

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО
КРАЯ**

**Государственное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Георгиевский региональный колледж «Интеграл»**

**МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (практикум)**

Сборник решения ситуационных задач для студентов всех
форм обучения по специальности
260502 «Технология продукции общественного питания»

Георгиевск, 2010

Пособие составлено в соответствии с государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 260502 «Технология продукции общественного питания», а также на основании рабочей программы практикума «Моделирование профессиональной деятельности» для специальности 260502 «Технология продукции общественного питания»

Автор-составитель: преподаватель специальных дисциплин отделения общественного питания ГОУ СПО «ГРК «Интеграл», ДИБИЯЕВА Мирена Сергеевна

Рецензенты: методист ГОУ СПО «ГРК «Интеграл»,
к. ф. н. БОЛХОВСКОЙ Александр Львович

зав. кафедрой «Технологии пищевых производств»
ГОУ ВПО «Пятигорский технологический университет»
к. т. н. ЯКИМОВА Татьяна Петровна

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Ситуационные задачи с вариантами решений	4
3. Список литературы	43

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный предмет «Моделирование профессиональной деятельности» представляет собой практикум, который дает студентам специальности «Технология продукции общественного питания» наиболее полное представление о будущей профессиональной деятельности на завершающем этапе обучения.

Данная дисциплина способствует решению не только ситуационных задач, связанных с различными видами профессиональной деятельности, но и позволяет в процессе обучения овладеть практическими навыками, повысить уровень компетентности.

В настоящем методическом пособии представлены учебно-практические задачи, состоящие из комплекса заданий по моделированию основных видов деятельности специалиста, определенных Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Задания выполняются по установленному алгоритму, в определенной последовательности. Их решение дает возможность студентам обобщить и систематизировать информацию об отдельных составляющих профессиональной деятельности, рассредоточенных в разных курсах учебных дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства», «Организация обслуживания», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Оборудование предприятий общественного питания», «Контроль качества продукции и услуг», «Менеджмент» и др.

Основное количество заданий по форме и общему содержанию представлено в тексте билетов итогового междисциплинарного экзамена по специальности.

Данное методическое пособие призвано помочь выпускникам определить степень их готовности к самостоятельной трудовой деятельности и повысить уровень самопрезентации.

Задача № 1

Задание: разработать программу проведения презентации ресторана.

Вариант правильного ответа:

Сегодня по всей стране широко распространена одна из новых форм торжественной церемонии, имеющая новое, модное название - «презентация».

Организуя презентацию, необходимо чётко представлять, с какой целью вы собираете людей, что и кого хотите им представить. Учитывая уровень планируемого мероприятия, желательно заранее составить список приглашенных. В качестве почетных гостей на торжествах, обычно, присутствуют представители городской администрации и непосредственно вышестоящих административных органов. Среди почетных гостей могут быть и представители различных организаций, компаний, фирм, предприятий, с кем уже имеются тесные деловые отношения или планируется заложить их фундамент на будущее. Этим гостям тоже должно быть предоставлено слово для официального поздравления. Если мероприятие имеет большие масштабы, то в рекламных целях следует пригласить всех желающих, распространив рекламные проспекты и объявления. Это позволит вовремя сообщить необходимый объем информации тем, кому она предназначена.

Моделей проведения презентации множество, вот лишь некоторые из них:

1. Торжественная церемония;
2. Банкет;
3. Торжественная церемония + банкет;
4. Торжественная церемония + VIP-экскурсия + банкет;
5. Торжественная церемония + развлекательная программа.

Приведём фрагменты выступления ведущего торжественной церемонии:

- Добрый день, дорогие гости, сегодня у нас поистине праздничное событие, открытие ресторана « ».

А по традиции в праздники принято дарить подарки

- Праздничную ленту предлагается перерезать почетному гостю - и ... - руководителю нашего ресторана!

- Уважаемые посетители прошу всех занять удобное для каждого место и ознакомиться с содержанием праздничного меню. Только сегодня Вы получите наше фирменное блюда «.....» со скидкой 30 %, а также каждому посетителю подарок – бокал шампанского и карточка с номером, по которой будет проводиться розыгрыш призов

- После розыгрыша призов гостям будет предложена шоу-программа с участием известных эстрадных артистов....

