МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____/В.Г. Шубаева/
«_20_» _июня_ 20_18_ г.

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Ресторанная деятельность
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Составитель:
_____/ к.т.н., доц. Широкожухов В.В.

Санкт-Петербург
2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 3
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ 3
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ 4
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА 5
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 6
7.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ 6
7.2. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ 6
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 7
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7
9.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7
9.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 8
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 9
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО 9
ДИСЦИПЛИНЕ 9

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: приобретение студентами знаний в области инновационных технологий и применения современных научных достижений в производстве продукции общественного питания, в том числе представление о химических процессах механической, термической и криогенной обработки продуктов, а также инновационных ингредиентах и современных разработках в области продуктов питания.

Задачи:

научить применять знания, полученные в ходе изучения данной дисциплины при выборе и использовании технологических режимов, посуды, инвентаря, при оформлении, подаче блюд и кулинарных изделий, составлении меню и рационов питания;

обучить особенностям способов кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд и правил потребления пищи, приготовленной в стиле «молекулярной гастрономии»;

сформировать представление о современных технологических процессах, способах обработки пищевых продуктов различного состава; влияния воздействий различной природы на сырье, физико-химических изменениях при этом происходящих;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ. «Инновационные технологии на предприятиях питания гостиничного комплекса» относится к выборным дисциплинам Блока 1, и является обязательной для освоения обучающимся после их выбора.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции выпускника	Этапы формирования компетенций	Планируемые результаты обучения/индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенции)
ПК-11 – готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей	Второй уровень (углубленный) (ПК-11)-2	Знать: тренды, инновационные технологии в ресторанном бизнесе З2 (ПК-11) Уметь: генерировать на научной основе инновационные идеи в ресторанном бизнесе, применять современные инновационные технологии У2 (ПК-11) Владеть: методами внедрения инновационных технологий на предприятиях питания гостиничного комплекса В2 (ПК-11)

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачет – 8 семестр

Распределение фонда времени по темам дисциплины по очной форме обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5
1. Введение. Термины и определения	2	2	-	6
2. Современные технологии механической обработки продуктов питания	2	4	-	8
3. Современные технологии тепловой обработки продуктов питания	4	4	-	8
4. Современные технологии охлаждения полуфабрикатов и готовой продукции	4	4	-	8
5. Современные способы химической обработки продуктов питания; молекулярная гастрономия	2	4	-	8
6. Современные технологии при проведении специальных видов обслуживания	2	4	-	8
7. Использование новых видов сырья	2	4	-	8
8. Современные технологии увеличения сроков хранения и управление качеством полуфабрикатов и готовой продукции.	2	2	-	6
Всего по дисциплине:	20	28	-	60

*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Введение

Цели и задачи дисциплины. Понятие инновации. Инновационные технологии и ингредиенты в общественном питании. Классификация, значение и функции инновационных технологий.

Тема 2. Современные технологии механической обработки продуктов питания

Нарезка, шприцевание натуральными маринадами мяса и птицы, чистка лука в пароконвектомате, резательные машины гильотинного и бритвенного типа, формование полуфабрикатов из котлетной массы при помощи котлетоформовочных машины; эффективное использование ведерных блендеров, волюметрические аппараты по фасовке европейских салатов, приготовление котлетных масс, ваккуумирование.

Тема 3. Современные технологии тепловой обработки продуктов питания

Использование технологий: -sous-vide; -capkold; -cook&hold; Современные инновационные технологии и оборудование для ресторана: Варка под давлением и в вакууме, бесбойлерные паровары – экономичная замена пароконвектоматам, котлы с паровыми рубашками, аксилированное приготовление пищи, низкотемпературные танкеры, обработка в вакуумных пакетах, варка в герметичных пакетах, новые виды опрокидывающихся сковород и жарка на антипригарных одноразовых покрытиях.

Тема 4. Современные технологии охлаждения полуфабрикатов и готовой продукции

Технология cook&chill. Внедрение технологии охлаждения в одностадийных и двухстадийных бласт – чиллерах. Скоростное охлаждение в ледяной воде, новые био-шокеры, центрифугирование напитков и морсов, новые среднетемпературные технологии.

Тема 5. Современные способы химической обработки продуктов питания; молекулярная гастрономия

Понятие «Молекулярной гастрономии». Блюда молекулярной гастрономии. Блюда с элементами молекулярной гастрономии. Использование химических агентов. Инвентарь для молекулярной кухни. Термообработка в вакууме и под давлением. Автоклавирование и реторт – хранение. Использование мини-котлов с паровыми рубашками. Использование термомиксеров. Использование льдомиксеров. Использование хербоджусеров. Тендерайзинг мяса. Гаджеты шефа. Авангардный инвентарь. Окуривание. Сухая шоковая заморозка. Варка в перфорированных пакетах. Антипригарные пленки. Правильная дефростация в воде. Приготовление кремов в тюбиках. Пакаджетинг паштетов. Шприцевание соусами.

Тема 6. Современные технологии при проведении специальных видов обслуживания

Выездное обслуживание (cook&hold, cook&serve, cook&chill, cook&rethermize) с использованием разных арсеналов оборудования (доготовка, приготовление на месте, регенерирование и т.д.).

