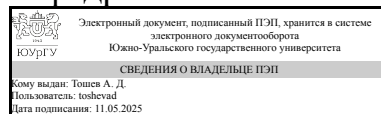


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



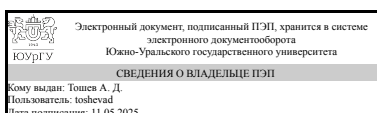
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.20.01 Барное дело
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

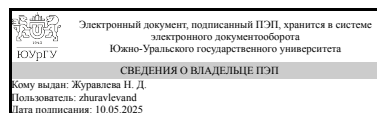
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Н. Д. Журавлева

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Кулинарный дизайн» является получение студентами знаний об искусстве украшения блюд, карвинге, способах нарезки пищевых продуктов, классификации, подачи и оформлении холодных и горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, напитков, мучных кондитерских и кулинарных изделий, классификации отделочных полуфабрикатов. Выпускник по направлению подготовки «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» в зависимости от вида профессиональной деятельности подготовлен к решению следующих профессиональных задач в производственно-технологической деятельности – осуществление контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования; в организационно-управленческой деятельности – оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции, осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания. Для решения данных задач инженер участвует в разработке и внедрении технологических процессов и режимов производства на выпускаемую продукцию; разрабатывает технологические нормативы, инструкции, схемы, карты технического уровня и качества продукции, вносит изменения в техническую документацию в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства; изучает и анализирует научно-техническую информацию, достижения науки и техники в области технологии соответствующего производства, технические данные, показатели и результаты работы, обобщая и систематизируя их на базе современных технических средств; осуществляет постоянное профессиональное и личностное совершенствование, проходит повышение квалификации и переподготовку в соответствии со спецификой развития отрасли. В результате изучения дисциплины студенты должны иметь представление: - о инструментах необходимых для изготовления украшений из пищевых продуктов; - о сочетании вкусовых качеств, цветовой гаммы продуктов при производстве продукции общественного питания; - о классификации кулинарной продукции; - о способах нарезки продуктов питания; - о карвинге; - об украшении холодных, горячих закусок, вторых блюд, сладких блюд, напитков, мучных кондитерских изделий пищевыми продуктами.

Краткое содержание дисциплины

Курс дисциплины «Кулинарный дизайн» включает следующие разделы: введение, предмет и задачи курса, сочетание вкусовых качеств и цветовой гаммы при использовании пищевых продуктов, инструменты и приспособления; украшение из овощей, характеристика и классификация овощных культур, способы нарезки овощей, выполнение орнаментов, фигур из овощей; украшения из фруктов, способы нарезки фруктов, классификация фруктов, выполнения фигур, составление композиции из фруктов; бутерброды, их классификация, продукты, используемые для приготовления бутербродов, способы нарезки хлеба, начинки для бутербродов; холодные и горячие закуски, их классификация, украшение для холодных и горячих закусок; супы, их классификация, украшение супов; вторые горячие блюда, их классификация, оформление и подача вторых горячих блюд; сладкие блюда и напитки, их классификация, оформление и подача; отделочные полуфабрикаты, их классификация, украшения из крема, шоколада, муки и сахара, карамели, желе,

помады и глазури; торты и пирожные, их классификация, оформление мучных кондитерских изделий, способы оформления изделий из теста, приготовление фигур из теста, способы оформления тортов и пирожных, картины, скульптуры из пищевых продуктов. Перечень ключевых слов и словосочетаний, характеризующих содержание учебной дисциплины: продукты питания и сырье растительного и животного происхождения, карвинг, технологический процесс.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знает: современные стандарты обслуживания в ресторанных предприятиях; нормативную и законодательную базу, регламентирующую работу предприятий питания; Умеет: организовывать процесс обслуживания потребителей в соответствии с действующими правовыми и законодательными нормами, ресурсами предприятия; Имеет практический опыт: разработки и внедрения системы обслуживания потребителей в соответствии с действующими законодательными нормами и ресурсами предприятия
ПК-3 Способен выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	Знает: основы психологии общения и организации работы с потребителями на предприятиях ресторанного сервиса; Умеет: выбирать оптимальные формы обслуживания потребителей на предприятиях питания Имеет практический опыт: разработки и внедрения системы обслуживания потребителей

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Неорганическая химия, Правоведение, Ресторанный сервис, Технические средства предприятий сервиса, Экономика, Проектная деятельность, Органическая химия, Производственная практика (сервисная) (6 семестр)	Культура питания народов мира, Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания, Перспективы развития ресторанного бизнеса, Производственная практика (преддипломная) (9 семестр), Производственная практика (организационно-управленческая) (8 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
------------	------------

