



Государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования
города Москвы «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА
ИМЕНИ Ю.А.СЕНКЕВИЧА (ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича)

КАФЕДРА РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС

ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
ДЛЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 100201.65 «ТУРИЗМ»**

Москва 2013

Методические указания и контрольные задания
составлены в соответствии с учебной программой
по дисциплине «ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ»
по специальности «Туризм»

Доцент кафедры «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС» С.В.Потапов

I ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1. Цели и задачи дисциплины.

Цели и задачи дисциплины — получение студентами систематизированных знаний по научным основам технологии ресторанной продукции, понимание технологических процессов и представлений о рациональном использовании сырья, обеспечение высокого качества кулинарной продукции и безопасности её для жизни и здоровья потребителя.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать — ассортимент и технологию ресторанной продукции; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества продукции.

Уметь:

- применять полученные знания при анализе технологических процессов;
- оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
- принимать оптимальные решения в процессе производства продукции;
- пользоваться и разрабатывать нормативную документацию;
- осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Знания, умения и навыки студент приобретает на лекциях, семинарских и практических занятиях, производственной практике, при выполнении курсового проекта, а также при самостоятельной работе над учебниками и нормативными материалами.

При изучении дисциплины «Технология ресторанной продукции» студенты овладевают знаниями в области технологии производства кулинарных полуфабрикатов и готовых блюд, что позволяет грамотно и обоснованно организовывать работу предприятий массового питания.

В дисциплине излагаются физиологические основы питания, рассматриваются основные физико-химические изменения, происходящие при механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, используемых для приготовления кулинарных полуфабрикатов и готовых блюд.

На современной научной основе рассмотрены технологические процессы производства кулинарных полуфабрикатов и готовых блюд: механическая обработка сырья, централизованное производство полуфабрикатов, производство и реализация готовых блюд, условия и сроки хранения полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, а также контроль их качества.

В процессе освоения дисциплины студенты знакомятся с рецептурами и технологией наиболее распространенных блюд, способами механической и