**На правах рукописи**

Минобрнауки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

**«Оренбургский государственный университет»**

Кафедра пищевой биотехнологии

Методические указания для обучающихся по освоению 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

*Заочная*

Год набора 2024

Составитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дусаева Х.Б.

Методические указания рассмотрены и одобрены на заседании кафедры пищевой биотехнологии протокол № 7 от 19.02. 2024 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Попов В. П.

Методические указания являются приложением к рабочей программе по дисциплине Технология и организация сервиса в ресторанах специального питания, зарегистрированной в ЦИТ под учетным номером

|  |
| --- |
|  |
|  |

**1 Методические рекомендации по изучению дисциплины**

Цель методических рекомендаций – обеспечение студенту оптимальной организации процесса изучения дисциплины, а также выполнения различных форм аудиторной и внеаудиторной работы.

Студентам необходимо ознакомиться с содержанием рабочей программы дисциплины (РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимся в библиотеке ВУЗа, с графиком консультаций преподавателей кафедры.

**2 Методические рекомендации при подготовке к лекциям**

Основными видами аудиторной работы студентов являются лекции и лабораторные занятия. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации на занятие и указания на самостоятельную работу. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в изучении проблем.

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. Именно поэтому контроль над систематической работой студентов всегда находится в центре внимания кафедры.

Студентам необходимо:

* перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;
* перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале опять не удалось, нужно обратиться к преподавателю (по графику его консультаций) или на лабораторных занятиях.

Информация для изучения первого раздела «Основы специального питания» содержится в следующих источниках:

- 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>

- 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>

Информация для изучения второго раздела «Практика специального питания» содержится в следующих источниках:

- 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>

Информация для изучения третьего раздела «Система специального питания» содержится в следующих источниках:

- Продукты питания функционального назначения: учебное пособие / составитель О. Г. Комкова. - Персиановский: Донской ГАУ, 2020. - 142 с. - Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система. - Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/148561>

- 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>

- 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>

Информация для изучения четвертого раздела «Основные требования при производстве продуктов специального питания» содержится в следующих источниках:

- 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>

- 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>

- 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.

Информация для изучения пятого раздела «Особенности технологии приготовления блюд специального питания» содержится в следующих источниках:

- 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>

- 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>

- 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>

- 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>

**3 Методические указания при подготовке к лабораторным работам**

Лекция закладывает основы знаний по предмету в обобщенной форме, а лабораторные занятия направлены на расширение и детализацию этих знаний, на выработку и закрепление навыков профессиональной деятельности. Подготовка к лабораторным занятиям предполагает предварительную самостоятельную работу студентов в соответствии с методическими разработками по каждой запланированной теме. Лабораторные занятия позволяют интегрировать теоретические знания и формировать практические умения и навыки студентов в процессе учебной деятельности.

**Цели занятий** по дисциплине «Технология и организация сервиса в ресторанах специального питания»:

- закрепление теоретического материала путем систематического контроля за

самостоятельной работой студентов;

- формирование умений использования теоретических знаний в процессе

выполнения заданий;

- развитие аналитического мышления путем обобщения результатов работ;

- формирование навыков оформления результатов лабораторных занятий в виде

таблиц, графиков, выводов.

**Структура лабораторной работы**

- Объявление темы, цели и задач занятия.

- Проверка теоретической подготовки студентов к занятию.

- Выполнение заданий.

- Подведение итогов занятия (формулирование выводов).

- Конспектирование теоретической части работы и полученных результатов.

- Защита работы преподавателю дисциплины.

В начале занятия называется его тема, цель и этапы проведения.

По теме занятия проводится беседа, что необходимо для осознанного выполнения лабораторной работы (по контрольным вопросам).

Отчет по лабораторным занятиям предназначен для выполнения работ по дисциплине «Технология и организация сервиса в ресторанах специального питания».

Записи в отчете должны вестись по следующей схеме:

1 Тема занятия.

2 Номер лабораторного занятия (задания).

3 Цель и задачи лабораторного занятия (задания).

4 Конспект теоретической части лабораторного занятия.

5 Результаты выполнения в предусмотренной методическими указаниями форме (расчеты, таблица, рисунок и т.д.)

6 Выводы в соответствии с целью и задачами.

В процессе защиты работы выявляется информационная компетентность в соответствии с заданием, затем преподавателем дается комплексная оценка деятельности студента. Для выполнения лабораторных работ используются следующие источники:

- 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.

- «Технология и организация сервиса в ресторанах специального питания»: методические указания к лабораторному практикуму / Х.Б. Дусаева (на правах рукописи): кафедра пищевой биотехнологии, протокол № 7 от 19.02.2024 г.

**4 Методические указания по самостоятельной работе**

Самостоятельная работа выполняет ряд функций, среди которых особенно выделяются:

- развивающая (повышение культуры умственного труда, приобщение к творческим видам деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов);

- ориентирующая и стимулирующая (процессу обучения придается ускорение и мотивация);

- информационно-обучающая (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях).

**Основной целью самостоятельной работы студентов** (СРС) является освоение фундаментальных знаний, развитие ответственности и организованности, умений самостоятельно работать с учебным материалом и приобретение навыков поиска и реферирования доступной научной информации в области технологии и организации сервиса в ресторанах специального питания.

