

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 22.05.2024 11:17:37
Уникальный программный ключ: d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По профессиональному модулю

ПМ. 07 «Освоение одной или нескольких
профессий рабочих, должностям служащих»

Специальность

43.02.15

Форма обучения

очная

Пятигорск

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ. 07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.15 «Поварское и кондитерское дело».

Разработчик: преподаватель, Хапчаева Мадина Борисовна

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих и составляющих его профессиональных и общих компетенций, образовательной программы СПО по специальности 43.01.15 «Поварское и кондитерское дело».

ФОС разработан на основании ФГОС, образовательной программы СПО и рабочей программы профессионального модуля (далее - ПМ).

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения ПМ является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (в соответствии с рабочей программой ПМ) и сформированность профессиональных и общих компетенций.

Формой аттестации по ПМ является экзамен по модулю.

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	Контрольная работа Экзамен	Собеседования Контрольный срез
ПМ (в целом)	Экзамен по модулю	

3. Результаты освоения профессионального модуля

3.1. Оценка профессиональных и общих компетенций

В результате контроля и оценки по ПМ осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 7.1.	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.
ПК 7.2.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3.2. Требования к курсовой работе (проекту): (не предусмотрено)

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4.1. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки

МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих

Вопросы для собеседования

Тема 31. Значение соусов в питании. Классификация соусов.

1. История возникновения соусов.
2. Технологические цели применения соусов в приготовлении кулинарных блюд и изделий.
3. Классификация соусов по температуре подачи, по жидкой основе, по консистенции, по цвету, по технологии приготовления

Тема 32. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов

1. Бульоны и отвары, используемые в приготовлении соусов.
2. Пассерование муки, виды пассеровки в зависимости от цвета.
3. Пассерование овощей и томата.

Тема 33. Технология приготовления мясных соусов

1. Технология приготовления основного красного соуса и его производных.

2. Технология приготовления основного белого соуса и его производных.

Тема 34. Технология приготовления рыбных соусов

1. Технология приготовления соусов: рыбный белый основной, паровой и томатный;
2. Соус белое вино, соус белый с рассолом, томатный с овощами, русский, матросский, соус раковый.

Тема 35. Технология приготовления грибных, молочных, сметанных, яично-масляных соусов.

1. Соус грибной основной, соус грибной с томатом, соус грибной кисло-сладкий.
2. Классификация молочных соусов. Соус молочный (бешамель), соус молочный сладкий, соус молочный с луком (субиз). Соус сметанный (натуральный), соус сметанный (на основе белого), соус сметанный с луком, соус сметанный с томатом, соус сметанный с томатом и луком, соус сметанный с хреном (лефор). Соус польский, соус сухарный, соусы голландские (в ассортименте)

1. Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.
2. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе
3. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
4. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.

2 вариант.

1. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.
2. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента
3. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
4. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Комплект заданий к контрольной работе

1 вариант.

1. Виды услуг общественного питания.
2. Производство супов на бульонах. Классификация.
3. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания.
4. Классификация предприятий общественного питания по типу.
5. Требования к должностям и профессиям административного персонала.

2 вариант.

1. Показатели качества кулинарной продукции: пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, органолептические показатели качества.
2. Заправочные супы.
3. Характеристика овощей, плодов, грибов: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки.
4. Механические способы обработки: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление.
5. Растворение, экстракция, сушка, загущение, сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

**Фонд тестовых заданий
по дисциплине МДК.07.01 «Освоение одной или нескольких профессий
рабочих, должностям служащих»**

Вариант 1

1. К каким блюдам относятся супы?

- 1) к сладким
- 2) первым
- 3) вторым
- 4) напиткам

2. Как классифицируют супы по приготовлению?

- 1) заправочные, жидкие, густые
- 2) холодные, молочные, прозрачные
- 3) заправочные, протёртые, консоме
- 4) горячие, сладкие, молочные

3. Назовите ассортимент заправочных супов:

- 1) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой
- 2) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями
- 3) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная
- 4) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный

4. Назовите ингредиенты супа рассольник московский:

- 1) крупа, картофель, свёкла
- 2) мясные копчёности, солёные огурцы, лук
- 3) свёкла, капуста, репа
- 4) капуста, солёные огурцы, морковь

5. Установите соответствие:

ингредиентов

- 1) супа-крема
- 2) супа пюре
- 3) гарнира
- 1) тыква, сливки, молоко
- 2) масло, лук, морковь
- 3) тыква, масло, картофель
- 4) лук, картофель, тыква

6. Установите соответствие:

консистенции супов-кремов и каш

- 1) рассыпчатая
- 2) кремообразная

7. Установите соответствие:

Супа солянки мясной, рассольника, борща

- 1) картофель, морковь, лук, капуста и свекла
- 2) крупа, капуста, солёные огурцы
- 3) картофель, солёные огурцы, мясной набор

8. Выберите правильный вариант

варка осуществляется при температуре:

- 1) 60°C
- 2) 180°C
- 3) 100°C
- 4) 220°C

9. Выберите правильный вариант

припускание продуктов производят:

- 1) в небольшом количестве воды

- 2)на жире,
- 3)в жире
- 4) в воде

10.Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «фри»

- 1) кубиками
- 2)кружочками
- 3) брусочками
- 4) соломкой

4.2. Оценочные средства промежуточной аттестации и критерии оценки

Вопросы к экзамену

2. Вопросы к экзамену по модулю

- 1.Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях
- 2.Правила составления и пользования прейскурантов. Заполнение прейскурантов
- 3.Правила составления и пользования меню.
- 4.Составление различных видов меню
- 5.Значение супов в питании. Классификация супов. Технологические требования.
- 6.Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов
- 7. Основные технологические приёмы приготовления супов на бульонах и отварах
- 8. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов
- 9. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, похлебки
- 10. Соусы. Понятие, назначение, классификация и ассортимент соусов.
- 11. Охрана труда и пожарная безопасность.
- 12. Супы-пюре. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
- 13.Прозрачные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
- 14. Холодные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
- 15. Сладкие супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
- 16. Изучение и освоение основных правил подачи супов
- 17. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов
- 18. Бульоны для соусов
- 19. Основной красный соус и его производные
- 20. Изучение и освоение основных правил подачи

закусок

21. Молочные соусы. Соусы сметанные. Яично – масляные соусы. Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Масляные смеси. Технология.

Ассортимент. Требования к качеству.

22. Блюда из овощей, плодов, грибов.

23. Блюда и гарниры из припущенных овощей

24. Блюда и гарниры из жареных овощей.

25. Блюда из запеченных овощей

26. Требования к качеству овощных блюд и гарниров

27. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании

28. Классификация полуфабрикатов. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины и телятины.

29. Блюда из рубленого мяса. Блюда из мяса диких животных. Требования к качеству мясных блюд.

30. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству сырья

31. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы. Выработка полуфабрикатов.

32. Характеристика рыбного сырья

33. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

34. Яичные продукты. Требования к качеству сырья.

35. Творог. Блюда из творога. Требования к качеству сырья.

36. Виды услуг общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания. Требования безопасности услуг общественного питания. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания

37. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от способа реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

38. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания.

39. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания.

40. Рецептура блюд и кулинарных изделий. Отходы и потери сырья, полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции

41. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности.

42. Классификация предприятий общественного питания по типу.

43. Общие требования к предприятиям общественного питания. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов

44. Требования к повару.

45. Требования к кондитеру.

1. Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.
2. Оценка «ХОРОШО» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов
3. Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.
4. Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

5. Фонд оценочных средств для экзамена

1. Паспорт

Назначение: ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Профессиональные компетенции	Показатель оценки результатов
ПК 7.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара. ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);

	<ul style="list-style-type: none"> – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
Общие компетенции	Показатель оценки результатов
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения

деятельности.	профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие

2. Вопросы к экзамену по модулю

1. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях
2. Правила составления и пользования прейскурантов. Заполнение прейскурантов
3. Правила составления и пользования меню.
4. Составление различных видов меню
5. Значение супов в питании. Классификация супов. Технологические требования.
6. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов
7. Основные технологические приёмы приготовления супов на бульонах и отварах
8. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов
9. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, похлебки
10. Соусы. Понятие, назначение, классификация и ассортимент соусов.
11. Охрана труда и пожарная безопасность.
12. Супы-пюре. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
13. Прозрачные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
14. Холодные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
15. Сладкие супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
16. Изучение и освоение основных правил подачи супов
17. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов
18. Бульоны для соусов
19. Основной красный соус и его производные
20. Изучение и освоение основных правил подачи закусок
21. Молочные соусы. Соусы сметанные. Яично – масляные соусы. Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Масляные смеси. Технология. Ассортимент. Требования к качеству.
22. Блюда из овощей, плодов, грибов.
23. Блюда и гарниры из припущенных овощей
24. Блюда и гарниры из жареных овощей.
25. Блюда из запеченных овощей
26. Требования к качеству овощных блюд и гарниров
27. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании

28. Классификация полуфабрикатов. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины и телятины.
29. Блюда из рубленого мяса. Блюда из мяса диких животных. Требования к качеству мясных блюд.
30. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству сырья
31. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы. Выработка полуфабрикатов.
32. Характеристика рыбного сырья
33. Приготовление полуфабрикатов из рыбы
34. Яичные продукты. Требования к качеству сырья.
35. Творог. Блюда из творога. Требования к качеству сырья.
36. Виды услуг общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания. Требования безопасности услуг общественного питания. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания
37. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от способа реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
38. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания.
39. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания.
40. Рецептúra блюд и кулинарных изделий. Отходы и потери сырья, полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции
41. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности.
42. Классификация предприятий общественного питания по типу.
43. Общие требования к предприятиям общественного питания. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов
44. Требования к повару.
45. Требования к кондитеру.

2. Критерии оценивания компетенций

5. Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.
6. Оценка «ХОРОШО» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по

существо отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов

7. Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.
8. Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

Ключи к вопросам фонда оценочных средств

№	Компетенция	Содержание вопроса	Правильный ответ
Контрольный срез Вариант 1			
1.	ОК.01	1.Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	<p>Классификация - разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами.</p> <p>Объектами классификации в технологии приготовления пищи являются полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия, готовые блюда и напитки. В основе классификации лежат признаки объектов.</p> <p>Признак классификации - свойство или характеристика объекта, по которым проводится классификация. В технологии приготовления пищи часто используют сырьевой, рецептурный, компонентный, технологический и другие признаки. Они могут иметь качественное и количественное выражение, называемое значением признака классификации, и различаться по важности (более или менее существенные). Один и тот же</p>

			признак может иметь разную степень важности в зависимости от цели классификации (научная, торговая, производственная, учебная и др.).
2.	ОК.05	2. Основные технологические приёмы приготовления супов на бульонах и отварах	<p>В группу горячих супов входят заправочные супы (в состав обязательно входят пассерованные овощи), пюреобразные и прозрачные.</p> <p>При варке супов продукты закладывают в бульоны в последовательности, определяемой сроками варки отдельных ингредиентов. Варят супы при слабом кипении. При излишне длительной варке увеличивается степень потерь витаминов, продукты теряют приданную им форму, поэтому после закладки одного или нескольких продуктов супы быстро доводят до кипения, а затем уменьшают нагрев.</p> <p>Порядок закладки продуктов определяется также реакцией их среды. Известно, что кислая реакция среды тормозит переход протопектина в пектин и, следовательно, задерживает размягчение продуктов растительного происхождения. Поэтому сначала в бульон закладывают продукты, имеющие реакцию среды, близкую к нейтральной, и доводят их до готовности, а перед окончанием вводят соленые огурцы, квашеную капусту, подвергнутые предварительно тепловой обработке.</p>
3.	ОК.02	3. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	Технологический процесс производства готовых блюд и кулинарных изделий состоит

			из двух последовательных стадий:– механической кулинарной обработки сырья (изготовление полуфабрикатов), которая осуществляется в заготовочных цехах (мясном, рыбном, овощном); – тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов и пищевых продуктов (доведение до степени готовности в горячем и других цехах).
4.	ПК 1.1	4. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	<p>При внедрении инновационных технологий в индустрии питания, преследуется главная цель – обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции и блюд, а так же продление сроков годности. Одна из важнейших задач предприятия индустрии питания любого формата - создание соответствующих условий для хранения продуктов и готовых блюд. Технологии интенсивного охлаждения и шоковой заморозки продукции становятся наиболее популярными на предприятиях индустрии питания. Низкие температуры предотвращают процессы порчи, т.к. оказывают консервирующее воздействие на продукцию. При этом соблюдаются все современные требования гигиены и безопасности и сохраняется вкусовая и пищевая ценность готовых блюд, полуфабрикатов и сырья. Таким образом, технологии низких температур обеспечивают сохранность качеств свежего продукта и делают это лучше других способов консервирования и хранения. У потребителя появляется возможность, в</p>

			течении года, приобретать качественные продукты, независимо от сроков производства.
5.		.	
Контрольный срез Вариант 2			
6.	ОК.01	1. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	<p>Совершенствование ассортиментной политики может осуществляться по следующим направлениям: сокращение, расширение, стабилизация, обновление. Данные виды направлений связаны между собой и зачастую дополняют друг друга.</p> <p>Существует целый ряд причин, которые могут обуславливать необходимость сокращения ассортимента: падение спроса на товар; недостаток оборотных средств у магазина; низкая оборачиваемость товаров; изменение формата магазина (с более крупного на менее крупный) и др.</p> <p>В условиях экономического роста сокращение ассортимента осуществляется, как правило, за счет дешевых продовольственных и непродовольственных товаров. В условиях кризиса, напротив, сокращение ассортимента осуществляется за счет дорогих, имиджевых товаров.</p> <p>Расширение ассортимента предполагает количественные и качественные изменения в товарной категории, направленные на увеличение показателей ширины, глубины и новизны ассортимента.</p>
7.	ОК.02	2. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного	Ассортиментом полуфабрикатов называется перечень полуфабрикатов,

		ассортимента	<p>предназначенных для дальнейшего их использования.</p> <p>Ассортимент полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции зависит от типа предприятия и его специализации, наличия сырья, его вида и кондиции.</p> <p>На заготовочных предприятиях ассортиментом полуфабрикатов является перечень полуфабрикатов разной степени готовности.</p> <p>Ассортимент сложных полуфабрикатов включает в себя изготовление котлет фаршированных, мяса, птицы, рыбы, фаршированных в целом виде и порционными кусками, поросенка фаршированного, галантина из птицы и рыбы, рулетов фаршированных и нефаршированных, рулета из свиной головы, паштета из фуа-гра, стейков из фуа-гра и других полуфабрикатов.</p>
8.	ОК.03	3. Технологические принципы производства кулинарной продукции.	<p>Принцип безопасности. Изменение форм собственности, предоставление предприятиям общественного питания большей самостоятельности, отсутствие регулярного контроля за их работой со стороны вышестоящих организаций привели к тому, что этот принцип стал одним из наиважнейших. Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность кулинарной продукции, предусмотрены во всех видах нормативной документации. Разработка каждого нового вида блюда, кулинарного, кондитерского изделия должна сопровождаться</p>

