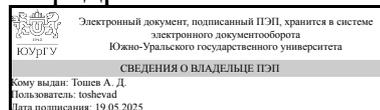


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.ПО.15.01 Барное дело
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

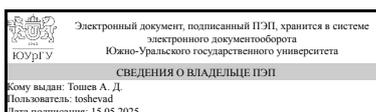
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

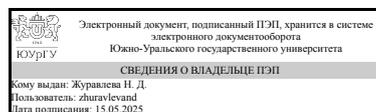
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Н. Д. Журавлева

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Кулинарный дизайн» 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 гаммы 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

Курс дисциплины «Кулинарный дизайн» включает следующие разделы: введение, предмет и задачи курса, сочетание вкусовых качеств и цветовой гаммы при использовании пищевых продуктов, инструменты и приспособления; украшение из овощей, характеристика и классификация овощных культур, способы нарезки овощей, выполнение орнаментов, фигур из овощей; украшения из фруктов, способы нарезки фруктов, классификация фруктов, выполнения фигур, составление композиции из фруктов; бутерброды, их классификация, продукты, используемые для приготовления бутербродов, способы нарезки хлеба, начинки для бутербродов; холодные и горячие закуски, их классификация, украшение для холодных и горячих закусок; супы, их классификация, украшение супов; вторые горячие блюда, их классификация, оформление и подача вторых горячих блюд; сладкие блюда и напитки, их классификация, оформление и подача; отделочные полуфабрикаты, их классификация, украшения из крема, шоколада, муки и сахара, карамели, желе,

помады и глазури; торты и пирожные, их классификация, оформление мучных кондитерских изделий, способы оформления изделий из теста, приготовление фигур из теста, способы оформления тортов и пирожных, картины, скульптуры из пищевых продуктов. 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-1 Способен организовывать и осуществлять технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков Умеет: пользоваться барным инвентарем, посудой, работать с кофе-машиной, льдогенератором Имеет практический опыт: реализации технологии приготовления и украшения коктейлей и напитков
ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков, принципы технологических процессов производства коктейлей и напитков Умеет: разрабатывать технологический процесс производства коктейлей и напитков, пользоваться барным оборудованием и инвентарем Имеет практический опыт: реализации технологии производства и приготовления и украшения коктейлей и напитков

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Оборудование предприятий общественного питания, Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, История русской кухни, Технология продукции общественного питания, Проектная деятельность, Калькулирование и учет на предприятиях питания, Санитария и гигиена питания, Основы технологии на предприятиях питания, Производственная практика (технологическая) (6 семестр)	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Культура питания народов мира, Производственная практика (организационно-управленческая) (8 семестр), Производственная практика (преддипломная) (9 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Технология продукции общественного питания	<p>Знает: ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли, основные технологические процессы производства продуктов питания; нормативно-технологическую документацию в области технологий производства продукции общественного питания, приоритетные направления развития в области производства продукции питания; теоретические основы технологии продукции общественного питания, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p> <p>Умеет: оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию, осуществлять технологические процессы производства продуктов питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания, обосновывать принятие конкретных технологических решений для обеспечения получения высококачественной продукции, осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, грамотно использовать нормативную и справочную документацию; Имеет практический опыт: производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания, осуществления технологических процессов производства продукции питания; разработки нормативно-технологической документации, разработки новых технологических процессов производства кулинарной продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов</p>
Основы технологии на предприятиях питания	<p>Знает: особенности строения и свойства химических веществ, входящих в состав пищевых продуктов; методы исследования строения и свойств компонентов пищевого сырья и продуктов питания, состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в</p>

