

Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования города Москвы
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и методической работе

_____ В.В. Гернеший

«___» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

дисциплины «Кулинарная и кондитерская продукция общественного питания»

(наименование дисциплины)

по специальности 100106.51 «Организация обслуживания в общественном питании»

(шифр и наименование направления, специальности)

факультет «Туристский сервис»

(наименование факультета, где осуществляется обучение по направлению, специальности)

форма обучения очная блок дисциплин СД 04

(ГСЭ, ЕН, ОПД, СД, ФТД)

Всего учебных занятий 126

(в академических часах)

в том числе: *аудиторных* 108

из них:

лекций 54

лабораторных _____

практических 54

(семинарских)

самостоятельных 18

Отчетность

Курсовой проект

(работа) _____ семестр

Зачет _____ семестр

Экзамен VI семестр

Москва 2010

Рабочая программа составлена на основании ГОС СПО и учебного плана МГИИТ
на кафедре «Ресторанный сервис»

(наименование кафедры)

факультета «Туристский сервис»

(наименование факультета, к которому относится кафедра-составитель)

Составитель рабочей учебной программы

Потапов Сергей Викторович

(фамилия, имя отчество)

проф., к.т.н., доцент

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры «Ресторанный сервис»

(наименование кафедры)

Протокол заседания от «___» _____ 20 ___ г. № _____

Заведующий кафедрой _____

(подпись)

Потапов С.В.

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета «Туристский сервис»

*(где осуществляется обучение
по направлению (специальности))*

(подпись)

Пахомова Т.Г.

(инициалы, фамилия)

«___» _____ 2009 г.

СД.04	Кулинарная и кондитерская продукция общественного питания:	108
	Основные понятия; технологический цикл и принципы производства кулинарной продукции; способы кулинарной обработки пищевых продуктов; классификация и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции; качество продукции, факторы формирования качества; понятие о технологических процессах механической кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; ассортимент, особенности приготовления отдельных групп кулинарной и кондитерской продукции; требования к качеству, дефекты, правила реализации, условия и сроки хранения	

1. Цели и задачи учебной дисциплины, ее место в учебном процессе

1.1. Цели и задачи изучения дисциплины

Целью дисциплины «Кулинарная и кондитерская продукция общественного питания» является приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах и приобретения практических навыков обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности.

С целью приобретения **компетенций** в области теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления широкого ассортимента кулинарных полуфабрикатов и кулинарной продукции, оформления и реализации готовых блюд, оценки качества всего изучаемого ассортимента блюд, обучающийся должен:

знать — технологию производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания, физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке, требования к качеству кулинарной продукции; способы управления технологическими процессами;

уметь — практически применять полученные теоретические знания в практической деятельности;

владеть — информацией о нормативной базе Национальных стандартов и стандартов предприятий используемых в общественном питании.

1.2. Краткая характеристика дисциплины, ее место в учебном процессе

«Кулинарная и кондитерская продукция общественного питания» — техническая дисциплина, изучающая рациональное приготовление кулинарной продукции в условиях массового производства.