		<p>установлением показателей безопасности. Принцип взаимозаменяемости. Условия снабжения, сезонность в поступлении продуктов часто обуславливают необходимость замены одних продуктов другими (например, свежих овощей — сушеными, помидоров — томатным пюре, маргарина — растительным маслом, натурального молока — сухим). Замена допустима, если при этом не ухудшается качество блюда, кулинарного, кондитерского изделия, и недопустима, если кулинарная продукция приобретает другой вкус, структурно-механические свойства, снижается пищевая ценность. Замена одних продуктов другими производится с учетом коэффициента взаимозаменяемости, установленного нормативными документами. Принцип совместимости. Он связан с принципом взаимозаменяемости и часто — с принципом безопасности. Так, для многих молоко несовместимо с кислыми продуктами, огурцами (и свежими, и солеными), рыбой. Шпинат, щавель, ревень несовместимы с кисломолочными продуктами не только по вкусу, они уменьшают усвояемость кальция. Несовместимость продуктов зависит от индивидуальных особенностей, привычек, национальных вкусов. Например, для большинства европейцев сочетание чеснока с рыбой неприемлемо, а в еврейской кухне рыба с чесноком — одно из</p>
--	--	--

			<p>распространенных блюд. Прямых санитарных запретов на определенные сочетания продуктов нет. Указанный принцип учитывает также совместимость сырья с оборудованием и упаковкой. Принцип сбалансированности. Дневной рацион человека должен покрывать потребность организма в энергии и жизненно необходимых веществах (нутриентах): белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных элементах, пищевых волокнах. Все эти вещества в рационе должны быть сбалансированы, т. е. должны содержаться в определенных количествах и соотношениях.</p>
9.	ОК. 04	<p>4. Физико-химические процессы формирующие качество безопасность обработанного сырья готовых полуфабрикатов</p>	<p>Наиболее важные изменения при обработке происходят с белками, это связано со следующими их свойствами: Гидратация (набухание в воде) – способность белков прочно связывать значительное количество влаги. Примерами гидратации в кулинарии является приготовление омлетов и котлетной массы из продуктов животного происхождения. Дегидратация – сложный процесс при котором под влиянием внешних факторов (механическое воздействие, температура, действие кислот, щелочей происходит изменение вторичных, третичных, четвертичных структур белка), т.е. нативной (естественной) пространственной структуры. Денатурация – сопровождается изменениями самых важных свойств белка: потеря индивидуальных свойств; потеря биологической</p>

			активности; повышение влияния на них пищевых ферментов; потеря способности к гидратации. Деструкция белка сопровождается разрушением пептидной цепи белка молекулы, при температуре 100° и выше начинается отщепление летучих оснований, которые формируют вкус и аромат готовой продукции.
Фонд тестовых заданий Вариант 1			
10.	ОК.09	1.К каким блюдам относятся супы? 1) к сладким 2) первым 3) вторым 4) напиткам	2
11.	ОК.09	2. Как классифицируют супы по приготовлению? 1) заправочные, жидкие, густые 2) холодные, молочные, прозрачные 3) заправочные, протёртые, консоме 4) горячие, сладкие, молочные	3
12.	ОК.09	3. Назовите ассортимент заправочных супов: 1) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой 2) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями 3) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная 4) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный	3
13.	ОК.09	4. Назовите ингредиенты супа рассольник московский:	2

		1) крупа, картофель, свёкла 2) мясные копчёности, солёные огурцы, лук 3) свёкла, капуста, репа 4) капуста, солёные огурцы, морковь	
14.	ОК.09	5. Установите соответствие: ингредиентов 1) супа-крема 2) супа пюре 3) гарнира 1) тыква, сливки, молоко 2) масло, лук, морковь 3) масло, картофель	1- 1 2-2 3- 3
15.	ОК.09	6. Установите соответствие консистенции: 1) супов-кремов 2) каш 1) рассыпчатая 2) кремообразная	1-2 2- 1
16.	ОК.09	7. Установите соответствие: 1) супа солянки мясной 2) рассольника 3) борща 1) картофель, морковь лук, капуста и свекла 2) мясной набор, солёные огурцы, маслины 3) крупа, капуста, солёные огурцы	1- 2 3- 1 2- 3
17.	ОК.09	8. Выберите правильный вариант варка осуществляется при температуре: 1) 60°C 2) 180°C 3) 100°C 4) 220°C	3
18.	ОК.09		1

		9. Выберите правильный вариант припускание продуктов производят: 1) в небольшом количестве воды 2) на жире, 3) в жире 4) в воде	
19.	ОК.09	10.Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «фри» 1) кубиками 2) кружочками 3) брусочками 4)соломкой	3
Контрольная работа Вариант 1			
20.	ОК.09	1. Виды услуг общественного питания.	Услуги общественного питания подразделяют на: 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
21.	ОК.09	2. Производство супов. Классификация.	Супы поддаются после закусок и холодных блюд. Супы дел. На 2 группы: горячие и холодные. В особую группу можно выделить сладкие супы, кот. М. поддаваться как горячими, так и холодными. Горячие супы готовят вегетарианскими, на бульонах (костном, мясо-костном, рыбном, из птицы), а также на грибных, овощных,

			<p>макаронных отварах. Гор. Супы дел. На заправочные, пюрообразные, прозрачные. Холодные. Супы на хлебном квасе, овощных отварах, охлажденных и обезжиренных бульонах, на пиве, кисло-молочн. Продуктах. Темпер. Подачи 14 градусов.</p> <p>Сладкие супы – на фруктовых и ягодных отварах. Осенью и зимой – горячие; летом и весной – холодные.</p>
22.	ОК. 09	3. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания.	<p>Меню – это перечень блюд и напитков на завтрак, обед и ужин.</p> <p>При составлении меню необходимо учитывать целевую аудиторию потребителей, на которую данный ресторан ориентирован. Ресторатор должен думать о вкусах и предпочтениях гостей ресторана, а не о том, что может или не может приготовить повар.</p> <p>При составлении меню исчисляется весь объем операций и количество поваров, способных приготовить все блюда с учетом их трудоемкости и сложности.</p> <p>Меню должно быть составлено таким образом, чтобы не только удовлетворять желания гостей, но и равномерно распределять рабочую нагрузку на технологическое оборудование. Например, если в меню запланировано много блюд-гриль, то это перегрузит сам гриль, значительно сокращая срок его</p>

			эксплуатации, а также замедлит процесс обслуживания.
23.	ОК.09	4. Классификация предприятий общественного питания по типу.	<p>При определении типа предприятий учитывают следующие факторы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность приготовления; - техническую оснащенность; - методы обслуживания; - квалификацию персонала; - качество обслуживания; - номенклатуру предоставляемых услуг.
24.	ОК.09	5. Требования к должностям и профессиям административного персонала.	<p>Директор (управляющий, менеджер, заведующий) предприятия общественного питания должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь высшее или среднее профессиональное образование; опыт работы по специальности и (или) пройти дополнительную профессиональную подготовку; - знать основы законодательства об административных правонарушениях и основы трудового законодательства, правила оказания услуг общественного питания [2], нормативные, технические и другие документы, касающиеся его профессиональной деятельности; - осуществлять руководство производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельностью предприятия общественного питания; - организовывать своевременное обеспечение предприятия

