

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.07.2025 09:14:27
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ КУХНИ, УСЛУГ ПИТАНИЯ В ТУРИЗМЕ**

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм
Направленность (профиль): Продюсирование мероприятий
и маркетинг в туризме
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
Год набора: 2026

Рабочая программа дисциплины «Организация кухни, услуг питания в туризме» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 516.

Автор-составитель: Кажура И.И.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 10 от 25.05.2026 г.

Заведующий кафедрой гостеприимства
и международных бизнес-коммуникаций,
кандидат педагогических наук, доцент

М.В. Василиженко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....	4
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	5
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	5
6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).....	5
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....	12
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	12
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	12
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.....	14
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	14

1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Наименование дисциплины

Организация кухни, услуг питания в туризме

1.2. Цель дисциплины

Формирование у студентов профессиональных знаний в области организации кухонного производства и технологии приготовления блюд различных категорий с учетом современных стандартов и требований индустрии гостеприимства, а также понимание особой важности питания в перечне туристских услуг. Дисциплина направлена на развитие умений планировать и контролировать производственные процессы, обеспечивать санитарно-гигиенические нормы, а также применять технологии приготовления блюд в зависимости от типа кухни и формата обслуживания.

1.3. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- изучение структуры, функций и принципов организации различных типов кухонь (централизованная, специализированная, ресторанная и др.);
- развитие национальных и международных кулинарных традиций;
- развитие умений и навыков составления технологических карт и расчетов сырья;
- формирование знаний о санитарных, гигиенических и производственных требованиях к кухонному производству;
- изучение особенностей применения профессионального оборудования и инвентаря

на различных этапах приготовления пищи.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) «Организация кухни, услуг питания в туризме» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ПК-7 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-7.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК-7.2 Осуществляет организацию питания туристов на маршруте в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности, учетом традиций и культуры питания народов мира
	ПК-7.3 Обеспечивает контроль и оценку качества товаров и услуг, проводит калькуляцию себестоимости продуктов

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина (модуль) «Организация кухни, услуг питания в туризме» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, направленность (профиль) Продюсирование мероприятий и маркетинг в туризме.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов. Дисциплина изучается на 4 курсе, 7, 8 семестре.

Состав и объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Всего	Разделение по семестрам	
		7	8
Общая трудоемкость, ЗЕТ	3	2	1
Общая трудоемкость, час.	108	72	36
Аудиторные занятия, час.	58	32	26
Лекции, час.	30	16	14
Практические занятия, час.	28	16	12
в т.ч. в форме практической подготовки	28	16	12
Самостоятельная работа	50	40	10
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Контрольные работы	-	-	-
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)	зачет	-	зачет

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация кухни как производственного подразделения

Тема 1.1. Структура и виды кухонь в предприятиях общественного питания

Изучение классификации кухонь (централизованная, цеховая, открытая, специализированная), их назначение и особенности функционирования.

Тема 1.2. Производственные зоны и оборудование кухни

Организация рабочих мест, назначение и правила эксплуатации профессионального кухонного оборудования, требования к зонированию.

Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации кухонного производства

Санитарные правила и нормы, личная гигиена поваров, требования к хранению и обработке продуктов.

Тема 1.4. Организация работы персонала кухни

Должностные обязанности, структура бригад, принципы распределения труда, нормы выработки и контроль.

Тема 1.5. Документационное сопровождение работы кухни

Ведение технологических карт, журналов бракеража, складских ведомостей и других обязательных форм отчетности.

Раздел 2. Технология приготовления блюд

Тема 2.1. Первичная обработка сырья и полуфабрикатов

Способы очистки, нарезки и подготовки продуктов для дальнейшего приготовления, снижение потерь.

Тема 2.2. Тепловая обработка продуктов

Изучение различных способов тепловой обработки (варка, жарка, тушение, запекание, приготовление на пару и др.), их влияние на качество блюд.

Тема 2.3. Приготовление блюд из мяса, рыбы и птицы

Кулинарная характеристика продуктов, технологии приготовления, оформление и подача.

Тема 2.4. Приготовление гарниров, супов, соусов и мучных изделий

Классификация и технология приготовления, правила сочетания с основными блюдами.

