ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и сервиса

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Эрлих В. В.
Пользователь: erlikhvv
Дата подписания: 13.01.2022

В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.04.02 Гастрономия
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания
форма обучения очная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 13.01.2022

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Хамраева Г. Б.
Пользователь: khamraevagb
Дата подписания: 12.01.2022

Г. Б. Хамраева

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы
д.техн.н., проф.

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 13.01.2022

А. Д. Тошев

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Гастрономия» является получение студентами знаний об искусстве украшения блюд, карвинге, способах нарезки пищевых продуктов, классификации, подачи и оформлении холодных и горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, напитков, мучных кондитерских и кулинарных изделий, классификации отделочных полуфабрикатов. Выпускник по направлению подготовки «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» в зависимости от вида профессиональной деятельности подготовлен к решению следующих профессиональных задач в производственно-технологической деятельности –осуществление контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования; в организационно-управленческой деятельности – оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции, осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания. Для решения данных задач инженер участвует в разработке и внедрении технологических процессов и режимов производства на выпускаемую продукцию; разрабатывает технологические нормативы, инструкции, схемы, карты технического уровня и качества продукции, вносит изменения в техническую документацию в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства; изучает и анализирует научно-техническую информацию, достижения науки и техники в области технологии соответствующего производства, технические данные, показатели и результаты работы, обобщая и систематизируя их на базе современных технических средств; осуществляет постоянное профессиональное и личностное совершенствование, проходит повышение квалификации и переподготовку в соответствии со спецификой развития отрасли. В результате изучения дисциплины студенты должны иметь представление: - о инструментах необходимых для изготовления украшений из пищевых продуктов; - о сочетании вкусовых качеств, цветовой граммы продуктов при производстве продукции общественного питания; - о классификации кулинарной продукции; - о способах нарезки продуктов питания; - о карвинге; - об украшении холодных, горячих закусок, вторых блюд, сладких блюд, напитков, мучных кондитерских изделий пищевыми продуктами.

Краткое содержание дисциплины

Перечень ключевых слов и словосочетаний, характеризующих содержание учебной дисциплины: продукты питания и сырье растительного и животного происхождения, карвинг, технологический процесс.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-6 ПК-6 Способен к разработке инновационных образцов продукции общественного питания	Знает: современные методы организации производства и украшения из различных продуктов питания Умеет: работать специализированным инвентарем, инструментами

	Имеет практический опыт: современных технологий в области гастрономии, карвинга

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		8
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	48	48
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	32	32
Самостоятельная работа (СРС)	53,75	53,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Самоподготовка к лабораторным работам	53,75	53.75
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Сочетание вкусовых качеств и цветовой гаммы при использовании пищевых продуктов	6	2	0	4
2	коктейли и их классификация	6	2	0	4
3	Украшения из фруктов	6	2	0	4
4	Бутерброды, их классификация.	6	2	0	4
5	Холодные и горячие закуски	6	2	0	4
6	Вторые горячие блюда	4	0	0	4

7	Сладкие блюда и напитки	6	2	0	4
8	Торты и пирожные	6	2	0	4
9	Отделочные полуфабрикаты	2	2	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Карвинг	2
2	2	орнаменты и украшения из лимона	2
3	3	Украшение из бутербродов	2
4	4	Украшение холодных и горячих закусок	2
5	5	Украшение холодных и горячих закусок	2
6	6	Украшение сладких блюд и напитков	0
7	7	Украшение кондитерских изделий	2
8	8	Оформление изделий из теста	2
9	9	Изготовление картин, скульптур из пищевых продуктов	2

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	сочетание вкусовых качеств	4
2	2	украш из овощей	4
3	3	украш из фруктов	4
4	4	Бутерброды	4
5	5	холод блюда	4
6	6	сладкие блюда	4
7	7	торты и пирожное	4
8	8	вторые блюда	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Самоподготовка к лабораторным работам	Чайка, О. В. Совершенствование технологии отделочного полуфабриката для мучных кондитерских изделий с повышенной пищевой ценностью Текст Автореф. дис. ... канд. техн. наук : Специальность 05.18.15 - Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания О. В. Чайка ; науч. рук. А. Д. Тошев ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технол. продуктов	8	53,75

	обществ. питания. - М., 2006. - 22 с. ил. электрон. версия		

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	8	Проме-жуточная аттестация	устный опрос	-	100	Отлично: 86-100%правильных ответов Хорошо: 77-85% правильных отв Удовлетворительно: 60-76% прав отв Неудовлетворительно: менее 60% прав отв Зачтено: за 60-100% прав отв Не зачтено: менее 60% прав отв	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	БРС	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ
		1
ПК-6	Знает: современные методы организации производства и украшения из различных продуктов питания	+
ПК-6	Умеет: работать специализированным инвентарем, инструментами	+
ПК-6	Имеет практический опыт: современных технологий в области гастрономии, карвинга	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Мучные кондитерские изделия с рецептурами [Текст] практ. рук. для проф. вузов : пер. с англ. ред.-сост. Д. Мэнли. - 2-е изд., доп. и перераб. - СПб.: Профессия, 2013. - 759 с. ил., табл.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. учебное пособие

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лабораторные занятия	101 (Л.к.)	комппьютер