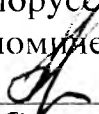


Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

 В.Ю. Шутилин

« 28 06 2019 г.

Регистрационный № 3806-19 /уч.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине
для специальности

1 - 25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией»

СОСТАВИТЕЛИ:

Ю.М. Пинчукова, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров, учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент;

И.В. Уриш, доцент кафедры экономики и управления туристической индустрией учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент;

С.В. Стасюкевич, ассистент кафедры коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет».

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Т.Н. Болашенко, доцент кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов, учреждения образования «Могилевский государственный университет продовольствия», кандидат технических наук;

И.В. Прыгун, доцент кафедры экономики торговли и услуг, учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 9 от «16» 05 2019 г.)

Кафедрой коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 10 от «10» 05 2019 г.);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 6 от «25» 06 2019 г.)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа учебной дисциплины «Технология производства и обслуживания на предприятиях питания» разработана для обучающихся по специальности 1 - 25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией» в соответствии с образовательным стандартом специальности.

Учебная дисциплина «Технология производства и обслуживания на предприятиях питания» составлена в соответствии с требованиями, предъявляемых к специалисту «экономист-менеджер» в сфере индустрии гостеприимства и предусматривает формирование у студентов знаний в области функционирования объектов общественного питания, современных подходах к организации обслуживания потребителей и технологии производства продукции общественного питания. Использование специалистами в своей профессиональной деятельности новых производственных и торговых технологий, методов и форм обслуживания будет способствовать повышению качества гостиничных и ресторанных услуг, а также обеспечит конкурентоспособность объектов общественного питания, обслуживающих отечественных и зарубежных туристов.

Целью преподавания учебной дисциплины «Технология производства и обслуживания на предприятиях питания» является формирование знаний, умений и профессиональных навыков по осуществлению производственной и торгово-технологической деятельности и организации обслуживания потребителей объектами общественного питания.

Предметом учебной дисциплины «Технология производства и обслуживания на предприятиях питания» являются процессы производства общественного питания, а также процесс, связанный с организацией потребления продукции.

Задачи, которые стоят перед изучением учебной дисциплины:

1. Ознакомить с физиологическими основами рационального питания, основами производства кулинарной продукции и нормативной документацией, в соответствии с которой производится продукция общественного питания.
2. Рассмотреть способы и приемы обработки пищевых продуктов, их влияние на пищевую ценность и качество готовых кулинарных изделий.
3. Изучить ассортимент основных групп блюд и кулинарных изделий, особенности технологий их производств и способов подачи.
4. Рассмотреть особенности технологии производства и ассортимент национальных блюд и блюд зарубежной кухни, как фактор обеспечения конкурентоспособности предприятий общественного питания.
5. Изучить принципы составления и оформления меню в объектах общественного питания.
6. Изучить этапы и культуру обслуживания покупателей в объектах общественного питания.

Структура учебной программы и методика преподавания учебной дисциплины учитывают современные тенденции развития общественно питания в Республике Беларусь и за рубежом.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины должна обеспечить формирование следующих групп компетенций:

академических, включающих:

- АК-1. Уметь применять базовые научно-теоретические знания для решения теоретических и практических задач.
- АК-2. Владеть системным и сравнительным анализом.
- АК-4. Уметь работать самостоятельно.
- АК-5. Быть способным порождать новые идеи (обладать креативностью).
- АК-6. Владеть междисциплинарным подходом при решении проблем.
- АК-9. Уметь учиться, повышать свою квалификацию в течение всей жизни.

социально-личностных, включающих:

- СЛК-4. Владеть навыками здоровьесбережения.
- СЛК-6. Уметь работать в команде.
- СЛК-7. Уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные различия.

профессиональных, включающих:

ПК-4. Анализировать и оценивать собранные данные.

ПК-12. Осуществлять поиск, систематизацию и анализ информации по перспективам развития отрасли, инновационным технологиям, проектам и решениям.

