления ресторанной продукции»

В соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Виды работ	Максимальное количество баллов
Посещаемость	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (зачет)	40
ИТОГО	100

1. Посещаемость

В соответствии с утвержденным рабочим учебным планом по направлению 100400 «Туризм» подготовки бакалавров по дисциплине предусмотрено:

- 14 лекционных и 8 лабораторных занятий.
За посещение 1 занятия студент набирает 0,9 балл.

2 Текущий рубежный контроль

Расчет баллов по результатам текущего и рубежного контроля:

Форма контроля	Наименование раздела/ темы, выносимых на контроль	Форма проведения контроля (тест, контр. работа и др. виды контроля в соответствии с Положением)	Количество баллов, максимально
1. Текущий и рубежный контроль в 1 модуле*, в т.ч.	Тема 3. Технология приготовления супов.	Письменная домашняя работа	3,0
	Тема 7. Технология приготовления кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов.	Письменная домашняя работа	3,0
	Тема 8. Технология приготовления кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.	Письменная домашняя работа	4,0
	Тема 9. Технология приготовления кулинарной продукции из мяса птицы, дичи и кролика.	Письменная домашняя работа	3,0

	Тема 11 . Технология приготовления холодных блюд и закусок.	Письменная домашняя работа	2,0
	Тема 12. Технология приготовления сладких блюд и напитков.	Письменная домашняя работа	2,0
	Тема 13. Технология приготовления мучных блюд и кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий.	Письменная домашняя работа	3,0
ИТОГО			20

2. Творческий рейтинг

Распределение баллов осуществляется по заданию преподавателя и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляются в виде следующей таблицы:

Наименование раздела/ темы дисциплины	Вид работы	Количество баллов
Модуль 1	Индивидуальная расчетно-графическая работа	20
ИТОГО		20

Студент считается допущенным до экзамена (зачета) при условии, что его рейтинг составляет не менее 30 баллов.

3. Промежуточная аттестация (зачет)

Зачет по результатам изучения учебной дисциплины «Технология приготовления продукции» осуществляется по билетам, включающим 2 теоретических вопроса.

Окончательное решение по оценке знаний студента принимается с учетом работы студента на практических занятиях, посещения лекций, индивидуальной и самостоятельной работы над соответствующим материалом, общим отношением к усвоению знаний, получаемых по данной дисциплине.

Оценка по результатам зачета выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на первый вопрос – 20 баллов;
- правильный ответ на второй вопрос – 20 баллов;

В случае частично правильного ответа на вопрос, студенту начисляется определяемое преподавателем количество баллов.

Приложение 2
Пример зачетного билета

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
“Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова”
Факультет «Высшая школа спортивной и туристской индустрии»
Кафедра гостиничного и туристического бизнеса

ЗАЧЕТНЫЙ БИЛЕТ № __

по дисциплине «Технология приготовления ресторанной продукции»
Направление подготовки 100400 -«Туризм»
Профиль «Общий»

Вопрос 1. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в стране и за рубежом.

Вопрос 2. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов.

Задание 1. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий: расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы, дичи и кролика

Утверждено на заседании кафедры «__» _____ 201__ года, протокол № __

Заведующий кафедрой _____ Л.А. Попов
(подпись)

Приложение 3

Тематика междисциплинарных комплексных курсовых работ
Согласно учебному плану курсовая работа по дисциплине « Технология приготовления
ресторанной продукции» не предусмотрена.