



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института естествознания и  
стандартизации

И.Ю. Мезин

2018г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки

Технология продуктов общественного питания

Уровень высшего образования – бакалавриат

Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Форма обучения - очная

Институт  
Кафедра

Естествознания и стандартизации  
Стандартизации, сертификации и технологии продуктов  
питания

Курс

1

Магнитогорск  
2018 г.

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом МОиН РФ от 12.03.2015 г. № 211.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания «23» октября 2018 г., протокол № 2.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / Н.И. Барышникова /



Рабочая программа одобрена методической комиссией института естествознания и стандартизации «29» октября 2018 г., протокол № 2.

Председатель \_\_\_\_\_ / И.Ю. Мезин /



Рабочая программа составлена:

доцентом, к.т.н.

\_\_\_\_\_ / Л.Г. Коляда /



Рецензент:

доцент кафедры Химии, к.х.н.

\_\_\_\_\_ / Е.В. Тарасюк /





## 1 Цели освоения дисциплины

**Целью** освоения дисциплины «Введение в специальность» является профессия» является обучение студентов основам технологии продукции общественного питания, практическим навыками и умениям, необходимых для профессиональной деятельности.

## 2 Место дисциплины в структуре ООП подготовки бакалавра

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.02 «Введение в специальность» входит в вариативную часть блока 1 образовательной программы.

Дисциплина изучается в первом семестре, поэтому для освоения данной дисциплины обучающиеся должны основываться на знаниях (умениях и владении), полученных в объеме школьной программы по химии, физике, биологии, технологии и безопасности жизнедеятельности.

Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: «Физиология питания», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Метрология и стандартизация», «Сервисная деятельность».

## 3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины «Введение в специальность» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию	
Знать	- основы правовых знаний профессиональной сферы - сущность и социальную значимость профессии технолога общественного питания;
Уметь	- пользоваться нормативными документами; - работать самостоятельно и организовать работу коллектива;
Владеть	- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	
Знать	- приоритеты в сфере производства продукции питания;
Уметь	- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; - анализировать структуру рецептов блюд и кулинарных изделий.
Владеть	- способностью обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания

## 4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы 108 акад. часов:

- контактная работа – 8,7 акад. часов:
  - аудиторная работа – 8 акад. час;
  - внеаудиторная – 0,7 акад. часа
- самостоятельная работа – 95,4 акад. часа;
- подготовка к зачету – 3,9 акад. часа.

Раздел/тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)		Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	практические занятия				
1 Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. Становление кулинарного образования на профессиональном уровне.	1	0,5	-	20	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Устный опрос.	ОК-5 зув ПК-11 з
2 Современные направления и тенденции в общественном питании. Пути повышения профессионального мастерства в современном мире (WorldSkills, чемпионат кулинаров).	1	1/II	2	20	Подготовка и выполнение практической работы «Движение Worldskills International и Ворлдскиллс Россия. Современные технологии в профессиональной сфере». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита практической работы, устный опрос	ОК-5 зув ПК-11 з
3. Классификация предприятий общественного питания, характеристика некоторых типов предприятий. Рациональное размещение сети предприятий об-	1	1/II	2	10	Подготовка и выполнение практической работы: - «Изучение классификации предприятий общественного питания», «Общая характеристика процесса	Устный опрос защита практической работы	ОК-5 зув ПК-11 зув

щественного питания					обслуживания»; - «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.		
4. Технология и инновационное направление в общественном питании. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	1	1	-	10	Индивидуальное задание: «Классификация кулинарной продукции общественного питания», Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Устный опрос, индивидуальное задание	ОК-5 зув ПК-11 з
5 Функционально - технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение при кулинарной обработке.	1	0,5	-	5,4	Индивидуальное задание: «Способы кулинарной обработки пищевых продуктов». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Устный опрос, индивидуальное задание	ОК-5 зув ПК-11 з
6 Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания	1			10	Индивидуальное задание: «Принцип построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия»; Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Устный опрос, индивидуальное задание	ОК-5 зув ПК-11 з
7. Развитие народной кухни под влиянием культурного обмена с другими народами. Развитие профессиональной кулинарии с появлением внедомашнего пита-	1			10	Индивидуальное задание: «Визитная карточка предприятия – русская кухня» Самостоятельное изучение учебной и научной литературы.	Устный опрос, индивидуальное задание	ОК-5 зув ПК-11 з

ния.					Работа с электронными библиотеками.		
8 Культура ресторанного сервиса. Организация обслуживания посетителей.	1			10	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.		ОК-5 зув ПК-11 зув
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>1</b>	<b>4/2И</b>	<b>4</b>	<b>95,4</b>	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	<b>Зачет</b>	ОК-5 зув ПК-11 зув

## **5. Образовательные и информационные технологии**

В процессе преподавания дисциплины «Введение в специальность» применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в традиционной форме, так и в формах вводной лекции и проблемных лекций. На вводных лекциях происходит знакомство обучающихся с назначением и задачами курса, его ролью и местом в системе учебных дисциплин и в системе подготовки бакалавра. Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа обучающихся должна быть направлена на закрепления теоретического материала, изложенного преподавателем, на проработку тем, отведенных на самостоятельное изучение, на подготовку к практическим занятиям, выполнение домашних заданий и подготовку к рубежному и заключительному контролю. Помимо этого, обучающиеся представляют результаты своей самостоятельной работы в виде презентаций.

При проведении рубежного и заключительного контроля основными задачами, стоящими перед преподавателем, являются: выявление степени правильности, объема, глубины знаний, умений, навыков, полученных при изучении курса наряду с выявлением степени самостоятельности в применении полученных знаний, умений и навыков.

## **6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Самостоятельная работа обучающихся подразделяется на аудиторную, которая происходит как во время практических занятий, так и на плановых консультациях, и на внеаудиторную, происходящую во время подготовки отчетов по практическим занятиям, подготовки к устным опросам.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает устный опрос по каждому разделу дисциплины.

### **Примерные типовые задания**

#### **Вопросы для тестового контроля**

1. Специализированное предприятие питания, предоставляющее гостям различные напитки, десерты, сладкие блюда и закуски называется:

- бар
- столовая
- ресторан
- кафе

2. Специалист по характеристике алкогольных напитков называется:

- официант
- сомелье
- бармен
- метрдотель



3 Специализированная форма обслуживания, чаще всего осуществляемая вне помещений предприятий питания называется:

- кейтеринг
- шведский стол
- стол-экспресс
- зал-экспресс

4 Метод обслуживания, при котором гости, предварительно сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени называется:

- «алякарт» (a la carte)
- «Апарт» (a part)
- «Табльдот» (table d'hote)
- Шведский стол

5 Помещения, где происходит приготовление пищи, называют:

- техническими
- складскими
- торговыми
- производственными

6 Какие предприятия вырабатывают полуфабрикаты и готовую продукцию различной степени готовности?

- предприятия заготовочные
- предприятия доготовочные
- рестораны
- столовые

7. Какие предприятия готовят кулинарную продукцию из полуфабрикатов различной степени готовности

- предприятия заготовочные
- предприятия доготовочные
- рестораны
- столовые

8. Помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей –участников банкетов?

- вестибюль
- гардероб
- аванзал
- торговый зал

9. Помещение для обслуживания посетителей?

- вестибюль
- гардероб
- аванзал
- торговый зал

### Контрольные вопросы и задания

1. Какие санитарно - гигиенические и технологические принципы положены в основу деления продуктов общественного питания на кулинарную продукцию и мучные кондитерские и булочные изделия?

2. Какие полуфабрикаты вырабатывают и используют на предприятиях общественного питания?