			<p>продовольственными товарами и материалами, необходимыми для ведения производственного и торгово-обслуживающего процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать высокий уровень эффективности производства, внедрение современной техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда; - контролировать объемы производства и качество продукции и услуг на предприятии общественного питания;
25.		Контрольная работа Вариант 2	
26.	ОК.09	<p>1. Показатели качества кулинарной продукции: пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, органолептические показатели качества.</p>	<p>Под качеством кулинарной продукции понимают совокупность потребительских свойств, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности людей в рациональном питании. Показатели качества кулинарной продукции - это безвредность, высокие пищевые и товарные достоинства. Совокупность полезных свойств кулинарной продукции характеризуется пищевой ценностью, органолептическими показателями, усвояемостью, безопасностью. Пищевая ценность — это комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность. Энергетическая ценность характеризуется количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе биологического окисления.</p>

			<p>Биологическая ценность определяется в основном качеством белков пищи — перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава.</p> <p>Физиологическая ценность обусловлена наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека (сапонины свеклы, кофеин кофе и чая и т. д.).</p> <p>Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус) характеризуют субъективное отношение человека к пище и определяются с помощью органов чувств.</p>
27.	ОК.09	2. Заправочные супы.	<p>Заправочными супами называют супы, при приготовлении которых в бульоне, грибном отваре или воде проваривают до готовности овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия. Эти супы заправляют пассерованными овощами.</p>
28.	ОК.09	3. Характеристика овощей, плодов, грибов: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки.	<p>Состав группы: Свежие плоды, овощи и грибы и все продукты их переработки: сушеные плоды, овощи и грибы; замороженные плоды, овощи и грибы; консервированные плоды, овощи и грибы, квашеные и соленые овощи, моченые плоды, соленые грибы.</p> <p>Пищевая ценность:</p> <ul style="list-style-type: none"> -углеводы (клетчатка, пектиновые вещества...) -витамины (С, К, каротин и др.) -минеральные вещества (калий, много микроэлементов: железо, рубидий, марганец, селен и др.)

			-физиологически-активные вещества (фенольные вещества, эфирные масла, гликозиды и др.)
29.	ОК.09	4. Механические способы обработки: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление.	<p>Многообразие сырья и продуктов, используемых в кулинарной практике, обширный ассортимент кулинарной продукции обуславливают многочисленность способов обработки.</p> <p>От способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов зависят:</p> <p>количество отходов; так, при механической обработке картофеля количество отходов составляет 20...40 %, а при химической — 10...12 %;—</p> <p>величина потерь питательных веществ; например, при варке картофеля паром растворимых веществ теряется в 2,5 раза меньше, чем при варке в воде;—</p> <p>потери массы; так, при варке картофеля масса уменьшается на 8 %, а при жарке во фритюре — на 50 %;—</p>
30.	ОК.09	5. Растворение, экстракция, сушка, загущение, сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса.	<p>Механические способы могут вызвать в продуктах достаточно глубокие химические изменения (например, при промывании удаляются не только загрязнения, но и часть растворимых питательных веществ). К ним относятся: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление. Дайте характеристику механическим способам обработки.</p> <p>К гидромеханическим</p>

			<p>способам обработки продуктов относятся: промывание и замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование.</p> <p>Характеристика гидромеханических способов.</p> <p>Массообменные способы характеризуются переносом (переходом) одного или нескольких веществ из одной фазы в другую. Например, при сушке продуктов вода переходит в пар. В основе разнообразных массообменных способов обработки – разность концентраций, поэтому их часто называют диффузионными. В кулинарной практике используют такие массообменные способы обработки, как растворение, экстракция, сушка, загущение.</p> <p>Цель химических, биохимических, микробиологических способов обработки – придание кулинарной продукции определенных свойств путем воздействия химических реагентов, ферментов, микроорганизмов. К ним относятся: сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочно-кислое брожение, ферментирование мяса.</p> <p>Термические способы обработки связаны с нагревом и охлаждением.</p>
--	--	--	---

Вопросы к экзамену			
31.		1. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях	Нормативно-правовые акты, регулирующие противопожарную безопасность на предприятиях общественного питания. На каждом объекте должны быть разработаны инструкции о мерах пожарной безопасности для каждого взрывопожароопасного и пожароопасного участка (мастерской, цеха и т.п.) в соответствии с приложением N 1 Правил пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-03) от 18.06.2003 N 313.
32.		2. Правила составления и пользования прейскурантов. Заполнение прейскурантов	В прейскуранте пишут наименование услуг на русском языке и цены в рублях. В республиках с двумя языками можно повесить второй прейскурант на местном языке. Детально расписывать услугу в прейскуранте не нужно. К ценам в диапазоне могут придраться проверяющие. Надёжнее написать цену услуги + стоимость материалов. Если цена зависит от длительности — например, массаж, или объёма — например, уборка квартиры, лучше указать цену за единицу измерения. Итоговую цену клиенту сообщают до заказа и указывают в смете, квитанции или договоре. Но на сложные услуги можно составить приблизительную смету — когда нельзя просчитать весь объем работы.
33.		3. Правила составления и пользования меню.	Как правило, меню составляют на 10 дней. Следует учитывать, что одни продукты, входящие в утвержденные наборы

			<p>продуктов, включаются в меню ежедневно, а другие — через день или 2-3 раза в неделю. Так, ежедневно необходимо использовать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, сахар, хлеб. В то же время рыбу, яйца, сыр, творог, сметану можно давать через 2-3 дня, но в увеличенных количествах, строго компенсирующих их отсутствие в меню в предыдущие дни. Необходимо, однако, чтобы в течение 10 дней дети получили все положенное количество этих продуктов, предусмотренное в наборах в расчете на один день</p>
34.		4. Составление различных видов меню	<p>Меню составляется для завтрака, обеда и ужина. Меню диетического питания – составляется в диетических столовых с учетом 6-ти основных диет (№2, 1, 5, 7, 10, 9). В составлении меню участвует диетврач или диетсестра и утверждают. Меню детского питания – составляется на основе физических норм питания детей и подростков. Банкетное – составляется с учетом характера банкета и времени проведения. Меню комплексных обедов – составляется на определенный ассортиментный минимум без взаимозаменяемости. Требования предъявляемые к меню: Предельная ясность для посетителя в формулировке. Каждое блюдо или напиток должны иметь конкретное название.</p>
35.		5. Значение супов в питании. Классификация супов.	<p>Подача супа перед вторым горячим блюдом, не</p>

		Технологические требования.	<p>просто дань традиции, она оправдана их значением. «Суп - прежде всего аппетитное средство» (Сеченов И.М.)</p> <p>«Жидкие блюда, благодаря своему вкусу и аромату, являются основным средством возбуждения аппетита» (Павлов И.П.).</p> <p>Экстрактивные вещества бульонов, овощей, специй являются химическим возбудителем деятельности пищеварительного тракта. Наличие в составе супов большого ассортимента овощей обогащает их витаминами, минеральными солями, органическими кислотами.</p> <p>Значительное содержание жидкости в супах возмещает на 15-25% потребность организма в воде.</p> <p>Пищевую ценность супов повышают потребляемые с ними пирожки, кулебяки, расстегаи. К высококалорийным супам относятся солянки, супы из круп и макаронных изделий, супы с мясом, рыбой и т.д.</p>
36.		6. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов	<p>Супы относительно недолго сохраняют требуемые органолептические показатели качества в процессе хранения их на мармитах во время реализации, поэтому технология приготовления супов предусматривает раздельную подготовку полуфабрикатов и кратковременное их хранение. По мере реализации супов производят доготовку новых порций с таким расчётом, чтобы срок реализации не превышал 2 часов для заправочных супов и прозрачных, и одного часа для</p>

			пюреобразных и молочных.
37.		7. Основные технологические приёмы приготовления супов на бульонах и отварах	<p>В группу горячих супов входят заправочные супы (в состав обязательно входят пассерованные овощи), пюреобразные и прозрачные.</p> <p>При варке супов продукты закладывают в бульоны в последовательности, определяемой сроками варки отдельных ингредиентов. Варят супы при слабом кипении. При излишне длительной варке увеличивается степень потерь витаминов, продукты теряют приданную им форму, поэтому после закладки одного или нескольких продуктов супы быстро доводят до кипения, а затем уменьшают нагрев.</p> <p>Порядок закладки продуктов определяется также реакцией их среды. Известно, что кислая реакция среды тормозит переход протопектина в пектин и, следовательно, задерживает размягчение продуктов растительного происхождения. Поэтому сначала в бульон закладывают продукты, имеющие реакцию среды, близкую к нейтральной, и доводят их до готовности, а перед окончанием вводят соленые огурцы, квашеную капусту, подвергнутые предварительно тепловой обработке.</p>
38.		8. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов	<p>К заправочным супам борщи, щи, рассольники, солянки, супы со свежими овощами, крупами, бобовыми, мучными изделиями и картофелем, похлебки. Каждая из этих групп имеет свои особенности приготовления,</p>

			отличается рецептурой, формой нарезки овощей. Для большинства супов овощи шинкуют (нарезают соломкой), для некоторых режут ломтиками, кубиками, шашками, брусочками, стараясь выдержать соответствие с формой других продуктов, например в крупяные супы овощи лучше нарезать кубиками, в лапшу - соломкой.
39.		9. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, похлебки	<p>Из картофеля и овощей можно приготовить разнообразный ассортимент супов. Эти супы готовят с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.</p> <p>Супы со свежими овощами. Супы этой группы отличаются большим разнообразием гарнира. В состав супов, кроме пассерованных овощей и картофеля, входят различные овощи: капуста цветная, белокочанная, брюссельская, савойская, кальраби, тыква, репа, брюква, лук зелёный и порей, сельдерей, горошек, фасоль стручковая, кабачки, баклажаны, свежие огурцы и помидоры, свекольная ботва, салат, шпинат, спаржа. Порядок закладки овощей определяется сроками доведения их до готовности.</p> <p>Картофельные и овощные супы можно готовить вегетарианскими и на бульонах. Их готовят с говядиной, бараниной, свининой, птицей, пельменями, консервами и другими мясными продуктами, а также с рыбой, грибами и морепродуктами. Супы готовят на мясном и костном бульонах, грибном и</p>

			овощном отварах. В некоторых супах до 50% овощного отвара заменяют молоком, которое вводят после готовности овощей.
40.		10. Соусы. Понятие, назначение, классификация и ассортимент соусов.	<p>Соусы улучшают вкус и аромат готовых блюд, придают и сочность, повышают пищевую ценность и дополняют химический состав.</p> <p>Часто соусы улучшают внешний вид блюд. Кроме того, и используют с технологическими целями в процессе приготовления блюд: в соусах тушат продукты, под ними запекают рыбу мясо и овощи, применяют их при приготовлении фаршей.</p> <p>В современной кулинарии ассортимент соусов очень разнообразен.</p> <p><i>По температуре</i> подачи они бывают горячие и холодные.</p> <p><i>По жидкой основе</i> различают соусы на бульонах (костном, мясо - костном, рыбном, грибном), на сметане, молоке и растопленном сливочном масле, растительном масле и уксусе (главным образом, холодные соусы). К соусам относятся также масляные смеси и сладкие соусы. Все соусы можно разделить на две группы: с загустителями и без загустителей. В качестве загустителей современной отечественной кухне используют в основном муку, крахмал, в том числе модифицированный.</p> <p><i>По консистенции</i> соусы подразделяют на жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).</p>

			<p>По <i>цвету</i> соусы подразделяют на красные и белые, (мясные соусы).</p> <p>По <i>технологии</i> приготовления различают соусы <i>основные</i> и <i>производственные</i>.</p>
41.		11. Охрана труда и пожарная безопасность.	<p>Охрана труда и противопожарная безопасность на предприятии — это комплекс мероприятий, направленных на сохранение здоровья персонала. Какие шаги должен предпринять работодатель, чтобы обезопасить сотрудников, расскажем в статье. Содержание. Показать еще.</p> <p>Законодательство.</p> <p>Безопасность труда и пожарная безопасность на предприятии — главная задача работодателя. Желая усовершенствовать систему обеспечения пожаробезопасности в компании, наниматель должен руководствоваться следующими законодательными актами: Правилами противопожарного режима</p>
42.		12. Супы-пюре. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.	<p>Своим происхождением супы-пюре обязаны французской кухне, в некоторых старинных кулинарных книгах их так и называют - «французскими».</p> <p>Основа таких супов - жидкий белый соус на бульоне из мяса, рыбы, птицы, грибов, овощей (вместо белого соуса можно использовать отвар рисовой или перловой крупы или молочный соус).</p> <p>Супы-пюре на крупяном отваре называются <i>супы-шлемы</i>, на молочном соусе</p>

			<p><i>супы-кремы.</i></p> <p>Пюреобразные супы представляют собой однородную протертую массу с консистенцией густых сливок. Благодаря этому супы-пюре получили наибольшее распространение в детском, диетическом и лечебном питании, когда необходимо обеспечить механическое щажение желудочно-кишечного тракта.</p>
43.		<p>13.Прозрачные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.</p>	<p>Прозрачные супы состоят из прозрачных бульонов (консоме) и гарниров, которые готовят отдельно. Бульоны для прозрачных супов получают в результате осветления и насыщения экстрактивными веществами бульонов из костей, рыбы, птицы, дичи. Для осветления используют различные виды <i>оттяжек</i> из:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обезжиренного котлетного мяса; - костей птицы или дичи; - белка яиц; - рыбной икры и слегка взбитых белков; - тертой моркови и белков.
44.		<p>14. Холодные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.</p>	<p>В группу холодных супов включены супы, приготовляемые из овощей и других продуктов на хлебном квасе, овощных отварах, кефире, обезжиренных бульонах. В эту группу входят окрошки, свекольник, ботвинья, борщи холодные, щи зеленые.</p>
45.		<p>15. Сладкие супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.</p>	<p>Основой сладких супов являются свежие, сушеные или консервированные плоды</p>

			<p>или ягоды и фруктовые супы (полуфабрикаты). Для приготовления сладких супов можно использовать фруктово-ягодные сиропы, пюре и экстракты, выпускаемые промышленностью.</p> <p>Перед варкой свежие и сушеные ягоды и плоды перебирают и тщательно промывают. Сушеные плоды и ягоды сортируют по видам, перед варкой их можно замочить в холодной воде для ускорения их разваривания.</p> <p>Крупные сушеные плоды (груши и яблоки) нарезают на несколько частей. Ягоды для приготовления супов используют в целом виде, свежие плоды нарезают ломтиками или кубиками.</p>
46.		16. Изучение и освоение основных правил подачи супов	<p>По видам супы бывают прозрачными, заправочными, молочными и сладкими. В зависимости от температуры отпуска супы подразделяют на две группы: горячие (температура подачи – 75 0С) и холодные (10 – 14 0С). ...</p>
47.		17. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов	<p>Для соусов используют разнообразное сырье: муку пшеничную высшего и 1-го сортов, кости, корнеплоды (морковь, петрушку, сельдерей), репчатый лук, томатное пюре или томатную пасту, соленые и маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло и маргарин, растительное масло, уксус, лимонную кислоту, специи, пряности, вино и др.</p>
48.		18. Бульоны для соусов	<p>Для приготовления мясных соусов используют белый и коричневый бульоны.</p> <p><i>Белый бульон</i></p>

