Минобрнауки России

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

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.В.ДВ.5.2 Технология и организация сервиса в ресторанах специального 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

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 основных требований, предъявляемых к сырья, технологии и организации сервиса в ресторанах специального питания, приобретение знаний, необходимых для производственно-технологической и исследовательской деятельности в области производства продуктов в ресторанах специального питания.

Задачи:

- изучение особенностей технологии и организации сервиса в ресторанах специального питания;
- умение ориентироваться в сущности технологических процессов производства продуктов специального питания;
- знание основных технологических процессов производства продуктов питания из растительного и животного сырья, принципов и основы организации сервиса в ресторанах специального питания;
- умение проводить стандартные испытания по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- 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.9 Социокультурная коммуникация, Б.1.Б.20 Введение в специальность*

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 специального питания **Уметь:** искать, обрабатывать, анализировать научно-техническую информацию в области производства продуктов специального 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 специального питания 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 специального питания **Уметь:** проводить исследования по заданной методике, анализировать результаты экспериментов в области производства продуктов в ресторанах специального питания **Владеть:** навыками проведения исследований, анализа	ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
экспериментальных данных в области технологии приготовления продукции в ресторанах специального питания	

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 (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;* *- выполнение индивидуального творческого задания)*	**90,75**	**90,75**
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 специального питания	6	2	-	-	4
2	Практика специального питания	14	2	6	-	6
3	Система специального питания	8	2	-	-	6
4	Теоретические аспекты специального питания	10	2	-	-	8
5	Классификация пищевых продуктов специального назначения	18	2	6	-	10
6	Основные требования при производстве продуктов специального питания	21	2	4	-	15
7	Особенности технологии приготовления блюд специального питания	33	2	6	-	25
8	Технология продуктов питания в ресторанах специального питания	34	4	12	-	18
	Итого:	144	18	34	-	92
	Всего:	144	18	34	-	92

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел № 1 Основы специального питания *Исторические аспекты питания. Основные направления государственной политики в области здорового питания. Основы специального питания. Варианты специального питания. Основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных в области технологии и организации сервиса в ресторанах специального питания.*

Раздел № 2 Практика специального питания *Особенности ресторанов специального питания. Практика специального питания. Основные факторы специального питания. Правильный выбор продуктов. Основы стандартных методов исследования продукции специального питания.*

Раздел № 3 Система специального питания *Основные направления научно-технического прогресса в питании. Характеристика технологических процессов производства продуктов специального назначения. Функциональное назначение производственных помещений. Структура производства в ресторанах специального питания. Подбор и расстановка оборудования.*

Раздел № 4 Теоретические аспекты специального питания *Организация, планирование и координация деятельности ресторанов специального питания. Основные принципы специального питания. Внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания в ресторанах специального питания.*

Раздел № 5 Классификация пищевых продуктов специального назначения *Ассортимент выпускаемой продукции специального назначения. Основные правила системы специального питания. Основные проблемы производства продуктов питания специального назначения.*

Раздел № 6 Основные требования при производстве продуктов специального питания *Основные требования, предъявляемые к сырью растительного происхождения. Основные требования, предъявляемые к сырью животного происхождения. Основные требования, предъявляемые к полуфабрикатам. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов.*

Раздел № 7 Особенности технологии приготовления блюд специального питания *Организация и особенности питания беременных и кормящих женщин. Организация и особенности геродиетического питания. Организация и особенности питания детей раннего возраста. Организация и особенности питания дошкольного возраста детей. Организация и особенности питания школьников. Организация и особенности лечебного питания. Организация и особенности питания работников, занятых умственным трудом. Организация и особенности питания спортсменов. Организация и особенности функционального питания. Организация и особенности питания сотрудников, работающих в горячих цехах.*

Раздел № 8 Технология продуктов питания в ресторанах специального питания *Основные виды обработки сырья, используемые при производстве продуктов специального 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, птицы. Холодные блюда и закуски. Кулинарные, кондитерские изделия.*

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	Практика специального питания	6
2	5	Классификация пищевых продуктов специального назначения	6
3	6	Основные требования при производстве продуктов специального питания	4
4	7	Продукты специального назначения	6
5	8	Технология продуктов питания в ресторанах	6
6	8	Экскурсия на предприятие	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 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.

