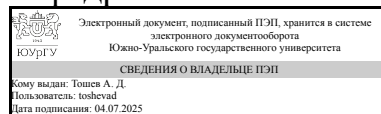


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.ПО.14.02 Гастрономия
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

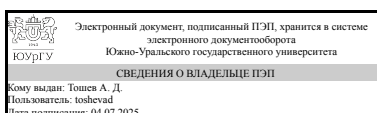
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

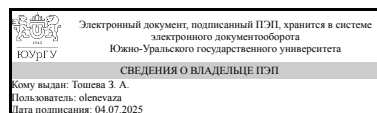
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



З. А. Тошева

1. Цели и задачи дисциплины

Курс дисциплины «Гастрономия» включает следующие разделы: введение, предмет и задачи курса, сочетание цветовой гаммы при использовании пищевых продуктов, инструменты и приспособления; изделия из овощей, характеристика и классификация овощных культур, способы нарезки овощей, выполнение орнаментов; способы нарезки фруктов, классификация фруктов, 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.

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 Способен к разработке инновационных образцов продукции общественного питания	Знает: современные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий; основные способы и приемы создания украшений из различных продуктов; правила гармоничного сочетания ингредиентов; Умеет: использовать специализированный инвентарь и инструменты для изготовления украшений из продуктов питания; разрабатывать новые виды оформления и подачи блюд; проявлять творческую индивидуальность Имеет практический опыт: оформления и декорирования блюд и кондитерских изделий

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Организация специальных видов питания, Организация функционального питания

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
		5
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	32	32
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,75	53,75
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 обществ. питания. - М., 2006. - 22 с. ил. электрон. версия	5	53,75

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	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	5	Промежуточная аттестация	устный опрос	-	10	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
2	5	Текущий контроль	тест	1	10	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
3	5	Лабораторная работа	Защита лабораторных работ и их выполнение	1	10	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
4	5	Текущий контроль	Посещение	1	10	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	в соответствии БРС	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ			
		1	2	3	4
ПК-6	Знает: современные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий; основные способы и приемы создания украшений из различных продуктов; правила гармоничного сочетания ингредиентов;	+	+	+	+
ПК-6	Умеет: использовать специализированный инвентарь и инструменты для изготовления украшений из продуктов питания; разрабатывать новые виды оформления и подачи блюд; проявлять творческую индивидуальность	+	+	+	+
ПК-6	Имеет практический опыт: оформления и декорирования блюд и кондитерских изделий	+	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому 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.)	компьютер