МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета прикладной биотехнологии и инженерии

_____ Коротков В.Г.
(подпись, расшифровка подписи)

"25" декабря 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.В.ДВ.5.1 Технология и организация сервиса в ресторанах раздельного питания»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Общий профиль
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы
Программа академического бакалавриата

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Оренбург 2014

Рабочая программа дисциплины «*Б.1.В.ДВ.5.1 Технология и организация сервиса в ресторанах раздельного питания***» /сост.**
Х.Б. Дусаева - Оренбург: ОГУ, 2014

Рабочая программа предназначена студентам очной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

© Дусаева Х.Б., 2014
© ОГУ, 2014

Содержание

1 Цели и задачи освоения дисциплины 4
2 Место дисциплины в структуре образовательной программы 4
3 Требования к результатам обучения по дисциплине 4
4 Структура и содержание дисциплины 5
4.1 Структура дисциплины 5
4.2 Содержание разделов дисциплины 6
4.3 Практические занятия (семинары) 7
5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины 7
5.1 Основная литература 7
5.2 Дополнительная литература 7
5.3 Периодические издания 8
5.4 Интернет-ресурсы 8
5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий 8
6 Материально-техническое обеспечение дисциплины 8
Лист согласования рабочей программы дисциплины 9
Приложения:
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине .....
Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цели освоения дисциплины: овладение знаниями различных технологий продуктов питания из растительного и животного сырья, методами и путями совершенствования с целью улучшения качества выпускаемой продукции, а также приобретение знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области производства продуктов раздельного питания.

Задачи:

- изучение особенностей технологии и организации сервиса в ресторанах раздельного питания;
- изучение основных методов решения задач, нацеленные на практическое применение основных теоретических положений технологии продуктов питания;
- умение ориентироваться в сущности технологических процессов производства продуктов питания;
- знание технологических процессов производства продуктов питания из растительного и животного сырья, принципов и основы организации сервиса в ресторанах раздельного питания;
- умение проводить стандартные испытания по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б.1.Б.9 Социокультурная коммуникация, Б.1.Б.20 Введение в специальность*

Требования к входным результатам обучения, необходимым для освоения дисциплины

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
Знать: основы сервиса в ресторанах **Уметь:** воспринимать особенности современного ресторанного сервиса, работать в коллективе **Владеть:** способностью работать в коллективе, воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Знать: методы обучения и самоконтроля, профессионального саморазвития, научных основ организации труда **Уметь**: самостоятельно использовать методы обучения и самоконтроля, организовывать свой труд на научной основе **Владеть:** навыками самостоятельной работы**,** способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знать: основные документы, регламентирующие качество сырья, производимой продукции **Уметь:** осуществлять технологический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции **Владеть:** способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества используемых видов сырья и готовой продукции установленным требованиям нормативной документации	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

Постреквизиты дисциплины: *Б.2.В.П.1 Преддипломная практика*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: технологические процессы производства продуктов питания из растительного и животного сырья, принципы и основы организации сервиса в ресторанах раздельного питания **Уметь:** изучать, анализировать, систематизировать научно-техническую информацию в области производства продуктов питания и организации сервиса в ресторанах раздельного питания **Владеть:** способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов раздельного питания на основе современных достижений науки, технологии из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Знать: основы проведения научных исследований, основы обработки, анализа результатов исследований в области производства продуктов раздельного питания **Уметь:** обосновать принятие конкретного технологического решения при разработке технологических процессов производства продукции, проводить исследования, обрабатывать и анализировать результаты экспериментов, делать выводы **Владеть:** знаниями технологических процессов производства продуктов питания из растительного и животного сырья, методами совершенствования с целью улучшения качества выпускаемой продукции	ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 академических часа).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	5 семестр	всего
Общая трудоёмкость	**144**	**144**
Контактная работа:	**53,25**	**53,25**
Лекции (Л)	18	18
Практические занятия (ПЗ)	34	34
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: *- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;* *- подготовка к практическим занятиям;* *- подготовка к рубежному контролю и т.п.)*	**90,75** 25 30 35, 75	**90,75** 25 30 35, 75
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	**экзамен**	

Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Основы раздельного питания	8	2	2	-	4
2	Практика раздельного питания	12	2	4	-	6
3	Система раздельного питания	12	2	4	-	6
4	Теоретические аспекты раздельного питания	14	2	4	-	8
5	Классификация пищевых продуктов раздельного питания	16	2	4	-	10
6	Основные группы продуктов в системе раздельного питания	21	2	4	-	15
7	Особенности технологии приготовления блюд раздельного питания	33	2	6	-	25
8	Технология продуктов питания в ресторанах раздельного питания	28	4	6	-	18
	Итого:	144	18	34	-	92
	Всего:	144	18	34	-	92

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел №1 Основы раздельного питания *Представления о совместимых и несовместимых продуктах питания. Основы раздельного питания. Варианты раздельного питания.*

