

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.3.1 Технология и организация сервиса в ресторанах национальной кухни»

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

Рабочая программа дисциплины «Б.1.В.ДВ.3.1 Технология и организация сервиса в ресторанах национальной кухни» /сост.

Х.Б. Дусаева - Оренбург: ОГУ, 2015

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

© Дусаева Х.Б., 2015
© ОГУ, 2015

Содержание

1 Цели и задачи освоения дисциплины	4
2 Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3 Требования к результатам обучения по дисциплине	5
4 Структура и содержание дисциплины	5
4.1 Структура дисциплины	5
4.2 Содержание разделов дисциплины	6
4.3 Лабораторные работы	7
5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины	8
5.1 Основная литература	8
5.2 Дополнительная литература	8
5.3 Периодические издания	8
5.4 Интернет-ресурсы	8
5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий	9
6 Материально-техническое обеспечение дисциплины	9
Лист согласования рабочей программы дисциплины	10
Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины	
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: углубленное изучение особенностей технологии и организации сервиса в ресторанах национальной кухни, приобретение знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной, исследовательской деятельности, овладение методами и путями их совершенствования с целью улучшения качества выпускаемой продукции.

Задачи:

- обучение теоретическим и практическим основам в области производства продуктов национальной кухни;
- знание основных технологических процессов производства продуктов питания из растительного и животного сырья, принципов и основы организации сервиса в ресторанах национальной кухни;
- умение проводить стандартные испытания по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- выработать навыки совершенствования действующих технологических процессов на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требования к 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.25 Пищевая химия, Б.1.Б.26 Технология продукции общественного питания*

Требования к входным результатам обучения, необходимым для освоения дисциплины

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
<p>Знать: основы производства продуктов питания</p> <p>Уметь: анализировать технологические процессы при производстве продуктов питания, причины брака</p> <p>Владеть: практическими навыками, готовностью выявлять причины брака, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
<p>Знать: источники и способы получения информации в области производства продуктов общественного питания</p> <p>Уметь: пользоваться источниками, способами получения информации по производству продуктов питания, анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов общественного питания</p> <p>Владеть: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания на основе мяса, рыбы, овощей, фруктов и ягод</p>	ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<p>Знать: правила составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей, методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного и животного сырья</p> <p>Уметь: проводить эксперименты, подготавливать, анализировать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных</p>	ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
Владеть: навыками составления, описания, оформления проведенных экспериментов, способностью подготавливать данные для составления научных обзоров, отчетов, докладов, статей	обработки экспериментальных данных проведенных исследований

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: особенности технологии и организации сервиса в ресторанах национальной кухни, основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного и животного сырья Уметь: изучать, анализировать, систематизировать научно-техническую информацию в области производства продуктов питания в ресторанах национальной кухни из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий Владеть: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку, анализ информации 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: методы оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания в ресторанах национальной кухни Уметь: проводить исследования по определенной методике, обрабатывать и анализировать результаты экспериментов, делать выводы Владеть: способностью проводить исследования по заданной методике органолептических, физико-химических показателей качества сырья, полуфабрикатов, различных блюд в ресторанах национальной кухни и анализировать результаты экспериментов	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 5 зачетных единиц (180 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов		
	7 семестр	8 семестр	всего
Общая трудоёмкость	108	72	180
Контактная работа:	53,25	22,25	75,5
Лекции (Л)	18	8	26
Лабораторные работы (ЛР)	34	14	48
Консультации	1		1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25	0,5
Самостоятельная работа: <i>-самостоятельное изучение разделов (напитки в ресторанах национальной кухни, составление меню, виды</i>	54,75	49,75	104,5

Вид работы	Трудоемкость, академических часов		
	7 семестр	8 семестр	всего
<i>и оформление меню, составление винной карты, составление коктейльной карты бара);</i>	-	10	10
<i>- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий);</i>	17,75	10	27,75
<i>- подготовка к лабораторным занятиям;</i>	17	10	27
<i>- подготовка к рубежному контролю и т.п.)</i>	20	19,75	39,75
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	экзамен	зачет	

Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Особенности ресторанов с национальной кухней	12	4	-	-	8
2	Организационная структура управления ресторанами национальной кухни	19	4	-	-	15
3	Подача кулинарной продукции в ресторанах национальной кухни	44	6	-	18	20
4	Напитки в ресторанах национальной кухни. Винная карта ресторана	33	4	-	16	13
	Итого:	108	18	-	34	56

Разделы дисциплины, изучаемые в 8 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
5	Организация банкетов и приемов	12	2	-	-	10
6	Технология приготовления различных блюд в ресторанах национальной кухни: русской, украинской, казахской, грузинской, украинской, эстонской	23	2	-	6	15
7	Технология приготовления различных блюд в ресторанах национальной кухни: белорусской, молдавской, армянской, азербайджанской, узбекской, киргизской, таджикской, индийской	37	4	-	8	25
	Итого:	72	8	-	14	50
	Всего:	180	26	-	48	106

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел №1 Особенности ресторанов с национальной кухней *История возникновения ресторанов национальной кухни. Понятие об этической культуре сервиса в ресторанах*

национальной кухни. Социально-экономические, санитарно-технические и технологические особенности современного ресторанного сервиса в России.

