

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края  
Государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения  
Краснодарского края  
"Краснодарский торгово-экономический колледж"

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА  
ЭК.05 Введение в профессию**

43.01.09 Повар, кондитер

2022

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ/ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА	11
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5.	КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА

## ЭК.05 Введение в профессию

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ЭК.05 *Введение в профессию* является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций и профессиональных компетенций, личностными результатами:

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, оказания услуг населению
ЛР 14	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 17	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 18	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.

## В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать	
3.1	роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания
3.2	историю и этапы развития общественного питания
3.3	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3.4	технологический цикл производства кулинарной продукции
Уметь	
У1	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
У2	работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий
У3	Составлять технологические карты и выполнять технологические расчеты
У4	определять назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>36</b>
<b>Основное содержание</b>	<b>34</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	-
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	<b>18</b>
практические занятия	<b>16</b>
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

### 3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Раздел 1.</b>	<b>Профессиональная деятельность</b>	<b>8</b>	ОК.1-5,9 ЛР13-ЛР18
<b>Тема 1.1.</b> Сведения о профессии, профессионально важные качества	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 1.1. ПК 2.2. ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	<b>Квалификационные требования к повару, кондитеру. Сфера деятельности молодого специалиста</b>	2	
<b>Тема 1.2</b> История развития общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК.1-5,9 ЛР13-ЛР18 ПК 1.1. ПК 2.2. ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	<b>История развития общественного питания. История кулинарного искусства. Развитие предприятий общественного питания в России</b>	2	
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 1. Развитие русской кухни. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе.</b>	2	
<b>Тема 1.3</b> Основные цели и задачи общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.1-5,9 ЛР13-ЛР18 ПК 1.1. ПК 2.2. ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	<b>Основные цели и задачи общественного питания. Связь с наукой. Функции, выполняемые предприятиями общественного питания.</b>	2	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Основы организации общественного питания.</b>	<b>26</b>	ОК.1-5,9 ЛР13-ЛР18
<b>Тема 2.1</b> Классификация предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 1.1. ПК 2.2. ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	<b>Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий. Основные классы.</b>	2	
	<b>Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания</b>	2	
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>2</b>	

	<b>Практическое занятие № 2.</b> Классификация предприятий общественного питания	2	
<b>Тема 2.2.</b> Технологический цикл производства кулинарной продукции	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК.1-5,9 ЛР13-ЛР18 ПК 1.1. ПК 2.2. ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	<b>Основные понятия.</b> Технологический цикл производства кулинарной продукции	2	
	<b>Технологические принципы производства кулинарной продукции</b> Классификация и ассортимент кулинарной продукции.	2	
	<b>Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.</b> Тепловая обработка продуктов. Характеристика способов тепловой обработки	2	
	<b>В том числе, практические занятия</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Способы тепловой обработки пищевых продуктов	2	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Работа предприятий общественного питания в современных условиях	2	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Инновации в сфере услуг общественного питания	2	
<b>Тема 2.3.</b> Основные виды нормативно-технической документации.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК.1-5,9 ЛР13-ЛР18 ПК 1.1. ПК 2.2. ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	<b>Характеристика и отличительные особенности НТД,</b> используемой в предприятиях питания: ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, стандарт предприятия. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Технологические карты и технико-технологические карты Понятие о производственной программе, меню	2	
	<b>В том числе, практические занятия</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 6. Нормативная, технологическая документация.</b> Принципы построения сборников рецептур.	2	
	<b>Практическое занятие № 7. Составление технологических карт.</b> Выполнение технологических расчетов.	2	
	<b>Практическое занятие № 8. Составление и анализ меню</b> для предприятий общественного питания различных типов и наценочных категорий.	2	
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>		2	
<b>Всего (час.)</b>		<b>36</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1** Освоение программы учебной дисциплины ЭК.05 Введение в профессию осуществляется в ГБПОУ КК «КТЭК», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО, в учебном кабинете, в котором имеется свободный доступ в Интернет во время учебного занятия.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете имеется в наличии мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса просматривают визуальную информацию по ЭК.05 Основы бережливого производства, создают презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины ЭК.05 Введение в профессию входят:

Технические средства обучения:

- мультимедийная установка;
- меловая доска.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины ЭК.05 Введение в профессию, рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины ЭК.05 Введение в профессию обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющиеся в свободном доступе в системе Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.)

### 4.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Технология производства продукции общественного питания. Учебник для студентов/ В.С. Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина и др./ М.: Экономика, 1986.-400с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М:Хлебпродинформ,(Том 1,2),1996.–619с
3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М: Колос, 2000.-295с.
4. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Учебник для студентов ВУЗов/Беляев М.И./М.: Экономика, 1986-382с.
5. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания. Учебное пособие/ Пятницкая М.А./М: «Высшая школа», 1989-286с.
6. «Организация обслуживания в ресторанах». Учебное пособие/ Усов В.В./М: Экономика, 1990. -320с.
7. «Справочник официанта». Учебное пособие/ Крымская Б.А./М: Экономика, 1986.–390с.
- 8 «Бары и рестораны. Искусство обслуживания». Учебники и учебные пособия/ Богушова В.И./ Ростов-на-Дону: «Феникс», 2001. –325с.
9. «Ресторанный бизнес в России». Учебники и учебные пособия/ Ефимов С.Л./М: «Росконсульт», 2000–430с.

### **3.2.2. Электронные издания**

1. Пищевая промышленность. [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru)
2. [http:// www.delinform.ru/articli.php?mn=6688](http://www.delinform.ru/articli.php?mn=6688)
3. CEFART. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2007 – 2011, [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
4. Ресторанные ведомости. - М.: Изд. дом «Ресторанные ведомости»

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. «Общественное питание»./Соболев Ф.И./М: Экономика, 1988.
2. «Сервировка и этикет». ТОО «Харвест», Минск, 1995.
3. Журналы «Вопросы питания», «Известия ВУЗов», «Пищевая технология», «Питание и общество», «Ресторанные ведомости».
4. «Проектирование предприятий общественного питания»./ Никуленкова Т.Т., Г.М.Ястина./М: «Колос», Москва, 2007 г.

### **3.2.4. Нормативные материалы к изучаемому курсу**

#### *Законодательно-правовые акты*

#### Нормативно-технические документы

1. Общероссийский классификатор продукции ОК005-93.-М.: Изд-во стан-дартов, 1995.
2. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности, продукции и услуг.-М.: Изд-во Приор, 1997
3. Государственные стандарты. Указатель.-М.: 2000.  
ИСО/МЭК 2. Общие термины и определения в области стандартизации смежных видов деятельности (руководство)



## 5. КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 5.1 Контрольно-измерительные материалы по специальности

#### 43.01.09 Повар, кондитер

Контрольно-измерительные материалы (далее – КИМ) представлены в виде междисциплинарных заданий и направлены на контроль качества и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и процессом формирования компетенций, определенных основной образовательной программой среднего профессионального образования по учебной дисциплине *ЭК.05 Введение в профессию*, посредством текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестацией. КИМ разработан с опорой на синхронизированные образовательные результаты и с учетом профессиональной направленности образовательной программы для профессии/специальности *43.01.09 Повар, кондитер*

№ раздела, темы	Коды образовательных результатов (ЛР, МР, ПР, ОК, ПК)	Форма контроля и оценивания	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>Раздел 1.</b> Профессиональная деятельность <i>Тема 1.1.</i> Сведения о профессии, профессионально важные качества <i>Тема 1.2.</i> История развития общественного питания <i>Тема 1.3</i> Основные цели и задачи Общественного питания.	У1-4,31-4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК.7.2	Практическая работа Опрос Работа с раздаточным материалом	Дифференцированный зачет
<b>Раздел 2.</b> Основы организации общественного питания. <i>Тема 2.1</i> Классификация	У1-4,31-4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ПК 1.1., ПК 1.2., ПК.7.2	Практическая работа Опрос Работа с раздаточным материалом	Дифференцированный зачет

предприятий общественного питания			
<b>Тема 2.2</b> Технологический цикл производства кулинарной продукции			
<b>Тема 2.3.</b> Основные виды нормативно - технической документации.			