- 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.

- Дусаева, Х.Б Технология продуктов питания для детей [Текст]: лабораторный практикум: учебное пособие для студентов, обучающихся по программе высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организации общественного питания / Х. Б. Дусаева. - Оренбург : Университет, 2014. - 117 с. - ISBN 978-5-4417-0395-6.

- Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Электрон. текстовые данные. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=513905.

5.2 Дополнительная литература

- Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / под ред. В. М. Позняковского. – Электрон. текстовые данные. - 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.

- 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

- Карпова, Г.В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания [Текст]: учебное пособие для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания / Г. В. Карпова, М. А. Студянникова; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : Университет, 2013. Ч. 1. - 2013. - 227 с. Ч. 2. - 2013. - 215 с.

- Богатова, О.В. Материальный баланс при производстве мясных консервов (Технологические расчеты): метод. указания/О.В. Богатова, С.В. Стадникова, Г.М. Топурия. – Оренбург. - ОГУ, 2012. - 35 с.

– 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.

- Касьянов, Г. И. Технология продуктов для детского питания [Текст] / Г. И. Касьянов, В. А. Ломачинский, А. Н. Самсонова. - Ростов-на-Дону : МарТ, 2001. - 256 с. - ISBN 5-241-00065-8

- Богатова, О.В. Определение качества молока: метод. указания к лабораторному практикуму/О.В. Богатова, Н.Г. Догарева. – Оренбург. - ГОУ ОГУ, 2002. - 39 с.

- Ваншин, В. В. Технология кондитерских изделий [Текст]: метод. указания для студентов / В.В. Ваншин, В.М. Вострикова. – Оренбург. - ОГУ, 2012. - 37 с.

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 практических занятий используются специализированные лаборатории кафедры (ауд. 3105, 3215).

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.5.2 Технология и организация сервиса в ресторанах специального питания»

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 2018/2019 учебный год рассмотрены
утверждены на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии
наименование кафедры

протокол № 10 от "29" 02 2018 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 обществе питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; по А. Т. Васюковой. – Электрон. текстовые данные. - М.: Изд-во «Дашков и К°», 2017. – 416 с. 978-5-394-02181-7 – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=512131.

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

- Сажинов, Г.Ю. Технологии и системы контроля качества, применяемые при производст продуктов детского питания / Г.Ю. Сажинов. - Изд.: ДеЛи – 2002 .- 734 с.

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

5.2 Дополнительная литература

- Сборник рецептур 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°», 2018. – 208 c. - ISBN 978-5-394-01127-6. – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=415315.

- 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

- Дусаева, Х.Б Технология продуктов питания для детей [Текст]: лабораторный практикум: учебное пособие для студентов, обучающихся по программе высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организации общественного питания / Х. Б. Дусаева. - Оренбург : Университет, 2014. - 117 с. - ISBN 978-5-4417-0395-6.

- Богатова, О.В. Материальный баланс при производстве мясных консервов (Технологические расчеты): метод. указания/О.В. Богатова, С.В. Стадникова, Г.М. Топурия. – Оренбург. - ОГУ, 2012. - 35 с.

- Карпова, Г.В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания [Текст]: учебное пособие для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания / Г. В. Карпова, М. А. Студянникова; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : Университет, 2013. Ч. 1. - 2013. - 227 с. Ч. 2. - 2013. – 215 с.

- Ваншин, В. В. Технология мучных кондитерских изделий [Текст]: метод. указания для студентов / В.В. Ваншин, В.М. Вострикова. – Оренбург. - ОГУ, 2012. - 37 с.

– 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.

- Касьянов, Г. И. Технология продуктов для детского питания [Текст] / Г. И. Касьянов, В. А. Ломачинский, А. Н. Самсонова. - Ростов-на-Дону : МарТ, 2001. - 256 с. - ISBN 5-241-00065-8.

5.3 Периодические издания

- Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2017-2018.

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

- Молочная промышленность: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2017-2018.

- Мясная индустрия: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2017-2018.

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).