

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.В.Э.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)

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.5.1 Технология и организация сервиса в ресторанах раздельного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 6 от "3" 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 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;
- приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием в ресторанах раздельного питания;
- 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, 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 деятельности	Знать: - управление материальными ресурсами, планирование и организацию деятельности персонала в ресторанах раздельного питания; - основные требования Законодательной и нормативной базы в ресторанах раздельного питания; - основные приоритеты в

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием в ресторанах раздельного питания <u>Уметь:</u> - управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала в ресторанах раздельного питания; - выполнять основные требования Законодательной и нормативной базы в ресторанах раздельного питания; - устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием в ресторанах раздельного питания <u>Владеть:</u> - способностью - управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала в ресторанах раздельного питания; - способностью выполнять основные требования Законодательной и нормативной базы в ресторанах раздельного питания; - способностью устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		производственным процессом и обслуживанием в ресторанах раздельного 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	<u>Знать:</u> - организацию процессов индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания в ресторанах раздельного питания; - планирование, формирование производственных заданий; - организацию работы трудовых коллективов в ресторанах раздельного питания <u>Уметь:</u> - проводить организационную диагностику, проектировать процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания в ресторанах раздельного питания; - планировать и формировать производственные задания, координировать организацию работы трудовых коллективов в ресторанах раздельного питания <u>Владеть:</u> - способностью проводить организационную диагностику, проектировать процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания в ресторанах раздельного питания; -способностью

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		планировать и формировать производственные задания, координировать организацию работы трудовых коллективов в ресторанах раздельного 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	<u>Знать:</u> - основные факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей в ресторанах раздельного питания; - потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах в ресторанах раздельного питания; - задачи, предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания в ресторанах раздельного питания <u>Уметь:</u> - оценивать факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей в ресторанах раздельного питания; - планировать потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах в ресторанах раздельного питания; - разрабатывать предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания в ресторанах раздельного питания <u>Владеть:</u> - способностью оценивать факторы, влияющие на процессы

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

№	Наименование разделов	Количество часов
---	-----------------------	------------------

раздела		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Основы раздельного питания	14	2	-	-	12
2	Практика раздельного питания	34	6	-	6	22
3	Основные группы продуктов в системе раздельного питания	34	4	-	6	24
4	Особенности технологии приготовления блюд	42	2	-	6	34
5	Технология продуктов питания в ресторанах раздельного питания	56	4	-	16	36
	Итого:	180	18	-	34	128
	Всего:	180	18	-	34	128

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел № 1 Основы раздельного питания *Основы раздельного питания. Варианты раздельного питания. Представления о совместимых и несовместимых продуктах питания.*

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

Раздел № 3 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. Разделительная схема в раздельном питании.*

Раздел № 4 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. Организация и особенности питания при заболеваниях нервной системы. Организация и особенности питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.*

Раздел № 5 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 в ресторанах раздельного питания.*

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	2	Исследование компонентов соусов в процессе их приготовления	6
2	3	Исследование влияния термической обработки овощей на содержание аскорбиновой кислоты	6
3	4	Исследование общих катехинов, Р-активных веществ	6
4	5	Исследование, анализ блюд и гарниров из овощей	8
5	5	Исследование технологии приготовления блюд на основе мяса	8
		Итого:	34

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – Электрон. текстовые данные. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 496 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952>.

- Габдукаева, Л. З. Технология продуктов лечебно-профилактического питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Л. З. Габдукаева, С. В. Китаевская, О. А. Решетник. – Электрон. текстовые данные. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 208 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683623>.

- Родионова, Н. С. Современное состояние отрасли [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 173 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561372>.

5.2 Дополнительная литература

- Мячикова, Н. И. Законодательство в сфере производства функциональных продуктов и разработка нормативно-технических документов на новые виды продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. И. Мячикова, И. Ю. Коротких. – Электрон. текстовые данные. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. – 272 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621219>.

- Лаврова, Л. Ю. Теоретико-практические основы здорового питания=THEORETICAL AND PRACTICAL FOUNDATIONS OF HEALTHY DIET [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. Ю. Лаврова, Е. Л. Борцова. – Электрон. текстовые данные. – Москва : Библио-Глобус, 2018. – 202 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=498986>.

- Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. П. Нилова, Т. В. Пилипенко, А. А. Вытовтов. – Электрон. текстовые данные. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. – 199 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487784>.

- 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.

- 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.

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

- Зумм, У. Раздельное питание [Текст] / У. Зумм. – М. : Внешсигма, 1998. – 144 с. – ISBN 5-86290-305-4.

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".

- Достижения науки и техники АПК: журнал. – М.: Агентство "Роспечать".

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;
- весы;
- 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.