**Критерии оценивания устных ответов на вопросы промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета:**

- полнота и правильность ответа;
- степень осознанности усвоения;
- последовательность изложения;
- умение подтвердить ответ своими примерами;

«5» - ответ полный, правильный, материал усвоен и подтверждается своими примерами, отвечает связно, последовательно, без недочетов или допускает некоторые неточности.

«4» - ответ близкий к «5», но студент допускает неточности, которые легко исправляется сам.

«3» - обучающийся обнаруживает понимание излагаемого материала, но отвечает неточно, по наводящим вопросам, затрудняется сам привести пример. Исправляет только с помощью, излагает материал несвязно.

«2» - обучающийся обнаруживает полное непонимание излагаемого материала, отсутствие ответа

**5.2 Контрольно-оценочные средства и критерии оценки текущего контроля знаний**

**5.2.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля освоения элективного курса ЭК.05 Введение в профессию**

**РАЗДЕЛ 1. Профессиональная деятельность**

**Тема 1.1.** Сведения о специальности, профессионально важные качества

**Теоретические вопросы:**

1. Как вы думаете, какими профессионально важными качествами должен обладать будущий специалист;
2. Для кого подходит специальность, и кто может пойти работать по этой специальности;
3. Какую работу выполняет специалист по поварскому и кондитерскому делу;
4. По окончании обучения в колледже кем вы можете работать на предприятии питания;
5. Какие преимущества имеет ваша специальность в нашем городе по сравнению с другими выпускниками;
6. Сфера деятельности будущего специалиста;
7. Назовите профессиональные обязанности специалиста по поварскому и кондитерскому делу
8. Что должен уметь, и знать выпускник.
9. Какие существуют возможности для продолжения образования выпускника.
10. Какие существуют требования к образованности выпускника и требования к уровню подготовки выпускников по дисциплинам.

**Тема 1.2 История развития общественного питания.**

### **Теоретические вопросы:**

1. Назовите основные этапы развития общественного питания;
2. Какие первые предприятия общественного питания были в древней Руси, какие услуги они представляли населению;
3. В каком году появились первые столовые
4. Чем характеризуется шестой этап. (1992–1998 гг.).
5. Что вы можете сказать об истории кулинарного искусства;
6. Дать краткую характеристику русской кухни. Особенности оформления и подачи блюд.

### **Практическое занятие №1 Развитие русской кухни**

Цель занятия: ознакомиться с историей развития русской кухни, влиянием зарубежной кухни на развитие, особенностями традиционной кухни Кубани; развивать навыки поиска и обработки информации, преобразования текстовой информации в наглядные материалы с помощью и предоставления ее с помощью средств мультимедиа.

Порядок выполнения работы

1. Ознакомиться с теоретическим материалом
2. Выполнить задания для самостоятельной работы
3. Оформить отчет о выполнении практической работы

### **Теоретические сведения**

Кубань – российская житница. Кроме того, этот регион еще и оплот казачества. В далеком 1792 году императрица Екатерина II подписала грамоту о «пожаловании Черноморскому казачьему войску в вечное владение состоящей в области Таврической остров Фанагария со всею Землею, лежащего по правую сторону реки Кубани, а с другой же Азовское море до Ейского городка служили границею войсковой Земли...». В обязанность войску вменялись «бдение и стража пограничная». После этого много воды утекло, и, как мы знаем из истории, много чего произошло. Но казачество существует и ныне, а говоря о кулинарных традициях Кубани нужно понимать, что они неразрывно связаны с историей этой земли – с казачьей историей.

*Еда...*

Справедливо считается: сколько народов – столько и обычаев Кубанская кухня – яркий пример смешения кулинарных традиций. Ведь регион в силу исторических реалий является территорией, где вот уже не одно столетие можно наблюдать сосуществование и даже, в какой-то степени, симбиоз культур народов Европы и Азии. Кроме украинского влияния (современные кубанские казаки – выходцы с территориально близкой Украины), кубанская кулинария, конечно, испытывает на себе и влияние русское. А с юга вносит разнообразие кулинарный Кавказ. На Кубани, которую населяют представители множества различных национальностей, на столе вы можете увидеть и грузинские шашлыки, и украинский борщ, и пироги из России, армянскую толму (долму), узбекский плов...

В принципе, если брать специфические кубанские блюда, то это будет тот же борщ или вареники. Просто рецептов их приготовления существует довольно много. Развито на Кубани и сыроделие.

Свежие овощи и большое количество зелени – визитная карточка кубанской кухни. Овощи часто подают целыми или порезанными крупными кусками. Редис, редька, огурцы, сладкие помидоры – неотъемлемые элементы кубанской трапезы. Зелень используется не только в качестве приправы. Ее подают как самостоятельное блюдо, хорошо промытую и очищенную. Это может быть укроп, петрушка, кинза, салат, базилик, эстрагон, зеленый лук – в зависимости от сезона.

Продолжая «овощную» тему, стоит отметить, что весьма популярны среди казаков, да и вообще среди жителей Кубани (не все они принадлежат к казачьему войску) различные овощные закуски. Они могут быть приготовлены из сырых овощей, а также из овощей варенных, маринованных или соленых. Баклажан – один из любимейших овощей на юге России. Широко используется он и кубанскими хозяйками. А еще на Кубани любят закуски из фасоли (из зерен и из стручковой) и из капусты (бело- и краснокочанной, а также из цветной). Мясные и рыбные закуски также наличествуют.

Интересны заправки для закусок и салатов, характерные для кубанской кухни. Обычно это специально приготовленные соусы, вино, винный уксус, грецкие орехи, зелень, пряности. Часто используется ореховое и нерафинированное подсолнечное и кукурузное масло.

Кубань – богатый сельскохозяйственный регион. Хорошо развито здесь и животноводство. Блюда из мяса (говядина, свинина, баранина), а также из птицы (куры, утки, гуси) характерны для местной кулинарной традиции. Мясо и птицу варят, жарят, тушат и запекают. Популярны и различные блюда из дичи: из фазанов, рябчиков, куропаток, перепелок, глухарей и тетеревов. Сейчас, конечно, дичь едят меньше, чем встарь – изменился образ жизни.

Главное первое блюдо кубанской кухни, конечно, борщ. Классический кубанский обед немислим без борща. В данном случае чувствуется влияние украинской кухни. Ничего удивительного, ведь рецепт борща принесли с собой запорожские казаки, когда переселялись на новые южные земли. Это произошло в конце XVIII века.

Борщ на Кубани одновременно и праздничное, и повседневное блюдо. Со временем он приобрел свои неповторимые черты и, тем самым, выделился из украинской кухни. Ведь на новом месте жительства были новые реалии: расширился набор доступных продуктов, смешались кулинарные традиции (запорожские с традициями переселенцев из разных уголков России, коренного населения). Большую роль играл и своеобразный казачий быт, сочетавший в себе несение военной службы с нелегким крестьянским трудом – питание для поддержания сил требовалось весьма калорийное. Всего и не перечислишь.

Пожалуй, основная особенность кубанского борща – его неповторимость. В каждом городе, поселке, хуторе, в каждой семье – его готовят по-своему. Нет одного, классического, правильного рецепта кубанского борща, который можно спрятать в хрустальный ларец и выставить в центре столицы Кубани – Краснодара. Если вам когда-нибудь встретится человек, утверждающий, что он готовит кубанский борщ по единственно верному рецепту – он, как минимум, заблуждается. Как максимум – хочет ввести в заблуждение вас. Борщ на Кубани у каждой хозяйки разный. При этом, несмотря на множество вариаций, он не перестает быть кубанским борщом – вкусным и наваристым (хотя есть и рецепты постного кубанского борща).

Отличается многое. Продукты, используемые в процессе приготовления борща, способы их подготовки, варианты заправок и приправ. Здесь, пожалуй, кубанский борщ не имеет себе равных, и вовсе не уступит своему знаменитому родственнику – борщу украинскому. Возьмем, например, свеклу. Этот овощ – один из основных компонентов борща. Если вспомнить украинский борщ, то при его приготовлении желательнее использовать определенные сорта свеклы – корнеплоды должны иметь яркую, интенсивную окраску. Ведь украинский борщ, что ни говори, должен быть «свекольного» малинового цвета. Чтобы придать ему таковой, некоторые хозяйки порой идут на маленькую хитрость – готовят борщ с использованием настоя свеклы.