Основной формой СРС по дисциплине «Технология и организация сервиса в ресторанах специального питания» является работа с лекционным материалом: проработка конспекта лекций, работа на чистых страницах конспекта с терминами, дополнение конспекта материалами из рекомендованного списка литературы. При самостоятельной работе особое внимание следует уделить следующим темам: Особенности технологии приготовления блюд специального питания. Технология продуктов питания в ресторанах специального питания.

СРС оценивается на занятии путем устного опроса. Для самостоятельной работы используется основная и дополнительная литература из РПД.

**5 Методические указания по выполнению различных форм самостоятельных (творческих) заданий**

Каждый студент выполняет индивидуальное творческое задание. Примерные темы индивидуального творческого задания:

- Провести маркетинговое исследование обеспеченности розничной сети г. Оренбурга продуктами функционального питания. Охарактеризовать продукты функционального питания.

- Провести маркетинговое исследование обеспеченности розничной сети г. Оренбурга продуктами геродиетического питания. Охарактеризовать продукты геродиетического питания.

- Составьте принципиально-технологическую схему приготовления второго блюда в ресторане специального питания.

- Подобрать оборудование, используемое в ресторане при приготовлении блюда специального назначения. Основная цель каждого оборудования, используемого при приготовлении блюда специального назначения.

- Бары, буфеты в ресторане специального питания. Оборудования, инвентарь барной

стойки.

- Организация работы сервизной. Оборудование, инвентарь сервизной.

- Организация сервиса ресторана специального питания. Особенности ресторана специального питания.

- Первые, вторые блюда для работающих в горячих цехах.

- Первые, вторые блюда для геродиетического питания.

- Первые, вторые блюда для лечебно-профилактического питания.

- Особенности питания спортсменов.

Структура индивидуального задания:

- содержание;

- введение;

- основная часть;

- заключение;

- список использованной литературы.

В основной части индивидуального творческого задания должны быть описаны:

- основные понятия, положения, в зависимости от темы;

- основные виды сырья, схема, характеристика, классификация, оборудование, и т.д. в зависимости от темы задания.

Для выполнения индивидуального творческого задания используются основные и дополнительные литературные источники, периодические издания, интернет-ресурсы, указанные в РПД.

**6 Методические указания при подготовке к собеседованию**

Готовиться необходимо последовательно, с учетом контрольных вопросов, разработанных ведущим преподавателем кафедры. Сначала следует определить место каждого контрольного вопроса в соответствующем разделе темы учебной программы, а затем внимательно прочитать и осмыслить рекомендованные научные работы, соответствующие разделы рекомендованных учебников. При этом полезно делать хотя бы самые краткие выписки и заметки. Работу над темой можно считать завершенной, если вы сможете ответить на все контрольные вопросы и дать определение понятий по изучаемой теме. Для обеспечения полноты ответа на контрольные вопросы и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно перед собеседованием за счет обращения не к литературе, а к своим записям. При подготовке необходимо выявлять наиболее сложные, дискуссионные вопросы, с тем, чтобы обсудить их с преподавателем на обзорных лекциях и консультациях.

Результат по сдаче собеседования объявляется студентам, вносится в журнал. При получении неудовлетворительной оценки повторная сдача осуществляется в другие дни, установленные преподавателем. Положительные оценки выставляются, если студент усвоил учебный материал, исчерпывающе, логически, грамотно изложив его, показал знания специальной литературы, не допускал существенных неточностей.

**7 Методические указания при подготовке к экзамену**

Изучение дисциплины завершается экзаменом. Экзамен по дисциплине ТиОСвРСП представляет собой итоговое испытание по профессионально-ориентированным проблемам, устанавливающее соответствие подготовленности студентов требованиям федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС). В ходе экзамена проверяется способность обучающегося к выполнению профессиональных задач, определенных квалификационными требованиями. Экзамен проводится с целью проверки уровня и качества общепрофессиональной и специальной подготовки студентов и позволяет выявить и оценить теоретическую подготовку студента для решения профессиональных задач, готовность к основным видам профессиональной деятельности.

Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых в процессе обучения. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине.

За 3-4 дня нужно систематизировать уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студентов познакомят с основными требованиями, ответят на возникшие у них вопросы. Поэтому посещение консультаций обязательно.

Требования к организации подготовки к экзаменам те же, что и при занятиях в течение семестра, но соблюдаться они должны более строго. При подготовке к экзаменам у студента должен быть хороший учебник или конспект литературы, прочитанной по указанию преподавателя в течение семестра. Здесь можно эффективно использовать листы опорных сигналов.

Вначале следует просмотреть весь материал по сдаваемой дисциплине, отметить для себя трудные вопросы. Обязательно в них разобраться. В заключение еще раз целесообразно повторить основные положения, используя при этом листы опорных сигналов.

 Правила подготовки к экзамену:

* необходимо сразу сориентироваться во всем материале и обязательно расположить весь материал согласно экзаменационным вопросам;
* сама подготовка связана не только с «запоминанием», но и с переосмыслением материала, и даже рассмотрение альтернативных идей.

Основные и дополнительные литературные источники указаны в РПД.