3. Назовите холодные и горячие закуски, составляющие ассортимент предприятий общественного питания

4. Как классифицируют супы и соусы, приготовляемые на предприятиях общественного питания?

5. Как классифицируют сладкие блюда и напитки, приготовляемые на предприятиях общественного питания?

6. Какой ассортимент кулинарных изделий вырабатывают предприятия общественного питания?
7. Что такое охлажденные блюда, какова область их применения при организации питания населения?
8. Назовите ассортимент тортов и пирожных, изготавливаемых в кондитерских цехах предприятий общественного питания
9. Как составляются технологические карты?
10. В чем отличительные особенности технико- технологических карт?
11. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций.
12. Как разрабатываются стандарты предприятий?
13. Какие структурные элементы имеет СТП?
14. Последовательность разделов СТП.
15. Дайте расшифровку разделов

### **Вопросы к зачету**

- 1 Перспективы развития ресторанного бизнеса в России и г. Магнитогорске.
- 2 Признаки классификации кулинарной продукции
- 3 Как классифицируют супы и соусы, приготовляемые на предприятиях общественного питания?
- 4 Как классифицируют сладкие блюда и напитки, приготовляемые на предприятиях общественного питания?
- 5 Какой ассортимент кулинарных изделий вырабатывают предприятия общественного питания?
- 6 Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания
- 7 Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания
- 8 Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания
- 9 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
- 10 Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания. Предприятия «быстрого питания».
- 11 Кофейни - перспективный сегмент ресторанного рынка. Франчайзинг как новая концепция развития сферы общественного питания.
- 12 Классификация по производственно-торговому признаку. Классификация предприятий питания по типам. Основные классы предприятий общественного питания
- 13 Кулинарная продукция. Готовая кулинарная продукция. Мучные кондитерские и булочные изделия.
14. Услуга питания, услуги по организации потребления продукции и обслуживания, услуги по организации досуга.
- 15 Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика механических, химических способов кулинарной обработки. Виды нагрева.
- 16 Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика биологических, тепловых способов кулинарной обработки. Виды нагрева.
- 17 Характеристика и отличительные особенности НТД, используемой в предприятиях питания: ГОСТы, ОСТы,
- 18 ТУ, ТИ, стандарт предприятия, технико- технологические карты.
- 19 Понятия «качество», «полуфабрикат», «готовая продукция», «кулинарное изделие» и др.
- 20 Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой посуды и приборов
21. История развития общественного питания.

22. Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания.
23. Предприятия «быстрого питания».
24. Франчайзинг как новая концепция развития сферы общественного питания
25. Основные формы и методы обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.
26. Особенности обслуживания официантами, самообслуживание полное и частичное, комбинированные методы обслуживания.
27. Характеристика основных видов обслуживания.
28. Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей.
29. Краткий обзор научных направлений развития технологии производства продуктов.
30. Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов.

## **7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по каждой дисциплине (модулю) за определенный период обучения.

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию		
Знать	<p>- сущность и социальную значимость профессии технолога общественного питания;</p> <p>- технологические процессы, формы, оборудование, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания</p>	<p style="text-align: center;"><b>Перечень теоретических вопросов к зачету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Перспективы развития ресторанного бизнеса в России и г. Москве</li> <li>2 Признаки классификации кулинарной продукции</li> <li>3 Как классифицируют супы и соусы, приготовляемые на предприятиях общественного питания?</li> <li>4 Как классифицируют сладкие блюда и напитки, приготовляемые на предприятиях общественного питания?</li> <li>5 Какой ассортимент кулинарных изделий вырабатывают предприятия общественного питания?</li> <li>6 Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания</li> <li>7 Принципы составления рецептов на продукцию общественного питания</li> <li>8 Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания</li> <li>9 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания</li> <li>10 Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания. Предприятия «быстрого питания».</li> <li>11 Кофейни - перспективный сегмент ресторанного рынка. Франчайзинг как новая концепция развития сферы общественного питания.</li> <li>12 Классификация по производственно-торговому признаку. Классификация предприятий питания по типам. Основные классы предприятий общественного питания</li> <li>13 Кулинарная продукция. Готовая кулинарная продукция. Мучные кондитерские и булочные изделия.</li> <li>14. Услуга питания, услуги по организации потребления продукции и обслуживания, услуги по организации досуга.</li> <li>15 Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика механических, химических способов кулинарной обработки. Виды нагрева.</li> <li>16 Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика биологических, тепловых способов кулинарной обработки. Виды нагрева.</li> <li>17 Характеристика и отличительные особенности НТД, используемой в предприятиях питания: ГОСТы, ОСТы,</li> <li>18 Характеристика ТУ, ТИ, стандарт предприятия, технико-технологические карты.</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>19 Понятия «качество», «полуфабрикат», «готовая продукция», «кулинарное изделие» и др.</p> <p>20 Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой посуды и приборов</p> <p>21 История развития общественного питания.</p> <p>22 Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания.</p> <p>23 Предприятия «быстрого питания».</p> <p>24 Франчайзинг как новая концепция развития сферы общественного питания</p> <p>25 Основные формы и методы обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.</p> <p>26 Особенности обслуживания официантами, самообслуживание полное и частичное, комбинированные методы обслуживания.</p> <p>27 Характеристика основных видов обслуживания.</p> <p>28 Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей.</p> <p>29 Краткий обзор научных направлений развития технологии производства продуктов.</p> <p>30 Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов.</p>
Уметь	<p>- работать самостоятельно и организовать работу коллектива;</p> <p>- принимать решения в условиях различных мнений</p>	<p><b>Примерные практические задания:</b></p> <p>Ситуация 1 При обслуживании в ресторане при гостинице заказчик попросил принести букет роз для дамы. В счет были включены блюда, напитки, стоимость роз и стоимость услуги - доставка цветов. Правильно ли был составлен счет?</p> <p>Ситуация 2 В ресторане первого класса гости заказали фломбирование телятины - 4 порции (в присутствии гостей). В услуге было отказано. Возможно ли это?</p> <p>Ситуация 3 В городском кафе из офиса по телефону был сделан заказ на 10 бизнес-ланчей. Заказ был доставлен своевременно, но в общий счет была внесена дополнительно стоимость 10 бананов. Заказчик отказался их оплатить. Прав ли заказчик?</p> <p>Ситуация 4 В закусочной (шашлычной) при обслуживании гостей за одним столом за один и тот же заказ предъявили счета различной суммы. Гость, который должен был платить больше, попросил объяснений у официанта. Официант пояснил, что второй гость является постоянным потребителем закусочной. Каковы действия ущемленного гостя? Прав ли официант?</p> <p>Ситуация 5 Гость ресторана класса "люкс", ожидая заказ, закурил в торговом зале. К нему подошел менеджер зала и вежливо попросил погасить сигарету, гость отказался. Каковы должны быть действия менеджера?</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	
		Прав ли гость?	
Владеть	- навыками совершенствования профессиональной деятельности; - полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности	<b>Примерные практические вопросы из профессиональной деятельности:</b>	
		Задания:	
		1 Изучить основные этапы движения WorldSkills.	
		Этапы становления , гг	Характеристика этапа
		1950 г	
		1953 г.	
		.....	
		2 Изучить Этапы становления WorldSkills в России	
		Этапы становления , гг	Характеристика этапа
		2012 г	
		2015 г.	
		.....	
		3 Изучить стандарты WorldSkills	
		Элемент стандарта	Описание
		Техническое описание	
Тестовое задание			
Критерии оценки			
Инфраструктурный лист, план соревновательной площадки с оборудованием			
Требования по технике безопасности			
Контрольные вопросы:			
1 Сформулируйте Цели реализации программы WorldSkills			
2 Назовите современные технологии в профессиональной сфере			
3 Дайте характеристику профессиональных компетенций в сфере общественного питания			
4 Какие требования предъявляются к экспертам WorldSkills			
5 Спецификация оценки компетенций и правила судейства на площадке			