Тема 2.5. Национальные и современные кулинарные тенденции

Особенности блюд различных кухонь мира, адаптация технологий под локальные условия, фуд-тренды.

Тема 2.6. Контроль качества и безопасности готовой продукции

Органолептический контроль, применение ХАССП, условия хранения и реализации готовых блюд.

5.2. Тематический план

Номера и наименование разделов и тем	Количество часов					
	Общая трудоёмкость	из них				
		Самостоятельная работа	Аудиторные занятия	из них		
				Лекции	Практические занятия	из них Практическая подготовка
7 семестр						
Раздел 1. Организация кухни как производственного подразделения						
Тема 1.1. Структура и виды кухонь в предприятиях общественного питания	16	8	8	4	4	4
Тема 1.2. Производственные зоны и оборудование кухни	12	8	4	2	2	2
Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации кухонного производства	12	8	4	2	2	2
Тема 1.4. Организация работы персонала кухни	16	8	8	4	4	4
Тема 1.5. Документационное сопровождение работы кухни	16	8	8	4	4	4
Итого за 7 семестр	72	40	32	16	16	16
8 семестр						
Раздел 2. Специфика управления проектами в конгрессной деятельности						
Тема 2.1. Первичная обработка сырья и полуфабрикатов	8	2	6	4	2	2
Тема 2.2. Тепловая обработка продуктов	6	2	4	2	2	2
Тема 2.3. Приготовление блюд из мяса, рыбы и птицы	6	2	4	2	2	2
Тема 2.4. Приготовление гарниров, супов, соусов и мучных изделий	4	-	4	2	2	2
Тема 2.5. Национальные и современные кулинарные тенденции	6	2	4	2	2	2
Тема 2.6. Контроль качества и безопасности готовой продукции	6	2	4	2	2	2
Итого за 8 семестр	36	10	26	14	12	12
Всего по дисциплине	108	50	58	30	28	28
Всего зачетных единиц	3					

5.3. Лекционные занятия

Тема	Содержание	час.	Формируемые компетенции
7 семестр			
Раздел 1. Организация кухни как производственного подразделения			
Тема 1.1. Структура и виды кухонь в предприятиях общественного питания	Лекция охватывает классификацию кухонь в зависимости от типа предприятия (ресторан, кафе, столовая), структуру производственного процесса, распределение функций между цехами (горячий, холодный, кондитерский, заготовочный и т.д.), а также особенности специализированных и открытых кухонь.	4	ПК-7
Тема 1.2. Производственные зоны и оборудование кухни	Рассматриваются принципы рационального зонирования кухонного пространства, логистика движения сырья и готовой продукции, требования к размещению оборудования. Изучается классификация оборудования по функциональности: тепловое, холодильное, механическое, моечное.	2	ПК-7
Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации кухонного производства	Изучаются нормативные документы (СанПиН, ГОСТ, ХАССП), санитарные нормы к помещениям, инвентарю, вентиляции, водоснабжению. Отдельное внимание уделяется личной гигиене сотрудников кухни и профилактике перекрестного загрязнения продуктов.	2	ПК-7
Тема 1.4. Организация работы персонала кухни	Лекция посвящена структуре персонала, штатному расписанию, функциональным обязанностям повара, шеф-повара, су-шефа и других работников кухни. Рассматриваются методы контроля труда, система наставничества и распределение ответственности в цехах.	4	ПК-7
Тема 1.5. Документационное сопровождение работы кухни	Рассматриваются основные виды документации: технологические карты, калькуляционные ведомости, бракеражные журналы, складские накладные. Освещаются принципы учета продуктов, ведения производственного контроля и взаимодействия с другими подразделениями.	4	ПК-7
8 семестр			
Раздел 2. Технология приготовления блюд			
Тема 2.1. Первичная обработка сырья и полуфабрикатов	Изучаются виды и этапы подготовки продуктов: мойка, чистка, сортировка, нарезка. Обсуждаются методы снижения потерь при обработке и особенности работы с различными видами сырья (овощи, мясо, рыба и др.).	4	ПК-7
Тема 2.2. Тепловая	Лекция охватывает способы тепловой	2	ПК-7

