Минобрнауки России

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

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.В.ДВ.3.2 Технология и организация сервиса в ресторанах общего назначения»

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 2016

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии
наименование кафедры

протокол № 4 от "6" ноября 2015 г.

Заведующий кафедрой
Кафедра пищевой биотехнологии _____ В.П. Попов
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:

Доцент _____ Х.Б. Дусаева
должность *подпись* *расшифровка подписи*

_____ _____ _____
должность *подпись* *расшифровка подписи*

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

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки
_____ Н.Н. Грицай
личная подпись *расшифровка подписи*

Уполномоченный по качеству факультета
_____ Т.М. Крахмалева
личная подпись *расшифровка подписи*

№ регистрации _____

© Дусаева Х.Б., 2016
© ОГУ, 2016

1 Цели и задачи освоения дисциплины

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

Задачи:

- знание истории возникновения ресторанов;
- изучение структуры управления ресторанами общего назначения;
- знание основных технологических процессов производства продуктов питания из растительного и животного сырья, принципов и основы организации сервиса в ресторанах общего назначения;
- умение проводить стандартные испытания 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.25 Пищевая химия, Б.1.Б.26 Технология продукции общественного питания, Б.1.В.ОД.3 Технология продуктов детского питания, Б.1.В.ОД.4 Технология продуктов функционального питания, Б.1.В.ОД.5 Технохимический контроль продуктов специального назначения*

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 общего назначения **Уметь:** искать, обрабатывать, анализировать научно-техническую информацию в области производства продуктов общественного питания 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 общего назначения 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 общественного питания **Уметь:** проводить исследования по заданной методике, анализировать результаты экспериментов в области производства	ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
продуктов в ресторанах общего назначения **Владеть:** навыками проведения исследований, анализа экспериментальных данных в области технологии приготовления продукции в ресторанах общего назначения	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: *- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;* *- подготовка к лабораторным занятиям;* *- подготовка к рубежному контролю;* *- выполнение индивидуального творческого задания)*	**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	Характеристика ресторанов общего назначения	8	2	-	-	6
2	Структура управления ресторанами общего назначения	9	4	-	-	5
3	Помещения для обслуживания посетителей	19	4	-	-	15
4	Подготовка к обслуживанию и сервировка столов в ресторанах общего назначения	42	4	-	14	24
5	Подача кулинарной продукции в ресторанах общего назначения	30	4	-	20	6
	Итого:	108	18	-	34	56

Разделы дисциплины, изучаемые в 8 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
6	Меню ресторанов общего назначения	12	2	-	-	10

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
7	Организация банкетов и приемов в ресторанах общего назначения	17	2	-	-	15
8	Технология продуктов питания в ресторанах общего назначения	43	4	-	14	25
	Итого:	72	8	-	14	50
	Всего:	180	26	-	48	106

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел № 1 Характеристика ресторанов общего назначения *История ресторанов общего назначения. Классификация ресторанов общего назначения. Основные функции ресторанов общего назначения. Основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных в области технологии и организации сервиса в ресторанах общего назначения***.**

Раздел № 2 Структура управления ресторанами общего назначения *Управление ресторанами общего назначения. Управляющее звено. Характеристика, основные функции категории обслуживающего персонала в ресторанах общего назначения. Основные методы организации труда.*

Раздел № 3 Помещения для обслуживания посетителей *Функциональные зоны. Входная зона. Торговые залы. Бары и буфеты в ресторанах. Сервизная. Административные и бытовые помещения***.**

Раздел № 4 Подготовка к обслуживанию и сервировка столов в ресторанах общего назначения *Получение и подготовка столовой посуды, приборов к обслуживанию. Общие правила сервировки столов в ресторанах общего назначения. Предварительная сервировка. Сервировка в стиле фристайл (авторский стиль). Прием и оформление заказов. Выполнение заказа. Контрольно-кассовые машины и системы, используемые в ресторанах общего назначения*

Раздел № 5 Подача кулинарной продукции в ресторанах общего назначения *Основные способы подачи закусок, блюд, напитков в ресторанах общего назначения. Порционная подача блюд. Подача блюд в стол. Подача блюд в обнос. Подача блюд с предварительным порционированием на подсобном столике. Комбинированный способ подачи блюд. Основы стандартных методов исследования продуктов общественного питания.*

Раздел № 6 Меню ресторанов общего назначения *Составление меню. Виды и оформление меню. Составление винной карты. Составление коктейльной карты бара.*

Раздел № 7 Организация банкетов и приемов в ресторанах общего назначения *Подготовка технологического и сервисного оборудования для банкетов. Основные виды банкетов в ресторанах общего назначения. Основные условия организации банкетов. Комбинированные приемы и банкеты в ресторанах общего назначения.*

Раздел № 8 Технология продуктов питания в ресторанах общего назначения *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.*

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	4	Исследование технологии приготовления полуфабрикатов на основе овощей	6
2	4	Исследование способов тепловой обработки	8
3	5	Исследование свойств крахмала	6
4	5	Определение органолептических, физико-химических показателей	8

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
		пива	
5	5	Анализ качества майонеза	6
6	8	Исследование технологии продуктов общественного питания	14
		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 для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под. ред. А. Т. Васюковой. – Электрон. текстовые данные. - М.: Изд-во «Дашков и К°», 2015. – 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=512131.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - Электрон. текстовые данные. - 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

- 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

- Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]:/Н.И. Ковалев, М.И. Куткина, В. А. Кравцова; под редакции М. А. Николаевой. – М.:Деловая литература, 2008. – 480 с. – ISBN 978-5-93211-044-7.

- 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. - Электрон. текстовые данные. - 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 [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.

- 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. - Прил.: с. 230-232. - ISBN 978-5-904406-21-9.

5.3 Периодические издания

- Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2016.

- Пищевая промышленность: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2016.

- Молочная промышленность: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2016.

- Мясная индустрия: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2016.

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

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

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 (3105, 3212, 3215), 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;
- шкаф сушильный с модулем управления LOIP LF TS87B;
- pH-метр PH50;
- электрическая плита;
- 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.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

«Б.1.В.ДВ.3.2 Технология и организация сервиса в ресторанах общего назначения»

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

Направленность: *Общий профиль*

Год набора 2016

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2019/2020 учебный год рассмотрены и утверждены на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии
наименование кафедры

протокол № 10 от "1" 06 2019 г.

Заведующий кафедрой
Кафедра пищевой биотехнологии _____ В.П. Попов
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ
_____ Н.Н. Грицай _____
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

Уполномоченный по качеству факультета (института)
_____ Т.М. Крахмалева _____
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

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 для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под. ред. А. Т. Васюковой. – Электрон. текстовые данные. - М.: Изд-во «Дашков и К°», 2017. – 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=512131.

- Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под. ред. А. Т. Васюковой. – Электрон. текстовые данные. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=513905.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - Электрон. текстовые данные. - М.: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К°", 2018. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01127-6. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315

- 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. – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=504888.

- Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]:/Н.И. Ковалев, М.И. Куткина, В. А. Кравцова; под редакции М. А. Николаевой. – М.:Деловая литература, 2008. – 480 с. – ISBN 978-5-93211-044-7.

- 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.

- 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. - Электрон. текстовые данные. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=494735

- 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. - Прил.: с. 230-232. - ISBN 978-5-904406-21-9.

- 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.

5.3 Периодические издания

- Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2018.

- Достижения науки и техники АПК: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2018.

- Молочная промышленность: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2018.

- Мясная индустрия: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2018.

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).