Минобрнауки России

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

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.В.Э.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)

Технология производства продукции общественного питания и ресторанный сервис
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Год набора 2023

Рабочая программа дисциплины «*Б1.Д.В.Э.5.2 Технология и организация сервиса в ресторанах специального питания*» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии
наименование кафедры

протокол № 6 от "7" февраля 2023г.

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 формирования фонда и научной обработки документов
_____ Н.Н. Бигалиева
личная подпись *расшифровка подписи*

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

№ регистрации _____

© Дусаева Х. Б., 2023
© ОГУ, 2023

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цели освоения дисциплины: изучение основных требований, предъявляемых к сырью, 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;
- знание приоритетов в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием в ресторанах специального питания;
- знание основных факторов, влияющие на процессы обслуживания потребителей.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.20 Введение в специальность, Б1.Д.Б.21 Процессы и аппараты пищевых производств, Б1.Д.Б.22 Пищевая микробиология, Б1.Д.Б.23 Пищевая химия*

Постреквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ПК*-6 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК*-6-В-1 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия ПК*-6-В-2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК*-6-В-3 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной	**Знать:** - управление материальными ресурсами, планирование и организацию деятельности персонала в ресторанах специального питания; - основные требования Законодательной и нормативной базы в ресторанах специального питания; - основные приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием в ресторанах специального питания

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
	деятельности	**Уметь:** - управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала в ресторанах специального питания; - выполнять основные требования Законодательной и нормативной базы в ресторанах специального питания; - устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием в ресторанах специального питания **Владеть:** - способностью управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала в ресторанах специального питания; - способностью выполнять основные требования Законодательной и нормативной базы в ресторанах специального питания; - способностью устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием в ресторанах специального питания
ПК*-7 Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ПК*-7-В-1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания ПК*-7-В-2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	**Знать:** - организацию процессов индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания в ресторанах специального питания; - планирование, формирование производственных заданий; - организацию работы трудовых коллективов в ресторанах специального питания **Уметь:** - проводить организационную диагностику, проектировать процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания в ресторанах специального питания; - планировать и формировать производственные задания,

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		координировать организацию работы трудовых коллективов в ресторанах специального питания **Владеть:** - способностью проводить организационную диагностику, проектировать процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания в ресторанах специального питания; -способностью планировать и формировать производственные задания, координировать организацию работы трудовых коллективов в ресторанах специального питания
ПК*-9 Планирует процессы обслуживания потребителей	ПК*-9-В-1 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей ПК*-9-В-2 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах ПК*-9-В-3 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	**Знать:** - основные факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей в ресторанах специального питания; - потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах в ресторанах специального питания; - предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания в ресторанах специального питания **Уметь:** - оценивать факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей в ресторанах специального питания; - планировать потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах в ресторанах специального питания; - разрабатывать предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания в ресторанах специального питания **Владеть:** - способностью оценивать факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей в ресторанах специального питания; - способностью планировать

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах в ресторанах специального питания; - способностью разрабатывать предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания в ресторанах специального питания

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	5 семестр	всего
Общая трудоёмкость	**180**	**180**
Контактная работа:	**53,25**	**53,25**
Лекции (Л)	18	18
Лабораторные работы (ЛР)	34	34
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: *- выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ);* *- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;* *- подготовка к лабораторным занятиям;* *- подготовка к рубежному контролю и т.п.)*	**126,75**	**126,75**
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	12	2	-	-	10
2	Практика специального питания	28	2	-	6	20
3	Система специального питания	24	4	-	-	20
4	Основные требования при производстве продуктов специального питания	44	4	-	10	30
5	Особенности технологии приготовления блюд специального питания	72	6	-	18	48
	Итого:	180	18	-	34	128

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
	Всего:	180	18	-	34	128

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.*

Раздел № 2 Практика специального питания *Особенности ресторанов специального питания. Основные принципы специального питания. Практика специального питания. Правильный выбор продуктов. Основные требования Законодательной и нормативной базы. Предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания в ресторане.*

