Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

Приложение 4

к образовательной программе

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В. 12 Современные ресторанные технологии
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

43.03.02 Туризм
(код, наименование направления подготовки)

Технология и организация туристских услуг
(наименование образовательной программы)

Очная, заочная форма обучения
(форма обучения)

Год набора – 2026
Год изменения – Орел-2026

Автор(ы)-составитель(и) РПД:

Ладнова Ольга Леонидовна, к.т.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Заведующий кафедрой:

Меркулова Елена Геннадьевна, к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Рабочая программа дисциплины Б1.В. ДВ. 03.01 Современные ресторанные техологии одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Среднерусского института управления – филиал РАНХиГС.

протокол № 11 от «30» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы....4

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы....4

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)....6

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания....9

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания....14

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине....15

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)....20

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет....22

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы....23

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.В. 12 Современные ресторанные технологии обеспечивает формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС *(при наличии)*	**Код компетенции**	**Наименование компетенции**	**Код индикатора достижения компетенций**	**Наименование индикатора достижения компетенций**	**Образовательный результат**
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц B/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса № 282н от 07.05.2015 г.	ПК-6	Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-6.1	Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	*ПК-6.1 Зн-1.* ***Знает*** основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; *ПК-6.1. У-2.* ***Умеет*** Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины:

3 з.е., 108 ак.час.

Очная Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 55 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 18 ак.час на лекции и 26 ак.час на практические занятия. 71 ак. часа на самостоятельную работу обучающихся

Б1.В. 12 Современные ресторанные технологии реализуется на 7-м семестре 4-го курса после изучения дисциплин:

- Технологии туристской деятельности
- Организация питания в туристской индустрии

Заочная Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам

учебных занятий: 20 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 8 ак.час на лекции и 12 ак.час на лабораторные занятия. 84 ак. часа на самостоятельную работу обучающихся.

Б1.В. 12 Современные ресторанные технологии реализуется на 3-ей сессии 5-го курса после изучения дисциплин:

- Технологии туристской деятельности
- Организация питания в туристской индустрии.

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)

3.1. Структура дисциплины (модуля)

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕГО	Объем дисциплины, ак.час											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий								Самостоятельная работа			
			Период теоретического обучения						Период промежуточной аттестации (сессия)					
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	Контроль	СРкр	СРэк	СР	
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ									
Тема 1.	Основные направления развития ресторанных технологий, принципы производства продукции	50	8	0	0	12	0	0	0	0		0	0	30	Защита отчета по практическим работам
Тема2.	Современные технологии и особенности оформления ресторанных блюд	58	9	0		13	0	0	0	0		0	0	41	Защита отчета по практическимработам
Промежуточная аттестация		0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	зачет
Итого		108	18	0	0	26	0	0	0	0		0	0	71	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов		Объем дисциплины, ак.час											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
		ВСЕГО	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий									Самостоятельная работа		
			Период теоретического обучения						Период промежуточной аттестации (сессия)					
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	Контроль	СРкр	СРэк	СР
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ								
Тема 1.	Основные направления развития ресторанных технологий, принципы производства продукции	70	4	0	0	6	0	0	0	0		0	0	40	Защита отчета по лабораторным работам
Тема2.	Современные технологии и особенности оформления ресторанных блюд	70	4	0	0	6	0	0	0	0		0	0	44	Защита отчета по лабораторным работам
Промежуточная аттестация		4	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	зачет
Итого		108	8	0	0	12	0	0	0	0		0	0	84	

Используемые сокращения:

Л – лекции - занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации обучающимся педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях).

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий
СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.
СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.
СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям.

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1 Основные направления развития ресторанных технологий, принципы производства продукции.

Классификация стилей предприятий, используемых в мировой и отечественной практике. Классификация меню и принципы его построения. Основные требования, предъявляемые к оформлению блюд в ресторанной кухне. Пряности, пряные овощи и травы, их использование в кулинарной практике. Пищевкусовые и ароматические добавки.

Тема 2 Современные технологии и особенности оформления ресторанных блюд.

Технология закусок из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов: ассортимент, правила оформления, хранения и реализации. Особенности приготовления супов и соусов ресторанной кухни. Классические соусы ресторанной кухни и их производные. Горячие блюда ресторанной кухни из мяса, птицы, рыбы, овощей, теста, рекомендуемые для ресторанного меню. Ресторанные гарниры. Десерты. Классические кремы. Холодные десерты из фруктового льда и мороженого. Горячие десерты, особенности их приготовления, классификация и ассортимент. Комбинированные десерты.

