

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

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

Год набора 2017

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 6 от "13" 01 2017г.

Заведующий кафедрой

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры



подпись

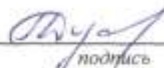
В.П. Попов

расшифровка подписи

Исполнители:

Доцент

должность



подпись

Х.Б. Дусаева

расшифровка подписи

должность

подпись

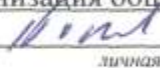
расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код наименование



личная подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки


личная подпись

Н.Н. Грицай

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета


личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

№ регистрации 49743

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: изучение особенностей технологии и организации сервиса в ресторанах национальной кухни, приобретение знаний, необходимых для производственно-технологической, исследовательской деятельности в области производства продукции в ресторанах национальной кухни.

Задачи:

- изучение теоретических и практических основ приготовления блюд в ресторанах национальной кухни;
- знание основных технологических процессов производства продуктов питания из растительного и животного сырья;
- знание принципов и основы организации сервиса в ресторанах национальной кухни;
- умение проводить исследования по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- приобретение навыков проведения исследования по заданной методике и анализа результатов экспериментов;
- приобретение навыков поиска, хранения, обработки, анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

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.24 Пищевая химия, Б.1.Б.25 Технология продукции общественного питания*

Постреквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

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: основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных в области технологии и организации сервиса в ресторанах национальной кухни Уметь: искать, обрабатывать, анализировать 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, навыками осуществлять поиск, хранение, обработку, анализ информации приготовления продукции в ресторанах национальной кухни 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 стандартных методов исследования продуктов питания Уметь: проводить исследования по заданной методике, анализировать результаты экспериментов в области производства продуктов питания в ресторанах национальной кухни Владеть: навыками проведения исследований, анализа экспериментальных данных в области технологии приготовления	ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
продукции в ресторанах национальной кухни	

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: - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий; - подготовка к лабораторным занятиям; - подготовка к рубежному контролю; - выполнение индивидуального творческого задания ИТЗ)	54,75	49,75	104,5
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	20	4	-	8	8
2	Организационная структура управления ресторанами национальной кухни	19	4	-	-	15
3	Подача кулинарной продукции в ресторанах национальной кухни	69	10	-	26	33
	Итого:	108	18	-	34	56

Разделы дисциплины, изучаемые в 8 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
4	Организация банкетов и приемов	12	2	-	-	10
5	Технология приготовления различных блюд в ресторанах национальной кухни: русской, украинской, казахской, грузинской, украинской, эстонской	23	2	-	6	15
6	Технология приготовления различных блюд в	37	4	-	8	25

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
	ресторанах национальной кухни: итальянской, испанской, белорусской, молдавской, армянской, азербайджанской, узбекской, киргизской, таджикской, индийской					
	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. Особенности ресторанов национальной кухни. Основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных в области технологии и организации сервиса в ресторанах национальной кухни.*

Раздел № 2 Организационная структура управления ресторанами национальной кухни *Основные тенденции развития ресторанов национальной кухни. Основные условия позиционирования национальной кухни. Основные направления в организации сервиса ресторана национальной кухни. Управление ресторанами национальной кухни. Правила оказания услуг, предоставляемые клиентам в ресторанах национальной кухни. Функции основных категории обслуживающего персонала. Основные методы организации труда в ресторанах национальной кухни.*

Раздел № 3 Подача кулинарной продукции в ресторанах национальной кухни *Классификация столовых приборов. Основные требования, предъявляемые к сервировке стола. Основные критерии выбора столовой посуды и приборов. Основные характеристики при выборе столовых приборов. Общие принципы оформления блюд. Основные правила, способы подачи закусок, блюд, напитков в ресторанах национальной кухни. Применение столовой посуды при сервировке и подаче различных блюд. Напитки в ресторанах национальной кухни. Особенности составления меню. Виды и оформление меню. Составление винной карты. Основы стандартных методов исследования продуктов питания.*

Раздел № 4 Организация банкетов и приемов *Основные направления развития современных технологий обслуживания в ресторанах национальной кухни. Подготовка технологического и сервисного оборудования для проведения банкетов. Основные виды банкетов. Условия организации банкетов. Комбинированные приемы и банкеты в ресторанах национальной кухни. Основные требования к обслуживанию иностранных туристов. Организация обслуживания иностранных туристов в ресторанах национальной кухни.*

Раздел № 5 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 № 6 Технология приготовления различных блюд в ресторанах национальной кухни: итальянской, испанской, 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	1	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	6
3	3	Приготовление канапе	4
4	3	Исследование технологии приготовления салата «Загадка востока»	8
5	3	Исследование процесса приготовления сиропов	8
6	5	Анализ и оценка качества приготовленных сочников (украинская кухня)	6
7	6	Анализ и оценка качества приготовленной пиццы (итальянская кухня)	2
8	6	Анализ и оценка качества приготовленного овощного рагу (молдавская кухня)	2
9	6	Определение показателей качества пирога (киргизская кухня)	4
		Итого:	48

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под. ред. А. Т. Васюковой. – Электрон. текстовые данные. - М.: Изд-во «Дашков и К^о», 2017. – 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-7 – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452663>

- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под. ред. А. Т. Васюковой. – Электрон. текстовые данные. - М.: Изд-во «Дашков и К^о», 2017. – 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>.

- Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / под ред. А.Т. Ратушного. - Электрон. текстовые данные - Изд-во «Дашков и Ко », 2016. – 336 с. - ISBN 978-5-394-02466-5 – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>

5.2 Дополнительная литература

- Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]: учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко. - Электрон. текстовые данные. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. - ISBN 978-5-9776-0369-0. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>.

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

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: / под ред. А.Т. Васюковой. – Электрон. текстовые данные. - М.: Изд-во «Дашков и К^о», 2013. – 212 с. - ISBN 978-5-394-01127-6. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>.

- Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с. - ISBN 978-5-904406-21-9

- Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 208 с. - ISBN 978-5-4377-0011-2.

5.3 Периодические издания

- Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2017.

- Пищевая промышленность: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2017.

- Молочная промышленность: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2017.

- Мясная индустрия: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2017.

5.4 Интернет-ресурсы

- <http://www.pitportal.ru/>- сайт «Общепит в России» содержит статьи, документацию, литературу, рекомендации по технологии и организации производства на предприятиях общественного питания.

- <http://www.restus.ru/> - сайт «Ресторанный бизнес» содержит информацию по организации ресторанного бизнеса.

- <http://www.creative-chef.ru/> - сайт центра ресторанного партнерства "Креатив - шеф" содержит нормативно-техническую, отчетную, технологическую документацию в области общественного питания, представлены комментарии по актуальным вопросам и видео мастер-классы.

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

- Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows.

- Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access).

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории, оснащенные комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (оборудование для презентации MS POWER POINT 2007, компьютер).

Для проведения лабораторных занятий используются специализированные лаборатории кафедры (ауд. 3105, 3215), оснащенные необходимым для выполнения работ оборудованием, посудой и материалами. При освоении дисциплины используется следующее лабораторное оборудование:

- весы электронные лабораторные ACOM JW-300 ГР;
- рефрактометр ИРФ-454 Б2М;
- термостат ТС-1/80 СПУ;
- весы аналитические Pioneer;
- рН-метр PH50;
- плита электрическая;
- шкаф сушильный с модулем управления LOIP LF TS87B;
- эксикатор.

Для самостоятельной работы обучающихся используется компьютерный класс, оснащенный компьютерной техникой, подключенной к сети «Интернет» (ауд. 3122), и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.

К рабочей программе прилагаются:

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