

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.12 «Технология и организация ресторанного и барного дела»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов общественного питания**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)**

Форма обучения: **заочная, очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Е.В. Писарева
	доцент	Е.В. Писарева
	доцент	Е.В. Писарева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	М.П. Щетинин
	руководитель направленности (профиля) программы	М.П. Щетинин

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	документы, определяющие перспективные направления развития обеспечения населения пищевой продукцией; классификацию сырья и пищевых продуктов, термины и определения в области их производства и реализации; особенности технологии производства продуктов; понятия в области разработки и производства инновационных продуктов питания.	пользоваться международными стандартами, регламентирующим и требования к разработке и производству продуктов питания для различных контингентов; анализировать зарубежную научную литературу и зарубежный опыт с целью выявления производства инновационных технологий в условиях России	методами контент - анализа; навыками работы с отечественными и зарубежными источниками научной литературы
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом; основные направления реконструкции действующих предприятий питания; особенности проектирования предприятий питания с различным контингентом потребителей и заготовочных предприятий; требования к размещению и монтажной привязке оборудования; технологические расчеты отдельно по цехам, основные принципы расстановки	обосновать необходимость проекта документами; осуществить поэтажную разбивку помещений в соответствии с их назначением; обосновать наиболее удачное расположение цехов с точки зрения обеспечения поточности технологических процессов и санитарных требований; разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями	нормативными документами для проектирования предприятий общественного питания; методами расчета площади предприятия; чтениями чертежей и правилами размещения помещений на плане этажа с учетом взаимосвязи технологического процесса

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
		оборудования согласно технологическому процессу	монтажной привязки оборудования	

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Введение в специальность, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология продукции общественного питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 4 / 144

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	12	10	4	118	30
очная	22	22	11	89	64

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: заочная

Семестр: 8

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 2 / 72

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
4	2	0	66	8

Лекционные занятия (4ч.)

1. Классификация ресторанов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4] Понятие и функции ресторана, бара, кафе. Требования к ресторанам различных классов. Типологическая классификация ресторанов. Основные правила обслуживания в ресторанах.

2. Концепция ресторанов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5] Концепция ресторанов, кафе, баров

Лабораторные работы (2ч.)

1. Меню {работа в малых группах} (2ч.)[1] Изучение видов меню; ассортимента блюд, включаемых в меню и преysкурant блюд.

Изучение правил составления меню; требований, предъявляемые к меню

Самостоятельная работа (66ч.)

1. Подготовка контрольной работы {беседа} (26ч.)[2] Контрольные вопросы

2. Подготовка лабораторной работы {беседа} (10ч.)[3] Контрольные вопросы

3. Подготовка к зачету {беседа} (30ч.)[6,7] Контрольные вопросы

Семестр: 9

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 2 / 72

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
8	8	4	52	22

Лекционные занятия (8ч.)

1. Столовая посуда, приборы, белье {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4] Виды фарфоровой посуды. Уход и правила работы с фарфоровой посудой. Виды стеклянной посуды. Уход и правила работы со стеклянной посудой. Виды металлической посуды. Уход и правила работы с металлической посудой. Виды посуды из огнеупорного стекла. Виды керамической посуды. Уход и правила работы с керамической посудой. Виды столовых приборов. Уход и правила работы со столовыми приборами. Основные виды и размеры столового белья. Учет и хранение столовой посуды и белья. Накрытие столов скатертями, оформление столов салфетками.

2. Требования к персоналу ресторанов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5] Общие требования к персоналу ресторанов. Управляющий рестораном. Требования к конкретным должностям и профессиям. Требования к метрдотелю. Требования к официанту. Требования к бармену. Требования к кассиру. Требования к сомелье. Требования к бариста.

Требования к должностям и профессиям производственного персонала. Требования к заведующему производством (шеф-повару). Требования к повару. Требования к кондитеру, пекарю. Требования к профессиям административного персонала.

Требования к директору. Требования к инженеру

3. Особенности ресторанов различных типов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5] Характерные особенности сети ресторанов. Кейтеринг как форма обслуживания посетителей. Организация обслуживания пассажиров в вагоне-ресторане.

4. Особенности современного интерьера ресторана {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5] Системный подход предприятий питания к оценке интерьера. Тип предприятия питания и решение интерьера. Основные тенденции в решении современных интерьеров. Декоративно-художественное убранство зала. Предметы декоративно-прикладного искусства. Окружающий пейзаж как средство художественного обогащения интерьера. Экстерьер предприятий питания. Цветы как элемент интерьера. Освещение предприятий питания. Цвет и свет. Гигиенические службы предприятий питания. Проектирование интерьера предприятий. Дополнительный сервис.