ПК-20. Разрабатывать предложения по оптимизации ассортимента услуг, предлагаемых организациями туристической индустрии.

ПК-21. Разрабатывать программы обслуживания туристов и других клиентов в организациях туристической индустрии.

ПК-23. Осуществлять оперативный контроль за ходом процесса обслуживания туристов и отдыхающих, за качеством предоставляемых услуг.

ПК-25. Использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации в организациях туристической индустрии.

ПК-27. Выбирать оптимальные технологические процессы в соответствии с требованиями потребителей.

ПК-28. Принимать участие в исследованиях, связанных с совершенствованием и развитием соответствующих объектов туристической индустрии.

ПК-29. Изучать и анализировать тенденции развития национального и международного туризма.

ПК-32. Проводить исследования в области совершенствования методологии разработки и реализации туристического продукта.

ПК-34. Разрабатывать отдельные компоненты стратегии и тактики осуществления производственно-хозяйственной деятельности организации туристической индустрии.

ПК-35. Использовать комплексный подход при решении проблем функционирования организации туристической индустрии.

В результате изучения учебной дисциплины студенты должны

знать:

- основы рационального питания и физиологические принципы его

организации;

- законодательные и технические нормативно-правовые акты, регулирующие качество и безопасность кулинарной продукции;

- ассортимент основных групп блюд и кулинарных изделий;

- принципы производства кулинарной продукции и нормативную документацию, в соответствии с которой производится продукция;

- способы и приемы обработки пищевых продуктов и сущность протекающих в них физико-химических и биохимических изменений;

- основные технологии производства продукции общественного питания;

- особенности производства и ассортимент блюд зарубежных кухонь;

- состояние и основные направления развития общественного питания в Республике Беларусь;

- современную законодательную базу, регулирующую деятельность объектов общественного питания в Республике Беларусь;

- структуру процесса обслуживания покупателей объектов общественного питания;

- виды, методы и формы обслуживания покупателей;

- назначение, виды и принципы составления меню;

- особенности организации и проведения банкетного обслуживания;

- основы обеспечения качества и культуры обслуживания покупателей.

уметь:

- работать с законодательными, техническими нормативно-правовыми актами, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий в соответствии с которыми вырабатывается кулинарная продукция;

- определять потребность в сырье и полуфабрикатах для приготовления готовой продукции;

- осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- составлять физиологически полноценные суточные рационы питания;

- оформлять нормативно-технологическую документацию,

- оценивать проблемы и выявлять тенденции развития отрасли и конкретной организации,

- внедрять последние достижения научно-технического прогресса в практику работы объектов общественного питания.

иметь навыки:

- составления меню, расчета химического состава и калорийности суточных рационов питания для различных категорий потребителей;

- контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- оценки качества и культуры обслуживания покупателей;

- обоснования принятия управленческих решений по выбору применяемых технологий производства и обслуживания.

Место дисциплины в учебном процессе: учебная дисциплина построена с учетом достижений науки, прогрессивных технологий, обеспечивающих высокое качество сервисного продукта, передового опыта; необходимое внимание уделяется прогрессивным технологиям, обеспечивающим высокое качество

готовой продукции и уровню обслуживания.

При изучении учебной дисциплины «Технология производства и обслуживания на предприятиях питания» наряду с овладением студентами теоретическими положениями следует уделять внимание приобретению практических навыков, с тем, чтобы они могли успешно применять их в своей последующей работе.

Учебная дисциплина «Технология производства и обслуживания на предприятиях питания» дает возможность студентам изучить отечественный и зарубежный опыт организации обслуживания туристов в гостиничном комплексе, в ресторане, в пути, позволяет решать вопросы управления процессом обслуживания конкретных объектов общественного питания, к которым предъявляются повышенные требования к качеству и разнообразию предоставления услуг.