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям		
Знать	<p>- технологические процессы производства продукции общественного питания;</p> <p>- виды услуг общественного питания.</p>	<p align="center"><b>Перечень теоретических вопросов устного опроса</b></p> <p>1 Из каких основных разделов состоят сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания?</p> <p>2 В чем заключаются основные принципы построения рецептуры на блюдо или кулинарное изделие?</p> <p>3 Для чего нужны нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, содержащиеся в сборниках рецептур?</p> <p>4 Какую роль играют технологические инструкции в обеспечении качества продукции общественного питания?</p> <p>5 Расскажите об основных положениях стандартов предприятия (СТП) на продукцию общественного питания?</p> <p>6 Какие способы передачи тепла продукту применяют в процессе тепло вой кулинарной обработки?</p> <p>7 В чем сущность поверхностного (контактного) способа нагрева пищевых продуктов?</p> <p>8 Назовите способы варки продуктов и области их применения на пред приятиях общественного питания.</p> <p>9 Зачем необходимо поддерживать режим тихого кипения при варке продуктов в жидкой среде?</p> <p>10 Перечислите теплофизические параметры варки продуктов в среде влажного насыщенного водяного пара.</p> <p>11 Чем отличается варка припусканием и тушением от других способов варки</p>
Уметь	<p>- работать с нормативными документами;</p> <p>- анализировать структуру рецептур блюд и кулинарных изделий.</p>	<p align="center"><b>Примерные практические задания:</b></p> <p>Задание 1. Изучение нормативной документации</p> <p>1. Изучите раздел Сборника рецептур «Введение». Ответьте на вопрос: - На какие кондиции мясного сырья рассчитаны нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах Сборника? Ответ занесите в тетрадь.</p> <p>2. Познакомьтесь с таблицами 9 «Среднегушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий, работающих на сырье», таблица 13 «Расчет расхода мяса, входа полуфабрикатов и готовой продукции».</p> <p>3. Изучите вводную статью (с.5-7 Сборника рецептур). Запишите норму соли и специй для приготовления холодных блюд из мяса</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства							
		Задание 2. Решение задач по расчету количества сырья, необходимого для приготовления блюд. 2.1. Выписать продукты для 22 порций рулета из говядины, 30 порций мяса, жареного крупным куском для рибайфа по 1 колонке, если поступило 80 кг говядины 1 категории (на кости). Проанализируйте, сделайте вывод. Подберите гарнир из овощей. 2.2 Выписать продукты для приготовления 50 порций языка заливного по 1 колонке Сборника рецептов, если язык поступил охлажденным.							
Владеть	- навыками самостоятельной практической работы; - терминологией технолога общественного питания	<p style="text-align: center;"><b>Примерные практические вопросы из профессиональной деятельности:</b></p> 1 Ознакомиться с рецептурой блюда (с количеством наименований сырья не менее 5-6) по Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий. 2 Указать наименование блюда, номер рецептуры, номер колонки (варианта), полное название Сборника рецептов блюд и год его издания. 3 Классифицировать используемое сырье по ряду признаков. 4. Указать массу сырья брутто. 5. Указать наименование полуфабрикатов, полученных при проведении механической кулинарной обработки сырья, указать массу нетто полуфабрикатов. 6. Результаты внести в таблицу:							
Наименование сырья	Масса сырья, г	Товароведная характеристика сырья	Вид обработки сырья	Термическое состояние сырья	Наименование полуфабриката	Масса полуфабриката, г	Причина уменьшения массы полуфабриката по сравнению с массой сырья		
1.									
2.									
...									



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства								
		6.								
		Итого	$\Sigma=$					$\Sigma=$		
		5. Классифицировать блюдо, заполнить таблицу 2.								
		Наименование блюда	По виду используемого сырья	По способу кулинарной обработки	По характеру потребления	По назначению	По термическому состоянию	По консистенции	Масса блюда, г	Причина уменьшения массы готовой продукции по сравнению с массой полуфабриката
		6. Разбить текст описания технологической инструкции анализируемого блюда в соответствии с этапами процесса производства продукции общественного питания, заполнить таблицу								
		Содержание технологических инструкций	Технологический процесс приготовления блюда							
		Перечень операций	Первый этап	Второй этап	Третий этап	Четвертый этап				
		<p><u>Контрольные вопросы:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Перечислить признаки классификации сырья.</li> <li>2 Перечислить признаки классификации блюд.</li> <li>3 Перечислить операции механической кулинарной обработки одного из наименования сырья.</li> <li>4 Перечислить виды тепловой кулинарной обработки, используемые при приготовлении блюда.</li> <li>5 Охарактеризовать этапы технологического процесса приготовления блюда.</li> </ol>								

## **б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:**

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Критерии оценки:

- **«зачтено»** - выставляется при условии, если обучающийся показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом обучающийся логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- **«не зачтено»** - выставляется при условии, если обучающийся владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.

## **8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **а) Основная литература**

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2008. – 557 с. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=144336> (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.

2. Введение в профессиональную деятельность : учебник / С.Т. Антипов, А.В. Дранников, В.А. Панфилов [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2.- Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт].- URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/121457/#1/> . (дата обращения: 25.09.2020)

### **б) Дополнительная литература**

1. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни /Под ред. Проф. А.Т. Васюковой.- М.: Дашков и К, 2019. - 816 с.- URL: <https://znanium.com/read?id=358374> (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.

2. Мишина, О.Ю. Технология продукции общественного питания : Учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - URL: <https://znanium.com/read?id=335728> (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.

3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474> (дата обращения: 08.09.2020). – Режим доступа: по подписке.

4.ГОСТ Р 50647-2010. Услуги общественного питания. Термины и определения : Национ. стандарт РФ. – Введ.. 2012-01-01. № 576- ст. – М.: Издательство стандартов, 2012. – 15с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания /Под ред. Проф. А.Т. Васюковой.-М.: Дашков и К, 2020. - 208 с.- URL: <https://znanium.com/read?id=358427> (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.

6. Пищевая промышленность: научно-производственный журнал. - ISSN 0235-

2486.- Текст: непосредственный.

7. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: научный журнал.- ISSN 0579-3009. - Текст: непосредственный.

8. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL: [https://e.lanbook.com/journal/2942#journal\\_name](https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name) (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.

9. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии - ISSN 2310-2748. – URL: <https://e.lanbook.com/journal/2553?category=4738> (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.

10. Известия вузов. Пищевая технология ISSN 0579-3009. – URL: <https://e.lanbook.com/journal/2272?category=4738> (дата обращения: 25.09.2020). - Текст: электронный.

#### **в) Методические указания:**

- 1 Методические указания представлены в приложении 1 к РПД.

#### **г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7	Д-1227 от 8.10.2018 г.	11.10.2021 г.
MS Office 2007	№ 135 от 17.09.2007 г.	бессрочно
FAR Manager	Свободно распространяемое	бессрочно
ABBYY FineReader 11.0 Corporate Edition	Д-1218-12 от 02.08.2012 г.	бессрочно
7Zip	Свободно распространяемое	бессрочно

#### **Профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>., свободный доступ.

Образовательный портал для обучающихся. – Режим доступа: <http://newlms.magtu.ru/>., свободный доступ.

Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС». – Режим доступа: <https://dlib.eastview.com/>., свободный доступ.

Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ). – Режим доступа: URL: [https://elibrary.ru/project\\_risc.asp](https://elibrary.ru/project_risc.asp), свободный доступ.

Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам. – Режим доступа: URL: <http://window.edu.ru/>., свободный доступ.

Поисковая система Академия Google (Google Scholar). – Режим доступа: URL: <https://scholar.google.ru/>., свободный доступ.

Российская Государственная библиотека. Каталоги. – Режим доступа: URL: <https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/>., свободный доступ.

Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова. – Режим доступа: URL: <http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp>, свободный доступ.

Университетская информационная система РОССИЯ. – Режим доступа: URL: <https://uisrussia.msu.ru>, свободный доступ.

## 9 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Тип и название аудитории	Оснащение аудитории
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации
Учебные аудитории для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Комплекс тестовых заданий для проведения промежуточных и рубежных контролей, инвентарь.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации

## Приложение 1

### Методические указания к практическим работам

#### Введение

Практикум по дисциплине «Введение в специальность» является частью учебно-методического комплекса для освоения дисциплины. Практические занятия составлены в соответствии с рабочей программой дисциплины введение в специальность. Практические занятия направлены на обобщение, систематизацию, закрепление знаний; формирование умений применять полученные знания на практике; развитие общих компетенций: организовывать собственную деятельность, анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы, осуществлять поиск необходимой информации, работать в команде, эффективно общаться. Все это способствует пониманию обучающимися сущности и социальной значимости своей будущей профессии, устойчивому интересу к будущей профессии и, следовательно, повышает готовность обучающихся к решению разнообразных профессиональных задач, таких профессиональных качеств, как самостоятельность, ответственность, творческая инициатива.

#### Цель практических занятий

– организация самостоятельной работы обучающихся по формированию практических умений и навыков.

Основное назначение практических занятий – преобразование знаний в умения и навыки, овладение способами деятельности и на этой основе подготовка обучающихся к будущей специальности.

Практическая работа 1  
«Движение Worldskills International и Ворлдскиллс Россия. Современные технологии в профессиональной сфере»

Цель – ознакомиться с международным некоммерческим движением WORLDSKILLS.

Задания:

- 1 Изучить основные этапы движения WorldSkills.
- 2 Изучить Этапы становления WorldSkills в России
- 3 Изучить стандарты WorldSkills

Целью международного некоммерческого движения WORLDSKILLS является повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства, как в каждой отдельной стране, так и во всем мире в целом.

1. Изучить основные этапы движения WorldSkills и заполнить таблицы

Этапы становления, гг	Характеристика этапа
1950 г	
1953 г.	
.....	

2 Этапы становления WorldSkills в России, заполнить таблицу

Этапы становления, гг	Характеристика этапа
2012 г	
2015 г.	
.....	

3 Изучит стандарты WorldSkills, заполнить таблицу

Элемент стандарта	Описание
Техническое описание	
Тестовое задание	
Критерии оценки	
Инфраструктурный лист, план соревновательной площадки с оборудованием	
Требования по технике безопасности	

Контрольные вопросы:

- 1 Сформулируйте Цели реализации программы WorldSkills
- 2 Назовите современные технологии в профессиональной сфере
- 3 Дайте характеристику профессиональных компетенций в сфере общественного питания
- 4 Какие требования предъявляются к экспертам WorldSkills
- 5 Спецификация оценки компетенций и правила судейства на площадке

## Практическая работа № 2

### Изучение классификации предприятий общественного питания

Цели:

- изучить ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- научиться определять вид и тип предприятий общественного питания и применять полученные знания в профессиональной деятельности;
- развивать умение анализировать и делать выводы.

*Задание 1.* Ознакомиться со структурными элементами и содержанием ГОСТа. Письменно ответить на вопросы:

- 1) Какие факторы учитывают при определении типа предприятия?
- 2) Какие классы предприятий существуют? Дайте их краткую характеристику.
- 3) Какие условия должны быть обеспечены для потребителей услуг общественного питания?

*Задание 2.* Составьте схему классификации предприятий общественного питания на основе ГОСТа.

*Задание 3.* Охарактеризуйте предприятия общественного питания по следующим признакам:

Предприятие общественного питания	Тип	Класс	Форма обслуживания	Ассортимент предоставляемых услуг
-----------------------------------	-----	-------	--------------------	-----------------------------------

Контрольные вопросы:

1 Предприятия общественного питания выполняют функции:

- А. производство кулинарной продукции
- Б. реализацию кулинарной продукции
- В. организацию потребления кулинарной продукции
- Г. все ответы верны
- Д. все ответы не верны

2 Услуги общественного питания – это

- А. совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителями при реализации продукции
- Б. совокупность обслуживания
- В. Результат деятельности потребителя в питании и проведении досуга

3 Способ реализации потребителям продукции общественного питания – это

- А. процесс обслуживания
- Б. условия обслуживания
- В. метод обслуживания
- Г. форма обслуживания

4 Качество услуги – это

- А. комплекс свойств продукции, услуг, при которых оказывается воздействие на окружающую среду, не подвергая её риску
- Б. комплекс свойств услуги, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье, имущество риску
- В. Совокупность удовлетворять установленные и предполагаемые потребности потребителей

5 Услуги общественного питания должны отвечать:

- А. требованиям безопасности и экологичности
- Б. требованиям эргономичности
- В. требованиям эстетичности
- Г. целевому назначению
- Д. все ответы верны
- Е. все ответы не верны

### Практическая работа 3

#### *Общая характеристика процесса обслуживания*

Форма проведения занятия — проблемный семинар.

Образовательные технологии: собеседование, дискуссия.

Цель — закрепление теоретических знаний по теме, проверка базисных знаний для проведения дискуссии, выявление сформированности профессиональных компетенций.

Задачи:

- усвоение ключевых понятий по теме;
- рассмотрение концепции сервиса предприятий питания, в т.ч. ресторанного сервиса;
- выявление достоинств и недостатков видов, методов и форм обслуживания;
- проведение дискуссии.

Вопросы для собеседования:

- 1 Что отражает тематическая и типологическая направленность ресторана?
- 2 Как различаются бары по уровню комфортности?
- 3 Дайте определение услуги общественного питания.
- 4 Дайте определение процесса обслуживания.
- 5 Дайте характеристику сетевых и независимых ресторанов.
- 6 Дайте характеристику различных форм самообслуживания.
- 7 Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания.
- 8 Перечислите методы обслуживания в предприятиях и дайте их характеристику.
- 9 От чего зависят виды, методы и формы обслуживания на предприятиях?
- 10 Дайте определение методов и форм обслуживания.

Перечень дискуссионных тем:

- 1 Многообразие организационных форм ресторанного обслуживания в современном мегаполисе.
- 2 Понятие ресторанного сервиса. Специфика услуг как товара.
- 3 Особенности организации обслуживания в ресторанах различных классов и специализаций.
- 4 Методы обслуживания и их классификация в ресторанной практике.

Собеседование проводится в начале занятия с помощью открытых вопросов.

Ответы могут быть даны студентами в устной или письменной форме. Собеседование позволяет выявить наличие у студентов базовых знаний, необходимых для проведения дискуссии на тему «Актуальные проблемы процесса обслуживания на предприятиях питания». Постановка этого проблемного вопроса должна активизировать творческую деятельность студентов, испытывающих затруднения при ответе на данный вопрос, а главное — обосновать свою позицию.

При проведении дискуссии возможно применение метода «мозговой атаки», в ходе которой студенты высказывают самые разные, порой противоречивые мнения.

Совместными усилиями должно быть найдено правильное решение.

Дискуссия характеризуется высокой степенью самостоятельной работы студентов.



Задача преподавателя состоит в том, чтобы управлять этой работой путем постановки перед группой наводящих вопросов, являющихся частными путями решения поставленной проблемы.