Не таков кубанский борщ. Цветовая гамма его различна. Он может быть красно-оранжевым, может быть золотисто-желтым и даже с зеленоватым оттенком. Цвет его не столь важен (хотя, конечно, коричневый или черный борщ есть не стоит, даже на Кубани). Главное – вкус. Та же свекла используется, как правило, борщевая – она не обладает насыщенным цветом. Более того, кубанский борщ может быть вообще приготовлен без свеклы. Это вполне допустимо. При этом вкус борща от отсутствия свеклы ни капли не пострадает.

Если вам доведется побывать в кубанской глубинке, на каком-нибудь далеком хуторе и если при этом вы еще и умудритесь присутствовать при приготовлении борща – быть может, услышите от хозяйки, что она не варит, а «складывает» борщ. Дело в том, что вкус этого первого блюда зависит не только от того, из каких продуктов оно готовится. Очень важны также последовательность закладки (отсюда и это уже почти забытое «складываю») и время варки.

О борще можно говорить сколь угодно долго. А уж о кубанском борще с его многообразием рецептов – и подавно. К счастью, не борщом единым жива современная кубанская кухня. Несомненно, стоит упомянуть кубанские паштеты: из свиной и говяжьей печени, из печени гусиной, из судака с салом и многие другие.

Кубанская кухня включает в себя и кушанья, жаренные на углях. Причем не только мясо или рыба. Но и овощи и даже молочные продукты (сыр). Местной кулинарной экзотикой можно назвать, например, жареную на углях «нутрию по-кубански», а также баклажаны или помидоры, фаршированные смесью зелени, сала и специй и поджаренные над углями без пламени. Готовят на Кубани и шашлыки из разных видов мяса. Впрочем, шашлык – давно уже блюдо «интернациональное». В процессе приготовления традиционных кубанских шашлыков не используются кислые маринады. Так мясо сохраняет естественный цвет и вкус.

## **2.Задания для самостоятельной работы**

1. Дать краткую характеристику Кубанской кухни. Особенности приготовления, оформления и подачи.

2. Аргументировано доказать, какие национальные блюда могут стать основой для организации гастрономического туризма на Кубани

## **Практическое занятие № 2. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе**

Цель занятия: сформировать представление о сущности кулинарии, ее взаимосвязи с естественными науками и искусством; развивать навыки работы с электронными источниками научной информации, развивать мотивацию к использованию проверенных электронных источников в учебно-профессиональной деятельности.

Порядок выполнения работы

1. Ознакомиться с теоретическим материалом
2. Выполнить задания для самостоятельной работы
3. Ответить на контрольные вопросы
4. Оформить отчет о выполнении практической работы

### **Теоретические сведения**

Искусство приготовления пищи называют кулинарией. Слово это латинское и означает поварское, или кухонное, дело.

Приготовление пищи – самая древняя отрасль человеческой деятельности. Одновременно с развитием общества совершенствовались и изменялись приемы приготовления пищи. На протяжении многих веков человечество накопило огромный опыт в области обработки пищевых продуктов и приготовления из них пищи. Однако до определенного исторического времени не было условий для широкой разработки научных основ технологии приготовления пищи, или технологии пищи. Кулинария оставалась поварским делом, искусством отдельных мастеров, научные основы технологии не были разработаны, отсутствовала и серьезная техническая база.

Организация крупных механизированных предприятий общественного питания и изучение

физико-химических процессов, происходящих при тепловой обработке продуктов, привели к созданию новой технической дисциплины – технологии приготовления пищи.

Дисциплина эта изучает рациональное приготовление вкусной и здоровой пищи. В основе ее лежит большой опыт приготовления и в домашних условиях и опыт поваров- профессионалов. По мере развития человечества кулинарное искусство будет быстро развиваться, все больше совершенствоваться, так как полное удовлетворение потребностей человека имеет в виду также удовлетворение его потребности в прекрасно приготовленной, разнообразной, вкусной и здоровой пище.

Чтобы быть здоровой, пища должна содержать в должной пропорции все питательные вещества, необходимые человеку для его жизнедеятельности и нормального развития. Но этого мало. Чтобы быть здоровой, пища обязательно должна быть вкусной и удовлетворять сложным вкусовым, обонятельным и зрительным восприятиям человека, доставлять ему наиболее приятные вкусовые ощущения.

Развитие технического прогресса, изменение жизненного уклада привело к необходимости совершенствовать структуру питания современного человека. Создаются специальные технологии и ассортимент продуктов, которые корректируют питание. Разработка функциональных продуктов питания нового поколения является инновационным направлением в работе предприятий массового питания, имеет чрезвычайно важное практическое значение и социальную эффективность. Теоретические и практические разработки получили признание в соответствующих отраслях науки и приняты к реализации. В настоящее время возникает потребность общества в разработке функциональных продуктов питания для тех групп потребителей, состояние здоровья которых нуждается в поддержке.

На ближайшую перспективу такими группами потребителей могут стать лица, занимающиеся, преимущественно, физическим или умственным трудом, люди пожилого возраста, в том числе имеющие различные заболевания, потребители, имеющие заболевания пищеварительного тракта, сердечно-сосудистой системы, ожирение различной степени тяжести.

#### Задания для самостоятельной работы

1. Приведите аргументы, подтверждающие, что кулинария является наукой о приготовлении здоровой и вкусной пищи. Охарактеризуйте взаимосвязь кулинарии с естественнонаучными дисциплинами, заполните таблицу 1.

Таблица .1 – Взаимосвязь кулинарии с естественнонаучными дисциплинами

Наименование дисциплины	Проявление взаимосвязи

#### Контрольные вопросы

1. Как повлиял научно-технический прогресс на ассортимент продукции предприятий питания?
2. Какие достижения в науке и технике послужили началом развития науки о пище?
3. Укажите, какая отрасль науки о пище занимается разработкой продуктов функционального назначения?

#### Тема 1.3. Основные цели и задачи общественного питания.

## Теоретические вопросы:

1. Назовите основные цели и задачи общественного питания;
2. Что представляет технология sous-vide;
3. Фудпейринг - что это такое.
1. Перечислите основные виды услуг предприятий общественного питания.
2. Какие требования предъявляются к услугам общественного питания?
3. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?
4. От чего зависит разнообразие выпускаемой продукции?
5. Тип предприятия общественного питания – это...
6. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
7. Каким требованиям должны отвечать услуги общественного питания?
8. Бар – это...
9. Ресторан – это...
10. Кафе – это...
11. Столовая – это...
12. Закусочная – это...
13. Какие предприятия общественного питания делятся на классы?
14. Назовите признаки классов.
15. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?
16. На какие зоны делятся современные города?
17. Дайте характеристику каждой зоны, какие предприятия рекомендуется в них располагать?
18. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий общественного питания?

## Раздел 2. Основы организации общественного питания.

### Тема 2.1. Классификация предприятий общественного питания

#### Тест

#### 1. В соответствии с конспектом, общественное питание — это:

А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции;

Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;

В) отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей;

Г) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.

#### 2. Предприятия общественного питания НЕ предназначены:

А) для организации производства кулинарной продукции;

Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;

- В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
- Г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

**3. Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, это:**

- А) ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная;
- Б) ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет;
- В) ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная;
- Г) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

**4. Ресторан в нормативных документах определяется как:**

- А) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;
- Б) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
- В) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канане, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
- Г) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.

**5. Бар в нормативных документах определяется как:**

- А) предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары;
- Б) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано;
- В) предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
- Г) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков.

**6. Кафе в нормативных документах определяется как:**

- А) предприятие общественного питания, которое обязательно должно иметь в меню свое фирменное блюдо — возможно, какой-либо фирменный коктейль, который можно встретить только в этом заведении и нигде больше;
- Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;
- В) место, где не едят, а пьют и закусывают. Меню состоит в основном из спиртных напитков и закусок к ним;
- Г) предприятие питания, где посетителя ожидает абсолютно все: прекрасная сервировка стола, множество столовых приборов, салфетки, цветы и прочие нюансы, которые



среднестатистические люди видят только по телевидению. Для каждого столика предоставляется отдельный официант.