Раздел №2 Практика раздельного питания *Основные трактаты раздельного питания. Основные факторы раздельного питания. Правильный выбор продуктов. Практика раздельного питания.*

Раздел №3 Система раздельного питания *Характеристика технологических процессов. Функциональное назначение производственных помещений. Цеховая структура производства. Подбор и расстановка оборудования в системе раздельного питания.*

Раздел №4 Теоретические аспекты раздельного питания *Разделение белков и углеводов. Переваривание углеводов. Переваривание белков. Сохранение кислотно-щелочного равновесия. Питание и кислотно-щелочной баланс. Продукты с щелочным избытком. Продукты с кислотным избытком.*

Раздел №5 Классификация пищевых продуктов раздельного питания *Пищевые продукты, требующие щелочного процесса пищеварения. Пищевые продукты, требующие кислого процесса пищеварения. Пищевые продукты, требующие как кислого, так и щелочного процесса пищеварения. Значение пищевых продуктов при раздельном питании.*

Раздел №6 Основные группы продуктов в системе раздельного питания *Основные правила системы раздельного питания. Нейтральная группа продуктов. Белковая группа продуктов. Углеводная группа продуктов. Разделительный план. Разделительная схема в раздельном питании. Разделительная таблица.*

Раздел №7 Особенности технологии приготовления блюд раздельного питания *Организация и особенности питания школьников. Организация и особенности лечебного питания. Организация и особенности питания при ожирении. Организация и особенности питания при анемии. Организация и особенности питания при заболеваниях органов пищеварения, нервной системы, сердечно-сосудистой системы.*

Раздел №8 Технология продуктов питания в ресторанах раздельного питания *Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология блюд и гарниров из овощей и грибов. Блюда из рыбы. Блюда из мяса и мясопродуктов. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда, изделия из теста. Приготовление блюд*

из творога, молока. Технохимиический и микробиологический контроль производства продуктов раздельного питания.

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	1	Основы раздельного питания. Варианты раздельного питания.	2
2	2	Практика раздельного питания	4
3	3	Система раздельного питания	4
4	4	Теоретические аспекты раздельного питания	4
5	5	Классификация пищевых продуктов раздельного питания	4
6	6	Основные группы продуктов в системе раздельного питания	4
7	7	Особенности технологии приготовления блюд раздельного питания	6
8	8	Технология продуктов питания в ресторанах раздельного питания	6
		Итого:	34

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник/ А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. – М.: Дашков и Ко, 2014. – 416 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055&sr=1

- Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Т.В. Плотникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 311 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4173.

5.2 Дополнительная литература

– Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания [Текст]: учебное пособие / С. Б. Юдина. – М.: ДеЛи Принт, 2008. – 280 с. - ISBN 978-5- 94343-155-5.

- Тихомирова, Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Текст] : учеб. пособие для вузов / Н. А. Тихомирова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. – 448 с. - ISBN 978-5-904406-05-9.

- Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под ред. В. М. Поздняковского. – 3-е изд., испр. И доп. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 336 с. - ISBN 978-5- 16-100390-9. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=367398.

- Курочкин, А. А. Шабурова, Г. В. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=494735

- Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40877.—

- Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О. А. Неверова, А. Ю. Просеков, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. – М. : ИНФРА-М, 2014. – 318 с. - ISBN 978-5-16-100741-9. – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=363762.

5.3 Периодические издания

- «Вопросы питания»
«Известия высших учебных заведений. Пищевая технология».
- «Молочная промышленность».
- «Химия и технология пищевых продуктов» - реферативный журнал.
- «Пищевая промышленность».
- «Молочная промышленность».
- «Мясная промышленность».
- «Все о мясе».

5.4 Интернет-ресурсы

- Портал о качестве, безопасности пищевой продукции, содержит информацию об ассортименте, производителях, методах анализа российских пищевых продуктах и сырье: http://www.myaso-portal.ru.

- Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность», который позволяет быть в курсе всех последних достижений в области пищевой промышленности: http://www.foodprom.ru

- Официальный сайт сети центров нормативно-технической документации «ТехЭксперт». Интернет-ресурс, позволяющий работать с СанПиН, ГОСТ и другой нормативной документацией: http://www.cntd.ru/.

- Информационный портал «Большая Библиотека» - Режим доступа: - -http://www.e-ng.ru. В портале представлена новейшая научно-техническая литература технологии и организации общественного питания.

- Официальный сайт Приволжского федерального Центра оздоровительного питания «Здоровое питание». Интернет-ресурс, содержащий большое количество постоянно обновляемой информации о питании, позволяющий проводить работу с нормативной документацией, публиковать научные статьи, проводить методику оценки пищевого статуса человека, получать консультации специалистов, диетологов и др.: http://pfcop.opitanii.ru.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Программы для работы в сети Интернет (Mozilla Firefox, Opera, Internet Explorer).
- Пакет офисных программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint).
- Свободно распространяемое программное обеспечение WinDjView, Foxit reader.