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.В. 12 Современные ресторанные технологии входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляют фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к

текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа — это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой выбор.

Задания открытого типа — это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)
Задание закрытого типа на установление	Прочитайте текст и установите	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается	Ответ считается верным, если правильно указана вся

последовательности	последовательность	последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БВА или 135).	последовательность цифр
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2.Продумать логику и полноту ответа. 3.Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4.В случае расчетной задачи, записать решение и ответ	Ответ считается верным: 1. Отсутствие фактических ошибок. 2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа). 3.Обоснованность ответа (наличие аргументов). 4. Логическая последовательность излагаемого материала.

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Традиционная система	Бинарная система	ECTS	
		Для традиционной системы	Для бинарной системы
Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
		B	P/ Passed
Хорошо		C	P/ Passed
		D	P/ Passed
Удовлетворительно		E	P/ Passed
Неудовлетворительно	Не зачтено	F	F/Failed

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания

5.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В. 12 Современные ресторанные технологии используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Защита отчета по практическим работам.

5.2. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся:

Содержание отчета:

1) цель и задачи работы;

2) объекты исследования, их общая характеристика и особенности;

3) методика эксперимента;

4) рабочие формулы с обязательной расшифровкой входящих в них величин;

5) систематизированные результаты эксперимента (сводные таблицы, графики);

6) общие выводы по работе.

Тема 1. Основные направления развития ресторанных технологий, принципы производства продукции. ПК-6.1

Защита отчета по практическим работам

В ходе защиты отчета обучающийся должен уметь:

- ответить на вопросы по экспериментальной части работы;
- обосновывать сделанные выводы;

- ответить на каждый из контрольных вопросов по работе.

Тема 2. Современные технологии и особенности оформления ресторанных блюд. ПК-6.1

Защита отчета по практическим работам

В ходе защиты отчета обучающийся должен уметь:

- ответить на вопросы по экспериментальной части работы;
- обосновывать сделанные выводы;
- ответить на каждый из контрольных вопросов по работе.

5.5. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий

Для обработки результатов экспериментов студенту разрешается использование калькулятора.

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация (экзамен) проводится в устной и письменной форме.

Обучающийся получает экзаменационный билет с вариантами вопросов. Обучающийся приступает к подготовке к ответу. Время на подготовку – 40 минут. В билете два теоретических вопроса и задача, которую надо решить письменно. Обучающийся отвечает на каждый вопрос в билете и решает задачу, демонстрируя свои знания и умения. При необходимости обучающийся отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

Тема 1. Основные направления развития ресторанных технологий, принципы производства продукции. ПК-6.1

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	Этапы развития ресторанной кухни в России.
2.	Основные требования и правила составления ресторанного меню
3.	Общие тенденции в технологии производства ресторанной

	продукции
4.	Современные требования к оформлению кулинарной продукции в ресторанах европейского уровня
5.	Кулинарные конкурсы и их роль в совершенствовании кулинарного искусства
6.	Пищевкусовые и ароматические добавки: основные понятия, классификация, значение
7.	Классические пряности и их использование в кулинарной практике
8.	Пряные овощи и травы, их использование в кулинарной практике
9.	Использование ароматизированнных масел, уксусов, горчицы в кулинарной практике
10.	Использование вино-водочных напитков при производстве кулинарной продукции
11.	Паштеты, рулеты, террины, закуски из мяса, овощей и фруктов: ассортимент, технология приготовления, правила оформления
12.	Особенности сочетаемости продуктов в салатах
13.	Холодные закуски из рыбы, морепродуктов, рекомендуемые для ресторанного меню: ассортимент, технология приготовления, правила оформления
14.	Особенности оформления и подачи холодных закусок в ресторанной кухне
15.	Ассортимент и классификация супов в европейской кухне
16.	Технология приготовления консоме, гарниры к нему
17.	Протертые супы: биск, велют, кремы, супы-пюре. Технология приготовления, правила оформления и подачи
18.	Холодные супы в ресторанной кухне: ассортимент, технология приготовления, правила оформления и подачи
19.	Особенности приготовления классических загустителей и бульонов для соусов

1.2. Контрольные задания с ключами правильных ответов:

Задание 1 Рассчитать рецептуру блюда на 5 порций, если выход 1 порции составляет 120/40/120г. Определить расход соли и специй