**7. Столовая в нормативных документах определяется как:**

- А) предприятие общественного питания, в котором пища подается очень быстро, так, чтобы посетитель имел возможность перекусить даже в сравнительно небольшой промежуток времени;
- Б) место элитного отдыха и изысканного питания;
- В) предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;
- Г) предприятие общественного питания, в меню которого, предлагается огромное количество экзотических блюд, закусок и напитков.

**8. Закусочная в нормативных документах определяется как:**

- А) предприятие общественного питания, предполагающее достаточно роскошный интерьер: дорогую мебель, необычное освещение, дорогую посуду и прочие нюансы, которые в заведениях более низкого уровня просто отсутствуют;
- Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков;
- В) это место, где проводят вечер, подобное предприятие начинает свою работу примерно с полудня и продолжает до поздней ночи;
- Г) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв.

**9. При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:**

- А) техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;
- Б) методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;
- В) квалификацию персонала;
- Г) его географическое положение.

**10. Метод обслуживания, применяемый в столовых:**

- А) частичное самообслуживание с барменами;
- Б) самообслуживание;
- В) частичное обслуживание официантами;
- Г) обслуживание официантами и барменами.

**11. В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие услуги общественного питания определяется как:**

- А) результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;
- Б) услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом;
- В) услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте;

Г) услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

**12. Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:**

- А) room-service;
- Б) скейтеринг;
- В) кейтеринг;
- Г) каттеринг.

**13. Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:**

- А) организацию музыкального и концертного обслуживания;
- Б) научные лекции о создании мира;
- В) предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга;
- Г) предоставление интернет-услуг.

## **Тема 2.2. Технологический цикл производства кулинарной продукции**

### **Теоретические вопросы:**

1. Технологический цикл –
2. Назвать этапы технологического цикла
3. Какие составляющие ТЦ знаете?
4. Из каких стадий состоит технологический процесс производства кулинарной продукции;
5. Основные правила приемки сырья;
6. Дайте определение «сырье», «полуфабрикат», «Кулинарное изделие» и др.
7. Полуфабрикаты подразделяют, на какие группы?
8. Готовая кулинарная продукция это ?
9. Что значит «качество» продукции?
10. Какие свойства характеризуют кулинарную продукцию?

## **Практическое занятие №4 Составление таблицы «Способы тепловой обработки пищевых продуктов».**

**Цель работы:** способствовать формированию профессиональных и общих компетенций через освоение знаний и умений

Большинство продуктов перед употреблением в пищу подвергают тепловой обработке.









В результате тепловой обработки продукты размягчаются и приобретают приятный вкус, аромат, внешний вид. Это вызывает усиленное выделение пищеварительных соков, которые обильно смачивают размягченные тепловой обработкой продукты и повышают усвояемость пищи.

Тепловая обработка обеззараживает пищу, так как при высокой температуре уничтожаются микроорганизмы и разрушаются вредные вещества - токсины.

*Задание:* Заполнить таблицы:




### **Основные способы тепловой обработки**

К основным способам тепловой обработки относят: *варка и жарка.*



<b>Варка</b>			
№ п/п	Разновидности варки	Рисунок	Характеристика разновидностей варки
1.			
2.			
3.			
<b>Жаренье</b>			
№ п/п	Разновидности жарки	Рисунок	Характеристика разновидностей
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

### Комбинированные способы тепловой обработки

К комбинированным способам тепловой обработки относятся: тушение, запекание, варка с последующим обжариванием, брезирование.

<b>Комбинированные способы</b>			
№ п/п	Разновидности комбинированных способов	Рисунок	Характеристика комбинированных способов
1.			
2.			
3.			
			


### Вспомогательные способы тепловой обработки

<b>Вспомогательные способы</b>			
№ п/п	Разновидности вспомогательных способов	Рисунок	Характеристика вспомогательных способов
1.			
2.			

3.			
4.			

**Ответ: Основные способы тепловой обработки**



К основным способам тепловой обработки относят: *варка и жарка.*

<b>Варка</b>			
№ п/п	Разновидности варки	Рисунок	Характеристика разновидностей варки
1.	<i>Варка основным способом</i>		При этом способе продукт полностью погружают в жидкость
2.	<i>Варка на пару</i>		Продукт помещают в пароварочный конвектомат, пароварочный шкаф или электрическую па, или решетку, которую устанавливают в посуду с водой так, чтобы вода не доходила до вкладыша
3.	<i>Припускание</i>		Продукт заливают жидкостью на 1/3 его объема и нагревают при закрытой крышке
<b>Жаренье</b>			
№ п/п	Разновидности жарки	Рисунок	Характеристика разновидностей
1.	<i>Жаренье основным способом</i>		Это нагревание продукта с небольшим количеством жира при температуре 140 – 150 <sup>0</sup> С на жарочной поверхности сковороды или противня
2.	<i>Жаренье в жарочном шкафу</i>		Это жаренье продукта с небольшим количеством жира в жарочном шкафу при температуре 150 – 270 <sup>0</sup> С


3.	<i>Жаренье в большом количестве жира</i>		Этот способ используется при приготовлении изделий из жидкого теста на блинной жаровне, при приготовлении блюд в посуде из специальных сплавов и с антипригарным покрытием
4.	<i>Жаренье на открытом огне</i>		При этом способе продукт надевают на металлический стержень или укладывают на металлическую решетку, предварительно смазанную жиром. Шпажку или решетку помещают над раскаленными углями или электроспиральями в специальных аппаратах и жарят
5.	<i>Жаренье в поле инфракрасных лучей (ИК – нагрев)</i>		При этом способе жаренье продукта в электрогрилях происходит за счет воздействия на продукт инфракрасных излучений электронагревательных элементов

### Комбинированные способы тепловой обработки

К комбинированным способам тепловой обработки относятся: тушение, запекание, варка с последующим обжариванием, брезирование.

<b>Комбинированные способы</b>			
№ п/п	Разновидности комбинированных способов	Рисунок	Характеристика комбинированных способов
1.	<i>Тушение</i>		Это припускание предварительно обжаренного продукта в небольшом количестве бульона или соуса с добавлением вкусовых, ароматических приправ, специй
2.	<i>Запекание</i>		Это нагревание продуктов или полуфабрикатов в жарочном шкафу до готовности или образования поджаристой корочки
3.	<i>Варка с последующим обжариванием</i>		Это способ тепловой обработки, когда продукт очень нежный и его нельзя сразу жарить или очень грубый и не доходит до готовности при жарении или тушении.



4.	<i>Брезирование</i>		Это припускание с бульоном и жиром предварительно обжаренного продукта в жарочном шкафу
----	---------------------	---	---

### Вспомогательные способы тепловой обработки

<i>Вспомогательные способы</i>			
№ п/п	Разновидности вспомогательных способов	Рисунок	Характеристика вспомогательных способов
1.	<i>Пассерование</i>		Это медленное обжаривание продуктов до готовности или полуготовности с добавлением 15 – 20 % жира при температуре не выше 120 <sup>0</sup> С без образования поджаристой корочки
2.	<i>Опаливание</i>		Это удаление шерсти и волосков с поверхности тушек поросят, птиц, субпродуктов в процессе обработки
3.	<i>Ошпаривание</i>		Это обливание продуктов кипящей водой в течение 1 – 5 мин
4.	<i>Термостатирование</i>		Это поддержание нужной температуры блюд на раздаче или при перевозке

### Закрепление.

*Задание.* Дополните предложение необходимыми сведениями.

В результате тепловой обработки продукты приобретают \_\_\_\_\_ и уничтожаются \_\_\_\_\_.

*Ответ:* в результате тепловой обработки продукты приобретают приятный вкус, аромат, внешний вид и уничтожаются микроорганизмы.

*Задание.* Укажите в таблице разновидности жарки.

<i>Способ тепловой обработки</i>	<i>Разновидности жарки</i>
Жарка	1.
	2.
	3.

	4.
	5.

