

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.В.Э.3.1 Технология и организация сервиса в ресторанах национальной кухни»

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 2022

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.В.Э.3.1 Технология и организация сервиса в ресторанах национальной кухни» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 6 от "9" сентября 2022г.

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



расшифровка подписи

Н.Н. Бигалиева

Уполномоченный по качеству факультета

личная подпись



расшифровка подписи

Т.М. Крахмалева

№ регистрации _____

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цели освоения дисциплины: изучение особенностей технологии и организации сервиса в ресторанах национальной кухни, приобретение знаний, необходимых для производственно-технологической, исследовательской деятельности в области производства продукции в ресторанах национальной кухни.

Задачи:

- изучение теоретических и практических основ приготовления блюд в ресторанах национальной кухни;
- знание основных технологических процессов производства продуктов питания из растительного и животного сырья;
- знание принципов и основы организации сервиса в ресторанах национальной кухни;
- умение проводить исследования по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- приобретение навыков проведения исследования по заданной методике и анализа результатов экспериментов;
- знание основных факторов, влияющих 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*

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*-8 Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ПК*-8-В-1 Контролирует технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации ПК*-8-В-2 Выявляет отклонения от плана в работе производства и организации питания и их причины	Знать: - технологии производства кулинарной продукции в ресторанах национальной кухни; - организацию производства, организацию питания, обслуживания в ресторанах национальной кухни Уметь: - контролировать технологии производства кулинарной продукции, организацию производства,

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		<p>организацию питания, обслуживания в ресторанах национальной кухни;</p> <p>- выявлять отклонения от плана в работе производства и организации питания и их причины в ресторанах национальной кухни</p> <p>Владеть: - способностью контролировать технологии производства кулинарной продукции, организацию производства, организацию питания, обслуживания в ресторанах национальной кухни;</p> <p>- способностью выявлять отклонения от плана в работе производства и организации питания и их причины в ресторанах национальной кухни</p>
ПК*-9 Планирует процессы обслуживания потребителей	<p>ПК*-9-В-1 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей</p> <p>ПК*-9-В-2 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах</p> <p>ПК*-9-В-3 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания</p>	<p>Знать: - основные факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей в ресторанах национальной кухни;</p> <p>- потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах в ресторанах национальной кухни;</p> <p>- основные предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания в ресторанах национальной кухни</p> <p>Уметь: - оценивать факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей в ресторанах национальной кухни;</p>

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		<p>- планировать потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах в ресторанах национальной кухни;</p> <p>- разрабатывать предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания в ресторанах национальной кухни</p> <p>Владеть: - способностью оценивать факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей в ресторанах национальной кухни;</p> <p>- способностью планировать потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах в ресторанах национальной кухни:</p> <p>- способностью разрабатывать предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания в ресторанах национальной кухни</p>

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

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

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	4 семестр	всего
Общая трудоёмкость	180	180
Контактная работа:	52,25	52,25

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	4 семестр	всего
Лекции (Л)	18	18
Лабораторные работы (ЛР)	34	34
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.)	127,75	127,75
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	зачет	

Разделы дисциплины, изучаемые в 4 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Особенности ресторанов с национальной кухней	18	2	-	4	12
2	Организационная структура управления ресторанами национальной кухни	22	2	-	-	20
3	Подача кулинарной продукции в ресторанах национальной кухни	50	4	-	16	30
4	Организация банкетов и приемов	18	2	-	-	16
5	Технология приготовления различных блюд в ресторанах национальной кухни: русской, украинской, казахской, грузинской, эстонской	33	4	-	4	25
6	Технология приготовления различных блюд в ресторанах национальной кухни: итальянской, испанской, белорусской, молдавской, армянской, азербайджанской, узбекской, киргизской, таджикской, индийской	39	4	-	10	25
	Итого:	180	18	-	34	128
	Всего:	180	18	-	34	128

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел № 1 Особенности ресторанов с национальной кухней *История возникновения ресторанов национальной кухни. Понятие об этической культуре сервиса в ресторанах национальной кухни. Социально-экономические, санитарно-технические и технологические особенности современного ресторанного сервиса в России. Особенности ресторанов национальной кухни.*

Раздел № 2 Организационная структура управления ресторанами национальной кухни *Основные тенденции развития ресторанов национальной кухни. Основные условия позиционирования национальной кухни. Основные направления в организации сервиса ресторана национальной кухни. Управление ресторанами национальной кухни. Правила оказания услуг, предоставляемые клиентам в ресторанах национальной кухни, предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания. Функции основных категории обслуживающего персонала.*

