Міністерство освіти і науки України

Державний вищий навчальний заклад

«Донбаський державний педагогічний університет»

Кафедра Технологій виробів легкої промисловості та дизайну

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ХУДОЖНІЙ ДИЗАЙН СТРАВ В ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

підготовки здобувачів ступеня вищої
освіти_____магістр_____
(назва рівнявищої освіти)
спеціальності _____014 Середня освіта_____
(трудове навчання, технології та креслення)
(шифр і назва спеціальності)
спеціалізації_Інформатика, Основи домашнього господарювання, Технічна творчість
(назва спеціалізації)
за профілем Кулінарна справа

Слов’янськ –2016 р.

РОЗРОБЛЕНО ТА ВНЕСЕНО КАФЕДРОЮ технологій виробів легкої промисловості та дизайну, технологічного факультету, ДВНЗ «Донбаський державний педагогічний університет»

УКЛАДАЧІ ПРОГРАМИ:

доцент кафедри технологій виробів легкої промисловості та дизайну, кандидат педагогічних наук ЛАЗАРЕНКО Наталія Юріївна

РЕЦЕНЗЕНТИ:

доктор педагогічних наук, професор СТЕШЕНКО Володимир Васильович

кандидат педагогічних наук, доцент ЛИХОЛАТ Олена Віталіївна

Рекомендовано до впровадження
науково-методичною радою
Державного вищого навчального закладу
«Донбаський державний педагогічний університет»

“_17_” __лютого__ 2016 р.

протокол №_2_

Перший проректор _____ О. Г. Набока

ВСТУП

Навчальна програма дисципліни «Художній дизайн страв в організації обслуговування в закладах ресторанного господарства» складена відповідно до освітньої програми та навчального плану підготовки здобувачів ступеня вищої освіти магістр за спеціальністю 014 Середня освіта (трудове навчання, технології та креслення), за профілем «Кулінарна справа».

Предметом вивчення навчальної дисципліни є основні принципи організації ресторанного господарства, особливості організації виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства; художній дизайн та композиційне оформлення страв, особливості сервірування столу за традиціями за логістикою свят, організація тематичних столів, особливості вибору колірних гам і форм у композиційному оформленні.

Міждисциплінарні зв'язки: навчальна дисципліна «Художній дизайн страв в організації обслуговування в закладах ресторанного господарства» пов'язана з такими навчальними дисциплінами магістерської підготовки, як «Фізіологія харчування з основами технології заготівлі та зберігання харчових продуктів», «Практикум з організації харчування» та іншими.

Програма навчальної дисципліни містить такі змістові модулі:

1. Технологія організації ресторанної справи
2. Організація обслуговування: технологія декорування та подавання страв в закладах ресторанного господарства
3. Організація обслуговування: технологія сервірування столу в закладах ресторанного господарства

1. Мета і завдання навчальної дисципліни

1.1. Метою вивчення навчальної дисципліни «Художній дизайн страв в організації обслуговування в закладах ресторанного господарства» є формування у здобувачів ступеня вищої освіти магістр навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства; набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці; оволодіння вміннями та навичками з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; розвиток художнього смаку в процесі вивчення дисципліни.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Художній дизайн страв в організації обслуговування в закладах ресторанного господарства» є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань: основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг; організація постачання

закладів ресторанного господарства; організація складських процесів з елементами логістики; організація тарного господарства; особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах; загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства; характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організація обслуговування банкетів та прийомів; організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, традиційних свят тощо; організація обслуговування туристів; раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

1.3. За результатами вивчення дисципліни у здобувачів повинні бути сформовані такі компетентності:

загальні:

- здатність володіти прийомами роботи з навчальною, довідковою, методичною, науковою літературою та іншими джерелами інформації;
- готовність використовувати прийоми, методи та засоби навчання для більш повного засвоєння дисципліни.

спеціальні:

- готовність аналізувати стан організації виробничого процесу існуючих закладів ресторанного господарства в Україні та за її межами; аналізувати стан процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства;
- здатність розробляти виробничу програму закладів ресторанного господарства різних типів; організовувати технологічні процеси виробництва кулінарної та кондитерської продукції; розробляти схему обслуговування споживачів для конкретного закладу ресторанного господарства та офіційних заходів; організовувати тематичне обслуговування, кейтерінгове обслуговування;
- готовність вдосконалювати технологічні процеси ресторанної справи; забезпечувати контроль виробничого процесу, якість продукції, розробляти технологічну документацію; організовувати належну реалізацію кулінарної та кондитерської продукції; визначати якість наданих послуг з використанням найбільш об’єктивних методів оцінювання якості продукції та послуг;
- здатність складати виробничу програму, меню, карту вин, технологічну карту тощо, правильно організовувати роботу підприємства;
- готовність оволодіти принципами організації діяльності закладів ресторанного господарства; вміти правильно організувати роботу виробничого підрозділу, розподіляти обов’язки між працівниками згідно фахових кваліфікацій; знати особливості художнього оформлення та подачі страв, закусок та напоїв, декоративного сервірування столу, розуміти основні принципи правильного обслуговування відвідувачів;
- готовність мати уявлення про новітні, прогресивні методи обслуговування, володіти творчим мисленням в напрямку удосконалення

існуючих методів обслуговування, завдяки цьому контролювати роботу підзвітних йому офіціантів та барменів;

- здатність креативно мислити та вміти аналізувати умови харчування різних груп туристів; планувати обслуговування різних контингентів споживачів, розрахунків необхідної сировини, матеріалів, кількості обслуговуючого персоналу тощо, приймати креативні рішення.