*Ответ:*

<b>Способ тепловой обработки</b>	<b>Разновидности жарки</b>
Жарка	1.Основным способом
	2.Во фритюре
	3.Жаренье в поле инфракрасных лучей (ИК – нагрев)
	4.В жарочном шкафу
	5.На открытом огне

*Задание.* Укажите в таблице соответствие комбинированных способов тепловой обработки.

<b>№ n/n</b>	<b>Способы тепловой обработки</b>	<b>Комбинированные способы тепловой обработки</b>
1.	Варка на пару	
2.	Жарка на открытом огне	
3.	Припускание	
4.	Варка с последующим обжариванием	
5.	Брезирование	
6.	Запекание	
7.	Тушение	

*Ответ:*

<b>№ n/n</b>	<b>Способы тепловой обработки</b>	<b>Комбинированные способы тепловой обработки</b>
1.	Варка на пару	
2.	Жарка на открытом огне	
3.	Припускание	
4.	Варка с последующим обжариванием	+
5.	Брезирование	+
6.	Запекание	+
7.	Тушение	+

*Задание.* Дополните предложения необходимыми сведениями.

Пассерование – это \_\_\_\_\_.

Опаливание – это \_\_\_\_\_.

Ошпаривание – это \_\_\_\_\_.

Термостатирование – это \_\_\_\_\_.

*Ответ:*

*Пассерование* – это медленное обжаривание продуктов до готовности или полуготовности с добавлением 15 – 20 % жира при температуре не выше 120<sup>0</sup>С без образования поджаристой корочки.



*Опаливание* – это удаление шерсти и волосков с поверхности тушек поросят, птиц, субпродуктов в процессе обработки.

*Ошпаривание* – это обливание продуктов кипящей водой.

*Термостатирование* – это поддержание нужной температуры блюд на раздаче или при перевозке.

**Практическое занятие № 5.** Работа предприятий общественного питания в современных условиях

Цель занятия: изучить современные формы работы и особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания на современном этапе развития экономики; развивать навыки сбора информации из электронных источников, ее анализа и систематизации для проведения студенческих исследований в профессиональной сфере, формировать представления о значимости электронных информационных ресурсов и средств информационных технологий в сфере общественного питания.

### Порядок выполнения работы

1. Ознакомиться с теоретическим материалом
2. Выполнить задания для самостоятельной работы
3. Ответить на контрольные вопросы
4. Оформить отчет о выполнении практической работы

### Теоретические сведения

На успешную работу предприятий общественного питания в современных условиях влияют различные факторы. Среди них важным является выбор и размещения предприятия и его специализация, ассортимент продукции, перечень и качество оказания услуг.

На основании инновационного развития конкретного региона, с учетом градостроительных, архитектурных, транспортных особенностей городов, целесообразно выделить зоны обслуживания населения, в состав которых войдут различные типы предприятий общественного питания (таблица 2).

Таблица 2 – Зональная схема размещения предприятий общественного питания в крупном городе

Зона	Характеристика зоны	Рекомендуемые типы предприятий общественного питания
1	2	3
1. Центральная	Центр деловой активности населения. Сосредоточены административные здания, элитные жилые застройки, учебные заведения. Это также исторический центр высокой концентрации историко-культурных памятников	Рестораны, бары, кафе, предназначенные для проведения деловых встреч, переговоров, отдыха; предприятия быстрого обслуживания и общедоступные столовые; предприятия, рассчитанные на молодежную аудиторию (кафе, предприятия быстрого обслуживания, закусочные, студенческие столовые)
2. Зона жилой	Расположено большое	Предприятия общественного питания,

застройки	количество учебных, медицинских учреждений. Наблюдаются диспропорции в развитии сети общественного питания. Для создания комфортных условий проживания населения предполагается строительство торговых, развлекательных, спортивных, гостиничных комплексов	предназначенные для организации питания и отдыха населения: рестораны, детские, семейные кафе, молочные и коктейль-бары, предприятия быстрого обслуживания. Следует усилить внимание к развитию сети столовых при учебных, медицинских учреждениях
3. Спортивно-оздоровительная	Этосовокупность природных территорий, внутригородских озелененных территорий, стадионов, являющихся единой градоформирующей системой природоохранного, оздоровительного и рекреационного значения	Спортивные учреждения, парки семейного отдыха, которые должны включать спорт-бары, предприятия быстрого обслуживания, семейные, молодежные кафе, закусочные
4. Зона промышленных предприятий	Территории заводов, фабрик, производственных предприятий	Предприятия общественного питания закрытого типа для обеспечения горячим питанием работников, открытая сеть предприятий, обеспечивающих питанием как работников предприятия, так и жителей города, сеть диетических и вегетарианских столовых, магазины и отделы кулинарии

Многие предприятия общественного питания являются чисто коммерческими, но наряду с этим развивается социальное питание: столовые при производственных предприятиях, студенческие, школьные столовые. Появляются комбинаты питания, фирмы, которые берут на себя задачи организации социального питания.

Конкуренция – неотъемлемая составная часть рыночной среды, развитый рынок немалозначим без конкуренции. Конкуренция – главный двигатель рыночной экономики. У посетителей возникает возможность выбора. Основной задачей каждого предприятия является повышение качества производимой продукции и предоставляемых услуг. Успешная деятельность предприятия (фирмы) должна обеспечиваться производством продукции и услуг, которые:

- отвечают четко определенным потребностям;
- удовлетворяют требованиям потребителя;
- соответствуют применяемым стандартам и техническим условиям;
- отвечают действующему законодательству и другим требованиям общества;
- предлагаются потребителю по конкурентоспособным ценам;
- обуславливают получение прибыли.

Для достижения поставленных целей предприятие должно организовывать свою деятельность та

к, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество продукции и ее безопасность.

Ситуация, когда предложения превышают спрос, требует маркетингового подхода к организации работы. Услуги питания и обслуживания должны быть конкурентоспособными. Основные критерии конкурентоспособности – безопасность, качество, ассортимент, цена, сервисные услуги. Нужны маркетинговые исследования качества услуг. Объект исследования – потребители, их отношение к услугам, требования к качеству и ассортименту продукции и услуг. Результаты исследования могут быть положены в основу политики предприятия в области качества; для этого не обойтись без создания системы качества.

Повышение эффективности общественного питания должно основываться на общих для всего хозяйства принципах интенсификации производства – достижение высоких результатов при наименьших затратах материальных и трудовых ресурсов, а также исходя из современных тенденций, сложившихся в индустрии питания.

Тенденции в питании – это в большей или меньшей степени стратегии для решения специфических диетологических проблем. Можно выделить шесть самых важных тенденций в питании:

**1. Натуральность** (отсутствие химических добавок) и свежесть продуктов питания и спрос на местные продукты. В современной индустрии питания все более популярной становится тенденция здорового образа жизни, и основным законодателем здесь является Европа. Целевая аудитория – люди, которые заботятся о собственном здоровье и окружающей среде, постоянно растет, особенно в городах, и означает новый тип потребителя, ориентированного на здоровую и экологически безопасную пищу. Ресторанный рынок постепенно заполняют так называемые локальные рестораны (localvore), или рестораны «нулевого километра» – это рестораны, делающие ставку на сезонные, местные, экологичные продукты, выращенные у дружественных фермеров (например, в США локальные продукты – это те, которые были произведены не далее 150 км от заведения).

На сегодняшний день применительно к свежести продуктов общественного питания в ресторанном бизнесе применим такой модный принцип, как доставка продуктов «с земли на стол» (land to table), когда продукты преодолевают минимальное расстояние от места их выращивания и производства до кухни ресторана и стола посетителя предприятия питания. Многие рестораторы пытаются пойти еще дальше и активно используют принцип «Handmade products», т.е. пытаются выращивать овощи для себя, что гораздо выгоднее в плане затрат, чем закупка этих же продуктов у поставщиков. Кроме того, выращенные самостоятельно овощи позволяют лучше контролировать качество продуктов.