Практические занятия (4ч.)

1. Концепция ресторанов. {деловая игра} (2ч.)[3] Разработка концепции ресторана по индивидуальному заданию

2. Расчет количества столовой посуды {работа в малых группах} (2ч.)[2] Определение ассортимента и количества столовой посуды

Лабораторные работы (8ч.)

1. Столовая посуда {работа в малых группах} (4ч.)[1] Изучение ассортимента фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды; ассортимента стеклянной посуды. Изучение правил выбора посуды.

2. Мероприятия по привлечению гостей ресторана {работа в малых группах} (4ч.)[1] Освоить проведение в ресторане различных акций, сезонных предложений, разработка программ по привлечению новых клиентов и поддержанию клиентской базы.

Самостоятельная работа (52ч.)

1. Защита контрольной работы {беседа} (20ч.)[4] Контрольные вопросы

2. **Защита лабораторных работ {беседа} (12ч.)[1]** Контрольные вопросы
3. **Подготовка к экзамену {беседа} (20ч.)[6]** Контрольные вопросы

Форма обучения: очная
Семестр: 8

Лекционные занятия (22ч.)

1. **ТЕМА 1. Введение. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4]** Из истории ресторанного бизнеса России. Концепция современного ресторанного бизнеса России.
2. **ТЕМА 2. Классификация ресторанов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[7]** Классификация ресторанов. Понятие и функции ресторана, бара, кафе. Требования к ресторанам различных классов. Типологическая классификация ресторанов. Основные правила обслуживания в ресторанах.
3. **ТЕМА 3. Концепция ресторанов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[7]** Концепция ресторанов, кафе и баров.
4. **ТЕМА 4 Меню {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4]** Понятие и назначение меню. Прейскуранты – понятие, особенности составления. Последовательность расположения блюд и напитков в меню. Типы или классы меню. Планирование меню. Язык меню.
5. **ТЕМА 5 Карта вин и прејскурант напитков {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[7]** Оформление карты и прејскуранта вино-водочных изделий. Составление карты напитков и прејскуранта вино-водочных изделий. Карта вин. Ассортимент вино-водочных изделий к различным блюдам. Барная карта. Коктейльная карта.
6. **ТЕМА 6 Столовая посуда, приборы, белье {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[6]** Виды фарфоровой посуды. Уход и правила работы с фарфоровой посудой. Виды стеклянной посуды. Уход и правила работы со стеклянной посудой. Виды металлической посуды. Уход и правила работы с металлической посудой. Виды посуды из огнеупорного стекла. Виды керамической посуды. Уход и правила работы с керамической посудой. Виды столовых приборов. Уход и правила работы со столовыми приборами. Основные виды и размеры столового белья. Учет и хранение столовой посуды и белья. Накрытие столов скатертями, оформление столов салфетками.
7. **ТЕМА 7. Помещения ресторанов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1]** Виды торговых помещений ресторана. Характеристика основных торговых помещений ресторана. Вспомогательные торговые помещения. Оборудование залов. Рабочее место официанта.
8. **ТЕМА 8 Требования к персоналу ресторанов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5]** Общие требования к персоналу ресторанов. Управляющий рестораном. Требования к конкретным должностям и профессиям. Требования к метрдотелю. Требования к официанту. Требования к бармену.

Требования к кассиру. Требования к сомелье. Требования к бариста. Требования к должностям и профессиям производственного персонала. Требования к заведующему производством (шеф-повару). Требования к повару. Требования к кондитеру, пекарю. Требования к профессиям административного персонала. Требования к директору. Требования к инженеру

9. ТЕМА 9 Особенности ресторанов различных типов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4] Характерные особенности сети ресторанов. Кейтеринг как форма обслуживания посетителей. Организация обслуживания пассажиров в вагоне-ресторане.

10. ТЕМА 10 Маркетинг и реклама ресторана. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4] Ресторанный рынок. Маркетинг ресторана. Реклама ресторана. Музыка в ресторане. Арт-директор.

11. ТЕМА 11 Особенности современного интерьера ресторана {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[7] Системный подход предприятий питания к оценке интерьера. Тип предприятия питания и решение интерьера. Основные тенденции в решении современных интерьеров. Декоративно-художественное убранство зала. Предметы декоративно-прикладного искусства. Окружающий пейзаж как средство художественного обогащения интерьера. Экстерьер предприятий питания. Цветы как элемент интерьера. Освещение предприятий питания. Цвет и свет. Гигиенические службы предприятий питания. Проектирование интерьера предприятий. Дополнительный сервис.

