

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»*

Институт гостиничного бизнеса и туризма

Рекомендовано МССН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины Международные кулинарные концепции

Рекомендуется для направления подготовки

43.03.03 «Гостиничное дело»

(указываются код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность программы (профиль) Международный ресторанный бизнес

(наименование образовательной программы в соответствии с направленностью (профилем))

Москва
2021

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков в области операционной и организационной деятельности в ресторанном бизнесе.

Основные задачи, решаемые в ходе преподавания дисциплины:

- изучение современных технологий и кулинарных направлений в ресторанном бизнесе;
- анализ кулинарных концепций и ресторанных брендов;
- формирование навыков проектирования международных кулинарных концепций, разработке актуальных меню, технологий их продвижения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Международные кулинарные концепции» относится к вариативной компоненте базовой части Б1.

В таблице № 1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица № 1

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
1	Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания - ПКР -3		<ul style="list-style-type: none">• Международная барная индустрия, сервис вина и напитков• Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса• Маркетинг организаций профессиональной сферы• Преддипломная практика• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
2	Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства - ПКУВ-1	<ul style="list-style-type: none">• Межкультурные коммуникации на иностранном языке	<ul style="list-style-type: none">• Мировые тренды в ресторанном бизнесе• Международная барная индустрия, сервис вина и напитков• Международные стандарты и управление

			качеством услуг <ul style="list-style-type: none"> • Производственная практика • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
--	--	--	--

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способен к интернет- продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания - ПКР -3;
- способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства - ПКУВ-1.

В результате изучения дисциплины студент должен:

ЗНАТЬ:

- основные международные кулинарные концепции;
- современные технологии в ресторанном бизнесе;
- ведущие мировые ресторанные сети и бренды, их основателей.

УМЕТЬ:

- определить перспективные направления развития ресторанного бизнеса
- оценивать конкурентные преимущества ресторанных концепций
- проводить оценку рисков при внедрении новых кулинарных концепций.

ВЛАДЕТЬ:

- теоретическими знаниями и практическими навыками определения конкурентных преимуществ различных кулинарных концепций
- навыками технологии разработки меню для предприятий ресторанного бизнеса.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения

		2, модуль 4	2
Аудиторные занятия (всего)	42/34	42	34
В том числе:		-	-
Лекции (Л)	14/17	14	17
Практические занятия (ПЗ)	28/17	28	17
В том числе в интерактивной форме	28/17	28	17
Самостоятельная работа (всего)	48/74	48	74
Контроль (зачет с оценкой)	18/-	18	-
Общая трудоемкость	час	108	108
	зач. ед.	3	3

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Характеристика и классификация кулинарных концепций в мире и Российской Федерации	Характеристика международных кулинарных концепций. Понятие и мировое распределение мишленовских ресторанов. Известные личности в сфере международного ресторанного бизнеса. Ресторанные бренды Российской Федерации. Международные ресторанные кулинарные концепции.
2.	Международные кулинарные концепции: содержание и технология реализации	Международные кулинарные концепции: содержание и технология реализации. Всемирные кулинарные тренды и их представление на международном кулинарном конкурсе Bocuse d'Or Кулинарные концепции здорового и диетического питания. Авторские кулинарные концепции известных шефов-поваров мира: Энтони Бурден, Хестон Блюменталь, Джулия Чайлд, Томас Келлер, Чарли Троттер, Эмерил Лагасси, Поль Бокюз, Вольфганг Пак, Владимир Мухин Кулинарные тренды и инновации: молекулярная кухня, фудпейринг, фьюжн кулинария, технология Sous Vide («в вакууме»), цифровая кулинария.
3.	Технологии продвижения международных кулинарных концепций	Общая ситуация и перспективы развития рынка международных ресторанных сетей, в том числе в РФ. Цифровые технологии в автоматизации предприятий, продвижении услуг и доставке кулинарной продукции Технологии продвижения кулинарных концепций ресторанов

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№	Наименование обеспечиваемых	№ разделов данной дисциплины,
---	-----------------------------	-------------------------------

п/п	(последующих) дисциплин	необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин					
		1	2	3	4	5	6
1.	Международная барная индустрия, сервис вина и напитков	+	+	+	+		
2.	Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса	+	+	+	+	+	+
3.	Маркетинг организаций профессиональной сферы	+	+	+	+	+	+
4.	Мировые тренды в ресторанном бизнесе	+	+	+	+	+	+
5.	Международная барная индустрия, сервис вина и напитков	+	+	+	+		
6.	Международные стандарты и управление качеством услуг	+	+	+	+	+	+
7.	Производственная практика	+	+	+	+	+	+
8.	Преддипломная практика	+	+	+	+	+	+
9.	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+

5.3. Разделы дисциплин и виды занятий

Для очной формы обучения:

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
1	Характеристика и классификация кулинарных концепций в мире и Российской Федерации	4	6	12	22
2	Международные кулинарные концепции: содержание и технология реализации	6	16	22	44
3	Технологии продвижения международных кулинарных концепций	4	6	14	24
4	Контроль (зачет с оценкой)	-	-	-	18
5	Всего	14	28	48	108

Для очно-заочной формы обучения:

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
1	Характеристика и классификация кулинарных концепций в мире и Российской Федерации	4	4	22	30
2	Международные кулинарные концепции: содержание и технология	7	9	30	46

	реализации				
3	Технологии продвижения международных кулинарных концепций	6	4	22	32
4	Контроль (зачет с оценкой)				-
5	Всего	17	17	74	108

6. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен.