обработка продуктов	обработки — варка, жарка, тушение, запекание, бланшировка, припускание, приготовление на пару и гриле. Раскрываются принципы выбора метода обработки в зависимости от продукта и желаемого результата.		
Тема 2.3. Приготовление блюд из мяса, рыбы и птицы	Описываются технологии приготовления основных горячих блюд, особенности термической обработки, сохранение вкусовых и питательных свойств, приемы оформления и подачи. Затрагиваются вопросы качества сырья и способов нарезки.	2	ПК-7
Тема 2.4. Приготовление гарниров, супов, соусов и мучных изделий	Рассматриваются классификация супов, гарниров и соусов, особенности их технологии, сочетание с основными блюдами. Изучаются основные рецептуры, стандарты подачи и температурные режимы.	2	ПК-7
Тема 2.5. Национальные и современные кулинарные тенденции	Лекция посвящена особенностям национальных кухонь (итальянская, японская, кавказская и др.), современным трендам (здоровое питание, фьюжн, ферментация, локальные продукты). Обсуждаются актуальные технологии приготовления и презентации.	2	ПК-7
Тема 2.6. Контроль качества и безопасности готовой продукции	Изучаются методы оценки качества готовых блюд: органолептические, лабораторные и документальные. Рассматриваются ключевые принципы системы ХАССП, критические точки контроля и правила хранения готовой продукции.	2	ПК-7

5.3. Практические занятия в форме практической подготовки

Тема	Содержание	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
7 семестр				
Раздел 1. Организация кухни как производственного подразделения				
Тема 1.1. Структура и виды кухонь в предприятиях общественного питания	Практическое занятие: Анализ и составление схем организации кухни различных типов (рестораны, кафе, столовые, фастфуд). Разработка предложений по оптимизации пространства.	4	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 1.2. Производственные зоны и оборудование кухни	Составление планировки производственных зон; подбор и характеристика необходимого оборудования для холодного, горячего, кондитерского и заготовочного цехов.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 1.3.	Разработка санитарного паспорта	2	ПК-7	Устный ответ

Санитарно-гигиенические требования к организации кухонного производства	кухни. Проверка соответствия оборудования и условий санитарным нормам.			на семинаре
Тема 1.4. Организация работы персонала кухни	Составление графиков смен, распределение обязанностей, моделирование рабочих ситуаций (например, организация работы в условиях высокой загрузки).	4	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 1.5. Документационное сопровождение работы кухни	Заполнение производственных журналов (бракеражный, журнал температурного контроля, график санитарных дней), оформление технологических карт.	4	ПК-7	Устный ответ на семинаре
8 семестр				
Раздел 2. Технология приготовления блюд				
Тема 2.1. Первичная обработка сырья и полуфабрикатов	Отработка навыков обработки овощей, мяса, рыбы; классификация и оценка качества полуфабрикатов.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 2.2. Тепловая обработка продуктов	Демонстрация и выполнение основных методов тепловой обработки (варка, жарка, тушение, запекание). Контроль качества обработки.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 2.3. Приготовление блюд из мяса, рыбы и птицы	Приготовление и оформление блюд из разных видов сырья с учетом технологии. Разработка собственных рецептов.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 2.4. Приготовление гарниров, супов, соусов и мучных изделий	Комплексное приготовление обеда: суп, основное блюдо с гарниром, соус, выпечка.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 2.5. Национальные и современные кулинарные тенденции	Приготовление блюд различных национальных кухонь. Использование современных методов (су-вид, молекулярная кухня).	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 2.6. Контроль качества и безопасности готовой продукции	Проведение дегустации, оформление актов бракеража, оценка органолептических свойств блюд. Оформление отчетов по результатам контроля.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре

5.4. Самостоятельная работа обучающихся

Тема	Виды самостоятельной работы	Час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
7 семестр				
Раздел 1. Организация кухни как производственного подразделения				
Тема 1.1. Структура и виды кухонь в предприятиях общественного питания	Обучающиеся изучают классификацию кухонь по типам обслуживания, масштабам производства и ассортименту блюд. Выполняют сравнительный анализ различных форм организации кухонь, готовят реферат или презентацию по выбранному виду кухни.	8	ПК-7	Презентация
Тема 1.2. Производственные зоны и оборудование кухни	Студенты самостоятельно анализируют требования к оснащению зон кухни (горячий, холодный, заготовочный и др.), подбирают примеры оборудования, готовят описания функций и условий эксплуатации, составляют схему производственных потоков.	8	ПК-7	Презентация
Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации кухонного производства	Изучение нормативных документов (СанПиН, ГОСТ), подготовка таблицы требований и мер санитарного контроля. Выполнение тестовых заданий и подготовка доклада по санитарной безопасности кухни.	8	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 1.4. Организация работы персонала кухни	Анализ типовой структуры и численности кухонного персонала. Составление моделей распределения обязанностей и рабочих графиков. Решение ситуационных кейсов по управлению командой в условиях пиковых нагрузок.	8	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 1.5. Документационное сопровождение работы кухни	Изучение образцов документации (технологические карты, журнал бракеража, график уборки и др.). Выполнение	8	ПК-7	Устный ответ на семинаре

	заданий по оформлению и анализу производственных документов.			
8 семестр				
Раздел 2. Технология приготовления блюд				
Тема 2.1. Первичная обработка сырья и полуфабрикатов	Изучение правил обработки продуктов, классификация сырья и полуфабрикатов. Студенты подбирают примеры технологических схем и составляют алгоритмы обработки мяса, рыбы, овощей.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 2.2. Тепловая обработка продуктов	Обучающиеся анализируют различные виды тепловой обработки, подбирают рецепты, описывают особенности и цели каждого метода. Составляют сравнительную таблицу по типам тепловой обработки с примерами блюд.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 2.3. Приготовление блюд из мяса, рыбы и птицы	Самостоятельный подбор рецептов, разработка технологических карт, расчет выходов готовой продукции. Анализ современных подходов к приготовлению и оформлению блюд.	2	ПК-7	Презентация
Тема 2.5. Национальные и современные кулинарные тенденции	Исследование национальных кухонь, составление обзорных докладов или презентаций. Знакомство с современными технологиями (низкотемпературная обработка, фьюжн и др.). Выполнение мини-проекта по разработке авторского блюда.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре
Тема 2.6. Контроль качества и безопасности готовой продукции	Подготовка теоретического материала о методах контроля качества, анализ критериев оценки блюд. Выполнение задания по описанию показателей качества и составление образца акта бракеража.	2	ПК-7	Устный ответ на семинаре

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее – ФОС) по дисциплине «Организация кухни,

услуг питания в туризме» представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Васюкова, А.Т. Организация производства в ресторанах: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.В. Мошкин; под ред. А.Т. Васюковой. — Москва: Юрайт, 2026. — 92 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590287> (дата обращения: 20.05.2026).

2. Васюкова, А.Т. Ресторанное дело. Организация производства и обслуживания: учебник / А.Т. Васюкова, А.В. Мошкин; под ред. А.Т. Васюковой. — Москва: Юрайт, 2026. — 92 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590291> (дата обращения: 20.05.2026).

3. Васюкова, А.Т. Технология и организация производства ресторанной продукции: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.В. Мошкин; под ред. А.Т. Васюковой. — Москва: Юрайт, 2026. — 197 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590277> (дата обращения: 20.05.2026).

4. Николенко, П.Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник / П. Г. Николенко, Е.А. Шамин. — Москва: Юрайт, 2026. — 232 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588649> (дата обращения: 20.05.2026).

5. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания: учебник / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 220 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584861> (дата обращения: 20.05.2026).

6. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г.С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 396 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584294> (дата обращения: 20.05.2026).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для выполнения заданий, предусмотренных рабочей программой, используются рекомендованные Интернет-сайты, ЭБС.

Электронные образовательные ресурсы

•Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: <https://minobrnauki.gov.ru/>;

•Федеральный портал «Российское образование»: <http://edu.ru/>;

•Образовательная платформа «Юрайт»: <https://urait.ru>

•Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: <https://www.rosпотребнадзор.ru>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Данная дисциплина направлена на формирование у студентов профессиональных знаний, умений и навыков в области организации кухонного производства, санитарно-гигиенических требований, рациональной работы персонала и технологии приготовления блюд различной сложности. Обучение включает как теоретическую подготовку, так и практическое освоение ключевых операций, что позволяет студентам получить системное представление о функционировании кухни как производственного подразделения и о современных методах приготовления блюд.