Вспомогательные вопросы

- 1 Объясните, в чем преимущества и недостатки различных методов обслуживания.
- 2 Установите возможные тенденции и перспективы развития ресторанного бизнеса.

Ответ аргументируйте.

- 3 Укажите, как влияет вид и класс предприятия общественного питания на уровень сервиса.

Завершающей частью дискуссии должны стать подведение итогов, формулировка правильного решения проблемы и его краткое обоснование. Кроме того, необходимо отметить наиболее активных участников дискуссии.

Задания для самостоятельной работы

1 Вопросы для самопроверки:

- 1 Что определяет класс предприятия питания?
- 2 В чем состоят отличия ресторанов класса «люкс», «высший» и «первый»?
- 3 По каким еще критериям различаются рестораны, кроме уровня комфорта?
- 4 На какие типы подразделяются бары в зависимости от вида реализуемой продукции?
- 5 Каким требованиям должны отвечать услуги общественного питания?
- 6 Какие виды услуг выполняют предприятия общественного питания?
- 7 Что включает в себя услуга по организации досуга?
- 8 Какие факторы определяют культуру обслуживания?
- 9 Назовите основные виды обслуживания в общественном питании.

2 Подготовка к тестированию. Примеры тестовых заданий:

1 В процессе оптимизации меню учитываются его позиции, среди которых выделяют «звезды» - это

- А. очень популярные позиции, но на них не следует торопиться повышать цену
- Б. самые «топовые» позиции в меню, изменениями не затрагиваются
- В. не обладают популярностью именно из-за высоких цен
- Г. не примечательные позиции, снижающие эффективность оборачиваемости сырья

2 Задачей психологии ресторанного сервиса является:

- А. разработка методов воздействия на гостя для стимулирования совершения заказа
- Б. изучение потребностей гостя, которыми они руководствуются при посещении ресторана
- В. изучение спроса на различные блюда в зависимости от пола, возраста, индивидуальных особенностей гостей
- Г. всё перечисленное
- Д. ничего из перечисленного

3 Поможет ли рестораторам знание психологии клиентов при выборе своего сегмента рынка?

- А. да
- Б. нет

#### Практическая работа 4

##### *Организация обслуживания на предприятиях общественного питания*

Задание 1 . Изучить правила оказания услуг общественного питания и дать характеристику каждому виду услуг:

- услуги питания;
- услуги по изготовлению продукции общественного питания;
- услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию;
- услуги по реализации продукции общественного питания и покупных товаров;
- услуги по организации досуга, в том числе развлекательные;
- информационно-консультационные (консалтинговые) услуги;
- прочие услуги общественного питания.

Задание 2. Занятие проводится в форме комбинированного обучения, докладов, презентаций и круглого стола с решением ситуационных задач.

Вопросы к теме:

- 1 Охарактеризовать состояние потребительского рынка в сфере оказания услуг питания, включая ресторанно-гостиничный бизнес.
- 2 Охарактеризовать различие требований к предприятиям питания, различных типов и классов в рамках сервиса.
- 3 Описать поведение потребителей в процессе выбора исполнителя услуг и формирования восприятия обслуживания.
- 4 Дать определение и охарактеризовать виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания.
- 5 Определить и охарактеризовать основные направления развития современных технологий обслуживания на предприятиях питания.

Задание 2 Ознакомление с Правилами оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением правительства РФ от 15.08.97 № 1036 (с 1 января 2021 г Постановления Правительства РФ от 11 от 21.09.2020 N 1515)

Законспектируйте в тетрадь определения следующих понятий:

- 1) потребитель услуги,
- 2) исполнитель услуги

Запись должна содержать информация об услуге.

Задание 3 Решение ситуаций, связанных с Правилами оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением правительства РФ от 15.08.97 № 1036

Студентам необходимо ознакомиться с текстом ситуаций, решить ситуацию и дать письменный ответ в тетради для практических работ.

По окончании отведенного времени на решение вопросов, отчитаться преподавателю устно.

Ситуация 1 При обслуживании в ресторане при гостинице заказчик попросил принести букет роз для дамы. В счет были включены блюда, напитки, стоимость роз и стоимость услуги - доставка цветов. Правильно ли был составлен счет?

Ситуация 2 В ресторане первого класса гости заказали фломбирование телятины - 4 порции (в присутствии гостей). В услуге было отказано. Возможно ли это?

Ситуация 3 В городском кафе из офиса по телефону был сделан заказ на 10 бизнес-ланчей. Заказ был доставлен своевременно, но в общий счет была внесена дополнительно стоимость 10 бананов. Заказчик отказался их оплатить. Прав ли заказчик?

Ситуация 4 В закусочной (шашлычной) при обслуживании гостей за одним столом за один и тот же заказ предъявили счета различной суммы. Гость, который должен был платить больше, попросил объяснений у официанта. Официант пояснил, что второй гость является постоянным потребителем закусочной. Каковы действия ущемленного гостя? Прав ли официант?

Ситуация 5 Гость ресторана класса «люкс», ожидая заказ, закурил в торговом зале. К нему подошел менеджер зала и вежливо попросил погасить сигарету, гость отказался. Каковы должны быть действия менеджера? Прав ли гость?

Ситуация 6 При обслуживании в кафе мужчине подали заказанное блюдо: птица в омлете, блюдо выглядело аппетитно, но запах был свойственен испорченному белку яйца. Каковы действия посетителя кафе?

Ситуация 7 Посетители ресторана (мужчина и женщина) написали жалобу в книгу отзывов и предложений на официанта за некачественное предоставление услуг. Было заказано: 2 закуски на каждого, 2 горячих закуски, 2 вторых блюда, 2 десерта, 2 кофе. Второе блюдо было подано за 30 мин. до закрытия ресторана. Гости отказались от их употребления, мотивируя большим выходом всех заказанных блюд (в меню выход был не указан). Официант выписал счет за все заказанные блюда, сказав, что предприятие не сможет их сегодня реализовать и понесет убытки, т.к. одно второе блюдо стоит 250 руб. Гости оплатили счет и написали жалобу. Правы ли потребители?

Ситуация 8 Потребительница услуг в магазине «Кулинария» купила 10 куриных котлет и попросила взвесить одну из них на весах в ее присутствии, в чем ей было отказано. Продавец сказала, что она лично их не изготавливала и какова их масса, ее не интересует. Кто из них прав?

Ситуация 9 В вечернее время гость ресторана попросил официанта вызвать такси, чтобы добраться домой. Когда официант предъявил счет за блюда, гость обнаружил там сумму за вызов такси, которую оплатить отказался, так как в перечне платных услуг этой услуги не было. Прав ли потребитель?

Ситуация 10 Посетитель расположился на летней площадке кафе и попросил меню у официанта. Официант ответил, что гость должен сам зайти в зал кафе и взять меню. Кто прав в данной ситуации?

Ситуация 13 Вы – официант бара. Гость сомневается в том, что объем порции соответствует тому, что написано в меню. Ваши действия?

Ситуация 14 Вы предварительно заказали столик на 16.00, когда в 16.00 вы пришли в ресторан, он оказался занят. Официант сообщил. Что столик освободится только в 16.30. Ваши действия?

Ситуация 15 Вы обнаружили в принесенной вам котлете косточку. Ваши действия?

#### Тесты для проверки освоения компетенций

При ответе на каждый вопрос следует выбрать один или несколько правильных ответов.