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. Внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания в ресторанах специального питания.*

Раздел № 4 Основные требования при производстве продуктов специального питания *Ассортимент выпускаемой продукции специального назначения. 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. Основные проблемы производства продуктов питания специального назначения*

Раздел № 5 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.*

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	2	Исследование технологии производства соков с мякотью	6
2	4	Исследование влияния бланширования на показатели качества сырья растительного сырья	6
3	4	Анализ качества круп, используемых при производстве продуктов специального назначения	4
4	5	Исследование качества приготовленного печенья	6
5	5	Исследование основ производства напитков специального назначения	6
6	5	Исследование и анализ продукта специального назначения	6
		Итого:	34

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Слезко, Е. И. Современные формы обслуживания: учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. - Брянск: Брянский ГАУ, 2022. - 44 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/305078

- Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания [Электронный ресурс]: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. – Электрон. текстовые данные. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. – 424 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621215.

- Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания: учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. - Персиановский: Донской ГАУ, 2019. - 184 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/133423

- Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания): учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина, В. В. Чернышков, А. С. Венецианский, Е. А. Кузнецова. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2018. - 76 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.- Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/112367

- Гаврилова, Н. Б. Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания: учебное пособие / Н. Б. Гаврилова, С. А. Коновалов. - Омск: Омский ГАУ, 2018. - 194 с. - ISBN 978-5-89764-728-6. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — — Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/111403

5.2 Дополнительная литература

- Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова; под редакцией Н. С. Родионовой. - 2-е изд., перераб. и доп. - Воронеж: ВГУИТ, 2021. - 119 с. - ISBN 978-5-00032-532-2. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. -Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/254456

- Габдукаева, Л. З. Технология продуктов лечебно-профилактического питания: учебное пособие / Л. З. Габдукаева, Л. З. Китаевская. - Казань: КНИТУ, 2019. - 208 с. - ISBN 978-5-7882-2659-0. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/196071

- Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья: учебное пособие / О. В. Перфилова, В. Ф. Винницкая, В. А. Бабушкин, С. И. Данилин. -Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2017. - 117 с. - ISBN 978-5-94664-346-7. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/157789

- 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.

– 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.

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

- 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

- Шелтон - система питания [Текст] / под ред. И. Пирогова. - М.: Эксмо-Пресс, 2001. – 288 с. - ISBN 5-04-007378-X.

5.3 Периодические издания

- Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: журнал. - М.: Агентство "Роспечать".
- Пищевая промышленность»: журнал. - М.: Агентство "Роспечать".
- Молочная промышленность: журнал. - М.: Агентство "Роспечать".
- Мясная индустрия: журнал. - М.: Агентство "Роспечать".

5.4 Интернет-ресурсы

- http://www.cntd.ru/ - Официальный сайт сети центров нормативно-технической документации «ТехЭксперт». Интернет-ресурс, позволяющая, работать с СанПиН, ГОСТ и другой нормативной документацией методов исследования свойств сырья.
- 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» рабочих программ учебных дисциплин

- Операционная система РЕД ОС.
- Пакет офисных приложений LibreOffice.
- Программная система для организации видео-конференц-связи Webinar.ru.
- КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: электронное периодическое издание справочная правовая система. / Разработчик ЗАО «Консультант Плюс», [1992–2023]. – Режим доступа к системе в сети ОГУ для установки системы: \\fileserver1\!CONSULT\cons.exe
- Автоматизированная интерактивная система сетевого тестирования - АИССТ (зарегистрирована в РОСПАТЕНТ, Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2011610456, правообладатель – Оренбургский государственный университет), режим доступа - http://aist.osu.ru.

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используются учебные аудитории кафедры, оснащенные необходимым для выполнения работ оборудованием, посудой и материалами. При освоении дисциплины используется следующее лабораторное оборудование:

- весы электронные лабораторные;
- рефрактометр;
- термостат;

- весы;
- шкаф сушильный;
- эксикатор;
- термометр;
- центрифуга;
- ареометр;
- пикнометр;
- плита электрическая.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет", и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.