Тема 7. Применение инновационных технологий при производстве кулинарной продукции из новых видов пищевого сырья

Использование новых видов сырья. Внутренние дегустации и лабораторные проработки новых марок сырья. Сезонные лабораторные работы по использованию овощного сырья. Работа с новыми формами сырья (меланж, порошки, смеси, заморозка, сублимация). Новое сырье для хлебопечения и кондитерской промышленности: кондитерские смеси, дрожжи, добавки, красители, эмульгаторы. Их применение при производстве кондитерской продукции общественного питания

Тема 8. Современные технологии увеличения сроков хранения и управление качеством полуфабрикатов и готовой продукции

Технология МАР, упаковка в вакууме, варка в пакетах, упаковка в герметичные гастроемкости. Технология условной пастеризации. Автоматическая фасовка салатов, обертывание в стретч-пленку и пр. Понятие качества и менеджмента качества. Современные технологии бракеража. Выборочный и поточный контроль. Внедрение компьютерной техники для контроля качества процессов производства. Цели и задачи производственного обучения. Параметры качества. Пошаговое рассмотрение программы управления качеством. Концепция HACCP, стандарт менеджмента качества ISO 22000. Описание западных стандартов качества и методик контроля санитарно-эпидемиологической безопасности сырья и готовой продукции. Алгоритмы самостоятельного внедрения на производстве.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия/наименование оценочных средств
1	*2*	*3*
1	Введение. Термины и определения	СЗ: коллоквиум
2	Современные технологии механической обработки продуктов питания	ПЗ: доклад
3	Современные технологии тепловой обработки продуктов питания	ПЗ: доклад
4	Современная технология охлаждения и замораживания.	СЗ: коллоквиум
5	Современные технологии химической обработки продуктов	СЗ: коллоквиум
6	Современные технологии при проведении специальных видов обслуживания	ПЗ: доклад
7	Использование новых видов сырья	СЗ: коллоквиум

8	Современные технологии повышения сроков хранения продукции.	ПЗ: доклад

* ПЗ – практические занятия, СЗ – семинарские занятия, ЛР – лабораторные работы

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса, обучающийся должен ознакомиться с учебно- методической документацией:

рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся;

порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;

графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;

ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;

задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;

выполнять задания практических занятий полностью и в установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 – недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	2
1-8	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

лекция-дискуссия (тема № 1,3,7);

проблемная лекция (тема № 2,4,6);

лекция-презентация (тема № 5,8,);

Дискуссия – это взаимодействие преподавателя и учащегося, свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Это оживляет учебный процесс, активизирует познавательную деятельность аудитории и, что очень важно, позволяет преподавателю управлять коллективным мнением группы, использовать его в целях убеждения, преодоления негативных установок и ошибочных мнений некоторых обучаемых. Эффект достигается только при правильном подборе вопросов для дискуссии и умелом, целенаправленном управлении ею. Так же можно предложить слушателям проанализировать и обсудить конкретные ситуации, материал. В течении лекции-дискуссии преподаватель приводит отдельные примеры блюд или технологических проблем.

Важнейшим показателем «проблемности» характера обучения является наличие познавательной проблемы. «Проблема» может быть сформулирована на основе материалов истории науки, социальной практики, в контексте предстоящей профессиональной деятельности. Лекция характеризуется проблемным изложением материала: преподаватель ставит вопрос или формулирует проблемную задачу и показывает варианты ответов или способов решения, а студенты наблюдают за поиском и определяют свое отношение к полученному материалу.

В состав методического обеспечения проблемной лекции входят: перечень «проблемных» вопросов для рассмотрения и последующего обсуждения (и их временной регламент); наглядные пособия (слайды, раздаточные материалы), отражающие не только теоретические положения дисциплины, но и фактографические данные, иллюстрирующие реальную практику в рассматриваемой области; подборка актуальных статей, материалов для рефлексивного чтения.

Электронная презентация – это эффективный способ представления информации. Как правило, в электронной презентации присутствуют все современные мультимедийные возможности, а именно: графика и анимация, тексты, таблицы и диаграммы, фотографии, видео и аудиоматериалы. При подготовке презентации основой успеха является оптимальный баланс между содержанием и средствами его представления. Выбор темы, подбор материала определяется содержанием темы дисциплины. Применение эффектов анимации, звуковое сопровождение, вставка видеоматериалов, диаграмм и т.д. делает лекцию более содержательной, привлекательной для обучающихся.

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания	Основная/	Книгообеспеченность

(автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	дополнительная литература	Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с.	Основная	-	ЭБС ZNANIUM.
Михайлов, В.М. Энциклопедия питания. Том 7. Технология кулинарной продукции : справочник / Михайлов В.М., Черевко А.И., под ред. — Москва : КноРус, 2019. — 527 с.	Основная	-	ЭБС BOOK.ru.
Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности : теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с.	Дополнительная	-	ЭБС Юрайт
Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 320 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru

9.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, а также помещения для самостоятельной работы.

Таблица 9.2.1 – Перечень программного обеспечения (ПО)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г
2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
3	7-Zip (freeware)

10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины (модуля).