##### Вариант № 1

- 1.Дополнительными платными услугами в гостинице являются
  - предоставление питания;
  - вызов скорой помощи;
  - экскурсионное обслуживание
  - предоставление комплекта посуды и столовых приборов
- 2.Наличие высокопрофессионального персонала предприятия является результатом...
  - Наличия профильных учебных заведений в городе;
  - Кадровой политики руководства;
  - Случайного подбора работников
- 3.Услуги по организации досуга включают:
  - услугу питания
  - услугу изготовления кулинарной продукции
  - организацию музыкального обслуживания
  - организацию проведения концертов

- предоставление газет, журналов
  - организацию танцевальной программы
- 4 Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:

- вид гостиничного предприятия
- класс гостиничного предприятия
- месторасположение
- возраст и пол проживающих
- национальные особенности
- все вышеперечисленное

5 Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

- служба управления номерным фондом
- административно-хозяйственная служба
- коммерческая служба
- инженерно-техническая служба
- бизнес-центр
- служба вспомогательных услуг

Вариант № 2

1. Методы обслуживания:

- самообслуживание
- обслуживание официантами
- обслуживание барменами
- через автоматы
- кассиром
- столы саморасчета

3 По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания:

- саморасчет
- предварительный расчет
- непосредственный расчет
- последующий расчет
- оплата после приема пищи
- через официанта

4 Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах:

- услуги питания могут быть включены в стоимость проживания;
- услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания;
- наличие постоянного контингента посетителей
- зависимость от загрузки гостиничного фонда
- возможность предоставления кейтеринговых услуг
- особый режим работы

5 Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице:

- соответствие целевому назначению
- точность и своевременность предоставления
- безопасность
- культура обслуживания
- экологичность
- непрерывность

## Практическая работа №5

### *Принцип построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия*

**Цель работы** – ознакомиться со структурой Сборников рецептур, особенностями построения рецептур.

Выполнив данную практическую работу, Вы ознакомитесь:

- с нормативными документами Сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий;
- будете знать: структуру Сборников и рецептур блюд.

#### *Структура Сборников рецептур*

Сборники рецептур для предприятий общественного питания представлены несколькими видами: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для розничной торговой сети предприятий общественного питания; Сборнике рецептур блюд диетического питания; Сборник рецептур национальных блюд; Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

Сборник рецептур состоит из трех взаимно связанных частей:

- нормативов расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции;
- рецептур закусок, блюд, кулинарных изделий, соусов и гарниров;
- технологических инструкций, при условии выполнения которых можно вырабатывать продукцию с заданными свойствами.

*Нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции* опубликованы в виде приложений. Они разработаны на основе экспериментальных исследований в лабораторных и производственных условиях, с учетом возможности использования сырья разной кондиции.

*Рецептурная часть Сборника* по объему самая большая, так как содержит широкий ассортимент продукции.

*Технологические инструкции* представляют собой описательную часть технологического процесса механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, закусок, блюд, напитков и мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. Описательная часть включает введение, вступительные статьи к каждому разделу и подразделу, технологию приготовления каждого блюда, а также описание механической обработки сырья и выработки полуфабрикатов с ссылкой на соответствующие нормативные таблицы. В технологических инструкциях приведены такие параметры технологического процесса, как температура греющей среды, продолжительность технологической операции и др.

#### *Принципы построения рецептур*

Вся продукция предприятий общественного питания производится по рецептурам, скомплектованным в Сборниках рецептур блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий, а также по технико-технологическим картам.

Рецептуры на кулинарную продукцию составляются на одну порцию или 1 кг. Рецептуры некоторых салатов, супов, гарниров, многих сладких блюд и напитков рассчитаны на 1 кг выхода. На мучные кондитерские и булочные изделия рецептуры в общественном питании составляют на 10 весовых и 100 штучных изделий.

В рецептуре блюд и кулинарных изделий указаны расход основных видов сырья, выход полуфабрикатов и готовой продукции. В большинстве рецептов не указывают количество воды, соли, специй, зелени и приправ. Соль, специи и приправы до-

бавляют по вкусу, однако предельные нормы из расходования указаны в технологических инструкциях.

Важная особенность рецептов на кулинарную продукцию заключается в том, что большинство из них составляют в 2-3 вариантах, различающихся ассортиментом сырья, нормами его вложения и выходом блюд и готовых изделий. Первый вариант отличается от второго большим выходом основного продукта (мяса, птицы, рыбы), повышенной закладкой сливочного масла, сметаны и других ценных продуктов. Вторым вариантом рецептов отличается от третьего по этим же показателям. Выбор вариантов той или иной рецептуры зависит от конкретных условий работы предприятия общественного питания.

В каждой рецептуре даны нормы вложения сырья по массе брутто и нетто в граммах и нормы выхода готовых изделий с указанием массы готовых компонентов (фарша, полуфабриката, гарнира) и массы всего блюда в целом.

Нормы вложения продуктов массой брутто рассчитаны на стандартное сырье. При использовании сырья других кондиций расход сырья определяется по таблицам Сборника.

Последовательность выполнения работы:

1. Ознакомиться с разнообразными Сборниками рецептов для предприятий общественного питания.
2. Рассмотреть структуру Сборника рецептов.
3. Рассмотреть структуру рецептов.
4. Ознакомиться с любой рецептурой блюда.
5. Указать наименование блюда, номер рецептуры, номер колонки (варианта), полное название Сборника рецептов блюд и год его издания.
6. Указать количество вариантов блюда, их различия.

Контрольные вопросы:

1. Раскрыть особенности построения рецептов в Сборниках рецептов блюд и кулинарных изделий.
2. Раскрыть особенности построения рецептов с Сборниках рецептов на мучные кондитерские и булочные изделия.
3. Охарактеризовать нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции.
4. Охарактеризовать рецептурную часть Сборника.
5. Охарактеризовать технологические инструкции.

### Практическая работа №6

#### *Классификация кулинарной продукции общественного питания*

*Цель работы* – на основе анализа рецептуры блюда и технологических инструкций классифицировать используемое сырье и готовую продукцию по ряду признаков.

*Выполнив данную практическую работу, Вы ознакомитесь:*

- с рецептурой блюда;
- с описанием технологического процесса приготовления блюда (технологическими инструкциями);

*будете знать:*

- основные этапы технологического процесса приготовления кулинарной продукции;

будете уметь:

- анализировать числовые значения рецептов;
- классифицировать сырье и готовую продукцию.

Последовательность выполнения работы:

1. Ознакомиться с рецептурой блюда (с количеством наименований сырья не менее 5-6) по Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий.
2. Указать наименование блюда, номер рецептуры, номер колонки (варианта), полное название Сборника рецептов блюд и год его издания.
3. Классифицировать используемое сырье по ряду признаков.
4. Указать массу сырья брутто.
5. Указать наименование полуфабрикатов, полученных при проведении механической кулинарной обработки сырья, указать массу нетто полуфабрикатов.
6. Результаты внести в таблицу 1.
5. Классифицировать блюдо, заполнить таблицу 2.
6. Разбить текст описания технологической инструкции анализируемого блюда в соответствии с этапами процесса производства продукции общественного питания, заполнить таблицу 3.

Таблица 1

Наименование сырья	Масса сырья, г	Товароведная характеристика сырья	Вид обработки сырья	Термическое состояние сырья	Наименование полуфабриката	Масса полуфабриката, г	Причина уменьшения массы полуфабриката по сравнению с массой сырья
1.							
2.							
...							
6.							
Итого	$\Sigma =$					$\Sigma =$	

Таблица 2

Наименование блюда	По виду используемого сырья	По способу кулинарной обработки	По характеру потребления	По назначению	По термическому состоянию	По консистенции	Масса блюда, г	Причина уменьшения массы готовой продукции по сравнению с массой полуфабриката

Содержание технологических инструкций	Технологический процесс приготовления блюда			
	Первый этап	Второй этап	Третий этап	Четвертый этап
Перечень операций				

Контрольные вопросы:

1. Перечислить признаки классификации сырья.
2. Перечислить признаки классификации блюд.
3. Перечислить операции механической кулинарной обработки одного из наименования сырья.
4. Перечислить виды тепловой кулинарной обработки, используемые при приготовлении блюда.
5. Охарактеризовать этапы технологического процесса приготовления блюда.