На вивчення навчальної дисципліни відведено 240 годин / 8 кредитів ECTS.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1

Особливості діяльності та класифікація закладів ресторанного господарства. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. Організація постачання підприємств харчування, комірне і тарне господарство. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства, технологічна документація. Організація та нормування праці на підприємствах ресторанного господарства. Функціонально просторова структура приміщень підприємств ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2

Характеристика матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування. Теоретичні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів. Організація роботи персоналу з обслуговування. Технологія обслуговування споживачів в повносервісних закладах ресторанного господарства. Прогресивні технології обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування закордонних туристів. Спеціальні форми обслуговування в підприємствах ресторанного бізнесу. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства. Правила і техніка подачі страв та напоїв в закладах ресторанного господарства. Технологія декорування страв.

Змістовий модуль 3

Культура обслуговування банкетів у закладах ресторанного господарства. Розробка правил подачі до столу кулінарних страв і виробів і основних правил культури вживання їжі. Вивчення столового посуду, столових приборів, білизни. Естетика сервірування столу. Вивчення харчових барвників, що застосовуються для оформлення кулінарних страв і виробів. Виготовлення із харчових продуктів та інших матеріалів художньо-декоративних елементів, які використовуються в естетичному оформленні кулінарних страв і виробів. Естетика оформлення кулінарних страв і виробів. Визначення якості продукції та надання послуг закладів ресторанного господарства.

3. Рекомендована література

1. Архіпов, В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
2. Архіпов, В. В. Організація ресторанного господарства. [Навч. пос.] / В. В. Архіпов. – К. Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 208 с.
3. Богушева, В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В. И. Богушева. – Ростов на Дону: Феникс, 2002 – 402 с.
4. Завадинська, О. Ю. Організація ресторанного харчування за кордоном : [Навч. посіб.] / О. Ю. Завадинська, Т. Є. Лигвиненко. – К.: КНТЕУ, 2003. – 200 с.
5. Курочкин, А. С. Организация производства: Учебное пособие / А. С. Курочкин. – К.: МАУП, 2008. – 216 с.
6. Малюк, Л. П. Організація виробництва на підприємствах : Навчальний посібник / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
7. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник / [В. Д. Карпенко, А. Л. Рогова, В. Г. Шкарупа, О. І. Положишнікова, М. І. Пилипей.]. – К.: НМЦ «Укопосвіта», 2003. – 248 с.
8. П’ятницька, Н. О. Організація обслуговування в підприємствах ресторанного господарства: [Підручн. для вузів] / Н. О. П’ятницька. – К.: Київ. Нац. ун-т, 2005. – 632 с.
9. Ростовський, В. С. Барна справа: підручник / В. С. Ростовський, С. М. Шамаян – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 386 с.
10. Сало, Я. М. Ресторанна справа. Організація обслуговування населення / Я. М. Сало. - [видання 2-ге, допов.]. – Львів : Афіша, 2006 - 336 с.
11. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – М: Профобриздат, 2004 – 207 с.
12. Черевко, О. І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.

Інформаційні ресурси

Журнали «Рестораторь», «Ресторанная жизнь», «Отельєр і ресторатор».

Інтернет ресурси, режим доступу:

http://servia.com.ua/products/literatura/

http://restoved.ru/

http://www.l-avantage.ru/shvedskii-stol/posuda-dlya-furshetov

Нормативні документи

13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підпри-ємств громадського харчування наказ Міністерства зовнішніх економічних зв’язків і торгівлі України від 06.07.1999 № 484
14. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. “Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування”.
15. Норми оснащення підприємств ресторанного господарства посудом, столовими приборами, меблями та кухонним інвентарем наказ Міністерства торгівлі СРСР від 09.02.1973 № 38

16. Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у підприємствах громадського харчування (затв. наказом МЗЕЗ України від 23.07.97 №365)

17. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).

18. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99).

19. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування. ДНАОП 0.03.-4.02.-94. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003. №2.

20. СанПин 42-123-5777-91 Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи та підприємства, що виробляють м'яке морозиво від 19.03.1991р.

21. СТУ 2925 – 94. Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення.

22. ДСТУ 4161:2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.

23. ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація" (затв. Держспожив- стандарт України від 01.07.04).

4. Форма підсумкового контролю результатів навчання

залік

5. Засоби діагностики результатів навчання

Поточний контроль. Оцінка якості засвоєння знань проводиться в:

- усній формі у вигляді опитування;
- письмовій формі у вигляді виконання контрольних завдань у робочих зошитах;
- вигляді тестів.