Проектная деятельность

Знает: особенности работы различных служб ресторана и других предприятий питания, международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; основы управления проектами и изменениями; методы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности; основные методы и приемы управления структурными подразделениями предприятий ресторанного бизнеса; , основные виды нормативной документации в сфере ресторанного сервиса, методы расчета и технико-экономических показатели деятельности предприятий; способы повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, методы исследования рынка, способы управления продажами и продвижением сервисных услуг; , понятие о технологических новациях в области ресторанного сервиса; современные программные средства управления предприятиями сервиса, принципы и методы разработки и реализации организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принципы, последовательность и содержание этапов развития клиентурных отношений предприятия, проводить их анализ и выявлять проблемы; Умеет: проводить экспертизу и диагностику профессиональной деятельности работников ресторана, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания; управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий питания; оценивать эффективность внедрения изменений в сети предприятий питания, использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса, разрабатывать нормативную документация в сфере ресторанного сервиса, проводить анализ и оценку технико-экономические показатели деятельности предприятий; разрабатывать экономически обоснованные решения для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, проводить исследование рынка, обеспечивать нужный уровень продаж и продвижения сервисных услуг , применять технологические новации и использовать современные программные средства на предприятиях ресторанного сервиса, производить выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принимать организационные

	решения по развитию клиентурных отношений предприятия Имеет практический опыт: проведения диагностики и экспертизы деятельности различных служб в ресторане и других предприятиях питания, использования методов анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания; использования методов управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания, использования основных методов и приемов планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса, разработки и внедрения нормативной документации в сфере ресторанного сервиса, расчета и анализа технико-экономических показателей деятельности предприятий; внедрения экономически обоснованных решений для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, проведения исследования рынка, организации продаж и продвижения сервисных услуг, внедрения технологических новаций и использования современного программного обеспечения на предприятиях ресторанного сервиса, разработки и реализации организационных решений по формированию сервисной системы обслуживания и развития клиентурных отношений
Органическая химия	Знает: теоретические основы традиционных и новых разделов химии и способы их использования при решении конкретных химических и материаловедческих задач Умеет: разрабатывать учебно-методические материалы для реализации образовательных программ различного уровня и направленности, связанных с химией и смежными дисциплинами Имеет практический опыт: организации и проведения учебно-производственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня естественнонаучной направленности
Неорганическая химия	Знает: методы получения, идентификации и исследования свойств веществ (материалов) стандартные методы обработки результатов эксперимента Умеет: планировать эксперимент на основе анализа литературных данных; анализировать и обобщать результаты эксперимента, формулировать выводы Имеет практический опыт: планирования, анализа и обобщения результатов эксперимента
Экономика	Знает: закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне, закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне, цели,

	задачи и способы решения базовых экономических проблем в рамках экономических систем различных типов Умеет: анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики, анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики, использовать результаты экономического анализа для выявления эффективности работы предприятий индустрии в избранной сфере профессиональной деятельности Имеет практический опыт: принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, использования экономических знаний при оценке эффективности результатов проектирования и реализации разработанных продуктов в избранной сфере профессиональной деятельности
Ресторанный сервис	Знает: основы организации ресторанного сервиса; современные формы и методы обслуживания потребителей, современные стандарты обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса; организацию процесса обслуживания на предприятиях различных типов и классов ресторанов; Умеет: составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, планировать, организовывать и координировать процессы обслуживания потребителей Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности в области ресторанного сервиса, планирования, организации и координации процессов обслуживания потребителей
Правоведение	Знает: международные нормы и нормативно правовые акты Российской Федерации, источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ, основные положения гражданского, трудового и уголовного законодательства Российской Федерации и другие нормативно-правовые акты в рамках своей будущей профессиональной деятельности Умеет: самостоятельно мыслить, вырабатывать и отстаивать свою позицию в дискуссии, аргументировать ее ссылками на нормативно-правовые акты, интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности, обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решения, а также совершать действия, связанные с реализацией правовых норм Имеет практический