			<p>Готовят из мясных и куриных костей так же, как для супов, но более концентрированным (1,5 л воды на 1 кг костей).</p> <p><i>Коричневый бульон</i></p> <p>Измельченные кости кладут на противни и обжаривают до темно-золотистой окраски при температуре 160-170 °С в жарочном шкафу в течение 1-1,5 ч, периодически переворачивая. За 20-30 мин до окончания обжаривания к костям добавляют морковь, петрушку, лук репчатый, нарезанные на куски произвольной формы.</p>
49.		19. Основной красный соус и его производные	<p>Мучную красную пассеровку разводят коричневым бульоном. Как уже отмечалось, жировую пассеровку можно разводить горячим бульоном, сухую - бульоном, охлажденным до 50 °С, для этого в котел всыпают пассерованную муку, вливают часть бульона, хорошо размешивают до однородной массы и процеживают. В разведенную мучную пассеровку вливают остальной бульон, добавляют пассерованные корни с томатным пюре, соль и варят от 45 мин до часа.</p>
50.		20. Изучение и освоение основных правил подачи закусок	<p>Холодные блюда и закуски должны отпускаться небольшими порциями с добавлением специй, приправ, соусов. Температура их подачи - 10 – 14 °С. Для отпуска с производства холодных блюд и закусок используют овальные и круглые фарфоровые блюда, вазы, салатники, лотки. Холодные блюда и закуски подают к столу в последовательности, предусмотренной правилами</p>

			составления меню.
51.		<p>21. Молочные соусы. Соусы сметанные. Яично – масляные соусы. Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Масляные смеси. Технология. Ассортимент. Требования к качеству.</p>	<p>Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу аромату. При оценке качества соусов с наполнителями (луковый, луковый с корнионами и др.) учитывают форму нарезки и количество наполнителя.</p> <p>Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны (жидкие соусы), быть эластичными, однородными без комков заварившейся муки и частиц не протертых овощей. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус для фарширования должен быть похож на вязкую манную кашу.</p> <p>Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, мягкие. На поверхности соуса не должно быть пленки.</p> <p>Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть блесков жира.</p>
52.		<p>22. Блюда из овощей, плодов, грибов.</p>	<p>Для приготовления блюд и гарниров овощи варят в воде или на пару. Чтобы уменьшить потери массы и питательных веществ при варке овощей, обеспечить высокое качество блюд из них, необходимо соблюдать ряд правил.</p> <p>Овощи, кроме свеклы, моркови и зеленого горошка,</p>

			<p>кладут в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды).</p> <p>Воды берут 0,6—0,7 л на 1 кг овощей, так чтобы она покрывала овощи не более, чем на 1,5—2 см.</p> <p>После закипания нагрев уменьшают во избежание выкипания и варят овощи до готовности (до мягкости). Сроки варки зависят от сортовых особенностей и вида овощей, жесткости воды и других условий.</p> <p>Стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу, артишоки для сохранения цвета варят в большом количестве (3—4 л на 1 кг овощей) бурно кипящей воды и в открытой посуде. Остальные овощи варят, закрыв посуду крышкой, чтобы уменьшить окисление витамина С.</p>
53.		23. Блюда и гарниры из припущенных овощей	<p>Используют морковь или репу, брюкву, тыкву, кабачки, белокочанную капусту. Корнеплоды нарезают дольками или кубиками, капусту — крупными шашками. Припускают в бульоне или воде с добавлением маргарина. К концу припускания жидкость не должна оставаться. Овощи отпускают с маслом или молочным соусом.</p>
54.		24. Блюда и гарниры из жареных овощей.	<p>Овощи, как правило, жарят сырыми, в некоторых случаях — предварительно отваренными. В сыром виде жарят овощи, содержащие неустойчивый протопектин и достаточное количество влаги. Это картофель, кабачки, тыква, помидоры,</p>

			<p>баклажаны и др. Овощи, содержащие более устойчивый протопектин, предварительно варят или припускают, измельчают, а затем жарят (овощные котлеты из капусты, свеклы, моркови и др.).</p> <p>Жарят овощи в небольшом количестве жира (5—10% массы полуфабриката) основным способом и в большом (соотношение продукта и жира 1:4) — во фритюре.</p>
55.		25. Блюда из запеченных овощей	<p>Для запекания овощи предварительно варят, припускают, тушат или жарят, а иногда используют сырыми. Овощи раскладывают на противнях или порционных сковородах, которые смазывают маслом и посыпают сухарями. Запекают их в жарочном шкафу при температуре 250—280 °С до образования на поверхности блюда поджаристой корочки и прогревания внутренних слоев до 80°С. По технологии приготовления запеченные овощи можно разделить на три группы: овощи, запеченные в соусе; запеканки и пудинги; фаршированные овощи.</p>
56.		26. Требования к качеству овощных блюд и гарниров	<p>Вареные и припущенные овощи. Овощи мягкие, недеформированные. Не допускаются потемневшие клубни. Картофель и корнеплоды хорошо очищены, без глазков и темных пятен. Отварная капуста сохранившей формы, без запаха пареных овощей. Клубни отварного картофеля однородные по</p>

		<p>величине, целые или слегка разварившиеся.</p> <p>Картофельное пюре.</p> <p>Уложено на тарелку и полито сливочным маслом, на поверхность нанесен узор. Вкус и запах слегка соленые, нежные, с ароматом молока и сливочного масла; не допускается запах подгорелого молока. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Консистенция густая, пышная, однородная, без кусочков не протертого картофеля.</p> <p>Капуста отварная. Белокочанная капуста нарезана крупными кусками, брюссельская — целыми кочешками. Не допускается привкус пареной капусты. Цвет белокочанной капусты от белого до кремового, ранних сортов и савойской — от светло-зеленого до бледно-кремового, брюссельской — ярко-зеленый или слегка бурый. Консистенция мягкая, нежная.</p>
57.	27. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании	<p>Крупы, бобовые и макаронные изделия называют сухими продуктами и хранят в отдельной кладовой вместе с мукой, специями, крахмалом и другими продуктами, содержащими мало влаги. Обычно содержание влаги в них не превышает 14%.</p> <p>Блюда из круп являются важным источником углеводов и белков. Одна порция гречневой каши (выход 225 г) покрывает. Блюда из круп относятся к наиболее калорийным. Так, порция рассыпчатой каши с маслом (выход 2·25 г) дает</p>

			<p>225-325 ккал, а гарнир из нее (выход 150 г) увеличивает энергетическую ценность мясного блюда примерно на 160 ккал.</p> <p>При использовании круп, бобовых, макаронных изделий в качестве гарниров следует учитывать не только их химический состав, но и то, как они сочетаются по вкусу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - гарниры из круп плохо сочетаются с рыбой, кроме гречневой каши, которую подают как гарнир к жареной рыбе (лещ и др.); - гарниры из риса больше подходят к блюдам из баранины, отварных кур и в меньшей степени - к блюдам из уток, гусей; - горох редко используют в качестве гарнира, а фасоль хорошо сочетается с блюдами из баранины; - макароны являются универсальным гарниром, но их не подают к блюдам из жареных уток и гусей; - в состав сложных гарниров к мясным блюдам не включают макароны и крупы, кроме риса припущенного. <p>Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.</p>
58.		<p>28. Классификация полуфабрикатов. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины и телятины.</p>	<p>Все полуфабрикаты разделяют по видам сырья: полуфабрикаты мясные — из говядины, баранины, свинины, телятины, мяса диких животных, полуфабрикаты из</p>

		<p>субпродуктов.</p> <p>Кроме того, каждый вид мясных полуфабрикатов подразделяют в зависимости от размеров, формы и технологической обработки на следующие группы: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые и рубленые.</p> <p><i>Крупнокусковые полуфабрикаты</i> — это куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов, которые представляют собой единое целое, и характеризующиеся неодинаковой технологической ценностью. Поверхность ровная, без глубоких надрезов мышечной ткани, сухожилия и грубые поверхностные пленки удалены. Тонкая поверхностная пленка и межмышечная соединительная ткань оставлены.</p> <p><i>Порционные полуфабрикаты</i> — куски мякоти определенных формы, размера и массы, нарезанные поперек мышечных волокон из определенных крупнокусковых полуфабрикатов и подвергнутые дополнительной технологической обработке. Порционные полуфабрикаты бывают натуральные и панированные.</p> <p><i>Мелкокусковые полуфабрикаты</i> — кусочки мякоти или мясокостные кусочки небольшой массы (5—40) г, определенных размера и формы, нарезанные поперек мышечных волокон или нарубленные из определенных</p>
--	--	--

		<p>крупнокусковых полуфабрикатов, характеризующиеся определенным соотношением мышечной, жировой или костной тканей.</p> <p><i>Рубленые полуфабрикаты</i> — кулинарные изделия определенных формы, размера и массы, изготовленные из измельченного котлетного мяса по определенной рецептуре. Рубленые полуфабрикаты подразделяют на натуральные и из котлетной массы. В котлетной массе в качестве наполнителя используют в основном хлеб, а также овощи, крупы. Рубленые полуфабрикаты вырабатывают панированными и непанированными. В основе производства мясных полуфабрикатов лежит механическая кулинарная обработка мясного сырья по определенным технологическим схемам.</p>
59.	<p>29. Блюда из рубленого мяса. Блюда из мяса диких животных. Требования к качеству мясных блюд.</p>	<p>. Основным сырьем для производства полуфабрикатов из рубленого мяса является котлетное мясо. Котлетное мясо говяжье и баранье должно содержать соединительной ткани не более 10%, свиное — 5%, жировой ткани соответственно — не более 10 и 30%. В котлетное мясо добавляют воду, в некоторые изделия — наполнители (хлеб, крупа), шпик, лук репчатый, чеснок. Рубленые полуфабрикаты вырабатывают панированными и</p>

			непанированными.
60.		30. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству сырья	Тушки кур и индеек состоят из белого и красного (темного) мяса, отличающегося высокой пищевой ценностью. В белом мясе кур и индеек содержится больше полноценных белков и азотистых экстрактивных веществ, чем в темном. В мясе птицы содержится меньше соединительной ткани, она менее развита, чем в мясе крупного рогатого скота. Гидротермическая устойчивость коллагена в нем ниже, поэтому сроки тепловой кулинарной обработки птицы короче, мясо в готовом виде более сочное, так как потери массы значительно ниже. Мясо птицы употребляют в пищу с кожей, количество которой вместе с прилегающей к ней прослойкой жира у кур составляет 4...5 %. Кроме жира в состав кожи входит коллаген и другие компоненты соединительной ткани.
61.		31. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы. Выработка полуфабрикатов.	Мясо птицы и дичь являются носителями бактерий рода сальмонелл, потенциально опасных для человека. Попадая на другие продукты через тару, руки персонала, сальмонеллы очень быстро размножаются даже при низких температурах и могут быть причиной пищевых отравлений и кишечных заболеваний. В связи с этим при переработке мяса птицы и пернатой дичи необходимо выполнять ряд технологических правил. До обработки мясо птицы и пернатую дичь следует хранить в упакованном виде

			(в полимерных пакетах), в таре с крышками, не допуская контакта с другими пищевыми продуктами, особенно теми, которые используются в питании без тепловой кулинарной обработки (хлеб и хлебобулочные, а также мучные кондитерские
62.		32. Характеристика рыбного сырья	<p>Рыба поступает на предприятия общественного питания свежей (живой, свежее уснувшей, охлажденной, мороженой), а также соленой.</p> <p><i>Живая рыба</i> ценится особенно высоко. В живом виде поступают зеркальный карп, щука, сом, сазан, карась, угри.</p> <p>В местах вылова иногда используют свежее уснувшую рыбу, но она плохо хранится и ее следует немедленно перерабатывать.</p> <p><i>Охлажденная рыба</i> имеет температуру в толще тушки у позвоночника от -1 до 5 °C. Она поступает в бочках или деревянных ящиках. По виду разделки рыба может быть неразделанной; с удаленными жабрами и частично внутренностями; потрошеной с головой и потрошеной без головы.</p> <p><i>Мороженая рыба</i> имеет температуру в толще тушки не выше -6 + - 0,5 °C.</p> <p>Рыба мороженая бывает тех же видов разделки, что и охлажденная, и, кроме того, потрошеной без головы с удаленным хвостовым плавником и разрезанной на куски массой не менее 0,5 кг.</p>
63.		32. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Обработанные тушки рыбы и филе являются основными рыбными полуфабрикатами.

			<p>Без какой-либо дополнительной подготовки их можно направлять на тепловую обработку для приготовления блюд.</p> <p>В зависимости от использования различают полуфабрикаты для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, запекания.</p> <p><i>Для варки</i> используют: рыбу в целом виде; подготовленные звенья рыб осетровых пород; порционные куски из тушки (кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей. Куски нарезают поперек волокон, держа нож под прямым углом к рыбе. На каждом куске для предотвращения деформации при тепловой обработке кожу надрезают в двух-трех местах.</p> <p><i>Для припускания</i> используют: рыбу в целом виде (в основном для банкетов), звенья (рыб осетровых пород), порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей. Допускается нарезка порционных кусков из туше рыбы с хорошо отделяющейся от костей мякотью (камбал палтус, хек и др.). Порционные куски нарезают под острым углом (45°) широкими тонкими пластами. Такие куски равномерно прогреваются в малом количестве жидкости. На коже делают надрезы.</p>
64.		33.Яичные продукты. Требования к качеству сырья.	<p>Куриные яйца широко используют на предприятиях общественного питания.</p> <p>Использование яиц</p>

		<p>водоплавающей птицы запрещено, так как они могут стать причиной токсикоинфекций.</p> <p>Яйца, поступающие на предприятия общественного питания, по массе подразделяют на отборные (средняя масса 65 г), первой категории (средняя масса 55 г) и второй категории (средняя масса 45 г). Яйца массой менее 45 г направляют на промпереработку.</p> <p>По свежести яйца подразделяют: на диетические, со сроком хранения после снесения до 7 сут, их маркируют штампом несмываемой красной краской; столовые, маркируют штампом несмываемой синей краской, на штампе указывают дату сортировки яиц на птицефабрике. Срок хранения столовых яиц при комнатной температуре 25 сут, в холодильниках при температуре 0...—2 °С и относительной влажности воздуха 85 % — 125 сут. Диетические яйца по истечении 7 сут хранения переводят в столовые с одновременной уценкой.</p>
65.	34. Творог. Блюда из творога. Требования к качеству сырья.	<p>Из творога готовят пудинги, запеканки, сырники, а также используют его при изготовлении некоторых мучных блюд: вареников, блинчиков с начинкой.</p> <p>Жирный (18 % жира) и полужирный (9 %) творог целесообразно подавать натуральным, а из полужирного и нежирного готовить различные блюда.</p> <p>Механическая обработка</p>

			<p>творога заключается в отжимании и протирании. Отжимают только творог, влажность которого превышает установленную норму (75 %).</p> <p>Пищевая ценность творога обусловлена высоким содержанием в нем белков, молочного жира, солей кальция, фосфора.</p> <p>Основной белок творога представлен казеинами, содержащими некоторые незаменимые кислоты, в том числе триптофан, лизин, метионин и др. Очень ценен творог как источник кальция.</p> <p>Сочетание кальция и фосфора в нем близко к оптимальному.</p> <p>Содержащаяся в твороге молочная кислота — это биологически активное вещество, которое нормализует состав микрофлоры кишечника.</p>
66.		<p>36. Виды услуг общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания. Требования безопасности услуг общественного питания. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания</p>	<p>Услуга общественного питания – это результат деятельности предприятий и граждан – предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга.</p> <p>Настоящий стандарт ГОСТ Р. 50764-07 «Услуги общественного питания. Общие требования» [2] устанавливает классификацию услуг общественного питания, общие требования к качеству услуг и обязательные требования по безопасности услуг, оказываемых в сфере общественного питания. И принимается предприятиями общественного питания и гражданами —</p>

			предпринимателями, а также для осуществления сертификации общественного питания в соответствии с Законами РФ «О защите прав потребителей» «О сертификации продукции и услуг» с целью обеспечения безопасности для жизни и здоровья потребителей и охраны окружающей
67.		37. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от способа реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания	Методы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от способа реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления подразделяют: - на самообслуживание; - обслуживание потребителей официантами; - обслуживание потребителей за стойками; - обслуживание потребителей за прилавками; - обслуживание потребителей при доставке продукции общественного питания по их заказам.
68.		38. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания.	К основным нормативно-техническим документам на предприятии относятся: сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания сборники рецептов блюд и диетического питания для предприятий общественного питания технологические и технико-технологические карты (ТТК) калькуляционные карты отраслевые стандарты (ОСТ) технические условия (ТУ) технологические инструкции (ТИ) стандарты предприятия (СТП)

69.		39. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания.	При составлении меню необходимо учитывать целевую аудиторию потребителей, на которую данный ресторан ориентирован. Ресторатор должен думать о вкусах и предпочтениях гостей ресторана, а не о том, что может или не может приготовить повар.
70.		40. Rezeptur блюд и кулинарных изделий. Отходы и потери сырья, полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции	<p><u>Сырье</u> – исходные продукты, предназначенные для обработки.</p> <p><u>П/ф</u> – продукты, прошедшие стадии первичной обработки (механической); не пригоден к употреблению и предназначен для дальнейшей обработки. (тепловой).</p> <p><u>Готовая продукция</u> – продукт или п/ф, доведенный до состояния готовности, готовое изделие.</p> <p><u>Кулинарное изделие или блюдо</u> – пищевые продукты или сочетание продуктов, доведенное до кулинарной готовности, но требующие дополнительной кулинарной обработки (макароны).</p> <p><u>П/ф высокой степени готовности</u> – прошедший частичную или полную механическую или тепловую обработку продукт, а также сочетание продуктов, из кот. в дальнейшем при мин. кол-ве технологических операций получают кулинарное изделие или блюдо (фри замороженное).</p> <p><u>Блюдо</u> – сочетание пищевых продуктов, доведенных до готовности, порционированное, оформленное, готовое к употреблению.</p> <p><u>Отходы</u> – остатки продуктов,</p>

			<p>образующихся при механической и кулинарной обработке. В зависимости от последовательности использования бывают пищевые, технические, кормовые. <u>Пищевые</u> – остатки продуктов, которые после соответствующей обработки используют в пищу. <u>Технические</u> – продукты которые передают для дальнейшего использования в др. отрасли промышленности. <u>Кормовые</u> – остатки готовой пищи, которые употр. на корм скоту. <u>Технологические потери</u> – уменьшение массы продукта в процессе кулинарной обработки (при нарезке хлеба – крошки).</p>
71.		41 Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности.	<p>Предприятие общественного питания — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления.</p>
72.		42. Классификация предприятий общественного питания по типу.	<p>В зависимости от характера торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания подразделяются на рестораны, кафе, бары, буфеты, закусочные, столовые, кафетерии, буфеты, кофейни, чайные, магазины кулинарии.</p>
73.		43. Общие требования к предприятиям общественного питания. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов	<p>Предприятие, оказывающее услуги общественного питания должно соответствовать заявленному типу (классу) согласно требованиям нормативных документов. В соответствии с Правилами оказания услуг</p>

			<p>общественного питания, услуги общественного питания оказываются в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания. Типы предприятий общественного питания, а для ресторанов и баров также их классы (люкс, высший, первый) определяются самим предприятием в соответствии с государственным стандартом.</p> <p>Обязательные требования и нормы для предприятий общественного питания устанавливаются ГОСТ Р № 50-762-95 Классификация предприятий общественного питания. Общие требования. Настоящий стандарт предусматривает следующие типы предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.</p>
74.		44. Требования к повару.	<p>Повар должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь профессиональное образование и владеть практическими навыками или пройти профессиональную подготовку; - знать рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий; - знать и применять на практике приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при производстве продукции общественного

			<p>питания, условия и сроки годности и реализации продукции, правила товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий; - знать основы лечебно-профилактического питания, характеристику диет, особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля); - знать основы школьного и детского питания и особенности производства продукции общественного питания для школьников и детей (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля); - уметь использовать в работе сборники рецептур блюд и изделий, технико-технологические и технологические карты, другие технические документы; - знать особенности приготовления, оформления и подачи (декорирования) национальных, фирменных блюд, блюд иностранных кухонь, специальных блюд (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший или предприятий общественного питания соответствующего профиля); - знать принципы работы и правила эксплуатации технологического
--	--	--	---

			<p>оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать правила и приемы порционирования, оформления и подачи (декорирования) блюд, в том числе при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей.
75.		45Требования к кондитеру	<p>Кондитер должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь профессиональное образование и владеть практическими навыками или пройти профессиональную подготовку; - знать и соблюдать рецептуры и технологию производства мучных кондитерских и булочных изделий из различных видов теста, отделочных полуфабрикатов, требования к качеству полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий, совместимость и взаимозаменяемость продуктов; - знать товароведную характеристику сырья, вкусовых и ароматических веществ, разрыхлителей и красителей, приемы и последовательность технологических операций при обработке сырья; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при производстве мучных кондитерских и булочных изделий, условия и сроки годности и хранения изделий [5], [6]; - знать органолептические методы оценки качества мучных кондитерских и

		<p>булочных полуфабрикатов и изделий, признаки недоброкачества полуфабрикатов и изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать способы и приемы художественной отделки (декорирования) мучных кондитерских и булочных изделий сложных видов, технологию изготовления оригинальных, фигурных, заказных тортов (для кондитеров цехов на предприятиях общественного питания соответствующего профиля); - уметь использовать в работе сборники рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, технико-технологические и технологические карты, технологические инструкции и другие технические документы; - знать и уметь применять на практике методы расчета расхода муки с учетом ее влажности; - знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении мучных кондитерских и булочных изделий.
--	--	---