Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.01 «Деловая культура в ресторанном бизнесе»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Дисциплина «Деловая культура в ресторанном бизнесе» входит в вариативную часть дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*».

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.Б.19 Психология;

Б1.В.10.04 Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе;

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.02 Физиология питания;

Б1.В.05.02 Технология ресторанной продукции за рубежом;

Б1.В.05.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

Б1.В.07 Традиции и культура питания народов мира;

Б1.В.10.01 Сервисная деятельность предприятий питания;

Б1.В10.02 Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле;

Б1.В.10.03 Концептуальные решения в ресторанном бизнесе.

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Деловая культура в ресторанном бизнесе» состоит в ознакомлении студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в общественном производстве. Дисциплина «Деловая культура в ресторанном бизнесе» является начальным этапом в формировании профессионального мировоззрения и личности будущего специалиста.

Учебные задачи дисциплины

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования являются:

- изучить исторический процесс формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства;

- изучить становление кулинарного образования на профессиональный уровень;

- сформировать понимание о необходимости применения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

- изучить методы контроля качества кулинарной продукции.

Для успешного освоения дисциплины «Деловая культура в ресторанном бизнесе», студент должен:

1. **Знать:**
	1. различные виды технологического оборудования и технику безопасности;
	2. перечень работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
2. **Уметь:**
	1. эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
	2. выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих .
3. **Владеть:**
	1. навыками сбора и обработки необходимых данных, работы с профессиональной литературой, законодательными и нормативными документами;
	2. навыками выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОК - 1** - Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.

**ОК - 4** - Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.

**ОК – 5** - Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

**ОК – 6** - Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

**ОПК – 1** - Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

**ОПК – 2** - Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

**ПК – 6** - Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

**Содержание разделов дисциплины**

**Введение**

Основные цели и задачи общественного питания. Связь с другими науками.

Общественное питание, как отрасль народного хозяйства. Функции, выполняемые предприятиями общественного питания. Влияние наук (гигиена питания, пищевая химия, биотехнология и др.) на развитие общественного питания. Ученые - основоположники науки о питании. Функциональные обязанности специалиста общественного питания.

История кулинарного искусства.

*Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ПК-6.*

**Раздел 1. Основные стадии технологического процесса производства кулинарной продукции**

Классификация продукции общественного питания

Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Технологические свойства сырья и способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.

Классификация и характеристика ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятиях различных типов.

Характеристика основных понятий применяемых в предприятиях питания: сырьё, полуфабрикат, кулинарная продукция, блюдо, мучное кулинарное изделие, механическая кулинарная обработка, тепловая кулинарная обработка;

понятия, применяемые в технологическом цикле производства кулинарной продукции.

Характеристика способов обработки сырья и продуктов.

*Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ПК-6.*

**Раздел 2. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания. Технологического процесса производства полуфабрикатов**

Технологические документы на продукцию общественного питания. Виды сборников и их назначение. Содержание всех разделов сборника технологических нормативов (1 часть), назначение таблиц в приложениях.

Общие требования к оформлению, построению, содержанию. И к составлению технологических карт.

Общие требования к технологическим процессам производства полуфабрикатов.

Технологические свойства, обработка овощей, грибов и производство полуфабрикатов

Общие требования к технологическим процессам производства полуфабрикатов.

Технологические свойства, обработка рыбы, морепродуктов, раков и производство полуфабрикатов.

Общие требования к технологическим процессам производства полуфабрикатов.

Технологические свойства, обработка мяса и мясопродуктов и производство полуфабрикатов

Технологические свойства, обработка сельскохозяйственной птицы и производство полуфабрикатов.

*Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ПК-6.*

**Раздел 3 Основные критерии качества продукции общественного питания, контроль качества**

Термические способы обработки

Классификация способов нагрева и их характеристика и применение.

Понятия термина «Качество продукции. Органолептическая оценки качества продукции общественного питания в соответствии требований ГОСТ Р 53104-2008

Факторы обеспечения заплани­рованного уровня качества

Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Номенклатура показателей качества, методы оценки качества продукции и отдельных её показателей Управление качеством продукции.

*Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ПК-6.*

Объем дисциплины 3 з.е./108часов, контактные часы 30, в том числе аудиторных часов 28: 14 часов лекций, 14 часа практических и семинарских занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 2сем. – зачет.

Семестр – 2.

Разработчик: старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг И.Г.Пестова.