Треска в кокосовом соусе с имбирем с рисом Корень имбиря 20 г (потери при холодной обработке 26%), Чеснок 2 зубчика (22%), Растительное масло 70 мл, Шафран 1 г, Кокосовое молоко 200 мл, Куриный бульон 200 мл, Филе трески 600 г (31%), Зеленый лук 30 г (20%), Соль, перец, рис отварной длиннозерный – 120г

Очистить корень имбиря и чеснок, мелко нарезать. Слегка обжарить на растительном масле, постоянно помешивая. Добавить в сковороду шафран, влить кокосовое молоко и куриный бульон. Варить на слабом огне в течение 10 минут. Филе трески нарезать порционными кусочками и положить в

кипящий соус. Тушить под крышкой на слабом огне до готовности, посолив и поперчив по вкусу. Готовую рыбу с соусом выложить на тарелки и посыпать мелко нарезанным зеленым луком. Гарнирую рассыпчатым длиннозерным (например, жасминовый) рисом. Потери при варке соусов 20%, потери при тушении рыбы - 18% Время приготовления – 25 мин. Калорийность – 89 ккал

Ответ:

Наименование сырья	Исходные данные	На заданное количество		На 1 порцию		На 5 порций	
		Брутто	нетто	Нетто	Брутто	Брутто	Нетто
Корень имбиря	20	20	14,8	2	1,5	10	7,5
Чеснок	2 зубчика,	10	7,8	1	0,8	5	4
Растительное масло	70	70	70	7	7	35	35
Шафран	1	1	1	0,1	0,1	0,5	0,5
Кокосовое молоко	200	200	200	20	20	100	100
Куриный бульон	200	200	200	20	20	100	100
Масса соуса		**-**	**395**	**-**	**40**	**-**	**200**
Филе трески	600	600	416	218	151	1090	755
Масса тушеной рыбы		**-**	**330**		**120**		**600**
Зеленый лук	30	30	24	7,5	6	37,5	30
Соль,				3	3	15	15
перец				0,01	0,01	0,05	0,05
Рис		43	43	43	43	215	215
Рис отварной		**-**	**120**	**-**	**120**		**600**

Тема 2. Современные технологии и особенности оформления ресторанных блюд. ПК-6.1

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	Технология приготовления соуса велюте и его производных
2.	Технология приготовления соуса холландез и его производных
3.	Технология приготовления соуса бешамель и его производных
4.	Ассортимент и технология приготовления холодных соусов ресторанной кухни
5.	Горячие блюда европейской кухни из мяса: ассортимент, технология приготовления, особенности оформления и подачи
6.	Горячие блюда европейской кухни из птицы: ассортимент, технология приготовления, особенности оформления и подачи
7.	Горячие блюда европейской кухни из рыбы и нерыбного водного сырья: ассортимент, технология приготовления, особенности оформления и подачи
8.	Горячие блюда европейской кухни из овощей: ассортимент, технология приготовления, особенности оформления и подачи
9.	Блюда европейской кухни из теста: ассортимент, технология приготовления, особенности оформления и подачи

10.	Ресторанные гарниры: ассортимент, технология приготовления, особенности оформления и подачи
11.	Фруктовые салаты: ассортимент, технология приготовления, особенности оформления и подачи. Фрукты и ягоды в вине
12.	Классические кремы (английский, сабайон, баварский): технология приготовления, правила оформления и подачи
13.	Холодные десерты из фруктового льда и мороженого (парфе, холодное суфле): технология приготовления, правила оформления и подачи
14.	Технология приготовления пудингов и пудингов-суфле. Правила оформления и подачи
15.	Холодный и горячий шоколад: технология приготовления, правила оформления и подачи
16.	Десерты, приготовленные на основе теста (блинчики, птифуры): технология приготовления, правила оформления и подачи
17.	Комбинированные десерты: технология приготовления, правила оформления и подачи
18.	Соусы, рекомендуемые к десертам: технология приготовления, правила оформления и подачи

1.2. Контрольные задачи с ключами правильных ответов:

Задание 1 Рассчитать рецептуру блюда на 20 порций, если выход 1 порции составляет 100/10/50г. Определить расход соли и специй

Флан из куриной печени с вишневым конфитюром Куриная печень 500 г(3%), Оливковое масло 70 мл, Лук-шалот 150 г, Белое сухое вино 70 мл, Сливки 33% 70 г, Яйца 5 шт., Салат корн для украшения (24%), Вишневый конфитюр 50 г