### Практическая работа №7

#### *Способы кулинарной обработки пищевых продуктов*

Цель работы – охарактеризовать способы тепловой обработки (основные, комбинированные, вспомогательные, электрофизические).

Выполнив данную практическую работу, Вы ознакомитесь:

- с нормативной и технологической документацией;

будете знать:

- классификацию способов тепловой обработки;

будете уметь:

- характеризовать способы тепловой обработки с указанием их параметров.

Теоретическая часть.

*Варка.* Под варкой понимают нагревание продукта в жидкости или атмосфере насыщенного водяного пара. Вода и пар играют роль теплоносителя, посредством которого тепло передается продукту. Продолжительность варки зависит от температуры среды и свойств продукта. Чем выше температуры варки, тем быстрее продукт доходит до кулинарной готовности.

Варят продукты в открытой и закрытой посуде – наплитных котлах, в стационарных пароварочных, электроварочных котлах, а также в пароварочных шкафах, автоклавах, в вакуум-аппаратах. Варка продукта в открытой посуде происходит при температуре 98...100°C, в герметично закрытой – при температуре выше 110°C.

Варка основным способом. При этом способе продукт полностью погружают в жидкость (воду, молоко, бульон, сироп, отвар). До закипания жидкости процесс ведут на сильном огне в посуде закрытой крышкой, после закипания нагрев уменьшают и варку продолжают при слабом кипении до полной готовности продукта.

Нельзя допускать бурного кипения, так как это приводит к сильному эмульгированию жира, быстрому выкипанию жидкости, разрушению формы продукта.

Для ускорения варки трудноразваривающихся продуктов используют автоклавы, в которых создается избыточное давление, температура варки при этом достигает 130°C. Этот способ ускоряет процесс варки, но понижает пищевую ценность продукта. Варку можно производить при температуре ниже 100 °C с сохранением пищевой ценности.



Для варки при пониженной температуре применяют водяную баню или мармит, при этом посуду с продуктами ставят в кипящую воду. Используют, когда варка ведется без кипения при температуре не выше 90 °С (льезон из молока и яиц).

*Варка на пару.* При этом способе продукт помещают в пароконвектомат, пароварочный шкаф, или электрическую пароварку, или решетку (сетку), которую устанавливают в посуду с водой так, чтобы вода не доходила до вкладыша, закрывают крышкой.

Варка происходит за счет пара, образующего при кипении воды. При этом способе варки лучше сохраняются питательные вещества, форма продукта. Чаще всего используют при приготовлении блюд в диетическом питании.

*Припускание.* Это варка продуктов в небольшом количестве жидкости (воды, молока, бульона, отвара) или в собственном соку. Этот способ применяют в основном при тепловой обработке продуктов с высоким содержанием влаги. Продукт заливают жидкостью на 1/3 его объема и нагревают при закрытой крышке. В этом случае нижняя часть продукта варится в воде, а верхняя в атмосфере пара.

Некоторые продукты припускают без добавления жидкости в собственном соку, выделяющемся при их нагревании. При этом способе меньше растворимых веществ переходит из продукта в жидкость. Припускать продукты можно и в жире при температуре 90-95°С. Такой способ применяется при приготовлении гарниров и холодных блюд.

*Жаренье.* Это тепловая обработка продуктов при непосредственном соприкосновении с жиром или без жира при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки, что является результатом распада содержащихся в продукте органических веществ и образования новых. При жаренье продукты теряют часть влаги, которая удаляется в основном в виде пара, поэтому они сохраняют более высокую концентрацию пищевых веществ, чем при варке.

Важную роль при жаренье играет жир. Он предохраняет продукт от пригорания, обеспечивает равномерный прогрев, улучшает вкус блюда и повышает его калорийность.

Различают следующие способы жаренья: на жарочной поверхности с небольшим количеством жира (основным способом); в жарочном шкафу; в большом количестве жира (во фритюре); на открытом огне; в поле инфракрасных лучей (ИК-нагрев) и СВЧ-шкафах с токами высокой частоты. Один прием отличается от другого способом передачи тепла продукту.

*Жаренье основным способом.* Это нагревание продукта с небольшим количеством жира (5... 10% к массе продукта) при температуре 140...150°С на жарочной поверхности сковороды или противня. При этом способе в наплитной посуде нагревают жир до температуры 150... 170°С, помещают туда подготовленные продукты и обжаривают со всех сторон до образования поджаристой корочки. Для доведения продукта до полной готовности их ставят в жарочный шкаф. Тепло подается от жира к продукту за счет теплопередачи.

Лучшей посудой для жаренья являются чугунные сковороды и жаровни с толщиной пода не менее 5 мм. В них лучше концентрируется тепло, равномерно распределяется температура, поэтому возможность подгорания и прилипания продукта к жарочной поверхности почти исключается. А также используют противни и посуду с антипригарным покрытием.

*Жаренье в жарочном шкафу.* Это жаренье продукта с небольшим количеством жира в жарочном шкафу при температуре 150...270°С. Снизу продукт нагревается за счет теплопередачи, а сверху – за счет инфракрасной радиации нагретых стенок шкафа и движения горячего воздуха. Процесс образования поджаристой корочки при этом происходит значительно медленнее, чем при жаренье основным способом, в результате продукты прогреваются равномернее. Для получения более румяной корочки и повы-

шения сочности готового изделия в процессе жаренья продукт переворачивают, поливают жиром, смазывают поверхность яйцом, сметаной.

Жаренье мучных изделий в жарочном шкафу называют *выпеканием*.

*Жаренье в большом количестве жира (во фритюре)*. Это жарка в большом количестве жира, предварительно нагретого до температуры 160... 180 °С. При этом происходит образование поджаристой корочки одновременно по всей поверхности продукта. Тепло от нагреваемой среды продукту передается теплопроводностью и частичной конвекцией. Жира берут в 4...6 раз больше, чем одновременно загружаемого продукта. Жарят продукт в глубокой посуде (фритюрнице, на электросковороде) в течение 1 ...5 мин. В процессе жаренья температура внутри изделия не достигает 100 °С и часто бывает недостаточной для доведения продукта до полной готовности и уничтожения всех микроорганизмов. Поэтому изделия после обжарки помещают на некоторое время в жарочный шкаф. Иногда продукт жарят, погружая его в жир наполовину или на 1/2 объема (жаренье в полуфритюре).

Жаренье без жира (без смазывания жарочной поверхности жиром) используется при приготовлении изделий из жидкого теста на блинной жаровне (жир при жаренье выпрессовывается из теста), при приготовлении блюд в посуде из специальных сплавов и с антипригарным покрытием.

*Жаренье на открытом огне*. Продукт надевают на металлический стержень (шпалку) или укладывают на металлическую решетку, предварительно смазанную жиром. Шпалку или решетку помещают над раскаленными углями или электроспиральями в специальных аппаратах (электрогрилях) и жарят. Для равномерного обжаривания продукта шпалку медленно вращают, а продукт, находящийся на решетке, переворачивают. Обжаривание происходит за счет лучистого тепла. Источником тепла могут быть древесные угли, кварцевые лампы или электрические спирали.