	<p>технологических процессах; требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий; , научные основы технологии производства пищевой продукции Умеет: проводить определение физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; прогнозировать изменение свойств готовой продукции в зависимости от свойств сырья , объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания; , анализировать технологические процессы производства пищевой продукции, работать с нормативно-технологической документацией, Имеет практический опыт: проведения исследований строения и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов, организации технологического процесса с учетом влияния свойств сырья на качество готовой продукции</p>
История русской кухни	<p>Знает: традиции и культуру питания на Руси в разные исторические периоды; основы технологического процесса приготовления блюд русской кухни; Умеет: проводить анализ исторических событий, повлиявших на развитие русской кухни; использовать различные технологии приготовления, оформления основных и простых блюд и кулинарных изделий русской кухни; Имеет практический опыт: внедрения традиционных способов приготовления блюд русской кухни в современную кулинарию</p>
Санитария и гигиена питания	<p>Знает: требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации продукции; , санитарно-гигиенические требования к предприятиям и продукции общественного питания; методы контроля санитарного состояния на предприятиях питания; нормативные документы в области санитарии и гигиены предприятий питания Умеет: организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; , организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг Имеет практический опыт: анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции; санитарно-эпидемиологической</p>

	<p>экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания, соблюдения правил и норм санитарии и гигиены; использования нормативных документов в области санитарии и гигиены для обеспечения контроля за качеством продукции и услуг</p>
<p>Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания</p>	<p>Знает: национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур., психологию общения, методы развития личности и коллектива; этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом., законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций Умеет: адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности; находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами социума информацию о культурных особенностях и традициях различных народов., работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации., планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам Имеет практический опыт: речевым этикетом межкультурной коммуникации., составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями</p>
<p>Калькулирование и учет на предприятиях питания</p>	<p>Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана-меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства. Умеет: правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда Имеет практический опыт: работы с нормативно-</p>

	правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
Оборудование предприятий общественного питания	<p>Знает: основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания, классификацию, характеристику и назначение технологического оборудования для ПОП; нормативную документацию, регламентирующую использование оборудования; Умеет: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием. , обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования при реализации технологического процесса; Имеет практический опыт: использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий, эксплуатации различных видов торгово-технологического оборудования; соблюдения правил техники безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием</p>
Проектная деятельность	<p>Знает: основы организации проектной деятельности, современные технологии взаимодействия при организации проектной деятельности, основные этапы и процессы планирования и осуществления проектов, принципы организации проектной работы;, основные принципы управления проектной деятельностью, теоретические основы инженерных процессов, устройство и принцип действия, а также методику расчёта современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания Умеет: формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать необходимые способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм, определять свою роль в командной работе в рамках проектной деятельности, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками проекта, разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; оценивать риски проекта, корректно завершить проект, сформировать необходимую документацию и отчеты, управлять и координировать деятельность команды в</p>

	<p>проекте; , применять знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания Имеет практический опыт: разработки проекта в избранной профессиональной сфере, методами оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта, методикой выявления и обработки проектных рисков, организации взаимодействия между участниками проекта, разработки проектов в в области производства продукции питания, оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта; выявления и обработки проектных рисков, организации проектной деятельности, владеет навыками расчёта, подбора и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов для реализации технологических операций производства продуктов питания</p>
<p>Производственная практика (технологическая) (6 семестр)</p>	<p>Знает: принципы управления изменениями, методики внедрения изменений на уровне работника, подразделения, организации; , принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет: творчески относиться к своим трудовым функциям, разрабатывать новые подходы и решения в области производства продукции питания , эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания Имеет практический опыт: оценки состояния технологического процесса с точки зрения достижения требуемых результатов, разработки рекомендаций по способам снижения или устранения брака посредством технологических решений и расчётов; , техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		7	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12	
Лекции (Л)	4	4	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	
Лабораторные работы (ЛР)	8	8	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75	
освоение теоретического материала для понимания цели лабораторных работ	18,25	18.25	
освоение теоретического материала для понимания цели лабораторных раб	71,5	71.5	
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	Классификация баров. Барная посуда.	6	2	0	4
2	Методика приготовления коктейлей различной классификации	6	2	0	4