Правильно подобранные составляющие праздника гарантируют его успех и значимость.

Задача №2

Задание: предложить основное меню ресторана китайской (корейской) кухни.

Вариант правильного ответа:

Китайская кухня

Ломтики рыбы в томатном соусе
Закуска «Мандаринское дерево»
Салат по-китайски
Салат из баклажанов с яйцом и креветками
Китайский салат с ананасом
Салат «Весеннее равноденствие»
Салат «Цветение осенних хризантем»
Салат «Отдых сюэцая»
Салат «Прибой на рассвете»
Салат «Зимняя песнь бамбука»
Цыпленок в остром соусе
Острая капуста
Белый редис в чесночном соусе
Китайские фонарики

II. Горячие закуски

«Креветочный фейерверк»
Свинина в остром соусе
Яичные рулетики

III. Супы

Рыбный суп
Суп из утки со спаржей
Суп с креветочными фрикадельками
Суп из овощного ассорти
Суп пекинских барышень
Весенний суп «Мэйхуа»
Пряный овощной суп
Шанхайская похлебка
Суп «Дар прибоья»

Суп «Агат в янтаре»

IV. Вторые блюда

Рыбные:

«Подводный дворец»

Рыба в маринаде

Мясные:

Говядина со сладким перцем

Свинина в кисло-сладком соусе

Свинина по-древнекитайски

Из птицы:

Курица в дыне

Жареный цыпленок с грецкими орехами

Филе цыпленка с кунжутом и грибным соусом

Курица с ананасом

Утка с апельсином

Утка по-пекински

Из овощей, круп, мучные и макаронные:

Овощи с фасолью

Зеленый перец фаршированный картофелем

Рис, жаренный с ветчиной, креветками и овощами

Фаршированный соевый сыр

«Мудрость неба»

Рисовая лапша со свиной и грибами

Пельмени с креветками и свиной

V. Сладкие блюда

Горячие:

Яблоки, запеченные с рисом, фруктами и орехами

Орешки в меду

Холодные:

Карамель с консервированными фруктами

Засахаренные персики

Яблочные дольки в карамели

Ореховая паста

«Глаза дракона»

VI. Горячие напитки

Чай «Китайский дракон»

Чай «Цветок лотоса»

Чай «Японская Сенча»

Чай «Сокровища Шейха»

Чай «Долина сказок»

Чай «Ассам»
 Зеленый чай с жасмином
 Чай «Клубника со сливками»

VII. Холодные напитки

«Морская пена»
 «Светлый сон»
 Сок натуральный
 Минеральная вода

Задача № 3

Задание: Определить количество холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий и покупной продукции для ресторана, если его в среднем посещает в день 300 человек.

Вариант правильного ответа:

Расчет количества холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий и покупной продукции

Наименование продукции и продуктов	Количество потребителей	Норма потребления на одного человека	Количество продукции и продуктов данного вида
Холодные напитки, л, в том числе:	300	0,25	75
- фруктовая вода		0,05	15
- минеральная вода		0,08	24
- натуральный сок		0,02	6
- напиток собственного производства		0,1	30
Хлеб и хлебобулочные изделия, г, в том числе:	300	100	30000
- ржаной		50	15000
- пшеничный		50	15000
Мучные кондитерские изделия собственного производства, шт	300	0,5	150
Конфеты, печенье, кг	300	0,02	6
Фрукты, кг	300	0,05	15

1.	2.	3.	4.
Пиво, л	300	0,025	7,5
Табачные изделия, пачка	300	0,1	30
Спички, коробка	300	0,09	27
Вино-водочные изделия, л	300	01	30

Задача № 4

Задание: составить перечень и дать характеристику торговых помещений ресторана I класса, руководствуясь ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

Вариант правильного ответа:

Вестибюль – помещение, в котором начинается обслуживание потребителей. В нем размещаются гардероб для верхней одежды, мягкая мебель (кресла, полукресла, банкетки), журнальные столики, телефоны-автоматы, организована продажа газет, цветов, сувениров.

Гардероб – как правило, размещается в вестибюле при входе. Он оборудован металлическими двухсторонними вешалками с раздвижными кронштейнами. Количество крючков должно быть на 10 % больше количества мест в зале.