## **2. Аутентичная пища, совпадающая с местным менталитетом**

Эта тенденция отвечает потребности современного потребителя уюте, безопасности и собственном доме. Кризис реабилитировал ценность того, что знакомо людям детства:

«теплые ламповые» форматы с традициями, ассоциации с домом, родителями и всяческой простотой, которая позволяет просто быть самими собой и не напрягаться.

Тенденция к аутентичной пище – это реакция на глобализацию и порождаемые ею опасения, и постоянно растет важность таких факторов, как прозрачность (гарантия качества источников продукции) и аутентичность (оригинальная продукция ручной работы).

Эта тенденция также помогает вновь открыть региональные блюда и предоставляет новые маркетинговые возможности в ресторанном секторе. Таким образом, растет важность региона по сравнению со страной в целом. На передний план выходят немецкая, австралийская или французская кухни, а, например, умбрская, пьемонтская, эльзасская, штирийская или паннонская.

Например, в России есть множество ранее мало кому известных продуктов, которые заслуживают быть звездами в меню отменных ресторанов, – например, северная рыба, крымский черный трюфель, свекла, полба, репа и т.д.

**3. Популярность веганских и вегетарианских блюд** с минимизацией мясных предложений в основном меню предприятий общественного питания. Во всем мире наблюдается постепенное увеличение людей, придерживающихся вегетарианского образа жизни.

**4. Рост популярности предприятий общественного питания с форматом работы «открытая кухня»** (openkitchen и slowfood).

Формат openkitchen набирает популярность потому, что клиенты хотят видеть, как из чего для них готовят. Востребованность направления slow-food основывается на медленном употреблении вкусной и здоровой пищи, воспитании вкуса клиентов в возвращении к уважению к еде. Поэтому при приготовлении используются минимум обработки: клиенты хотят чувствовать вкус продукта, а не многочисленных специй, а в меню все больше блюд из зелени, овощей и фруктов. В связи с этим в ресторанном бизнесе в последнее время все более популярной становится технология Sous Vide, что в переводе означает – приготовление без воздуха, т.е. под вакуумом. Она сочетает приготовление в вакуумной упаковке и приготовление при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, сокращению потерь питательных веществ при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции.

**Минимализм в ресторанном бизнесе.** Тенденция проявляется в упрощении внутреннего убранства и интерьера торговых залов предприятий общественного питания.

Реалии современного ресторана горько кажутся своим условиям: в тренде постепенный уход от витиеватых интерьеров к простым и удобным минималистическим решениям (симплитивизм).

Посетители устают от перегруженного деталями окружения, и современные дизайнеры видят упрощение в создании своего рода «дизайн-скелета», особенностями которого являются металлические стены, светлые тона, кирпичные стены, открытые кухни (персонифицировать интерьер нужно яркими деталями). Помпезность, пафос, этнические интерьеры – это уже вчерашний день в индустрии питания. Даже современные национальные рестораны имеют общие черты со светлыми и просторными кафе. Этника завуалирована и проявляется в отдельных деталях.

**6. Кроме того, в мировом пространстве на сегодняшний день хотя бы менее активно, но также продолжает развиваться такое направление, как «молекулярная кухня».** «Молекулярная кухня»,

или молекулярная гастрономия, – направление исследований, связанное с изучением физико-химических процессов, которые происходят при приготовлении пищи. Она изучает механизмы, ответственные за преобразование ингредиентов во время кулинарной обработки пищи, а также социальные, художественные и технические составляющие кулинарных и гастрономических явлений в целом (с научной точки зрения). «Молекулярной кухней» называют модную тенденцию в кулинарии, обозначающую различные блюда с необычными свойствами и сочетаниями компонентов. Молекулярная кухня разрушает традиционные представления о том, как должны выглядеть или подаваться те или иные блюда.

Стоит отметить, что во всем мире происходит стремление к тому, чтобы качественно и дешево обслужить как можно большее количество клиентов, при этом покрыть все свои расходы и получить прибыль.

Ресторанный рынок не стоит на месте, он постоянно видоизменяется, разрабатываются специальные предложения, и порой даже создаются специальные рестораны для новых категорий пользователей – рестораны с развлечениями для детей, рестораны для животных и т.д. В связи с чем для эффективного менеджмента предприятия общественного питания необходимо постоянно отслеживать тенденции моды и предпочтений потребителей услуг питания и результаты инновационных процессов в

мировой индустрии питания.

### **Задания для самостоятельной работы**

1. Дать характеристику перспективным типам предприятий общественного питания для обслуживания потребителей в условиях г. Геленджик.

1.1 Предложить и обосновать тип предприятия общественного питания, которое возможно открыть в городе.

1.2 Охарактеризовать особенности производственно-торговой деятельности данного предприятия общественного питания и формы его работы

1.3. Определить и обосновать рационально размещение данного предприятия.

### **Контрольные вопросы**

1. Какие факторы влияют на формирование оптимальной структуры предприятий общественного питания?

2. Назовите основные требования к рациональному размещению сети предприятий общественного питания.

3. Какие нормативные документы определяют требования к классификации предприятий общественного питания различных типов?

4. Какие классификационные признаки существуют для определения типов предприятий общественного питания?

5. Какие факторы необходимо учитывать для обеспечения конкурентоспособности предприятия общественного питания в условиях рыночной экономики?

### **Практическое занятие № 6. Инновации в сфере услуг общественного питания**

**Цель занятия:** закрепить знания об инновационных формах предоставления услуг предприятий общественного питания в современных условиях, особенно в сфере сервиса деятельности предприятий общественного питания; развивать навыки поиска и анализа информации в профессиональных электронных источниках; развивать мотивацию к использованию информационных технологий в профессиональной деятельности, формировать понимание значимости возможностей информационных технологий в профессиональной деятельности специалиста общественного питания

### **Порядок выполнения работы**

1. Ознакомиться с теоретическим материалом
2. Выполнить задания для самостоятельной работы
3. Ответить на контрольные вопросы
4. Оформить отчет о выполнении практической работы

### **Теоретические сведения**

Общественное питание по массовости обслуживания населения уступает только торговле. Ежегодно услугами пользуются более трети населения страны, доля общественного питания в расходах населения на питание составляет около 10% у городских жителей и 4–6% у жителей сельской местности. В развитых странах расходы на общественное питание в 1,5–4 раза выше.

Исследования специалистов показали, среди нескольких ресторанов одного уровня посетитель выберет тот, в котором, например, предоставляется бесплатный Wi-Fi. В этом ресторане человек не просто насладится обедом, а сможет отдохнуть и оставаться всегда online:

проверить почту и пообщаться с друзьями в социальных сетях. Сейчас уже считается нормой для общественного питания предлагать свои гостям бесплатно пользоваться Wi-Fi точкой. Подходящих фишек в современной работе ресторанов можно увидеть чрезвычайно много. Благодаря нововведениям улучшается качество обслуживания, меняется перечень блюд, облегчается работа персонала.

Современный специалист внедряет инновации в работу предприятий общественного питания:

1. Электронное меню – на столах вместо обычных папок с перечнем блюд устанавливаются небольшие планшеты, пользуясь которыми, гость сможет легко выбрать блюда, оформить заказ, вызвать официанта или администратора;

2. QR-код – это маркетинговая «фишка», которая позволяет лучше организовать бизнес. Разместив QR-коды в ресторане за его пределами, можно не беспокоиться о рекламе: воспользовавшись современными гаджетами, потребитель увидит всю информацию о заведении, просмотрит его сайт и даже сможет присоединиться к его страницам в социальной сети.

3. Изготовление муляжей блюд. Они служат в качестве рекламы. К муляжам можно сразу прикрепить ценники, таблички с указанием ингредиентов, названия блюд.

4. Изготовление блюд на глазах у гостей.

5. Создание специальных приложений для ресторана. Приложение может быть загружено из любого доступного источника в гаджет посетителя, и с его помощью он сможет забронировать столик, выбрать вино или другой напиток, узнать о новинках.

### Задания для самостоятельной работы

1. Разработать собственное предложение ресторанной «фишки» для предприятия.

2. Разработать и обосновать меню предприятия питания, отличающегося выбранной «фишкой»: ассортимент блюд и напитков, способы их приготовления, оформления и подачи, пищевая ценность и калорийность блюд (низкокалорийное, высококалорийное, продукт здорового питания) и т.п.