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения практических занятий предназначена специализированная лаборатория - (ауд. 3105). Для реализации дисциплины используется проектор, экран, ноутбук, библиотечный фонд, электронный каталог научной библиотеки ОГУ.

К рабочей программе прилагаются:

- Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

ЛИСТ
согласования рабочей программы

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование

Профиль: Общий профиль

Дисциплина: Б.1.В.ДВ.5.1 Технология и организация сервиса в ресторанах раздельного питания

Форма обучения: очная
(очная, очно-заочная, заочная)

Год набора 2014

РЕКОМЕНДОВАНА заседанием кафедры
Кафедра пищевой биотехнологии
наименование кафедры

протокол № 1 от "4" сентября 2014 г.

Ответственный исполнитель, заведующий кафедрой
Кафедра пищевой биотехнологии — подпись — Попов В.П.
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:
доцент — подпись — Дусаева Х.Б.
должность *подпись* *расшифровка подписи*

должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания — Попов В.П.
код наименование *личная подпись* *расшифровка подписи*

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки
личная подпись — Истомина Т.В.
расшифровка подписи

Начальник отдела информационных образовательных технологий ЦИТ
личная подпись — Дырдина Е.В.
расшифровка подписи

Дополнения и изменения в рабочей программе учебной дисциплины «Технология и организация сервиса в ресторанах раздельного питания» на 2015 год набора по профилю подготовки (19.03.04.62) Технология продукции и организация общественного питания (бакалавр)

Внесенные изменения на 2015 год набора

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета (Директор института)
_____ В.Г. Коротков
(подпись, расшифровка подписи)
"25" декабря 20 15 г.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник/ А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М.: Дашков и Ко, 2014. - 416 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055&sr=1

5.2 Дополнительная литература

- Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - Электрон. текстовые данные. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 206 с. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40877.

- Курочкин, А. А. Шабурова, Г. В. Технология пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=494735.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К°", 2013. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01127-6. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- программы для работы в сети Интернет (Mozilla Firefox, Opera, Internet Explorer).

- Microsoft Office.

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры

30 марта 2015 №8

(дата, номер протокола заседания кафедры)

Заведующий кафедрой

_____ В.П. Попов

личная подпись расшифровка подписи дата

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ

_____ И.Н. Гришкина

личная подпись расшифровка подписи дата

Уполномоченный по качеству факультета

_____ Г.М. Крахмалева

личная подпись расшифровка подписи

Дополнения и изменения в рабочей программе учебной дисциплины «Технологи и организация сервиса в ресторанах раздельного питания» на 2016 год набора п профилю подготовки (19.03.04.62) Технология продукции и организация общест венного питания (бакалавр)

Внесенные изменения на 2016 год набора

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета (Директор института)
_____ В.Г. Коротков
(подпись, расшифровка подписи)
"25" декабря 2015 г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник/ А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М.: Дашков и Ко, 2015 416 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055&sr=1

5.2 Дополнительная литература

- Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - Электрон. текстовые данные СПб.: Троицкий мост, 2014. - 206 с. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40877.

- Курочкин, А. А. Шабурова, Т. В. Технология пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Т. В. Шабурова, А. А. Курочкин. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. - Режим доступ http://znanium.com/bookread2.php?book=494735.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Издательск торговая корпорация "Дашков и К°", 2013. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01127-6. Режим доступ http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315.

- Технология продукции общественного питания [Текст]: учебное пособие/под ред. Л.П. Липатовой. - Москва: Форум, 2012. - 392 с. - ISBN 978-5-91134-384-2.

5.4 Интернет-ресурсы

- Портал о качестве, безопасности пищевой продукции, содержит информацию об ассорт менте, производителях, методах анализа российских пищевых продуктах и сырье: http://www.mvas portal.ru.

- Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность», который позволяет быть курсе всех последних достижений в области пищевой промышленности: http://www.foodprom.ru

- Официальный сайт сети центров нормативно-технической документации «ТехЭксперт». И тернет-ресурс, позволяющий работать с СанПиН, ГОСТ и другой нормативной документацие http://www.cntd.ru/.

- Информационный портал «Большая Библиотека» - Режим доступа: -http://www.e-ng.ru. В портале представлена новейшая научно-техническая литература технологии и организации общественного питания.

- Официальный сайт Приволжского федерального Центра оздоровительного питания «Здоровое питание». Интернет-ресурс, содержащий большое количество постоянно обновляемой информации о питании, позволяющий проводить работу с нормативной документацией, публиковать научные статьи, проводить методику оценки пищевого статуса человека, получать консультации специалистов, диетологов и др.: http://pfocp.opitanii.ru.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- пакет настольных приложений Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint).

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры

06.11.2015 г. №4

(дата, номер протокола заседания кафедры)

Заведующий кафедрой

_____ В.П. Попов _____

личная подпись расшифровка подписи дата

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ

_____ Н.Н. Гринай _____

личная подпись расшифровка подписи дата

Уполномоченный по качеству факультета

_____ Т.М. Крахмалева

личная подпись расшифровка подписи

11