Изучение учебной дисциплины «Технология производства и обслуживания на предприятиях питания» тесно связано с учебными дисциплинами: «Организация туризма и туроперейтинг», «Маркетинг в туристической индустрии», «Товароведение продовольственных товаров». Овладение этими учебными дисциплинами позволит обеспечить комплексный подход к решению профессиональных задач в практической деятельности работников предприятий индустрии гостеприимства.

Аудиторная работа со студентами предполагает чтение лекций, проведение практических и семинарских занятий.

В соответствии с учебным планом дневной формы получения высшего образования по специальности 1 - 25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией» учебная программа рассчитана на 180 часов, из них всего часов аудиторных – 94, в том числе 48 часов – лекции, 46 часов – семинарские занятия.

Формы текущей аттестации – экзамен.

В соответствии с учебным планом заочной сокращенной формы получения высшего образования по специальности 1 - 25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией» учебная программа рассчитана на 180 часов, из них всего часов аудиторных – 94, в том числе 10 часов – лекции, 10 часов – семинарские занятия.

Формы текущей аттестации – экзамен, тест.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

РАЗДЕЛ 1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема 1. Введение. Физиологические основы рационального питания

Предмет, цели, задачи и содержание дисциплины. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания. Понятие о технологическом процессе приготовления пищевой продукции.

Роль питания в жизнедеятельности организма человека. Характеристика и значение отдельных компонентов пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества). Основные принципы рационального и сбалансированного питания. Энергетические траты организма. Рекомендуемые нормы содержания пищевых веществ в суточных рационах питания и их калорийность. Физиологические принципы построения пищевых рационов.

Тема 2. Первичная и тепловая обработка продуктов. Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления кулинарной продукции

Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продукции общественного питания (механические, гидромеханические, массообменные, химические, микробиологические, термические).

Общая характеристика приемов первичной обработки продуктов при производстве кулинарной продукции.

Тепловая обработка продуктов. Классификация и характеристика способов тепловой обработки продуктов: основные (варка, жаренье), комбинированные (тушение, запекание и др.), вспомогательные (бланширование, пассерование, термостатирование) способы обработки.

Изменения белков, технологические свойства белков: гидратация и дегидратация белков, денатурация и деструкция белков, пенообразование. Изменения углеводов: гидролиз дисахаридов, брожение, карамелизация, меланоидинообразование, инверсия сахарозы. Изменения крахмала при тепловой обработке: гидролиз крахмала, декстринизация. Изменения жиров: гидролиз жира, дымообразование. Изменения содержания витаминов и минеральных веществ при тепловой обработке продуктов. Изменения цвета, вкуса и массы продуктов при тепловой обработке.

Тема 3. Характеристика ассортимента основных групп кулинарной продукции, особенности технологии их приготовления и отпуска

Холодные блюда и закуски

Основные продукты для приготовления холодных блюд и закусок и их обработки. Классификация и характеристика основных групп холодных блюд и закусок. Характеристика показателей качества холодных блюд и закусок. Условия и сроки реализации холодных блюд и закусок.

Бульоны, супы и соусы

Бульоны, процесс образования и их состав. Классификация и характеристика супов. Технология приготовления супов. Заправочные супы (борщи, щи, рассольники и солянки). Супы-пюре. Прозрачные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Молочные супы. Оформление и подача супов. Значение соусов в питании. Технология приготовления соусов. Основные белый и красный соусы и их производные. Соусы промышленного производства. Условия и сроки хранения и реализации бульонов, супов и соусов.

Блюда и гарниры из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, молока, творога

Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу приготовления. Блюда из вареных, припущенных, жареных, тушеных овощей. Требования к качеству и их хранение. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Общие правила варки. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Оформление, подача, условия, сроки хранения и реализации. Блюда из молока, кисломолочных продуктов, творога, сыра, яиц и яичных продуктов. подача и оформление блюд.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Значение рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушеной и запеченной рыбы. Блюда из котлетной и кнельной массы. Блюда из ракообразных и нерыбных продуктов моря. Оформление блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Блюда и полуфабрикаты из мяса и мясопродуктов

Значение мясных продуктов в питании, их классификация. Мясные консервы. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины, телятины, птицы и субпродукты. Мясные блюда. Классификация мясных блюд по способу тепловой обработки. Блюда из отварного, тушеного, запеченного и рубленого мяса. Изделия из котлетной массы. Блюда из птицы, дичи и кролика. Оформление и подача блюд. Условия, сроки хранения и реализации.