1. Составить перечень сайтов профессиональных рестораторов, указать, какие «ресторанные фишки» представлены в их содержании, заполнить по образцу таблицу 3.

Таблица № 3 – Ресторанные «фишки» в электронных источниках для профессиональных рестораторов

№ п/п	Название электронного ресурса	Ссылка на электронный ресурс	«Ресторанные фишки» в содержании электронного ресурса
1	Ресторатор-шеф	<a href="https://restorator.chef.ru/">https://restorator.chef.ru/</a>	В Калифорнии компания You-Kai Express, устанавливающая вендинговые аппараты, которые готовят трамен под заказ, собирается запустить в кампусе университета Беркли автономный фуд-трак, управляемый собственным компьютерным «мозгом». Фуд-трак будет ездить по заранее прописанному маршруту, и в любой точке, помахав рукой смартфоном, его можно будет остановить и получить свою порцию лапши, а машина поедет дальше.

## Контрольные вопросы

1. Какие инновации характеризуют ресторанный бизнес, какие новинки в ресторанном бизнесе можно внедрять?
2. Как информационные технологии влияют на жизнь человека в разных сферах?
3. Какую информацию может получить потребитель о работе предприятий общественного питания из Интернета?
4. Зачем нужны «фишки» в ресторанном бизнесе?
5. Приведите примеры ресторанных «фишек», которые вы наблюдали при посещении кафе/ресторанов вашего города.

**Тема 2.3.** Основные виды нормативно - технической документации.

### Теоретические вопросы:

1. Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания.
2. Какие виды Сборников рецептов применяются на предприятиях общественного питания?
3. Технологическая карта это?
4. Назовите правила составления технологических карт.
5. Укажите, на какие виды продукции разрабатываются технико-технологические карты

**Практическое занятие № 7.** Нормативная, технологическая документация. Принципы построения сборников рецептов

**Цель занятия:** ознакомиться с основной технологической документацией предприятий общественного питания, и принципами ее составления, закрепить навыки работы с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий (организаций) общественного питания, развивать навыки поиска информации профессиональной направленности в электронных источниках; развивать навыки оформления отраслевой технологической документации с помощью офисного программного обеспечения.

### Порядок выполнения работы

1. Ознакомиться с теоретическим материалом
2. Выполнить задания для самостоятельной работы
3. Ответить на контрольные вопросы
4. Оформить отчет о выполнении практической работы

### Теоретические сведения

Изготовление продукции общественного питания осуществляется в соответствии с технологическими документами, содержащими требования к технологии и производству.

К нормативно-технологическим документам относят:

технологические карты на продукцию общественного питания (ТК);

- технико-технологические карты на новую продукцию общественного питания (ТТК);
- отраслевые стандарты (ОСТ);
- технические условия (ТУ);
- технологические инструкции по производству продукции общественного питания (ТИ);
- стандарты предприятий (СТП).

### Технологические карты (ТК)–

ведомственный технологический документ, составленный для работников производства (поваров, кондитеров) с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса, выпуска про-

дукции высокого качества и облегчения расчёта количества сырья и полуфабрикатов (п/ф), требуемы для приготовления партии продукции.

#### **Технико-**

**технологические карты (ТТК)** блюди кулинарных изделий составляют новые виды продукции, и зготовленные и реализуемые только на данном предприятии общественного питания.

**Отраслевые стандарты (ОСТы)** являются основным нормативным документом, регламентирующим производство полуфабрикатов и кулинарных изделий. ОСТы разрабатываются и утверждаются министерствами мясной и молочной промышленности, пищевой промышленности, рыбного хозяйства, вырабатывающими продукцию для общественного питания.

**Технические условия (ТУ)** разрабатываются научно-исследовательским институтом общественного питания, который является базовой организацией по стандартизации продукции общественного питания. Технические условия – это основной регламентирующий документ, определяющий производство полуфабрикатов только на предприятиях общественного питания. ОСТы и ТУ содержат требования к качеству сырья и полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.

**Технологические инструкции (ТИ)** вводятся одновременно со стандартами (техническими условиями). Они являются основными технологическими документами, определяющими:

ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов; требования к качеству и нормы расхода сырья; порядок проведения технологических процессов; требования к упаковке и маркировке; условия и сроки хранения и транспортирования.

**Стандарты предприятий (СТП)** разрабатывают на кулинарные изделия с нетрадиционным способом холодной и тепловой обработки, новые процессы. Проект СТП согласовывают с территориальной санитарно-эпидемиологической службой.

Утверждает СТП руководитель предприятия на срок, определяемый им. Технологический процесс, изложенный в СТП должен обеспечить показатель и требования безопасности, установленные государственными актами. СТП не может нарушать ГОСТы.

**Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий** наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. На предприятиях общественного питания применяются Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; Сборник рецептов блюди кулинарных изделий кухонь народов России. В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептов блюд и диетического питания для предприятий общественного питания.

В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

#### **Задания для самостоятельной работы**

1. Изучить национальный стандарт ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.
  2. Технологические документы на продукцию общественного питания.
  3. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
  4. заполнить таблицу 4.
- Таблица 4 – Основные структурные элементы ГОСТ Р 53105-2008 «Технологические



документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

Наименование структурных элементов	Содержание
1	2
Область применения	
Основные термины и определения	
К технологическим документам относят:	
«Технологическая карта» это «Технологическая инструкция» это «Технико-технологическая карта» это	
Структурные элементы технологической инструкции	
Разделы технологической инструкции	
Требования к содержанию и оформлению Технологической карты	

### Контрольные вопросы

6. Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания.
7. Какие виды Сборников рецептов применяются на предприятиях общественного питания?
8. Опишите порядок составления технологических карт.
9. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций.
10. Укажите, на какие виды продукции разрабатываются технико-технологические карты

**Практическое занятие № 8.** Составление технологических карт. Выполнение технологических расчетов

**Цель занятия.** Сформировать у обучающихся навыки по составлению технологических карт согласно Сборника рецептов. Выработать навыки по расчёту сырья для приготовления блюд. Научить обучающихся анализировать полученные результаты

Для приготовления любого блюда, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Технологические карты составляются на основе Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Рецептуры блюд в Сборнике составлены в одном варианте.

В рецептурах указаны: наименование продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто, нормы вложения продуктов массой нетто, выход (масса) отдельных готовых компонентов и блюда в целом, описывается технология приготовления блюд. Технологическая карта составляется с учётом выхода блюда на одну порцию и с перерасчётом на необходимое количество порций.

Для приготовления бутербродов используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептов 2005г.                      Рецепт № 4

Задание. Составить технологическую карту на холодную закуску: Бутерброды с отварными мясными продуктами. Рассчитать количество сырья на 10 и 20 порций

### Порядок выполнения работы

1. Изучить инструкцию с заданием.
2. Составить технологическую карту
3. Рассчитать количество сырья на 10 и 20 порций
4. Заполнить таблицу

Продукты	Масса на количество порций					
	1 порция		10		20	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

5. Описать способ приготовления.
6. Описать правила подачи.
7. Описать требования к качеству.
8. Сделать вывод о проделанной работе.

**Практическое занятие № 9.** Составление и анализ меню для предприятий общественного питания различных типов и наценочных категорий.

Цель: Пользуясь правилами составления меню, составить различные виды меню, используемые на предприятиях различных типов и наценочных категорий. Проанализировать составленные меню.

#### **Теоретическиесведения**

Меню - это перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и расположенных в определенной последовательности и имеющихся на предприятии ОП в течение всего времени работы зала.

При составлении меню следует руководствоваться следующими принципами:

1. Количество наименований блюд и закусок, входящих в меню должно быть не менее, чем указаны в ассортиментном минимуме для данного типа предприятия;
2. При составлении меню необходимо обеспечить разнообразие:
  - а) По видам сырья (рыбные, мясные, из птицы, овощные...);
  - б) По способам кулинарной обработки (вареные, припущенные, жареные, запеченные);
3. Учитывать сезонный характер блюд. В осенне-летний период предлагать широкий выбор блюд из свежих овощей, зелени, фруктов. В зимние месяцы - предлагать блюда с высокой калорийностью, использовать консервированные и замороженные овощи и фрукты.
4. При составлении меню учитывать особенности обслуживаемого контингента, мощность предприятия, наличие сырья, состав работников и др. факторы.
5. Блюда в меню должны располагаться в определенной последовательности: вначале перечисляются фирменные блюда, затем холодные закуски и блюда, горячие закуски, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда (горячие, холодные), мучные кулинарные и кондитерские изделия, хлеб.