	опыт: ставить перед собой правовые задачи, находить пути их решения; навыками опоры на нормативно-правовые акты при решении жизненно важных проблем, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности, работы с СПС «Гарант» и «Консультант +», анализом юридических норм, побуждающих к корректировке профессиональной деятельности
Технические средства предприятий сервиса	Знает: основные технические средства для оснащения предприятий ресторанного сервиса Умеет: подбирать технические средства с учетом требований технологических процессов и потребительских предпочтений Имеет практический опыт: технического оснащения предприятий ресторанного сервиса
Производственная практика (сервисная) (6 семестр)	Знает: основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности объектов ресторанного сервиса, нормативно-техническую и технологическую документацию предприятий питания; классификацию услуг предприятий питания; формы и методы предоставления сервисных услуг, современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям Умеет: осуществлять управление и контроль деятельности объектов ресторанного сервиса, разрабатывать производственные процессы предприятий ресторанного сервиса, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; Имеет практический опыт: планирования, организации и координации деятельности объектов ресторанного сервиса, разработки и организации процесса оказания различных видов и форм услуг сервисными предприятиями, использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания;

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		7
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	8	8
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75
освоение теоретического материала для понимания цели лабораторных работ	18,25	18.25
освоение теоретического материала для понимания цели лабораторных раб	71,5	71.5
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Классификация баров. Барная посуда.	6	2	0	4
2	Методика приготовления коктейлей различной классификации	6	2	0	4

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Классификация баров. Барная посуда.	2
2	2	Методика приготовления коктейлей различной классификации	2

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Изучение назначения посуды. Применение барной посуды.	4
2	2	Приготовление и оформление коктейлей	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов

освоение теоретического материала для понимания цели лабораторных работ	Евсевский Ф. Библия бармена. Все спиртные напитки, вина и коктейли. Мастерство создания, искусство подачи и алхимия вкуса : произв.-практ. изд. / Ф. Евсевский. - Москва : Евробукс, 2008. - 304 с.	7	18,25
освоение теоретического материала для понимания цели лабораторных работ	Барановский В. А. Официант-бармен : учеб. пособие / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. - 347 с.	7	71,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	7	Текущий контроль	Назвать классификацию баров.	1	5	0 баллов-не назвал ни одну классификацию баров 1 балл - назвал не правильно хотя бы одну классификацию баров 2 балла - назвал правильно 1 классификацию бара 3 балла - назвал 2 классификации бара 4 балла - назвал правильно все классификации баров, но не смог дать их характеристику 5 баллов - назвал правильно все классификации баров и дал их характеристику	зачет
2	7	Промежуточная аттестация	Приготовление коктейлей	-	5	0 баллов-не назвал ни одну рецептуру 1 балл - назвал рецептуру, но не смог подобрать посуду 2 балла - назвал рецептуру, правильно подобрал посуду, но не смог приготовить коктейль 3 балла - назвал рецептуру, правильно подобрал посуду, но не правильно приготовил коктейль 4 балла - назвал рецептуру, правильно подобрал посуду, правильно приготовил коктейль, но не смог оформить 5 баллов - назвал рецептуру, правильно подобрал посуду, правильно приготовил коктейль, оформил	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	2
УК-2	Знает: современные стандарты обслуживания в ресторанных предприятиях; нормативную и законодательную базу, регламентирующую работу предприятий питания;	+	+
УК-2	Умеет: организовывать процесс обслуживания потребителей в соответствии с действующими правовыми и законодательными нормами, ресурсами предприятия;	+	+
УК-2	Имеет практический опыт: разработки и внедрения системы обслуживания потребителей в соответствии с действующими законодательными нормами и ресурсами предприятия	+	+
ПК-3	Знает: основы психологии общения и организации работы с потребителями на предприятиях ресторанного сервиса;	+	+
ПК-3	Умеет: выбирать оптимальные формы обслуживания потребителей на предприятиях питания	+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: разработки и внедрения системы обслуживания потребителей	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление : офиц. русскоязыч. изд.: 16+ / ООО "Изд-во Хоспитэлити". - М., 2008-2015. -

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление : офиц. русскоязыч. изд.: 16+ / ООО "Изд-во Хоспитэлити". - М., 2008-2015. -

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Кучер, Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков [Текст] Учеб. пособие для нач. проф. образования Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - М.: Академия, 2005. - 346, [1] с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Кучер, Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков [Текст] Учеб. пособие для нач. проф. образования Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - М.: Академия, 2005. - 346, [1] с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Кучер, Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков [Текст] Учеб. пособие для нач. проф. образования Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - М.: Академия, 2005. - 346, [1] с. https://e.lanbook.com/book/329090/

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	101 (5)	проектор
Лабораторные занятия	101 (3Г)	барная стойка с кофемашиной , дополнительным оборудованием
Зачет	101 (5)	нет
Экзамен	101 (5)	нет