Напитки и сладкие блюда

Значение напитков в питании. Классификация напитков и сырье для их приготовления. Требования к качеству напитков. Оформление и температура подачи напитков, условия хранения. Сладкие блюда, их классификация. Приготовление, оформление и подача. Требования к качеству, хранение и реализация сладких блюд.

Мучные кондитерские и кулинарные изделия, мучные блюда

Значение блюд и изделий из муки в питании и их классификация. Сырье, его подготовка. Классификация блюд и изделий из теста. Тесто с мукой и без муки. Дрожжевое тесто и изделия из него (блины, оладьи, пироги, пирожки). Бездрожжевое тесто и изделия из него (блины, вафли, бисквиты, лапша, песочное, пресное, сдобное, слоеное и заварное тесто). Пресное слоеное, заварное, бисквитное тесто и изделия из них. Отдельные полуфабрикаты, кремы. Сахаристые полуфабрикаты: сироп, помада, желе, суфле, орехи, крошка.

Тема 4. Технология производства и ассортимент национальных блюд и блюд в зарубежных странах

Особенности кухонь различных стран. Технология приготовления блюд и изделий в европейской, африканской и американской кухнях. Технология приготовления блюд и изделий в азиатских (китайской, индийской) кухнях.

Тема 5. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции осуществляемый на предприятиях общественного питания. Органолептический анализ (бракераж) пищи. Порядок отбора проб для анализа качества пищевых продуктов. Лабораторный контроль качества продукции предприятий общественного питания. Методы, применяемые при контроле качества пищевой продукции. Контроль, осуществляемый пищевыми лабораториями.

РАЗДЕЛ 2. ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ В ОБЪЕКТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема 1. Общественное питание в социально-потребительском комплексе

Общественное питание как предпринимательская деятельность. Субъекты и объекты общественного питания. Задачи и функции общественного питания.

Организация государственного регулирования общественного питания в Республике Беларусь. Нормативно-правовое регулирование общественного питания в Республике Беларусь.

Классификация и характеристика объектов общественного питания в Республике Беларусь и за рубежом.

Понятие, классификация и характеристика услуг общественного питания. Услуги питания. Услуги по изготовлению кулинарной продукции, кондитерских и булочных изделий, других видов продукции. Услуги по организации потребления продукции и обслуживанию населения. Услуги по реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. Услуги по организации досуга. Информационно-консультационные услуги. Прочие услуги общественного питания.

Номенклатура показателей качества услуг общественного питания.

Концепция объектов общественного питания. Современные форматы объектов индустрии питания. Основные требования, предъявляемые к объектам общественного питания. Порядок открытия и функционирования объектов общественного питания.

Тема 2. Меню, принципы составления и оформления в объектах общественного питания

Назначение и принципы составления меню. Основные факторы, учитываемые при составлении меню.

Виды меню и их характеристика. Меню со свободным выбором блюд. Меню

скомплектованных рационов питания. Меню дневного рациона. Банкетное меню. Специальное меню и другие виды меню. Характеристика видов меню, используемы за рубежом. Последовательность расположение продукции общественного питания и товаров в меню.

Качественный анализ и оптимизация ассортимента продукции общественного питания и товаров.

Винная карта (карта вин): назначение и принципы составления. Традиционная винная карта. Региональная винная карта. Сортная винная карта. Прогрессивная винная карта.

Карта коктейлей и особенности ее составления.

Кофейная карта и особенности ее составления.

Особенности составления и оформления чайной карты.

Тема 3. Посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент, используемые при обслуживании покупателей в объектах общественного питания

Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная, деревянная, посуда разового использования): ассортимент, емкость, назначение.

Приборы (основные и вспомогательные): виды, назначение.

Виды, назначение и характеристика инвентаря, используемого барменами при обслуживании покупателей.

Тема 4. Подготовка зала объекта общественного питания к обслуживанию

Подготовка зала к открытию. Уборка помещения. Расстановка мебели. Подготовка станции официанта (стейшена). Подготовка посуды, приборов и дополнительных принадлежностей. Подготовка скатертей и салфеток. Подготовка папок с меню и папок для счетов.

Техника сервировки стола посудой, приборами, декоративными элементами: предварительная сервировка стола в зависимости от вида и характера обслуживания (завтрак, обед, ужин, обслуживание в дневное время по меню заказных блюд, банкетный стол); дополнительная сервировка стола.

Подготовка рабочего места бармена.

Подготовка персонала к работе. Контрольный лист открытия (чек-лист) заведения (ресторана). Брифинг.

Тема 5. Обслуживание покупателей в помещениях объектов общественного питания

Сущность процесса обслуживания. Виды, методы и формы обслуживания покупателей.

Характеристика этапов процесса обслуживания покупателей. Встреча, приветствие и размещение покупателей. Принятие, оформление и выполнение заказа. Правила подачи напитков. Правила и способы подачи кулинарной продукции. Правила подачи товаров. Обратная связь с гостем: check back (чек-бэк). Расчет с покупателем (гостем). Прощание. Обслуживание за барной стойкой

и стили работы бармена. Классический стиль. Флейринг. Спидмиксинг.

Тема 6. Организация обслуживания банкетов, приемов и праздничных вечеров

Понятие и классификация приемов и банкетов: по характеру торжественного мероприятия; по участию персонала в обслуживании; по способу организации приема пищи за столом; по ассортименту блюд и напитков; в зависимости от места проведения.

Прием и оформление заказа на проведение банкета. Составление меню на банкет. Права и обязанности заказчика банкета.

Организация подготовки к проведению банкетов в помещении объекта общественного питания. Определение формы расположения столов на банкетах различных видов, расстановка столов и стульев, накрытие столов скатертями, сервировка столов в зависимости от вида банкета.

Организация обслуживания банкетов в помещении объекта общественного питания. Порядок распределения обязанностей между официантами. Размещение гостей за банкетным столом и очередность их обслуживания.

Виды и характеристика выездного ресторанного обслуживания. Фуршет. Шведский стол. Кофе-брейк. Коктейль. Барбекю. Банкет. Организация подготовки к проведению и обслуживание выездных банкетов (кейтеринг).

Тема 7. Организация обеспечения питанием в пути следования

Организация обеспечения питанием пассажиров железнодорожного транспорта.

Организация обеспечения питанием пассажиров автомобильного транспорта. Состояние и тенденции развития сервисного обустройства автомагистралей в Республике Беларусь и за рубежом.

Организация обеспечения питанием пассажиров водного транспорта. Особенности организации питания пассажиров морских и речных судов в зависимости от продолжительности рейса и класса пассажирского судна.

Организация обеспечения питанием пассажиров воздушного транспорта в аэропортах и на борту. Обслуживание пассажиров на борту самолета. Типы питания в зависимости от специфических особенностей и потребностей пассажиров авиалайнеров. Категории обслуживания на борту: экономический класс, первый класс, бизнес-класс.

Тема 8. Качество и культура обслуживания покупателей

Понятие качества и культуры обслуживания покупателей. Отличительные особенности качества и культуры обслуживания. Показатели и методы оценки культуры обслуживания покупателей. Оценка качества обслуживания покупателей в объектах общественного питания.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА
учебной дисциплины «Технология производства и обслуживания на предприятиях питания» для дневной
формы получения высшего образования

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов							Иное*	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР				
						Л	Пз	Лаб		
Раздел 1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ										
1	Введение. Физиологические основы рационального питания	2		4					[4,6,8,9]	Составление рационов питания
2	Первичная и тепловая обработка продуктов. Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления кулинарной продукции	2		4					[8,9,15]	Решение технологических задач Контрольная работа №1
3	Характеристика ассортимента основных групп кулинарной продукции, особенности технологии их приготовления и отпуска	6		10			4		[3,5,8,9,10,15,17,19]	Решение практических задач Контрольная работа №2
4	Технология производства и ассортимент национальных блюд и блюд в зарубежных странах	4		4		4			[8,9,10,15,17,19]	Презентация и защита индивидуальных заданий
5	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2		2					[15,17,19]	Контрольная работа №3
	Итого	12		20		4	4			

Раздел 2. ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ В ОБЪЕКТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ										
1	Общественное питание в социально-потребительском комплексе	2		2					[11,12,13]	Решение практических задач
2	Меню, принципы составления и оформления в объектах общественного питания	4		2					[11,12]	Индивид.задание
3	Посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент, используемые при обслуживании покупателей в объектах общественного питания	6		4					[11,12,13]	Индивид.задание Контрольная работа №1 по темам 1-3
4	Подготовка зала объекта общественного питания к обслуживанию	6		2					[11,12,13, 14]	Решение задач и хоз.ситуаций
5	Обслуживание покупателей в помещениях объектов общественного питания	6		4					[11,12,13, 14]	Индивид.задание Контрольная работа №2 по темам 4-5
6	Организация обслуживания банкетов, приемов и праздничных вечеров	4		2					[11,12,13]	Индивид.задание
7	Организация обеспечения питанием в пути следования	2		2					[11,12,13]	Индивид.задание
8	Качество и культура обслуживания покупателей	2		4					[11,12,13]	Решение практических задач Контрольная работа №3 по темам 6-8
	Итого	32		22						
	ИТОГО:	44		42						Экзамен

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА

учебной дисциплины «Технология производства и обслуживания на предприятиях питания» для заочной сокращенной формы получения высшего образования

Номер раздела,	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов							Иное*	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР				
						Л	Пз	Лаб		
Раздел 1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ										
1	Введение. Физиологические основы рационального питания	2		4					[4,6,8,9]	
2	Первичная и тепловая обработка продуктов. Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления кулинарной продукции	2		1					[8,9,15]	
3	Характеристика ассортимента основных групп кулинарной продукции, особенности технологии их приготовления и отпуска			1					[3,5, 8,9,10, 15,17,19]	
4	Технология производства и ассортимент национальных блюд и блюд в зарубежных странах								[11,12,13,14]	
5	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции								[15,17,19]	
	Итого:	4		6						
Раздел 2. ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ В ОБЪЕКТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ										
1	Общественное питание в социально-потребительском комплексе	2							[11, 12, 13]	
2	Меню, принципы составления и			2					[11,12]	

	оформления в объектах общественного питания									
3	Посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент, используемые при обслуживании покупателей в объектах общественного питания	2							[11,12,13]	
4	Подготовка зала объекта общественного питания к обслуживанию								[10,11,12,13]	
5	Обслуживание покупателей в помещениях объектов общественного питания								[11,12,13,14]	
6	Организация обслуживания банкетов, приемов и праздничных вечеров	2							[11, 12, 13]	
7	Организация обеспечения питанием в пути следования								[11, 12, 13]	
8	Качество и культура обслуживания покупателей			2					[11, 12, 13]	
	Итого:	6		4						
	ИТОГО:	10		10						Экзамен

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы магистрантов по учебной дисциплине «Технология производства и обслуживания на предприятиях питания»

В овладении знаниями учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа. Рекомендуется бюджет времени для самостоятельной работы в среднем 2-2,5 часа на 2-х часовое аудиторное занятие.

