

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

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

Заочная

Год набора 2018

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

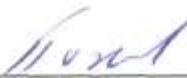
наименование кафедры

протокол № 6 от "18" 01 2018г.

Заведующий кафедрой

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры


подпись

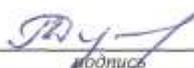
В.П. Попов

расшифровка подписи

Исполнители:

Доцент

должность


подпись

Х.Б. Дусаева

расшифровка подписи

должность

подпись

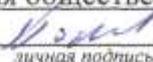
расшифровка подписи

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 _____

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: изучение технологий и организации сервиса в ресторанах раздельного питания, приобретение знаний, необходимых для производственно-технологической, исследовательской деятельности в области производства продуктов в ресторанах раздельного питания.

Задачи:

- изучение особенностей технологии и организации сервиса в ресторанах раздельного 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;
- 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.9 Социокультурная коммуникация, Б.1.Б.19 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
<p>Знать: основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных в области технологии и организации сервиса в ресторанах раздельного питания</p> <p>Уметь: искать, обрабатывать, анализировать научно-техническую информацию в области производства продуктов в ресторанах раздельного питания из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Владеть: способностью, навыками осуществлять поиск, хранение, обработку, анализ информации приготовления продукции в ресторанах раздельного питания из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	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
<p>Знать: основы стандартных методов исследования продукции общественного питания</p> <p>Уметь: проводить исследования по заданной методике,</p>	ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
анализировать результаты экспериментов в области производства продуктов в ресторанах раздельного питания Владеть: навыками проведения исследований, анализа экспериментальных данных в области технологии приготовления продукции в ресторанах раздельного питания	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:	17,5	17,5
Лекции (Л)	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	10	10
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,5	0,5
Самостоятельная работа: - выполнение контрольной работы (КонтрР); - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий); - подготовка к лабораторным занятиям)	126,5 +	126,5
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	10	2	-	-	8
2	Практика раздельного питания	12	-	-	-	12
3	Теоретические аспекты раздельного питания	22	-	-	-	22
4	Основные группы продуктов в системе раздельного питания	22	-	-	2	20
5	Особенности технологии приготовления блюд	39	2	-	2	35
6	Технология продуктов питания в ресторанах раздельного питания	39	2	-	6	31
	Итого:	144	6	-	10	128
	Всего:	144	6	-	10	128

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел № 1 Основы раздельного питания *Основы раздельного питания. Варианты раздельного питания. Представления о совместимых и несовместимых продуктах питания. Основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных в области технологии и организации сервиса в ресторанах раздельного питания.*

Раздел № 2 Практика раздельного питания Основные принципы раздельного питания. Основные факторы раздельного питания. Правильный выбор продуктов питания. Практика раздельного питания. Основы стандартных методов исследования продукции общественного питания.

Раздел № 3 Теоретические аспекты раздельного питания Разделение белков и углеводов. Переваривание углеводов. Переваривание белков. Сохранение кислотно-щелочного равновесия.

Раздел № 4 Основные группы продуктов в системе раздельного питания Значение пищевых продуктов при раздельном питании. Основные правила системы раздельного питания. Нейтральная группа продуктов. Белковая группа продуктов. Углеводная группа продуктов. Разделительный план. Разделительная схема в раздельном питании.

Раздел № 5 Особенности технологии приготовления блюд 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 № 6 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. Технохимический и микробиологический контроль производства продуктов раздельного питания.

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	4	Исследование влияния термической обработки овощей на содержание аскорбиновой кислоты	2
2	5	Исследование общих катехинов, Р-активных веществ	2
3	6	Исследование и анализ блюд и гарниров из овощей	6
		Итого:	10

4.4 Контрольная работа (5 семестр)

Примерные темы контрольных работ:

- Значение пищевых продуктов при раздельном питании.
- Основные сведения о совместимых и несовместимых продуктах питания.
- Разделительная схема в раздельном питании.
- Особенности технологии приготовления блюд в ресторанах раздельного питания.
- Технохимический и микробиологический контроль производства продуктов питания.
- Приготовление блюд из творога, молока в ресторанах раздельного питания.
- Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов при раздельном питании.

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^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>.
- 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>.
- 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. Студяникова; 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.

5.2 Дополнительная литература

- Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]: учебник / С.А. Быстров. – Электрон. текстовые данные.- М. : ИНФРА-М, 2018. - 536 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927093>.
- Лечебное питание. Раздельное питание [Электронный ресурс]/ сост. С.П. Кашин. – Электрон. текстовые данные. - Москва : Издательство «Рипол-Классик», 2014. - 64 с. - ISBN 978-5-386-07147-9. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=240048>.
- Дусаева, Х.Б. Технология продуктов питания для детей: лабораторный практикум: учебное пособие/Х.Б. Дусаева. – Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2014. – 117 с. – ISBN 978-5-4417-0395-6.
- Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / под ред. В. М. Поздняковского. – 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>.
- Кутырев, Г. А. Контроль качества продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г. А. Кутырев, Е. в. Сысоева. - Электрон. текстовые данные. - М-во образ. и науки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2012. – 84 с. - ISBN 978-5-7882-1308-8. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=258411.
- Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]:/Н.И. Ковалев, М.И. Куткина, В. А. Кравцова; под редакцией М. А. Николаевой. – М.:Деловая литература, 2008. – 480 с. – ISBN 978-5-93211-044-7.
- Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстройительства [Текст]: учебное пособие для вузов /Л.В. Голубева и [др]. – СПб: ГИОРД, 2006. – 288 с. – ISBN 5-98879-034-5.

5.3 Периодические издания

- Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: 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).

К рабочей программе прилагаются:

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