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Классификация баров. Барная посуда.	2
2	2	Методика приготовления коктейлей различной классификации	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	Изучение назначения посуды. Применение барной посуды.	4
2	2	Приготовление и оформление коктейлей	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на	Семестр	Кол-во

	ресурс		часов
освоение теоретического материала для понимания цели лабораторных работ	Евсевский Ф. Библия бармена. Все спиртные напитки, вина и коктейли. Мастерство создания, искусство подачи и алхимия вкуса : произв.-практ. изд. / Ф. Евсевский. - Москва : Евробукс, 2008. - 304 с.	7	18,25
освоение теоретического материала для понимания цели лабораторных работ	Барановский В. А. Официант-бармен : учеб. пособие / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. - 347 с.	7	71,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

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	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	7	Текущий контроль	Назвать классификацию баров.	1	5	0 баллов-не назвал ни одну классификацию баров 1 балл - назвал не правильно хотя бы одну классификацию баров 2 балла - назвал правильно 1 классификацию бара 3 балла - назвал 2 классификации бара 4 балла - назвал правильно все классификации баров, но не смог дать их характеристику 5 баллов - назвал правильно все классификации баров и дал их характеристику	зачет
2	7	Промежуточная аттестация	Приготовление коктейлей	-	5	0 баллов-не назвал ни одну рецептуру 1 балл - назвал рецептуру, но не смог подобрать посуду 2 балла - назвал рецептуру, правильно подобрал посуду, но не смог приготовить коктейль 3 балла - назвал рецептуру, правильно подобрал посуду, но не правильно приготовил коктейль 4 балла - назвал рецептуру, правильно подобрал посуду, правильно приготовил коктейль, но не смог оформить 5 баллов - назвал рецептуру, правильно подобрал посуду, правильно приготовил коктейль, оформил	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	0 баллов-не назвал ни одну рецептуру 1 балл - назвал рецептуру, но не смог подобрать посуду 2 балла - назвал рецептуру, правильно подобрал посуду, но не смог приготовить коктейль 3 балла - назвал рецептуру, правильно подобрал посуду, но не правильно приготовил коктейль 4 балла - назвал рецептуру, правильно подобрал посуду, правильно приготовил коктейль, но не смог оформить 5 баллов - назвал рецептуру, правильно подобрал посуду, правильно приготовил коктейль, оформил	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	2
ПК-1	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков	+	
ПК-1	Умеет: пользоваться барным инвентарем, посудой, работать с кофе-машиной, льдогенератором	+	
ПК-1	Имеет практический опыт: реализации технологии приготовления и украшения коктейлей и напитков	+	
ПК-3	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков, принципы технологических процессов производства коктейлей и напитков		+
ПК-3	Умеет: разрабатывать технологический процесс производства коктейлей и напитков, пользоваться барным оборудованием и инвентарем		+
ПК-3	Имеет практический опыт: реализации технологии производства и приготовления и украшения коктейлей и напитков		+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление : офиц. русскоязыч. изд.: 16+ / ООО "Изд-во Хоспитэлити". - М., 2008-2015. -

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

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

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление : офиц. русскоязыч. изд.: 16+ / ООО "Изд-во Хоспитэлити". - М., 2008-2015. -

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Кучер, Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков [Текст] Учеб. пособие для нач. проф. образования Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - М.: Академия, 2005. - 346, [1] с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Кучер, Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков [Текст] Учеб. пособие для нач. проф. образования Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - М.: Академия, 2005. - 346, [1] с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Кучер, Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков [Текст] Учеб. пособие для нач. проф. образования Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - М.: Академия, 2005. - 346, [1] с. https://e.lanbook.com/book/329090/

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
Лекции	101 (5)	проектор
Зачет	101 (5)	нет
Экзамен	101 (5)	нет
Лабораторные занятия	101 (3г)	барная стойка с кофемашиной , дополнительным оборудованием