Раздел №2 Организационная структура управления ресторанами национальной кухни
Управление ресторанами национальной кухни. Управляющее звено в ресторанах национальной кухни. Характеристики и функции основных категории обслуживающего персонала. Методы организации труда в ресторанах национальной кухни.

Раздел № 3 Подача кулинарной продукции в ресторанах национальной кухни
Классификация столовых приборов. Получение и подготовка столовой посуды, приборов к обслуживанию. Общие принципы оформления блюд. Основные правила, способы подачи закусок, блюд, напитков в ресторанах национальной кухни. Применение столовой посуды при сервировке и подаче различных блюд.

Раздел № 4 Напитки в ресторанах национальной кухни. Винная карта ресторана
Напитки в ресторанах национальной кухни. Составление меню. Виды и оформление меню. Составление винной карты.

Раздел № 5 Организация банкетов и приемов
Подготовка технологического и сервисного оборудования для проведения банкетов. Виды банкетов. Условия организации банкетов. Комбинированные приемы и банкеты в ресторанах национальной кухни.

Раздел № 6 Технология приготовления различных блюд в ресторанах национальной кухни: русской, украинской, казахской, грузинской, украинской, эстонской
Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология блюд и гарниров из овощей и грибов. Технология блюд из рыбы. Технология блюд из мяса и мясопродуктов. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда, изделия из теста.

Раздел № 7 Технология приготовления различных блюд в ресторанах национальной кухни: белорусской, молдавской, армянской, азербайджанской, узбекской, киргизской, таджикской, индийской
Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология блюд и гарниров из овощей и грибов. Технология блюд из рыбы. Блюда из мяса и мясопродуктов. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда, изделия из теста.

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	3	Исследование влияния тепловой обработки на свойства мяса и мясных продуктов	8
2	3	Исследование процессов приготовления желе из свежих плодов и ягод, желе из цитрусовых. Анализ качества приготовленного желе	6
3	3	Приготовление канапе с сыром, с паштетом, с колбасой	4
4	4	Исследование технологии приготовления салата «Загадка востока»	8
5	4	Исследование процесса приготовления сиропов	8
6	6	Анализ и оценка качества приготовленного хачапури (грузинская кухня)	4
7	6	Анализ качества майонеза	2
8	7	Анализ и оценка качества приготовленного овощного рагу (молдавская кухня)	4
9	7	Определение показателей качества пирога (киргизская кухня)	4
		Итого:	48

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>
- 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.—>

5.2 Дополнительная литература

- Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с. - ISBN 978-5-904406-21-9.

- 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>

- Сборник рецептов 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>.

5.3 Периодические издания

- «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

- 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/>.

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

- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com - разработка Научно-издательского центра ИНФРА-М – это коллекция электронных версий книг, журналов, статей и пр., сгруппированных по тематическим и целевым признакам. В ЭБС реализована система поиска и отбора документов с удобной навигацией, созданием закладок, формированием виртуальных «книжных полок», сервисом постраничного копирования, сбором и отображением статистики использования ЭБС, а также другими сервисами, способствующими успешной научной и учебной деятельности.

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

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

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лабораторного практикума предназначена специализированная лаборатория - (ауд. 3105).

Перечень лабораторного оборудования, используемого для проведения лабораторных работ: Электрическая плитка, кастрюли, рефрактометр, рН-метр, лабораторная мельница, сушильный шкаф, ножи, столовые ложки, разделочные доски, весы, центрифуга, микроволновая печь, термостат.

К рабочей программе прилагаются:

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

Дополнения и изменения в рабочей программе учебной дисциплины «Технология и организация сервиса в ресторанах национальной кухни» на 2016 год набора по профилю подготовки (19.03.04.62) Технология продукции и организация общественного питания (бакалавр)

Внесены изменения на 2016 год набора



СВЕРЖДАЮ

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, 2013. - 416 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055&sr=1>

- Кутырев, Г. А. Контроль качества продуктов питания: учебное пособие / Г. А. Кутырев, Сысоева; М-во образ. и науки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИУ, 2015. – 84 с. - ISBN 978-5-7882-1308-8. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=258411.

5.2 Дополнительная литература

- Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская. Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2012. – 230 с. - ISBN 978-5-7782-2156-7. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=228955.

- Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум – М.: Магистр : ИНФРА-М, 2013. – 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>.

- 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. 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>.

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

- Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : лаб. практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 107 с. - ISBN 978-5-91131-899-4

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационно-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


личная подпись

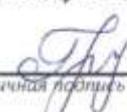
В.П. Попов

расшифровка подписи

дата

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ

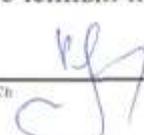

личная подпись

Н.Н. Грицай

расшифровка подписи

дата

Уполномоченный по качеству факультета


личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи