

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 15:44:20
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**Методические указания по выполнению практических
работ по дисциплине «Организация питания в гостиничном сервисе»**
для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»

(для заочной формы обучения)

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

Содержание

Предисловие	4
1. Наименование и содержание практических занятий	8
Рекомендуемая литература	38

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Предисловие

Целью освоения дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе» является выявление элементов, которые имеют принципиальное значение для успеха предприятия питания и раскрыть их взаимосвязи. Менеджер службы питания должен уметь скоординировать взаимодействие трех элементов: посетителей, функциональную деятельность предприятия питания (предлагаемый набор блюд и напитков, физические параметры и операции заведения) и персонала. Задача ресторанного оператора — управлять этими тремя элементами таким образом, чтобы клиенты были полностью удовлетворены.

Задачами освоения дисциплины является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- изучение гостиничного и ресторанного сервиса, услуг предприятий общественного питания гостиничных комплексов;
- изучение нормативной и технической документации;
- изучение рекомендаций по составлению сбалансированных рационов питания для туристов;
- изучение рекомендаций по питанию детей в туристских учреждениях;
- изучение ключевых факторов, влияющих на рост бизнеса и определяющих успешность заведения и финансовых основ ресторанной индустрии;
- изучить формирование и последовательное прохождение потока продуктов питания и напитков через все операционные участки ресторана — от поставщиков до конечного потребителя;
- изучить эффективные процедуры закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов питания, напитков и прочих продуктов, обеспечивающих функционирование ресторана, а также отмечаются наиболее важные производственные и обслуживающие системы с точки зрения наиболее эффективного контроля затрат;
- сформировать общие представления технологическому кухонному оборудованию и элементам интерьера ресторанного зала, обслуживанию и ремонту технологического кухонного оборудования, а также комплексной программе энергосбережения;
- анализировать важность обеспечения должного санитарно-гигиенического состояния и безопасности питания.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Наименование практических занятий

№ Темы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
8 семестр			
1	Способы организации производства продуктов питания Основные элементы процесса производства продуктов питания. Традиционный метод производства. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов. Централизованные методы производства.	1,5	
1	Способы организации производства напитков Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков. Способы производства и подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	1,5	
2	Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения Основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения.	1,5	
2	Организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания. Су-вид Технологический производства с использованием замораживания. Технологический производства продукции с последующим охлаждением. Су-вид (Sous vide) .	1,5	
	Итого за 8 семестр	6	
	Итого	6	

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

Тема: **Способы организации производства продуктов питания**

Цель работы: *формирование представления о способах производства продуктов в общественном питании*

Оцениваемые компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-2

План занятия:

1. Основные элементы процесса производства продуктов питания
2. Традиционный метод производства
3. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов
4. Централизованные методы производства

Производство продукции в ресторане должно быть организовано таким образом, чтобы качественно произвести нужное количество блюд и кулинарных изделий в нужное время для необходимого количества людей, с использованием имеющихся ресурсов, персонала, оборудования и материалов с максимальной экономической эффективностью.

По мере того как затраты на содержание, оборудование, топливо, обслуживание и оплату труда будут уменьшаться, больше внимания и времени должны уделяться планированию производственных систем и организации производства. В настоящее время расширяются исследования по разработке нового технологического оборудования. Новые технологии позволяют более эффективно планировать производственные системы.

Требования производственной системы должны быть четко определены в отношении типа продуктов питания, которые должны быть приготовлены и поданы на требуемый рынок по правильной цене. Выбор различных видов оборудования и расчет всех площадей помещений должны быть полностью обоснованы, как и организация работы кухонного персонала.

Многие операции сегодня основываются на процессном подходе в отличие от системы "*partie*", которую рассмотрим далее. Процессный подход концентрируется на конкретных технологиях и процессах производства продуктов питания.

Производство продуктов питания в индустрии гостеприимства должно рассматриваться как операционная система. Целый ряд различных производств могут использовать этот подход, потому что ключевые элементы сосредоточены на процессе, способе приготовления, обработки, хранения и подачи пищи.

Процесс производства продуктов питания можно увидеть в общей модели производства продуктов питания, как показано в таблице 1. Эта модель определяет семь этапов общего процесса производства продуктов питания.

При изучении способов производства продуктов питания, которые используются в настоящее время, следует обратиться к традициям общественного питания, которые оказали на них большое влияние.

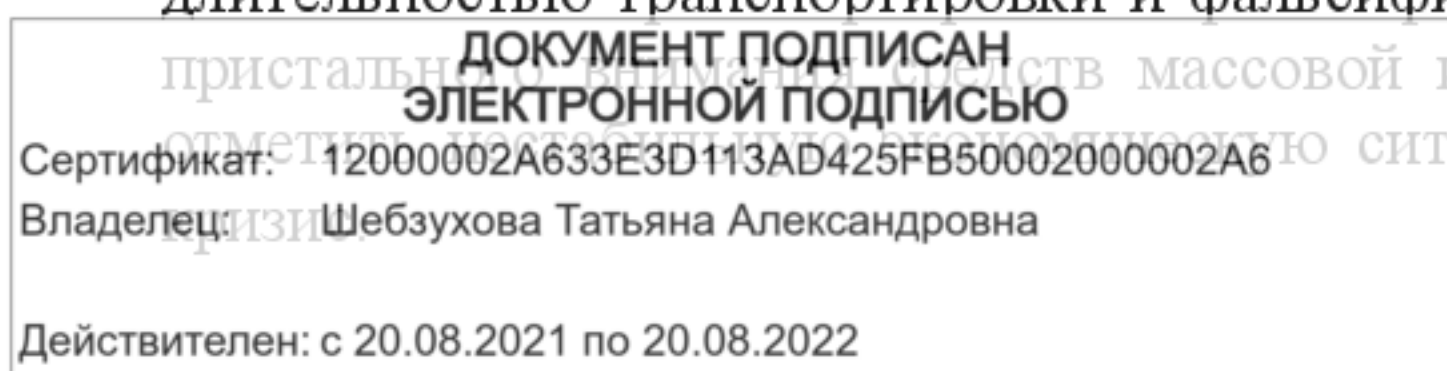
Методы производства продуктов питания в индустрии общественного питания развивались в течение длительного периода времени, когда в этой индустрии было много ручного труда. Во второй половине XIX века произошло разделение труда на кухне. Задачи стали распределяться между работниками, то есть аналогичные операции с многочисленными продуктами выполнялись определенной группой людей. Это было развитие системы *partie*. При таком разграничении отношение численности персонала по сравнению с количеством поданных блюд было высоким.

В первой половине 20-го века в кухнях гостиниц и ресторанов практически не было технических изменений. Большинство менеджеров и шеф-поваров проходили подготовку по старым традиционным методам, которые давали достаточно удовлетворительные результаты, и не было достаточных предпосылок для их изменения. В течение последних тридцати лет в старых традиционных методах начали происходить перемены. Они медленно появлялись в первую очередь в перерабатывающей промышленности, а затем на кухнях гостиниц и ресторанов.

Пищевая промышленность и торговля стали активно развиваться в результате научно-технического прогресса, но новые методы медленно внедрялись в ресторанный бизнес из-за недостатка квалифицированного персонала. В дальнейшем развитию новых методов организации способствовал рост стоимости производственных площадей, необходимых для традиционной кухни, и изменения стали происходить с большей скоростью. В 1966 году стали развиваться промышленные технологии по замораживанию, что стало предпосылками для формирования как методов кулинарной заморозки, так и новых методов приготовления пищи.

В течение первого десятилетия XXI века стремительно продвинулась разработка оборудования для производства продуктов питания. Во всем мире произошло изменение модели спроса. Принимая также во внимание условия жесткой конкуренции, в индустрии гостеприимства возникла необходимость разнообразить ассортимент своей продукции. Клиенты стали более осведомленными о питательных свойствах пищевых продуктов – о содержании белков, жиров, углеводов, поваренной соли, особенно в отношении переработанных пищевых продуктов. Вопросы, связанные с окружающей средой, длительностью транспортировки и фальсификацией пищевых продуктов, стали объектом пристального внимания общественности.

В дополнение к этому, нужно отметить, что в настоящее время ситуация, а также международный банковский



Таким образом, чтобы оставаться жизнеспособными индустрии общественного питания необходимо было развивать и внедрять альтернативные методы организации производства.

Одной из областей с потенциалом роста является рынок событий, но это сопряжено с различными проблемами для производства и обслуживания продуктов. Раньше мы смотрели на управление пропускной способностью, и это, будь то в стандартной кухне ресторана или централизованном процессоре, повлияет на способность любого предприятия общественного питания переходить в разные сектора рынка.

Рассмотрим основные методы производства продуктов питания и напитков, которые используются в настоящее время.

При традиционном методе организации производства большинство продуктов питания приобретается свежими и необработанными.

Очень мало используется того, что можно отнести к категории «удобные продукты». Требуется оборудование и производственные помещения для получения и хранения товаров, подготовки, приготовления пищи, хранения готовой продукции, сервировки и подачи блюд, а также для мойки кухонной и столовой посуды.

В течение каждого рабочего дня загрузка персонала неравномерна, поднимаясь до пика непосредственно перед началом каждого приема пищи. Аналогичная ситуация происходит с кухонным оборудованием, высокий коэффициент полезного действия которого, распространяется только на короткие периоды, что уменьшает эффективность капитальных вложений. Это, в свою очередь, приводит к нерациональному использованию электричества и газовых приборов, которые часто включаются утром и оставляются в течение дня, хотя они эффективно используются в течение нескольких часов. В целом, это неэкономичный способ управления кухней из-за нерационального использования рабочей силы, необходимой для ее эксплуатации, а также требуемого пространства, оборудования и больших потребностей в энергии.

Традиционное производство с использованием полуфабрикатов. Этот способ организации общественного питания отличается использованием полуфабрикатов в традиционной кухне. Производство с использованием полуфабрикатов может варьироваться от частичного до практически полного использования широкого ассортимента полуфабрикатов, которые доступны. Однако наилучшим использованием таких продуктов может быть только планируемая система общественного питания.

Основополагающим для системного подхода является то, что технологическая операция рассматривается как единое целое, принимая во внимание, что некоторые изменения в одной части системы могут иметь последствия в другой. Поэтому, если в традиционную кухню, где используются все свежие продукты, должны быть введены полуфабрикаты, следует учитывать все факторы, которые окажут влияние на численность персонала, количество и стоимость оборудования, производственное пространство и, что наиболее важно, как это отразится на спросе и продажах.

Централизованные методы производства включают в себя разделение производственных и сервисных составляющих системы приготовления пищи по месту или времени, или и то, и другое. Блюда, которые производятся на предприятии затем распределяются по пунктам реализации партиями; продукция может транспортироваться в готовом виде, в горячем, охлажденном или замороженном состоянии. Разогрев блюд производится в месте реализации продукции. Эта форма производства продуктов питания стала популярной в 1970-х и 1980-х годах в основном благодаря спросу в секторе социального обеспечения - например, школьного или больничного питания.

Централизованное производство набирает популярность в коммерческом секторе, особенно в сетях ресторанов, как средство обеспечения соответствия продукта стандартам качества. Эти предприятия не обязательно готовят весь ассортимент блюд, соусов, гарниров или вспомогательных блюд, уникальных для сети ресторанов. Они являются типом массовой персонализации, где индивидуальный

Документ подписан
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Щербухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ресторан высокой кухни готовит пищу и с добавлением соуса, который готовится на центральном предприятии, производит блюдо с определенным вкусом одинаковым во всех ресторанах в цепочке.

Точно так же они могут также выпускать ряд композиционных закусок и десертов. В ресторане может производиться отделка десерта.

К *преимуществам* централизованного производства относятся:

- ✓ разделение производственной и сервисной деятельности позволяет подразделению работать на постоянном уровне эффективности, а не «пиках» и «провалах», часто встречающихся на традиционной кухне;
- ✓ ресторанам-реализаторам не требуется работники высокого уровня квалификации, так как высокий уровень качества приготовления продукции обеспечивается на центральном предприятии, где концентрируется высококвалифицированный персонал;
- ✓ централизованная закупка уменьшает затраты на сырье и способствует повышению прибыли;
- ✓ внедрение «этапа хранения» между производством и обслуживанием позволяет работать подразделению с максимальной эффективностью, а также повысить коэффициент использования рабочей силы и оборудования;
- ✓ улучшаются условия труда;
- ✓ потребление энергии может быть уменьшено путем тщательного планирования и непрерывного производства отдельных продуктов;
- ✓ как правило, легче увеличить объем производства, например, запустить другую смену, если наблюдается рост спроса.

К *недостаткам* централизованного производства относятся:

- ✓ высокие капиталовложения в планирование и построение центрального предприятия;
- ✓ при условии неполного использования производственных мощностей, себестоимость продукции может резко возрасти;
- ✓ простои производства или остановки из-за сбоя питания, случаи нарушения гигиены и безопасности пищевых продуктов могут иметь гораздо большие последствия, чем проблема на отдельном предприятии;
- ✓ централизованная система производства рассчитана на надежную внутреннюю цепочку поставок, поэтому географическое местоположение подразделений в отношении области доставки очень важно.

Производство продукции в ресторане должно быть организовано таким образом, чтобы качественно произвести нужное количество блюд и кулинарных изделий в нужное время для необходимого количества людей, с использованием имеющихся ресурсов, персонала, оборудования и материалов с максимальной экономической эффективностью. Существует несколько методов производства продуктов питания: традиционный, с использованием полуфабрикатов, централизованный.

Контрольные вопросы:

1. Назовите основные элементы процесса производства продуктов питания.
2. Охарактеризуйте традиционный метод производства.
3. Назовите преимущества и недостатки традиционного метода производства.
4. Охарактеризуйте традиционное производство с использованием

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

5. Назовите преимущества и недостатки.
6. Охарактеризуйте централизованные методы производства.

7. Назовите преимущества и недостатки централизованных методов производства.
8. Как подразделяются напитки в зависимости от степени подготовки?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 2

Тема: **Способы организации производства напитков**

Цель работы: *формирование представления о способах производства напитков в общественном питании*

Оцениваемые компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-2

План занятия:

1. Производство напитков
2. Организация работы бара
3. Барная посуда и оборудование

Термин «напитки» в этом контексте используется для описания как алкогольных, так и безалкогольных напитков. Степень подготовки, необходимая до того, как эти различные напитки могут быть поданы клиенту, варьируется, но в большинстве случаев именно безалкогольные напитки попадают в категории сырых и полуфабрикатов и алкогольные напитки, которые находятся в основной уже полностью подготовлен.

1 Напитки, требующие тепловой обработки: это напитки, которые требуют более высокой степени подготовки, по сравнению с другими категориями, перед тем, как подавать их клиенту. Примерами таких напитков являются чай, кофе, какао, на приготовление которых может потребоваться до пятнадцати минут. Подготовка этих напитков может быть вдали от зоны обслуживания и клиента, например, на кухне большой гостиницы, но в некоторых специализированных ресторанах или кафе, чай или кофе могут быть неотъемлемой частью основного питания, предлагаемого предприятиями общественного питания.

2 Полуфабрикаты: это напитки, которые не нужно готовить из сырья, но они еще не готовы к подаче. Примерами полуподготовленных напитков являются фруктовые концентраты, для которых требуется только добавление воды; в эту категорию также могут быть включены кофе со льдом и коктейли. Подготовка этих полуподготовленных напитков также может стать частью услуги, например, демонстрации смешивания коктейлей в коктейль-баре.

3 Полностью приготовленные напитки: это напитки, которые практически не требуют подготовки до того, как их подадут заказчику, например, соки из упаковок или бутылок, спиртные напитки, вина и т. д. В большинстве случаев полностью готовые напитки подаются клиентам, например, спиртные напитки в баре или вина за столом.

Стиль производства напитков в организации общественного питания должен дополнять метод производства продуктов питания; поэтому в высококласном ресторане будет доступен полный ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков. Однако, в кафетерии, где предлагается ограниченный ассортимент напитков, такие безалкогольные напитки, как чай, кофе или апельсиновый сок, фактически могут быть «подготовлены» самими клиентами, например, с помощью торгового автомата или машины для чая, кофе

или безалкогольных напитков.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Способы производства напитков в организации общественного питания должен иметь такой же широкий ассортимент, как и продукты питания. Чай и кофе, например, часто являются завершающей частью трапезы, и репутация заведения

может быть сделана или омрачена вкусом этих напитков. Необходимые требования для хорошего производства напитков включают следующее: высококачественное сырье - например, хорошее сочетание чая или кофе; правильное оборудование, необходимое для правильной работы - правильно очищенные кадры или машины, предоставление коктейльных шейкеров, фильтров и т. д., если предлагаются коктейли; и, наконец, сотрудники должны быть обучены выполнению задач, которые они должны выполнять.

Контрольные вопросы:

1. Как подразделяются напитки в зависимости от степени подготовки?
2. Организация работы бара
3. Барная посуда и оборудование
4. Алкогольные и безалкогольные коктейли

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3

Тема: **Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения**

Цель работы: *формирование представления о способах производства продуктов в общественном питании с использованием охлаждения*

Оцениваемые компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-2

План занятия:

1. Основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения
2. Метод организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения

При использовании метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания необходимо учитывать следующие принципы:

1. Все используемое сырье должно строго соответствовать требованиям микробиологической безопасности.
2. Первоначальная кулинарная обработка пищевых продуктов обеспечит разрушение вегетативных стадий патогенных микроорганизмов.
3. Поскольку некоторые микроорганизмы продуцируют споры, которые не погибают при обычных режимах приготовления пищи, крайне важно, чтобы в диапазоне температур от + 7 ° C до 63 ° C, при котором эти организмы могут быстро размножаться, пища находилась минимальное время, чтобы ограничить их рост во время приготовления еды. Этому же принципу необходимо следовать при разогреве продуктов.
4. Перекрестное загрязнение следует избегать во всем процессе, особенно между сырыми и приготовленными пищевыми продуктами. Для этого необходимо физическое разделение областей предварительной подготовки и приготовления пищи.
5. Условия хранения и транспортировки готовых и охлажденных блюд должны строго контролироваться для обеспечения их качества и безопасности.

6. Необходимо разработать процедуры разогрева и сервировки блюд, чтобы обеспечить безопасность продуктов питания, при этом строго контролируется температура на поверхности и в толще продукта.

Весь производственный процесс должен строго соответствовать ХАССП.

Метод организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения

Этот метод относится к системе общественного питания, основанной на доведении до полной готовности пищевых продуктов, за которой следует быстрое охлаждение, с хранением в условиях низкой контролируемой температуры хранения чуть выше точки замерзания и между 0°C и $+3^{\circ}\text{C}$, с последующим повторным нагреванием непосредственно перед подачей и потреблением. Блюда, приготовленный таким способом, имеют короткий срок годности по сравнению с замораживанием - до пяти дней, включая день производства, время доставки и разогрев. Технологический процесс включает в себя следующие операции:

Хранение и предварительная подготовка сырья: закупка, контроль, хранение и предварительная подготовка сырья, используемого в процессе варки-охлаждения, имеют те же строгие требования, что и ранее описанный процесс замораживания.

Кулинарная обработка: приготовление пищи должно быть достаточным, чтобы обеспечить проникновение тепла в толщу любой пищи и привести к разрушению патогенных микроорганизмов. Рекомендуются использование конвектомата так же как и для способа производства замороженных блюд.

Порционирование: горячая пища должна быть расфасована в контейнеры на максимальную глубину 50 мм до охлаждения в течение 30 минут после завершения приготовления. Это делается для того, чтобы сохранить внешний вид, аромат, качество и безопасность продуктов питания.

Охлаждение: всю пищу следует охлаждать посредством шоковой заморозки до температуры от 0°C до $+3^{\circ}\text{C}$ в течение девяноста минут от размещения. Причины этого - сохранить качество продуктов питания и предотвратить рост бактерий.

Хранение: Срок годности предварительно приготовленных охлажденных блюд составляет максимум пять дней, включая день подготовки, время доставки и разогрев. Пища должна храниться между 0°C и $+3^{\circ}\text{C}$ в охлажденном контейнере, содержащем только пищевые продукты. Это связано с важностью поддержания нужного температурного диапазона и предотвращения перекрестного загрязнения. Важное значение имеет понятная система маркировки каждого контейнера, содержащая название продукта, номер партии, дату производства и дату истечения срока годности. Это обеспечивает рациональный оборот запасов и позволяет контролировать качество.

Транспортировка: должна проводиться с использованием охлажденных изолированных контейнеров для непродолжительных поездок или в транспортных средствах, оснащенных рефрижераторами для дальних поездок. Стадию транспортировки при этой системе организации производства сложно контролировать эффективно, так как повышение температуры до $+5^{\circ}\text{C}$ является максимально допустимым для коротких поездок, после чего температуру необходимо быстро снизить до температуры от 0°C до $+3^{\circ}\text{C}$. Если до разогрева температура достигала от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+10^{\circ}\text{C}$, пища должна быть употреблена в течение двенадцати часов или уничтожена. Эти правила применяются в равной степени к этапу хранения, а также к этапу транспортировки.

Доготовка: охлажденная пища должна быть разогрета в течение тридцати минут после того, как ее достали из охлаждаемого контейнера. Пищу необходимо нагревать до минимальной температуры не менее 70°C и удерживать ее в течение как минимум двух минут для доведения до вкуса и обеспечения безопасности.

Общие преимущества методов с использованием охлаждения и замораживания:

1. В отношении производства:

✓	контроль качества сырья и отходов
✓	отсутствие потерь сырья и полуфабрикатов
✓	полное использование оборудования
✓	документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен:	с 20.08.2021 по 20.08.2022

- ✓ полное использование рабочего времени сотрудников
 - ✓ снижение количества требуемого персонала
 - ✓ экономия на оборудовании, пространстве и топливе
 - ✓ улучшение условий труда
2. В отношении потребителя:
- ✓ расширение ассортимента блюд и увеличения разнообразия выбора
 - ✓ улучшенное качество, при соблюдении стандартов
 - ✓ повышенная питательность блюд
 - ✓ услуги могут поддерживаться в любое время, независимо от отсутствия персонала

Контрольные вопросы:

1. Назовите основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания.
2. Охарактеризуйте метод организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения.
3. Назовите преимущества и недостатки метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 4

Тема: Организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания. Су-вид.

Цель работы: формирование представления о способах производства продуктов в общественном питании с использованием замораживания

Оцениваемые компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-2

План занятия:

1. Основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания
2. Организация производства продукции общественного питания с использованием замораживания
3. Су-вид (Sous vide)

Производство продукции общественного питания с использованием замораживания относится к системе общественного питания, основанной на доведении продукта до полной готовности с последующим быстрым замораживанием, с хранением при контролируемой низкой температуре - 18 ° С или ниже, с последующим полным повторным нагревом непосредственно перед реализацией. Это полный процесс производства продуктов от сырья до готовой продукции, и в основном это делается компаниями, производящими пищевые продукты.

Необходимо уделять внимание следующим аспектам на каждом этапе технологического процесса:

Закупка: Сырье необходимо приобретать строго в соответствии со стандартами и сертификатами. Для крупных партий лабораторные анализ всех входящих продуктов

должны быть выполнены по процедуре. Инспекция складских помещений поставщиков с регулярными посещениями и процедур контроля также является стандартной

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022
--

Хранение. Все продукты следует хранить под строгим контролем температуры и влажности, в чистых помещениях. Условия хранения должны не допускать возможности перекрестного загрязнения и обеспечивать своевременный оборот запасов.

Предварительная подготовка. Этот процесс физически должен быть изолирован из соображений гигиены и безопасности. При этом весь персонал, работающий с сырыми продуктами, должен быть ограничен этой территорией.

Приготовление пищи. Процесс кулинарной обработки должен быть достаточным для обеспечения того, чтобы тепло проникало в толщу продукта и обеспечивало гибель патогенных микроорганизмов. Это достигается, когда пища в центре прогревается до температуры не менее 70 ° С и выдерживают там, по меньшей мере, две минуты. Это следует всегда тщательно проверять с помощью зондового термометра. Современные тепловое оборудование, например, комбинированные печи, производят как сухой, так и влажный нагрев, в любой комбинации и в широком температурном диапазоне. Печи имеют встроенные температурные датчики, и могут быть настроены на нагрев до тех пор, пока не будет достигнута запрограммированная температура в толще продукта. Кроме того, некоторые печи имеют встроенный микропроцессор, который позволяет загружать весь цикл кулинарной обработки на компьютер, чтобы процесс мог тщательно контролироваться, а также обеспечивается постоянная запись технологических параметров процесса приготовления всей партии. Таким образом, в случае инцидента с пищевым отравлением становится возможным предоставить доказательства правильности проведения кулинарной обработки. Предварительное программирование полезно для поддержания стабильного качества и безопасной пищевой обработки с минимальным навыком работы оператора, Микроволновые комбинированные печи также имеют микропроцессоры, которые позволяют «запрограммировать» кулинарию, но вместо сухого или влажного тепла они объединяют энергию микроволн с инфракрасным излучением. Это позволяет замороженному продукту проходить стадию оттаивания, стадию повторного нагрева и стадию жарки. Более сложно устроенные микроволновые печи также имеют считыватели штрих-кодов, так что дальнейшая доработка продуктов может быть запрограммирована с помощью штрих-кода производителя для продукта, что значительно снижает вероятность того, что продукт будет неправильно приготовлен или разогрет, или не соответствует стандартам качества.

Порционирование. В течение 30 минут все горячие блюда должны быть разделены на одну или несколько порций для замораживания. Какой бы тип контейнера не использовался, толщина продукта должна быть ограничена максимум 50 мм. Быстрое охлаждение пищевых продуктов до хранения регулируется Законом о безопасности пищевых продуктов и должно быть частью оценки ХАССП.

Замораживание. Для того, чтобы сохранить качество пищи и предотвратить рост бактерий, все приготовленные продукты следует помещать в морозильную камеру в течение 30 минут после окончательной варки и порционирования. Пищу следует заморозить, по крайней мере, до -5 ° С в течение девяноста минут после входа в морозильную камеру, а затем довести до температуры хранения не менее 18 ° С.

Холодильное хранение: Срок годности предварительно приготовленных замороженных продуктов зависит от типа, но, как правило, может храниться до восьми недель без какой-либо значительной потери питательных веществ или вкусовых качеств. Простая, но понятная система маркировки каждого контейнера имеет важное значение, показывающая название продукта, серийный номер производства и срок годности, чтобы способствовать правильному обороту запасов и контролю качества.

Транспортировка. Должна проводиться с использованием охлажденных изолированных контейнеров для непродолжительных поездок или в транспортных средствах с холодильными установками для дальних поездок.

Замороженные продукты могут быть разморожены до + 3 ° С до их регенерации или регенерации непосредственно из замороженного состояния.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пищу следует нагревать как минимум до 70 ° C в течение как минимум двух минут. Подача блюд после дготовки должна происходить как можно быстрее или в течение максимально допустимого времени в соответствии с нормативной документацией для данного продукта при строго контролируемой температуре и не допускать падения ниже 63 ° C. Продовольствие, такое как холодные десерты, требует только оттаивания перед обслуживанием, но должно храниться в холодильных шкафах до подачи.

Любые продукты, которые подверглись размораживанию и не были употреблены, должны быть уничтожены, а не повторно нагреты или заморожены.

В конце 1970-х годов французы разработали технологию обработки пищевых продуктов *Sous vide* (то есть под вакуумом), чтобы уменьшить усушку пищевых продуктов, сохраняя при этом вкус и легко адаптируясь к методу приготовления охлажденной продукции. Настоящий способ включает в себя подготовку сырья, предварительную варку или жарку, когда это необходимо. Далее сырые продукты помещают в специальные пластиковые пакеты, осуществляют вакуумирование и герметизацию пакетов, а затем доводят до готовности паром при температурах пастеризации. На этом этапе блюдо можно подавать для непосредственного употребления или быстро охлаждать до + 1 ° C до + 3 ° C и хранить при температуре от 0 ° C до + 3 ° C максимум двадцать один день.

Способ производства продуктов *sous vide* завоевывает популярность и известность на многих ведущих кухнях.

Метод *sous vide* увеличивает потенциальный срок хранения охлажденного блюда по следующим причинам:

- ✓ Благодаря процессу вакуумирования в пластиковых пакетах рост большинства бактерий ограничен.
- ✓ Пища готовится при температурах пастеризации длительное время, помогая уничтожению большинства микроорганизмов.
- ✓ Пища, запечатанная в пакетах, защищена во время хранения и дготовки от любого перекрестного загрязнения.

Потенциальные преимущества «*sous vide*» для общественного питания в дополнение к тем, которые предлагаются:

- ✓ Аромат, вкусовые качества и питательные вещества улучшены по сравнению с обычной обработкой, потому что все содержимое хранится в запечатанном пакете.
- ✓ Пакеты являются удобной тарой для безопасного обращения и транспортировки, а также предотвращают перекрестное загрязнение.
- ✓ Усушка приготовленного продукта снижается, увеличивая выход на 20% по сравнению с обычными кулинарными потерями.
- ✓ Метод подходит для организации гибкого производства для малых и крупных предприятий общественного питания с особыми приложениями в меню а ля карт и функциональных меню.
- ✓ Он имеет более длительный срок хранения, чем охлажденные продукты, до 21 дня.

Недостатками метода производства *sous vide* являются:

- ✓ *Sous vide* требует более высоких капитальных вложений и эксплуатационных расходов, чем традиционное приготовление пищи.
- ✓ Его более высокие издержки производства ограничивают его применение и являются недопустимыми для применения в определенных областях отрасли, таких как школы и больницы.
- ✓ Требуется обеспечение исключительно высоких стандартов гигиены.
- ✓ Ограничен ассортимент приготовляемых блюд, так как определенные продукты имеют

разные параметры для обработки, например мясо и овощи.

Способ производства *sous vide* завоевывает популярность и известность в настоящее время этот метод приобретает все большее распространение в ресторанах высокого класса.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

Контрольные вопросы:

1. Назовите основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания.
2. Охарактеризуйте метода организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания.
3. Назовите преимущества и недостатки метода организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания.
4. Что такое су-вид?
5. Назовите преимущества и недостатки метода су-вид.

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник : [16+] / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с.
2. Милл, Р.К. Управление рестораном : учебник / Р.К. Милл ; под ред. Г.А. Клебче. - 3-е изд. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 536 с.
3. Уокер, Д. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Д. Уокер ; под ред. Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче ; пер. В.Н. Егоров. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 735 с.

Дополнительная литература:

1. Крюков, Р.В. Ресторанное дело. Конспект лекций : учебное пособие / Р.В. Крюков. - М. : А-Приор, 2009. - 107 с.
2. Кабушкин, Н.И. Управление гостиницами и ресторанами: учеб. пособие/ Н. И. Кабушкин - Минск: БГЭУ, 2009. – 416 с.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**Методические указания для обучающихся
по организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине «Организация питания в гостиничном сервисе»
для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»**

(для заочной формы обучения)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

Пятигорск, 2022

Содержание

1. Введение	3
2. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе»	4
3. План-график выполнения самостоятельной работы	6
4. Контрольные точки и виды отчетности по ним	6
5. Методические рекомендации по изучению теоретического материала	7
6. Список рекомендуемой литературы	13

Введение

Организация питания в гостиничном сервисе как учебная дисциплина даёт представление о процессе функционирования деятельности ресторана.

Цель дисциплины - выявить элементы, которые имеют принципиальное значение для успеха ресторана (а также любого предприятия общественного питания), и раскрыть их взаимосвязи. Менеджер ресторана должен уметь скоординировать взаимодействие трех элементов: посетителей, функциональную деятельность ресторана (предлагаемый набор блюд и напитков, физические параметры и операции заведения) и персонала. Задача ресторанного оператора — управлять этими тремя элементами таким образом, чтобы клиенты были полностью удовлетворены.

Задачи дисциплины заключаются в следующем:

- Изучение ключевых факторов, влияющих на рост бизнеса и определяющих успешность заведения и финансовых основ ресторанной индустрии.
- Изучение привычек питания разных сегментов потребительского рынка и основных тенденций потребительского поведения, оказывающих влияние на ресторанный бизнес.
- Научиться разрабатывать маркетинговый план, позволяющий привлечь один или несколько потребительских сегментов
- Анализировать эффективность разных типов рекламы для привлечения клиентов подтвердит, что продвижение остается самым действенным маркетинговым инструментом.
- Раскрыть роль меню как особо важного компонента маркетинговых усилий, роль ценообразования и дизайна в разработке меню.
- Проанализировать элементы, придающие уникальность впечатлениям клиента от соприкосновения с персоналом ресторана, а также стратегии формирования такого уровня обслуживания, который будет способствовать желаниям клиента еще раз посетить этот ресторан.
- Рассмотреть основные физические характеристики ресторана, как дизайн ресторанного зала способен благотворно повлиять на психологическое состояние, потребности и поведение клиента. Изучить дизайн производственных помещений ресторана, определяющий производительность труда и эффективность персонала.
- Изучить формирование и последовательное прохождение потока продуктов питания и напитков через все операционные участки ресторана — от поставщиков до конечного потребителя.
- Изучить эффективные процедуры закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов питания, напитков и прочих продуктов, обеспечивающих функционирование ресторана, а также отмечают наиболее важные производственные и обслуживающие системы с точки зрения наиболее эффективного контроля затрат.
- Сформировать общие представления технологическому кухонному оборудованию и элементам интерьера ресторанного зала, обслуживанию и ремонту оборудования, а также комплексной программе

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Федеральная программа развития туризма в Российской Федерации, утвержденная Правительством РФ в 1996 году обращает особое внимание на вопросы профессиональной подготовки специалистов туристского и гостиничного сервиса. Питание является одной из основных услуг в технологии гостиничного сервиса.

Будущий бакалавр по туризму должен знать: основы современных дисциплин о человеке, в том числе и его питание, научное представление о здоровом образе жизни, передовые технологии питания в туризме; должен уметь: обеспечивать деятельность предприятий и организаций, представляющих услуги по питанию, обеспечивать систему мер по повышению качества оказываемых услуг предприятиями туризма, в том числе и оказание услуг питания; должен владеть: знаниями по созданию условий для формирования рынка услуг туризма с учетом применения прогрессивных технологий, комплексным обслуживанием потребителей услуг туризма, знаниями и навыками по разработке и внедрению инновационных технологий в питании туризма, знаниями организации и обеспечения контроля качества оказываемых услуг туризма.

Дисциплина «Организация питания в гостиничном сервисе» является важной для подготовки современного бакалавра в сфере туризма. Выполнение индивидуальных творческих работ по данной дисциплине тесно связано с аудиторной работой. Важное значение самостоятельной работы студентов при изучении курса обусловлено наличием большого количества проблемных и дискуссионных вопросов, требующих творческого подхода, широкого использования специальной литературы и ее глубокого осмысления.

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе»

Дисциплина «Организация питания в гостиничном сервисе» входит в цикл обязательных дисциплин вариативной части профессионального цикла ОП ВПО подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Ее освоение проходит в 8 семестре.

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата, написание рефератов, докладов, сообщений, выполнение контрольных, курсовых и дипломных работ.

Текущая аттестация студентов проводится преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный).

Целью подготовки к практическим занятиям является письменный отчет по практическим работам. Задачами при подготовке к практическим занятиям – оформление работы с детальным разбором ответов на вопросы для самоконтроля знаний по каждой теме дисциплины.

Целью подготовки к практическим занятиям (выполнение творческих индивидуальных заданий) является разработка индивидуального творческого задания, раскрывающая суть материала. Задачами при подготовке к практическим занятиям (выполнение творческих индивидуальных заданий) – выполнение индивидуального задания с презентацией, раскрывающего содержание задания.

В процессе изучения дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе»

студенты

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

индивидуальное творческое задание, целью изучения основных понятиями и категориями дисциплины, организации питания в туризме; усвоение основных

технологических процессов в туризме; формирование комплекса знаний о тенденциях развития в сфере организации питания в туризме и особенностях ее функционирования.

Приступая к выполнению индивидуального творческого задания, необходимо, прежде всего, подобрать литературу по теме и изучить ее. Составить план написания работы. Рекомендуются, наряду со специальной литературой, использовать материалы, публикуемые в периодической печати, вновь вышедшую литературу по вопросам данной дисциплины, источники Internet.

Остановимся на основных требованиях, предъявляемых студенту при создании индивидуального творческого задания и подготовке сообщений на практическом занятии.

Научно-теоретический уровень содержания. В работе необходимо обоснованно изложить тему, представить собственную позицию по проблеме.

Теоретические положения должны быть показаны как обобщение, вывод к фактическому материалу, а фактический материал – как иллюстрация, конкретизация теоретических положений.

Связь теории с практикой. В работе должна быть раскрыта практическая значимость обоснованных теоретических положений, проявлено умение автора увязать их с жизнью, в том числе и со своей специальностью.

Самостоятельность и творчество в решении и изложении рассматриваемых вопросов. Работа не может быть результатом переписывания с одного источника, она должна быть итогом изучения обширного материала, содержать мысли и рекомендации автора.

Подбор и изучение литературы. Тема выбирается из списка, предложенного преподавателем. При выборе темы необходимо проконсультироваться с преподавателем. Остановиться нужно на той теме, которая представляет интерес для студента, работа над которой принесет автору наибольшую пользу. При подборе литературы следует ориентироваться на источники, изданные в последние годы. Если в литературе отсутствует единая точка зрения по тому или иному вопросу, студенту необходимо изложить взгляды авторов и сделать попытку их критической оценки, высказать свое личное мнение по данному вопросу. В заключении излагаются основные выводы по данному вопросу.

Оформление работы. Индивидуальное творческое задание выполняется на листах формата А4. Поля: левое – 30 мм., верхнее – 20 мм., правое – 10 – 15 мм., нижнее – 20 мм. Отступ красной строки – 1. Шрифт – 14 Times New Roman. Интервал – 1,5. Объем работы 15 – 20 печатных листов. Работу можно оформить в виде презентации в Power Point.

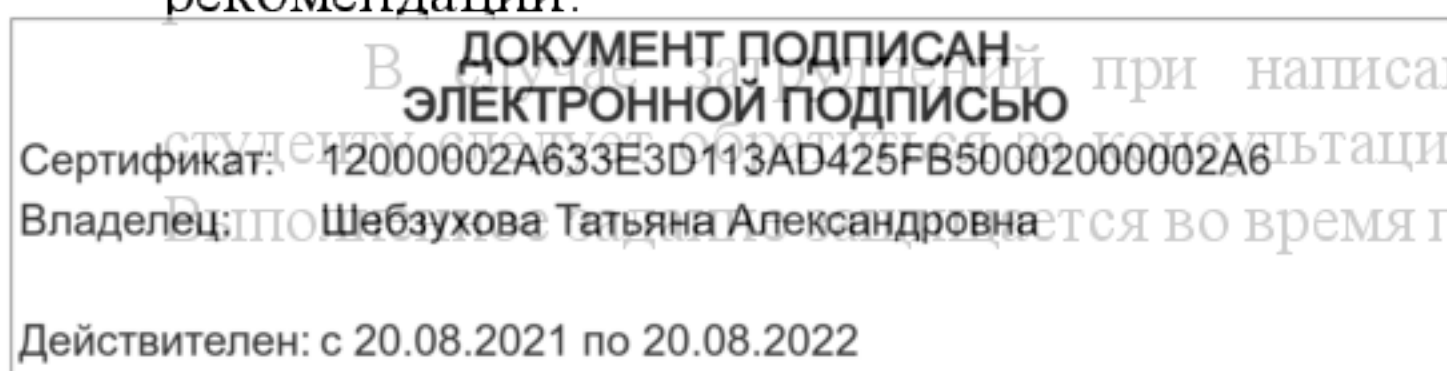
Необходимо составить план, включающий 2 – 3 вопроса. Тема излагается в соответствии с планом, делаются выводы. Завершает работу список литературы. Необходимо добиваться внутренней связи рассматриваемых вопросов, а также последовательности в изложении каждого вопроса.

Цитаты из работ заключаются в кавычки, пропуски слов в них отмечаются многоточием, при этом надо следить, чтобы сокращения не искажали смысл цитаты. При использовании цитат и цифр необходимо делать ссылку.

В конце работы приводится перечень фактически использованной литературы. Источников должно быть не менее 5. В список используемой литературы включаются лишь те источники, которые действительно использовались. Список составляется в алфавитном порядке.

Для правильного оформления библиографического списка использованной литературы необходимо свериться с приведенным списком в данной методической рекомендации.

В процессе выполнения индивидуального творческого задания студент должен обратиться к преподавателю, ведущему данный курс. В процессе выполнения практических или лекционных занятий.



2. План-график выполнения самостоятельной работы

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
8 семестр						
УК-3, ОПК-2, ПК-2	Подготовка к практическим занятиям	Конспект	Собеседование	0,81	0,09	0,9
УК-3, ОПК-2, ПК-2	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-9	Конспект	Собеседование	59,265	6,585	65,85
Итого за 8 семестр				60,075	6,675	66,75
Подготовка к экзамену						6,75
Итого						73,5

3. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации.

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1 Способы организации производства продуктов питания и напитков. Назовите основные элементы процесса производства продуктов питания.

1. Охарактеризуйте традиционный метод производства.
2. Назовите преимущества и недостатки традиционного метода производства.
3. Охарактеризуйте традиционное производство с использованием полуфабрикатов.
4. Назовите преимущества и недостатки.
5. Как подразделяются напитки в зависимости от степени подготовки?
6. Как подразделяются напитки в зависимости от степени подготовки?
7. Организация работы бара

Тема 2. Организации производства продукции общественного питания с использованием

1. Назовите основные элементы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

охлаждения и замораживания. Су-вид

2. Охарактеризуйте метода организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания.
3. Назовите преимущества и недостатки метода организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания.