Порядок расположения блюд и закусок в меню должен соответствовать следующим правилам: от менее острых, содержащих небольшое количество экстрактивных веществ, к более острым, пряным; горячие блюда - от отварных и припущенных к жареным, тушеным и запеченным, супы- от прозрачных к заправочным, супам- пюре, молочным, холодным, сладким.

#### Последовательность расположения в меню закусок, напитков

При составлении меню необходимо соблюдать правила расположения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи.

Фирменные блюда и закуски

Холодные блюда и закуски

- 1 Икра зернистая, паюсная, кетовая.
- 2 Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном)
- 3 Рыбные холодные блюда
- 4 Рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга).
- 5 Рыба заливная
- 6 Рыба под маринадом
- 7 Рыба под майонезом
- 8 Рыбная гастрономия и закусочные консервы
- 9 Шпроты с лимоном
- 10 Рыба холодного и горячего копчения
- 11 Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая.
- 12 Нерыбные продукты моря

Салаты и винегреты

Мясные холодные блюда и закуски

- 1 Мясо отварное, заливное
- 2 Мясная гастрономия
- 3 Мясо жареное
- 4 Домашние птица и дичь холодные

Овощные и грибные закуски

Молочнокислые продукты

Горячие закуски

- 1 Рыбные, из нерыбных продуктов моря
- 2 Мясные
- 3 Закуски из субпродуктов
- 4 Закуски из птицы и дичи
- 5 Овощные и грибные
- 6 Яичные и мучные

Супы

- 1 Прозрачные
- 2 Супы заправочные
- 3 Супы-пюре
- 4 Супы молочные, холодные, сладкие

Рыбные горячие блюда

- 1 Рыба отварная и припущенная
- 2 Рыба жареная
- 3 Рыба запеченная

Мясные горячие блюда

- 1 Мясо отварное, припущенное
- 2 Мясо жаренное крупными и порционными кусками
- 3 Мясо в соусе (бефстроганов, поджарка)
- 4 Мясо жареное в панированном виде
- 5 Субпродукты жаренные
- 6 Мясо тушеное и запеченное
- 7 Блюда из рубленого мяса и котлетной массы
- Горячие блюда из домашней птицы и дичи
- 1 Птица отварная, припущенная
- 2 Птица фаршированная
- 3 Птица и дичь жареные
- 4 Блюда из тушеной птицы
- 5 Блюда из рубленой птицы
- Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
- Мучные блюда
- Блюда из яиц и творога
- Сладкие блюда
- 1 Горячие
- 2 Холодные
- Фрукты (яблоки, апельсины, виноград)
- Горячие напитки
- Холодные напитки, соки
- 1 Из фруктов и ягод (собственного производства)
- 2 Коктейли (безалкогольные)
- Мучные кулинарные и кондитерские изделия (пирожные в ассортименте, кексы, торты, пирожки, пироги и др.)
- Хлеб (пшеничный, ржаной)
- 1 Салаты в зависимости от исходного сырья могут быть включены в соответствующие группы холодных блюд и закусок: Рыбные - после холодных блюд и закусок из рыбы; мясные - после закусок из мяса и т.
- 2 При подаче первых блюд указанный порядок изменяется: вначале подают прозрачные супы, затем пюреобразные и заправочные.
- Меню составляет зав. производством, калькулятор рассчитывает цены, директор предприятия утверждает. В меню должны быть подписи этих лиц. В меню не допускается исправлений, зачеркиваний, сокращений количества наименований изделий.

Задание 1. Составить меню для ресторана с русской кухней. Обратите внимание, пример записи в меню блюда с гарниром и соусом приведен в таблице 6

Таблица 1

№ п/п	№ по сборнику рецептур	Выход	Наименование блюда	Цена
1	627/758/853	100/150/100	Печень тушенная в сметанном соусе, картофельное пюре	

## Вопросы

1. Охарактеризуйте меню?
2. Перечислите, какие факторы учитываются при составлении меню?
3. Перечислите виды меню?
4. Охарактеризуйте меню со свободным выбором блюд?
5. Определите порядок расположения блюд в меню?
6. Опишите особенность составления меню специализированных и узкоспециализированных ПОП?
7. Перечислите требования предъявляющиеся к оформлению меню?

### 5.2.2 Контрольно-оценочные средства промежуточной аттестации

Задания для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета

Перечень теоретических вопросов и практических заданий:

Место проведения: каб. 18

Время на выполнение: 2 часа

#### Теоретические вопросы:

1. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?
2. Что подразумевается под термином «Услуга общественного питания»?
3. Какие методы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?
4. Какие формы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?
5. Перечислите виды торговых помещений.
6. Назначение аванзала?
7. Назначение сервисной?
8. Перечислите функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания.
9. Какие помещения входят в группу производственных?
10. Каково назначение овощного цеха? Перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в овощном цехе.
11. Каково назначение мясо-рыбного цеха? Перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в мясо-рыбном цехе.
12. Каково назначение горячего цеха? Перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в горячем цехе.
13. Каково назначение холодного цеха? Перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в холодном цехе.
14. Какие нормативные документы регламентируют деятельность предприятий общественного питания?
15. Какие нормативные документы используют при определении цены на готовые блюда и изделия, а также при приготовлении различных блюд и изделий.
16. Назначение, виды их характеристика меню.
17. Классификация способов кулинарной обработки продуктов.
18. Классификация способов тепловой обработки, их краткая характеристика.
19. Дать характеристику производственной программы предприятия питания полным производственным циклом;
20. Обязанности специалиста поварского и кондитерского дела на производстве.

21. История развития общественного питания.
22. Предприятия «быстрого питания».
23. Кофейни-перспективный сегмент ресторанного рынка.
24. Франчайзинг как новая концепция развития сферы общественного питания.
25. Основные формы и методы обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.
26. Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей.
27. Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов.
28. Новые виды техники, используемой в общественном питании.
29. Значение тепловой обработки. Способы нагрева.
30. Классификация и характеристика способов тепловой обработки – варка и вспомогательные способы.
31. Классификация и характеристика способов тепловой обработки – жарка и комбинированные способы.
32. Дать характеристику органолептического метода определения качества продуктов.
33. Нормативно-технологическая документация: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Изложите содержание этого документа.
34. Технологические карты, назначение, характеристика, правила составления
35. Техничко - технологические карты, назначение, характеристика, этапы разработки.
36. Специфические особенности общественного питания.
37. Перечислите виды услуг по реализации продукции общественного питания.
38. Какие общие требования предъявляются к услугам общественного питания?
39. Что означает обеспечение требований безопасности услуг общественного питания?
40. Что включает в себя понятие «производственная программа»?
41. Назовите классификацию продукции общественного питания по виду используемого сырья.
42. Что такое «техничко-технологическая карта на продукцию общественного питания» и «технологическая карта на продукцию общественного питания»? В чем их различие?

### **5.2.3 Перечень тем для самостоятельного изучения студентами**

1. История развития общественного питания.
2. Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания.
3. Предприятия «быстрого питания».
4. Кофейни-перспективный сегмент ресторанного рынка.
5. Франчайзинг как новая концепция развития сферы общественного питания.
6. Основные формы и методы обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.
7. Особенности обслуживания официантами, самообслуживание полное и частичное, комбинированные методы обслуживания.
8. Характеристика основных видов обслуживания.
9. Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей.
10. Краткий обзор научных направлений развития технологии производства продуктов.
11. Производство продуктов лечебного и профилактического назначения.
12. Производство продуктов детского и школьного питания.
13. Производство продуктов питания людей преклонного возраста.

14. Предпосылки создания данных продуктов.
15. Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов.
16. Новые виды техники, используемой в общественном питании.

### **Критерии оценки:**

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.