Раздел № 3 Подача кулинарной продукции в ресторанах национальной кухни *Классификация столовых приборов. Основные требования, предъявляемые к сервировки стола. Основные критерии выбора столовой посуды и приборов. Основные характеристики при выборе столовых приборов. Общие принципы оформления блюд. Основные правила, способы подачи закусок, блюд, напитков в ресторанах национальной кухни. Применение столовой посуды при сервировке и подаче различных блюд. Напитки в ресторанах национальной кухни. Особенности составления меню. Виды и оформление меню. Составление винной карты.*

Раздел № 4 Организация банкетов и приемов *Основные направления развития современных технологий обслуживания в ресторанах национальной кухни. Подготовка технологического и сервисного оборудования для проведения банкетов. Основные виды банкетов. Условия организации банкетов. Комбинированные приемы и банкеты в ресторанах национальной кухни. Основные требования к обслуживанию иностранных туристов. Организация обслуживания иностранных туристов в ресторанах национальной кухни. Контроль и оценка эффективности процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания.*

Раздел № 5 Технология приготовления различных блюд в ресторанах национальной кухни: русской, украинской, казахской, грузинской, эстонской *Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология блюд и гарниров из овощей и грибов. Технология блюд из рыбы. Технология блюд из мяса и мясопродуктов. Технология блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда, изделия из теста.*

Раздел № 6 Технология приготовления различных блюд в ресторанах национальной кухни: итальянской, испанской, белорусской, молдавской, армянской, азербайджанской, узбекской, киргизской, таджикской, индийской *Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология блюд и гарниров из овощей и грибов. Технология блюд из рыбы. Технология блюд из мяса и мясопродуктов. Технология блюд 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	1	Исследование влияния тепловой обработки на свойства мяса и мясных продуктов	4
2	3	Исследование процессов приготовления желе из свежих плодов и ягод, желе из цитрусовых	4
3	3	Приготовление канапе. Подача канапе в ресторане	4
4	3	Исследование технологии приготовления салата «Загадка востока». Подача салатов в ресторане	4
5	3	Исследование процесса приготовления сиропов	4
6	5	Анализ и оценка качества приготовленных сочников (украинская кухня)	4
7	6	Анализ и оценка качества приготовленной пиццы (итальянская кухня)	4
8	6	Анализ и оценка качества приготовленного овощного рагу (молдавская кухня).	2
9	6	Определение показателей качества пирога (киргизская кухня)	4
		Итого:	34

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. – Электрон.

текстовые данные . - 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 368 с. – Режим доступа: – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684425>.

- Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. Г. Федцов. — Электрон. текстовые данные . - 9-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 248 с. – Режим доступа: – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684288>.

- 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/catalog/product/504888>

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. - 6-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 208 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621936>

- Технология и организация сервиса в ресторанах национальной кухни [Электронный ресурс]: методические указания для студентов, обучающихся по программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания / сост.: Х. Б. Дусаева, Э.Ш. Манеева. - Электрон. текстовые данные. - Оренбург: ОГУ, 2022. – 55 с. – Режим доступа: file:///C:/Users/1/Downloads/160863_20220128%20.pdf.

- Современное состояние ресторанного бизнеса : [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомоллов ; науч. ред. Т. В. Алексеева. - Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 229 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375>.

- Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Электрон. текстовые данные. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с. – Режим доступа : <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575278>.

- Быстров, В.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>

- Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / под ред. А.Т. Ратушного. – Электрон. текстовые данные. - Изд-во «Дашков и Ко », 2019. – 336 с. - ISBN 978-5-394-02466-5 – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1091207>.

- 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. - ISBN 978-5-904406-21-9.

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

5.3 Периодические издания

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

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

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

- Хлебопродукты : журнал. - М. : Из-во "Хлебопродукты".

5.4 Интернет-ресурсы

- <https://openedu.ru/course/> - «Открытое образование», Каталог курсов, MOOK: «Реология».
- <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

- Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows.
- Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access).
- Microsoft Teams - корпоративная платформа, объединяющая в рабочем пространстве чат, встречи, заметки и вложения.
- LMS Moodle [Электронный ресурс]: система управления курсами - URL: <https://moodle.osu.ru/> - Режим доступа: для авторизир. пользователей.
- Консультант Плюс [Электронный ресурс] : справочно-правовая система / Компания Консультант Плюс. – Электрон. дан. – Москва, [1992–2021]. – Режим доступа: в локальной сети ОГУ \\fileserver1\!CONSULT\cons.exe.
- Федеральный институт промышленной собственности - URL: <http://new.fips.ru> — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

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;
- рН-метр;
- плита электрическая;
- шкаф сушильный;
- эксикатор.

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