Основными направлениями самостоятельной работы являются:

- первоначально подробное ознакомление с программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по дисциплине в целом и ее разделам, наличие ее в библиотеке и других доступных источниках, изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;
- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счет специальной литературы, консультаций;
- подготовка к семинарским занятиям и практическим занятиям по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (решение задач и ситуаций, индивидуальные задания и т.п.);
- подготовка к экзамену.

Нормативные и законодательные акты

1. О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь: Закон Республики Беларусь от 08 января 2014 г. №128-З // Нац. правовой Интернет-портал Респ. Беларусь. —2014. —2/2126.

2. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»: постановление Министерства здравоохранения Респ. Беларусь, 15 авг. 2012г., №128 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2012. – 8/26358.

3. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»: постановление Министерства здравоохранения Респ. Беларусь, 01 сент. 2010г., №119 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2012. – 8/25753.

4. Санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь»: постановление Министерства

здравоохранения Респ. Беларусь, 20 нояб. 2012г., №180 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2012. – 8/26679.

5. Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»: постановление Министерства здравоохранения Респ. Беларусь, 30 июн. 2013г., №52 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2013. – 8/27668.

6. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия: СТБ 1210-2010. – Введ. 01.01.2011. – Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2010. – 24 с.

7. Услуги общественного питания. Классификация. Номенклатура показателей: РД РБ 03180.52—2000. // Справочник работника общественного питания / [авт. –сост.: В. Н. Радевич и др.]; ООО «Научно-информационный центр-БАК». - Минск: НИЦ-БАК, 2011. – 471 с.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

8. Василенко, З.В. Технология продукции общественного питания. Теоретические основы / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко: учебное пособие. – Минск: «Высшая школа», 2016. – 320 с.

9. Коляда, Е.В. Технология приготовления пищи: учеб.-метод. пособие / Е.В. Коляда, М.М. Петухов. – Минск: БГЭУ, 2018. – 162 с.

10. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

11. Уриш, И.В. Организация и технология общественного питания: учеб. пособие / И.В. Уриш, С.В. Стасюкевич. – Минск: БГЭУ, 2016. – 410 с.

12. Еременко, М. М. Организация общественного питания: учеб.-метод. пособие / М.М. Еременко, С.В. Стасюкевич, И.В. Уриш. – Минск: БГЭУ, 2008. – 173 с.

13. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Инфра-М, 2013. – 560 с.

Дополнительная:

14. Акурова, Н.Г. Азбука ресторанного сервиса: учеб. пособие / Н.Г.Акурова, А.В. Крупцов. – М.: Финансы и статистика, 2012. – 423 с.

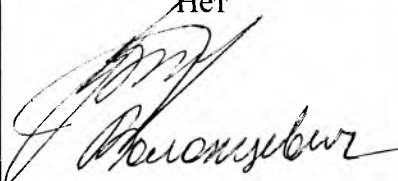
15. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / В.В. Домарецкий. – М.: Инфра-М, 2013. – 400 с.

16. Карл, У.Л. Организация обслуживания на предприятиях массового питания: учеб. пособие / У.Л.Карл – М.: Сирин, 2012. – 151 с.

17. Патров, В.В. Общественное питание: учебник / В.В. Патров [и др.]. – М.: МЦФЭР, 2012. – 304 с.

18. Скобкин, С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учеб. пособие для студентов вузов / С. С. Скобкин. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. – 491 с.
19. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие / В.В. Усов. – М.: Академия, 2013. – 432с.
20. Щетинина, Е.Б. Менеджмент ресторанных услуг / Е.Б.Щетинина. – М.:Равновесие, 2014. – 268 с.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
Организация деятельности гостиниц и ресторанов	Экономики и управления туристической индустрией	Нет 	Протокол заседания кафедры Экономики и управления туристической индустрией № 10 от 10.05.2019г.

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО
на ____ / ____ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры
товароведения продовольственных товаров (протокол № ____ от
«__»____201_г)

Заведующий кафедрой

(подпись)

М.Л. Зенькова
(И.О.Фамилия)

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФКТИ

(подпись)

А.И. Ерчак
(И.О.Фамилия)