Куриную печень обжарить на оливковом масле с рубленым шалотом. Залить белым вином, прогреть и измельчить в блендере до однородности. Протереть массу через мелкое сито, чтобы флан получился нежным и однородным. Добавить сливки и хорошо взбитые яйца. Аккуратно перемешать деревянной лопаткой, выложить в формочки, смазанные сливочным маслом, и запекать в духовке при температуре 140–160 °С в течение 20 минут до готовности. Охладить. Выложить на тарелки охлажденный флан, украсить салатом корн и дополнить вишневым конфитюром. Время приготовления –40мин. Калорийность –230 ккал

Ответ

Наименование сырья	Исходные данные	На заданное количество		На 1 порцию		На 10 порций	
		Брутто	нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Куриная печень	500	500	485	50	48,5	500	485
Оливковое масло	70	70	70	7	7	70	70
Лук-шалот	150	150	120	15	12	150	120
Масса жареной			660	-	66		660

печени и лука							
Белое сухое вино	70	70	70	7	7	70	70
Сливки 33%	70	70	70	7	7	70	70
Яйца	5шт	5 шт	200	1/2шт	20	5 шт	200
Выход			1000		100		1000
Салат корн				13	10	130	100
Вишневый конфитюр	50			50	50	500	500

6.3. Критерии и шкала оценивания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ
Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок	отлично
Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	хорошо
Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	удовлетворительно
Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. обучающийся не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	неудовлетворительно

6.4. Для решения контрольных заданий обучающемуся разрешается использование Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. **Ладнова О.Л., Зубцов Ю.Н.** «Современные ресторанные технологии. Курс лекций»: учебно-методическое пособие / О.Л. Ладнова, Ю.Н. Зубцов. – Орел: ООО ПФ «Картуш», Издательство ОрелГИЭТ, 2011. – 94 с.
2. Ладнова О.Л. Методические указания по выполнению самостоятельной работы обучающимися по дисциплине «Современные ресторанные технологии» [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие

Подготовка к лекциям.

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять

для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Подготовка к лабораторным занятиям.

Выполнение лабораторных работ включает самостоятельную подготовку, которая должна быть закончена к началу занятия.

Подготовка к конкретной лабораторной работе начинается со знакомства с описанием работы. Затем с помощью описания и другой рекомендованной литературы необходимо ответить на все обобщенные контрольные вопросы к лабораторной работе.

Структура лабораторной работы:

Выполнение лабораторных работ подразумевает проведение эксперимента с использованием стандартных методик. Этапы выполнения работы:

1. Подготовка к лабораторной работе: формулирование цели работы, анализ методов исследования, используемых в работе, постановка конкретных задач, составление удобных таблиц для записи результатов измерений, подготовка объектов исследования.

2. Проведение эксперимента: проведение измерений, запись результатов, регистрация условий проведения опыта.

Проведение эксперимента — центральный этап выполнения лабораторной работы, требующий активного использования на практике всех имеющихся знаний, умений и навыков.

3. Составление отчета по работе: систематизация и обобщение результатов опыта, составление сводных таблиц, построение графиков, формулировка выводов, оформление результатов опыта.

Составление отчета завершает лабораторную работу и обобщает результаты всех предыдущих этапов ее выполнения.

4. Защита отчета.

Работа с литературными источниками.

В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение

рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

8.1. Основная литература

1. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции: учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово: КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186340
2. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира: учебник / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина; под редакцией А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-394-04278-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277319
3. Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни: учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск: Брянский ГАУ, 2022. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305081

8.2. Дополнительная литература

1. Региональные особенности развития индустрии гостеприимства. Индивидуальные гастротуры : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8906-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/200321
2. Бывалец, О. А. Технология кондитерского производства : учебное пособие / О. А. Бывалец. — Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 120 с. — ISBN 978-5-9729-1168-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/347240

3. Лисин, П. А. Рецептурный расчет продуктов питания на основе цифровых технологий: учебное пособие для вузов / П. А. Лисин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-8934-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/208499

4. Технология продукции общественного питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180957

8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

8.4. Интернет-ресурсы

https://www.economy.gov.ru/.
http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://iprbookshop.ru/
http://www.consultant.ru/
http://www.garant.ru/
https://www.rst.gov.ru/portal/gost/

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Требования к аудитории:
- Лекционные
- Лабораторные
- Помещения для самостоятельной работы

Требования к оборудованию в лекционных аудиториях и помещениях для самостоятельной работы:
- Доска

- Проектор
- Компьютер (стационарный) или ноутбук

Требования к оборудованию в аудитории для проведения лабораторных работ:

-Основное и вспомогательное технологическое оборудование

Требования к программному обеспечению:

- пакет MicrosoftOffice