*Жаренье в поле инфракрасных лучей (ИК-нагрев)*. Жаренье продукта в электрогрилях происходит за счет воздействия на продукт инфракрасных излучений электронагревательных элементов. При этом ИК-поле проникает в продукт на сравнительно большую глубину, время жаренья сокращается, быстрее образуется поджаристая корочка, лучше сохраняется сочность продукта, что позволяет получить готовый продукт более высокого качества.

Жаренье токами высокой частоты (в СВЧ-шкафах) занимает особое место, так как нет теплоносителя, тепло возникает внутри продукта в результате преобразования электрической энергии в тепловую. Продолжительность тепловой обработки сокращается за счет максимальной температуры по всей массе продукта. Поджаристой корочки на поверхности продукта не образуется. Сейчас для осуществления тепловой обработки созданы пароконвектоматы, которые выполняют более трех режимов приготовления пищи: пароварка, конвекционное жаренье, комбинированная варка, выпечка, а также разогрев замороженных продуктов в автоматическом режиме. К комбинированным способам тепловой обработки относятся тушение, запекание, варка с последующей обжаркой, брезирование.

*Тушение* – это припускание предварительно обжаренного продукта в небольшом количестве бульона или соуса с добавлением вкусовых, ароматических приправ, специй. Тушат продукты в закрытой посуде для придания особого вкуса и размягчения жестких продуктов.

*Запекание* – это нагревание продуктов или полуфабрикатов в жарочном шкафу до готовности или образования поджаристой корочки. Перед началом обработки продукты предварительно варят, припускают или обжаривают. Запекают продукты на противне, сковороде или форме, смазанных маслом и посыпанных сухарями. При этом используют соусы, сметану, лезон или сырые яйца. Запекать можно сырые продукты (яйца, творог, рыбу). Запекают продукты при температуре 240...250°С. Варка с последующей обжаркой применяется в том случае, когда продукт очень нежный и его нельзя

сразу жарить или очень грубый и не доходит до готовности при жарке или тушении. Его широко используют в диетическом питании.

*Брезирование* – это припускание с бульоном и жиром предварительно обжаренного продукта в жарочном шкафу. Брезированные мясные продукты более сочные, чем тушеные.

После брезирования жидкость (фон) можно слить, а продукт полить жиром, оставшимся от брезирования, и обжарить в жарочном шкафу. Это придает продукту глянец (глазировку).

К вспомогательным способам относят пассерование, опаливание, ошпаривание, термостатирование.

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

Пассеруют корнеплоды, лук, томат, муку, некоторые крупы (рисовую, перловую). Пассерование сохраняет эфирные масла и красящие вещества, витамины А и С, которые переходят в жир и придают ему цвет и запах, улучшает вкусовые качества блюда, способствует сохранению формы продукта.

Муку и крупы пассеруют с жиром и без него для снижения вязкости.

*Ошпаривание (бланширование)* – это ошпаривание продуктов кипящей водой в течение 1...5 мин. Производят для облегчения обработки продуктов, удаления привкуса горечи, предохранения от потемнения.

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

## Задание

Последовательность выполнения работы:

1. Ознакомиться с нормативной и технологической литературой.

Таблица 1 - Характеристика способов тепловой обработки продуктов, применяемых на предприятиях общественного питания

Основные способы тепловой обработки и их разновидности	Технологическое назначение тепловой обработки	Греющая среда	Температура греющей среды, °С	Соотношение продукта и греющей среды	Продолжительность тепловой обработки, мин	Температура продукта к окончанию обработки, °С	Продукты
Основные способы тепловой обработки							
Варка с полным погружением продукта в воду при атмосферном давлении	Доведение продукта о полной готовности	Вода, бульон, молоко, сироп	90-100	1 : 1 – 1 : 10	10-360	75- 98	Овощи, крупы, бобовые, макаронные и мучные изделия мясо, птицы, рыба, кости, рыбные отходы для бульонов
Варка с полным погружением продукта в воду при избыточном давлении							

Варка в небольшом количестве жидкости или собственном соку (припускание)							
Варка водяным паром							
Варка на водяной бане							
Варка под вакуумом							
Жаренье в небольшом количестве жира на открытой поверхности							
Жаренье в небольшом количестве жира в жарочных шкафах и грилях							
Жаренье без добавления жира (за счет жира теста)							
Брезирование							
Выпекание							
Комбинированные способы тепловой обработки							
Тушение							
Запекание							
Вспомогательные способы тепловой обработки							
Бланширование							
Термостатирование							
Пассерование с жиром							Лук, морковь, петрушка, сельдерей, томат-пюре
Пассерование с жиром							Мука
Пассерование без жира (сухой нагрев)							
Опаливание							
Электрофизические способы тепловой обработки продуктов							
Сверхвысокочастотный нагрев (СВЧ)							
Инфракрасный нагрев (ИК-нагрев)							

Контрольные вопросы:

1. Раскрыть классификацию тепловых способов кулинарной обработки.
2. Назовите параметры тепловой обработки продуктов.
3. Охарактеризуйте основные способы тепловой обработки.
4. Охарактеризуйте комбинированные способы тепловой обработки.
5. Охарактеризуйте вспомогательные способы тепловой обработки.
6. Охарактеризуйте электрофизические способы тепловой обработки.

Практическая работа №8  
«Визитная карточка предприятия – русская кухня»

Практическое задание: Изучение темы проводится в форме дискуссии, деловой игры и метода кейс-стади.

Вопросы для дискуссии:

1. Особенности русской кухни. Традиционные русские блюда, старинные русские рецепты.
2. Квасной пир и русская сдоба (куличи, пасхи, лепешки, блины и т. д.).
3. Обычаи и традиции русского народа. Посты и их значение в жизни православных людей. Великий пост. Петровский пост. Успенский пост. Рождественский пост.
4. Гостеприимство и радушие – национальная черта русского народа. Русское хлебосольство. Мясо на русском столе. Блюда из потрохов. Хлеб, обряды.
5. Характерные черты русской кухни. Этапы развития.
6. Традиционная и православная русская кухня. Взвары. Супы. Изделия из каш  
Режим питания, посты и мясоеды.
7. Щи да каша - пища наша. Состав продуктов и технологические особенности приготовления старинных блюд. Супы (тюри, окрошки, ботвиньи), похлебки, щи, рассольники и солянки, уха и калья. Блюда из мяса (студни, няня, поросенок жаренный, жаркое, дичь). Рыбные блюда (тельное, рыба, запеченная по-московски, судак в тесте, караси в сметане). Каши в народной кулинарии. Овощи на русском столе (лук, чеснок, репа, капуста).

Порядок подачи блюд

1. Изделия из теста. Калачи, бублики, кренделя, баранки, пряники. Блины, пироги, кулебяки, расстегаи. Курник. Блины.
2. Напитки. Квас, чай, медовуха.

Задание: Представьте себе, что вы открываете предприятие питания по типу Трактира. Вам нужна традиционная кухня. Чтобы составить меню, нужны традиционные старинные рецепты блюд, которые копились долгие в ваших семьях. Отыскать семейные рецепты фирменных блюд по старинным рецептам. Постараться составить технологические карты. Составить меню для Трактира.

Деловая игра: Праздник у самовара. Особенности русского чаепития. Подготовка и проведение посиделок с использованием русских, старинных блюд, чаепития. Забавы и игры на посиделках.

Вопросы:

1. Развитие кулинарии на Руси в 15-16 веках.
2. Появление «поварен», «корчмы», «трактиров», «ресторанов».
3. Разработка первых кулинарных книг, научных исследований в области питания за рубежом и в нашей стране.
4. Появление первых кулинарных школ и библиотек.
5. История появления и развития национальных кухонь.
6. История развития музея общественного питания в г. Москве.
7. История становления отрасли общественного питания в регионе.