Практические занятия (11ч.)

1. Определение концепции ресторана, кафе, бара {разработка проекта} (2ч.)[3] Изучение методов формирования потребительского спроса ресторана, получение навыков прогнозирования рынка ресторанных услуг, разработка новых услуг и ассортимента ресторана

2. Анализ меню {дискуссия} (2ч.)[3] Закрепить правила составления меню; изучить требования, предъявляемые к меню для различных видов обслуживания. Составить меню по теме задания.

3. Анализ карты напитков {дискуссия} (2ч.)[3] Анализ карты вин и коктейльной карты по теме задания.

4. Расчет количества посуды {разработка проекта} (2ч.)[3] Определение ассортимента и расчет количества столовой посуды

5. Расчет количества приборов и белья {разработка проекта} (2ч.)[3] Определение ассортимента и расчет количества приборов и белья

6. Разработка мероприятий по привлечению клиентов ресторана {разработка проекта} (1ч.)[3] Освоить проведение в ресторане различных акций, сезонных предложений, разработка программ по привлечению новых клиентов и поддержанию клиентской базы.

Лабораторные работы (22ч.)

- 1. Торговые помещения ресторана {творческое задание} (4ч.)[1]** Разработка плана-схемы торговых помещений по индивидуальному заданию
- 2. Назначение и правила составления меню {творческое задание} (4ч.)[1]** Изучение видов меню; ассортимента блюд, включаемых в меню и преЙскурант блюд. Изучение правил составления меню; требований, предъявляемые к меню.
- 3. Составление карты вин и коктейльной карты {творческое задание} (4ч.)[1]** Изучение ассортимента алкогольных напитков, включаемых в винную карту; изучение отличительные особенности различных сортов алкогольных изделий; изучение требования, предъявляемые к винной карте.
- 4. Столовая посуда {творческое задание} (4ч.)[7]** Изучение ассортимента фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды; ассортимента стеклянной посуды. Изучение правил выбора посуды.
- 5. Металлическая посуда, приборы и столовое бельё {творческое задание} (4ч.)[6]** Изучение видов и порядка использования металлической посуды; столовых приборов; Изучение видов столового белья.
- 6. Нормы этикета и правила поведения при обслуживании посетителей {творческое задание} (2ч.)[1]** Освоить практические навыки приема заказа, обслуживания клиентов и расчета с клиентами

Самостоятельная работа (89ч.)

- 1. Выполнение расчетного задания {разработка проекта} (30ч.)[2]** Расчетное задание в соответствии с графиком работы
- 2. Коллоквиум 1 {беседа} (19ч.)[5]** Контрольные вопросы
- 3. Подготовка к защите контрольных работ {беседа} (20ч.)[1]** Контрольные вопросы
- 4. Подготовка к экзамену {беседа} (20ч.)[4]** Контрольные вопросы

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Писарева Е.В. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология и организация ресторанного и барного дела» для бакалавров очной и заочной формы обучения направления 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» / Е.В. Писарева; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул : Изд-во АлтГТУ, 2015. – 31 с. http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Pisareva_tioribd_lab.pdf

2. Писарева, Е.В. Методические указания к выполнению расчетного задания по дисциплине «Технология и организация ресторанного и барного дела» для

студентов очной и заочной формы обучения направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Е.В. Писарева; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, – 2015. – 22 с. http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Pisareva_tioribd_rz.pdf

3. Писарева Е.В. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Технология и организация ресторанного и барного дела» для бакалавров очной и заочной формы обучения направления 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» / Е.В. Писарева; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул : Изд-во АлтГТУ, 2015. – 12 с. http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Pisareva_tioribd_prakt.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М. : Дашков и Ко, 2014. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>

5. Главчева, Светлана Ивановна. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : [учебное пособие для вузов по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501"Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания"] / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - 2-е изд. - Электрон. текстовые дан. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 204 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007&sr=1>

6.2. Дополнительная литература

6. Никифорова, Т. Оборудование для предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Никифорова, Д. Куликов, С. Пономарев ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2012. - 131 с. : ил., табл. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

7. http://window.edu.ru/catalog/resources?p_rubr=2.2.75.16 Пищевая промышленность

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа
учебные аудитории для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ)
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
лаборатории
виртуальный аналог специально оборудованных помещений

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».