Цель дисциплины – Формирование у студентов профессиональных знаний в области организации кухонного производства и технологии приготовления блюд различных категорий с учетом современных стандартов и требований индустрии гостеприимства, а также понимание особой важности питания в перечне туристских услуг. Дисциплина направлена на развитие умений планировать и контролировать производственные процессы, обеспечивать санитарно-гигиенические нормы, а также применять технологии приготовления блюд в зависимости от типа кухни и формата обслуживания.

Основные задачи дисциплины:

- изучение структуры, функций и принципов организации различных типов кухонь (централизованная, специализированная, ресторанная и др.);
- развитие национальных и международных кулинарных традиций;
- развитие умений и навыков составления технологических карт и расчетов сырья;
- формирование знаний о санитарных, гигиенических и производственных требованиях к кухонному производству;
- изучение особенностей применения профессионального оборудования и инвентаря на различных этапах приготовления пищи.

Структура дисциплины включает два основных раздела:

Раздел 1 – Организация кухни как производственного подразделения

Раздел 2 – Технология приготовления блюд.

В рамках курса предусмотрены лекционные и практические занятия, а также самостоятельная работа студентов.

Для организации самостоятельной работы разработан фонд оценочных средств, включающий методические рекомендации, задания, критерии оценки и формы текущего и итогового контроля. Самостоятельная работа способствует закреплению теоретического материала, развитию профессиональных умений, а также подготовке к зачету и тестированию.

Рекомендуемая последовательность освоения материала:

- планировать еженедельную работу с основной и дополнительной литературой;
- использовать лекционные и видеоматериалы, учебные пособия при выполнении практических и домашних заданий;
- последовательно выполнять текущие задания: составлять технологические схемы, технологические карты, подбирать оборудование, рассчитывать выход блюд и анализировать санитарные требования.

Самостоятельная работа обучающихся рассматривается как индивидуальная или групповая деятельность, осуществляемая вне аудиторных занятий по заданию преподавателя. Она направлена на развитие самостоятельности, организованности, ответственности и профессионального мышления.

Цель самостоятельной работы студентов – овладение профессиональными компетенциями в сфере организации кухонного производства и технологии приготовления блюд, включая навыки планирования, обработки продуктов, оформления документации и обеспечения качества.

Формы самостоятельной работы могут включать:

- проработку теоретических тем и составление ответов на контрольные вопросы;

- разработку схем производственных потоков, планов зонирования кухни, алгоритмов обработки сырья;
- подготовку презентаций по санитарным требованиям, современным методам тепловой обработки, национальным кухням;
- подготовку к зачету и итоговому тестированию по дисциплине;
- контроль самостоятельной работы (осуществляется в рамках учебного расписания и может проходить в письменной, устной или комбинированной форме).

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень информационных технологий:

Платформа для презентаций Microsoft PowerPoint;
 текстовый и табличный редактор Microsoft Word;
 портал института <http://portal.midis.info>

Перечень программного обеспечения:

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)
 Битрикс 24

Яндекс браузер

Mozilla Firefox

Microsoft™ Office®

МойОфис

«Гарант аэро»

КонсультантПлюс

Антивирус «Касперский» (Kaspersky Endpoint Security)

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

«Гарант аэро»

КонсультантПлюс

Научная электронная библиотека «Elibrary.ru».

Сведения об электронно-библиотечной системе

№ п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.ru

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	Учебная кухня № 242 (Учебная аудитория для	Рабочее место Разделочный стол Шкаф для инвентаря

	проведения практических занятий)	Вытяжка Плита Мойка Холодильный шкаф Пароконвектомат Морозильный ларь Ледогенератор Наборы посуды
2.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 242а	Стол Стеллаж Гладильная доска Стиральная машина
3.	Библиотека Читальный зал № 122	Библиотека. Читальный зал с выходом в Интернет № 122 Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места для читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный Условия для лиц с ОВЗ: Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».