Тема 3 Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания)

1. Какие факторы создают общую атмосферу ресторана?
2. Назовите главные причины, определяющие решение гостя снова посетить заведение.
3. Каковы особенности планировка зоны обслуживания?
4. Какими элементами проектирования ресторана можно обеспечить высокую оборачиваемость каждого столика?

Тема 4. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона производства)

1. Назовите основные задачи при проектировании зоны производства.
2. Факторы, которые следует учитывать при проектировании, планировке и дизайне кухни
3. Какие требования предъявляются к рабочим поверхностям?
4. Какие требования предъявляются к проектированию водоснабжения на предприятиях общественного питания?

Тема 5. Продвижение ресторана

1. Сопоставить и выявить особенности существующих методов составления бюджета на цели продвижения
2. Перечислить и разъяснить функции рекламы
3. Определить критерии отбора медиасредств для рекламы ресторана
4. Сопоставить и выявить степень эффективности разных медиасредств
5. Определить ключевые компоненты успешного стимулирования продаж: мерчандайзинг и PR-кампанию
6. Процесс продвижения ресторанов.
7. Цели продвижения ресторанов.
8. Стадии процесса продвижения ресторанов для потребителей.
9. Использование рекламных агентств для продвижения ресторанов.
10. Реклама. Функции рекламы. Типы рекламных кампаний.
11. Критерии выбора медиасредств. Газеты. Радио. Телевидение. Журналы.
12. Критерии выбора медиасредств. (Вывески и билборды. Прямая почтовая реклама. Интернет. Личные продажи.)
13. Стимулирование (продвижение) продаж.
14. Побудительные стимулы.
15. Основные этапы программы продвижения.
16. Мерчандайзинг.

Тема 6. Характеристика основных групп продуктов питания. Мясные, рыбные, молочные продукты, фрукты, ягоды, орехи, овощи.

1. Технология приготовления тушеного мяса и субпродуктов
2. Технология приготовления жареного мяса, субпродуктов
3. Технология приготовления тушеного мяса и субпродуктов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

4. Технология приготовления блюд из рубленого мяса
5. Технология производства блюд из птицы и дичи
6. Технология приготовления рыбы отварной
7. Технология приготовления припущенной
8. Технология приготовления рыбы жареной
9. Технология приготовления рыбы тушеной
10. Технология приготовления блюд из морепродуктов
11. Характеристика ассортимента молока
12. Характеристика ассортимента кисломолочных товаров
13. Характеристика ассортимента масла сливочного
14. Характеристика ассортимента мороженого
15. Характеристика ассортимента сыров

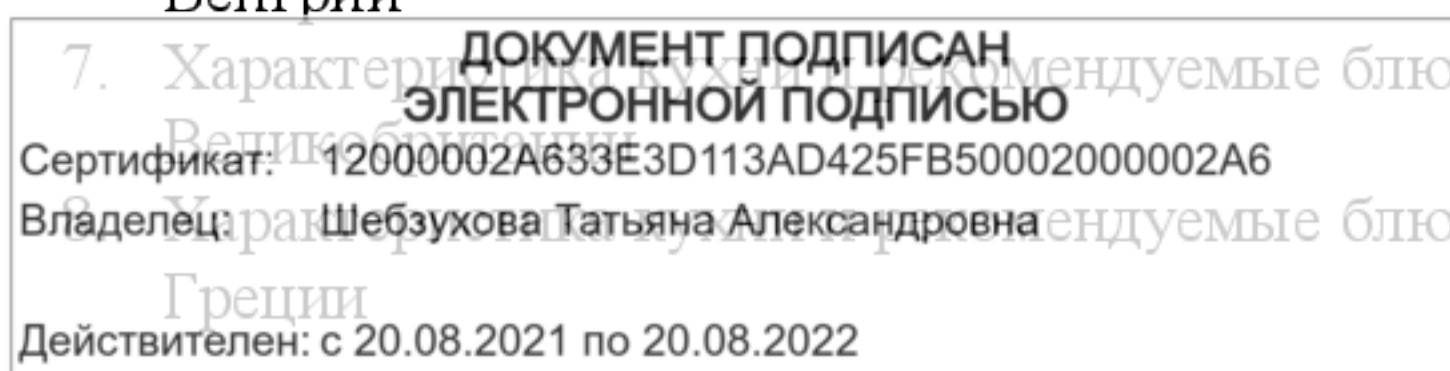
Тема 7 Характеристика основных групп продуктов питания. Алкогольные и безалкогольные напитки.

1. Организация работы бара.
2. Управление барами и торговля напитками.
3. Ресторанные и гостиничные бары.
4. Спиртные напитки. Характеристика, ассортимент, хранение, правила подачи.
5. Вино. Характеристика, ассортимент, хранение, правила подачи.
6. Пиво. Характеристика, ассортимент, хранение, правила подачи.
7. Чем зерновая водка отличается от виски?
8. Чем виски отличается от бренди?
9. Чем коньяк (арманьяк) отличается от бренди?
10. Классификация вин.
11. Характеристика и история происхождения вин
12. Ассортимент вин
13. Хранение вин
14. Технология производства вин
15. Подача вина
16. Ассортимент чая
17. Ассортимент кофе
18. Требования к качеству чая
19. Требования к качеству кофе

Тема 8. Особенности питания иностранных туристов из стран Европы, Азии, Африки и Северной и Латинской Америки

1. Особенности организации питания иностранных туристов.
2. Технология приготовления отдельных блюд иностранной кухни.
3. Особенности составления рационов питания для туристов из Австрии, Германии
4. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Белоруссии
5. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Болгарии
6. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Венгрии

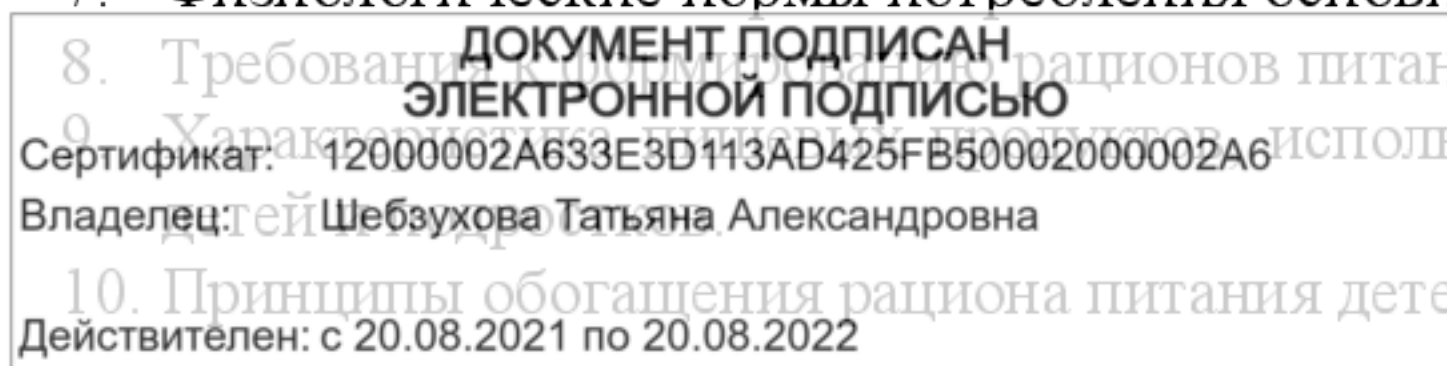
7. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Греции



9. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Грузии
10. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Дании, Норвегии, Швеции, Финляндии
11. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Израиля
12. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Испании, Португалии
13. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Италии
14. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Латвии, Литвы, Эстонии
15. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Молдовы, Польши, Румынии
16. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Франции
17. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Швейцарии
18. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Чехии и Словакии
19. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Хорватии, Словении, Боснии, Македонии, Герцеговине, Черногории, Сербии.
20. Рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Турции, Сирии, Ирана, Ливана, Иордании, Саудовской Аравии, ОАЭ, Марокко, Алжира, Туниса, Ливии, Египта
21. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Азербайджана
22. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Армении
23. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Индии, Пакистана, Непала.
24. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Вьетнама, Индонезии, Филиппин
25. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Китая
26. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Кореи

Тема 9. Организация и технология детского и диетического питания в гостиничных комплексах

1. Питание детей и подростков на турбазах
2. Организация диетического питания в туристских предприятиях
3. Режим диетического питания
4. Режим детского питания
5. Организация здорового питания детей и подростков.
6. Характеристика моделей организации детского питания.
7. Физиологические нормы потребления основных пищевых веществ и энергии.
8. Требования к формированию рациона питания детей и подростков.
9. Рекомендуемые блюда при организации питания детей и подростков, используемых для формирования рациона питания
10. Принципы обогащения рациона питания детей и подростков.



11. Требования к организации питьевого режима.
12. Отбор суточной пробы.
13. Характеристика пищевых продуктов, используемых для формирования рациона питания детей и подростков.
14. Принципы обогащения рациона питания детей и подростков.
15. Требования к организации питьевого режима.
16. Отбор суточной пробы.
17. Организация диетического питания в гостиничных предприятиях
18. Режим диетического питания
19. Требования к организации питьевого режима.
20. Отбор суточной пробы.
21. Основы диетического (лечебного) питания.
22. Тактика диетотерапии.
23. Требования к составлению меню.
24. Режим питания.
25. Характеристика стандартных диет.
26. Основной вариант стандартной диеты.
27. Диета с механическим и химическим щажением.
28. Диета с повышенным количеством белка.

Повышенный

Тема 1 Способы организации производства продуктов питания и напитков. Назовите основные элементы процесса производства продуктов питания.

1. Барная посуда и оборудование
2. Алкогольные и безалкогольные коктейли
3. Охарактеризуйте централизованные методы производства.
4. Назовите преимущества и недостатки централизованных методов производства.

Тема 2. Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания. Су-вид

1. Охарактеризуйте метод организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения .
2. Назовите преимущества и недостатки метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения.
3. Что такое су-вид?
4. Назовите преимущества и недостатки метода су-вид.

Тема 3 Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания)

1. Какими средствами достигается акустический комфорт в зоне обслуживания ресторанов?
2. Какие требования предъявляются к мебели ресторана?
3. Что необходимо учитывать при организации пространства зала ресторана?
4. Какие аспекты необходимо учитывать при проектировании баров?

Тема 4. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания)

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1. Какие требования предъявляются к проектированию вентиляции на предприятиях общественного питания?
2. Какие требования предъявляются к проектированию канализации на предприятиях общественного питания?
3. Перечислите правила хранения и утилизации отходов.
4. Назовите принципы проектирования.

Тема 5. Продвижение ресторана

1. Цели и эффективность мерчандайзинга.
2. Мерчандайзинг напитков.
3. PR и паблисити.
4. Осуществление PR-программы.

Тема 6. Характеристика основных групп продуктов питания. Мясные, рыбные, молочные продукты. Свежие и переработанные плоды и овощи.

1. Технология приготовления овощей отварных
2. Технология приготовления овощей припущенных
3. Технология приготовления овощей жаренных
4. Технология приготовления овощей запеченных

Тема 7. Характеристика основных групп продуктов питания. Алкогольные и безалкогольные напитки.

1. Дефекты чая
2. Дефекты кофе
3. Хранение чая
4. Хранение кофе

Тема 8. Особенности питания иностранных туристов из стран Европы, Азии, Африки и Северной и Латинской Америки

1. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Аргентины, Бразилии, Чили, Перу, Уругвая, Парагвая
2. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Казахстана, Киргизии, Узбекистана, Таджикистана, Туркмении
3. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из США
4. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Японии

Тема 9. Организация и технология детского и диетического питания в гостиничных комплексах

1. Диета с пониженным количеством белка.
2. Диета с пониженной калорийностью.
3. Основные принципы диетического питания детей и подростков.

4. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам предприятий и учреждений, организованных в гостиничных комплексах.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины. Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить следующие компетенции: ПК-6. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, конспектом.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания всех областей ресторанной деятельности, свободно справляется с решением практических задач, владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями материала, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, на достаточно хорошем уровне владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач, владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе, но допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач, не владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в методах и инструментах повышения конкурентоспособности предприятий, в факторах, влияющих на конкурентоспособность ресторана.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: методы и инструменты повышения конкурентоспособности предприятий, факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана.

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям.

Подготовка к практическим занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью практических занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков работы с учебной и научной литературой.

Подготовку к практическим занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом практического занятия, данного в методических указаниях к практическим занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к практическим занятиям способствует закреплению и углублению

понимания материала, а также приобретению навыков анализа конкретных

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Допуск к практическим работам происходит при наличии у магистрантов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада магистранта по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов магистрант получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по практическим работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный).

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания всех областей ресторанной деятельности, свободно справляется с решением практических задач, владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями материала, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, на достаточно хорошем уровне владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач, владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе, но допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач, не владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется в терминах, в методах и инструментах повышения конкурентоспособности предприятий, в факторах, влияющих на конкурентоспособность ресторана.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: методы и инструменты повышения конкурентоспособности предприятий, факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана.

6. Список рекомендуемой литературы

Основная литература:

Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник : [16+] / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – М.: Юнити-дана и К°, 2018. – 416 с.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Учебник / Р.К. Милл ; под ред. Г.А. Клебче. -
М.: Юнити-дана, 2015. - 536 с.
Уокер, Д. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Д. Уокер ; под ред. Л.В.

Речицкая, Г.А. Клебче ; пер. В.Н. Егоров. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 735 с.

Дополнительная литература:

Тимофеевко, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеевко. - М. : Лаборатория книги, 2012. - 167 с.

Крюков, Р.В. Ресторанное дело. Конспект лекций : учебное пособие / Р.В. Крюков. - М. : А-Приор, 2009. - 107 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации
2. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
3. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала
4. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов
5. <http://www.travelmole.com> – Сайт сбора информации о путешествиях в мире
6. www.hotelnews.ru – Сайт сбора информации в сфере гостиничного бизнеса

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022