7. Практические занятия

Для очной формы обучения:

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)
1	1	Обзор и классификация кулинарных концепций в мире	4
2	1	Обзор и классификация кулинарных концепций в Российской Федерации	2
3	2	Международные кулинарные концепции европейских стран	6
4	2	Международные кулинарные концепции восточных стран	4
5	2	Декор и сервис блюд различных кулинарных концепций	6
6	3	Технологии продвижения международных кулинарных концепций	6

Для очно-заочной формы обучения:

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)
1	1	Обзор и классификация кулинарных концепций в мире	2
2	1	Обзор и классификация кулинарных концепций в Российской Федерации	2
3	2	Международные кулинарные концепции европейских стран	3
4	2	Международные кулинарные концепции восточных стран	2
5	2	Декор и сервис блюд различных кулинарных концепций	4
6	3	Технологии продвижения международных кулинарных концепций	4

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Учебный кабинет с посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя и технические средства обучения: мультимедиапроектор; экран; средства звуковоспроизведения; компьютер с возможностью выхода в сеть Интернет.

Для практических занятий - учебно-тренинговая лаборатория "Банкетный зал", оснащенная специализированным оборудованием для ресторанного сервиса, барным оборудованием, посудой для сервировки; столовым текстилем.

9. Информационное обеспечение дисциплины

- а) Windows, Microsoft Office, Интернет;
- б) <http://esystem.pfur.ru/> Телекоммуникационная учебно-информационная система РУДН;
- в) <http://lib.rudn.ru/> Электронная библиотечная система РУДН;
- г) ресурсы сети Интернет:
 - <http://restoranoff.ru> - Информационно-поисковый портал индустрии питания и гостеприимства Restoranoff.ru;
 - <http://restoranoved.ru/> - Портал о ресторанном бизнесе;
 - <https://restoved.ru/> - Журнал по ресторанному бизнесу «Ресторанные ведомости»;
 - <http://www.consultant.ru> – Консультант плюс: законодательство РФ, кодексы и законы в последней редакции;
 - <http://rekonline.ru/hotel-technologies/online/>- Сайт современных технологий гостиничного бизнеса;
 - <http://www.frontdesk.ru/> - Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru».

10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

Нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

6. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

7. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу

8. Закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-1 (ред. от 18.07.2019) «О защите прав потребителей».

9. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

10. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Принят Государственной Думой 1 декабря 1999 года.

11. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 26.07.2019) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», принят Государственной Думой 12 марта 1999 года.

Основная литература:

1. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс] : Учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Трицкий мост, 2016. - 168 с. - ISBN 978-5-9908002-8-1.

2. Родионова Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н.С. Родионова, В.М. Сидельников, Е.С. Попов, А.В. Богомолов; науч. ред. Т.В. Алексеева; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ». - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 229 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-00032-365-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375> (28.06.2019).

Дополнительная литература:

1. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А.И. Мглинец. - СПб. : Трицкий мост, 2014. - 206 с. - ISBN 978-5-4377-0065-5.

2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т.

Васюковой. – Москва; Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 416 с.: ил. - (Серия «Учебные издания для бакалавров»). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02181-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> (17.12.2018).

3. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. - 248 с.: ил. – Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740> (17.09.2018).

4. Туватова В.Е. Методы инновационного маркетинга в ресторанном бизнесе / В.Е. Туватова // Маркетинг в России и за рубежом. - 2014. - №3. - С. 55-58.

11. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

В данной рабочей программе фонд оценочных средств приводится в сокращении. Полный текст фонда оценочных средств содержится в Приложении.

Целью создания фонда оценочных средств (ФОС) является оценка персональных достижений обучающихся на соответствие их знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности поэтапным требованиям образовательной программы.

Задачи ФОС:

– контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ОС ВО РУДН и ФГОС;

– оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных (или отрицательных) результатов;

– обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

Планируемые уровни оценки компетенции:

– ***пороговый*** уровень (как обязательный для всех обучающихся по завершении освоения образовательной программы), предполагает 51-68 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «удовлетворительно»;

– ***продвинутый*** уровень (превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для выпускника), предполагает 69-85 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений

«хорошо»;

– **высокий** уровень (максимально возможная выраженность компетенции, ориентир для самосовершенствования), предполагает 86-100 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «отлично».

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся, входящий в состав рабочей программы дисциплины, включает в себя:

1. перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
2. описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
3. методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
4. типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

Разработчики:

Профессор

должность, название кафедры



О.В. Пасько

инициалы, фамилия

Руководитель программы

Зам. директора, к.пед.н.

должность, название кафедры



Л. В. Кукина

инициалы, фамилия