Зал – является помещением для обслуживания посетителей, в котором должны быть созданы максимально комфортные условия. Создание комфортных условий достигается планировочным решением, художественной выразительностью и организацией внутреннего пространства (освещение, цвет и отделка стен и потолков, пола, декоративные средства – роспись, керамика, лепка, чеканка, цветное стекло и др.) Дополнением интерьера служат зелень, живые цветы. Для создания благоприятной обстановки имеет значение: сервировка стола, оформление блюд, гигиенические характеристики зала (температура, влажность, шум, запах), музыка, окружающий пейзаж.

Наиболее значительным элементом интерьера является искусственное освещение. Свет может выделить структуру стен, рельеф украшений, «сузить» или «расширить» зал, придать особую выразительность декоративным украшениям. От выбора цветового решения зала в основном зависит эмоциональный настрой потребителей. На выбор цветовой гамма чаще всего сказывается ориентация по сторонам света. Для отделки интерьера широко используют ценные породы дерева, металл, синтетические отделочные материалы, ковровые материалы на синтетической основе. Функциональные элементы в интерьере – мебель, решетки, экраны отопительных приборов выполняются в едином художественном стиле. Декоративные элементы интерьера (шторы, раздвижные перегородки,

фактура стен, вазы, кувшины, драпировочная ткань, ковры, светильники) должны дополнять основные элементы убранства, не нарушая их замысел. Интерьер должен быть гармоничным, композиционно собранным.

Для поддержания нормального микроклимата в залах должен быть установлен кондиционер.

Банкетный зал – предъявляются те же требования, что и к помещению зала.

Мужской туалет с помещением для мытья рук – должна быть подводка горячей и холодной воды, электрополотенце, туалетное мыло, бумага, индивидуальные салфетки для рук, щетки для одежды и обуви.

Женский туалет с помещением для мытья рук – должна быть подводка горячей и холодной воды, электрополотенце, туалетное мыло, бумага, индивидуальные салфетки для рук, щетки для одежды и обуви.

Задача № 5

Задание: составить акт о несоответствии качества масла коровьего сопроводительным документом.

Вариант правильного ответа:

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОАО «Исток»
_____ Сербич А. М.

Акт
от 10.02.2010г

О несоответствии качества товаров сопроводительным документам

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии, в составе заведующего складом Ивановой Е. Н., кладовщика Захаровой С. А., менеджера ООО «Буденовский молкомбинат» Малахова А. Н. и специалиста отдела торговли Буркова Н. Ю., составили настоящий акт в том, что 08.02.2010 г. при приемке товара ОАО «Исток» от ООО «Буденовский молкомбинат» было обнаружено, что поступившее масло коровье, по сопроводительным документам значившееся как соответствующее высшему сорту, фактически по качеству соответствует спреду. По количеству и качеству остальных товарно-материальных ценностей претензий нет.

К акту прилагаются следующие документы:

- накладная ООО «Буденовский молкомбинат»;
- сертификат качества на масло коровье в/с;
- упаковочные ярлыки;

- заключение лаборатории по результатам анализа продукта;
- акт от 08.02.2010г о несоответствии качества масла коровьего, выявленном при приемке товара.

Члены комиссии предупреждены об ответственности за подписание акта, не соответствующего действительности.

Члены комиссии:

заведующий складом Иванова Е. Н. _____
кладовщик Захарова С. А. _____
менеджер ООО «Буденовский молкомбинат» Малахов А. Н. _____
специалист отдела торговли Буркова Н. Ю. _____

Задача № 6

Задание: определить основные рабочие места холодного цеха, если в меню предприятия включены следующие холодные блюда и закуски:

- ассорти рыбное;
- салат «Оригинальный»;
- салат «Аргентинское танго»;
- ассорти мясное;
- заливное из дичи.

Дать характеристику рабочих мест.

Вариант правильного ответа:

Основные рабочие места:

- 1) Место для приготовления закусок из гастрономических блюд;
- 2) Место для приготовления салатов и винегретов;
- 3) Место для приготовления заливных блюд.

На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов устанавливают:

- столы производственные;
- весы настольные циферблатные;
- машину для нарезки гастрономических продуктов;
- доски разделочные;
- ножи гастрономические.

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов устанавливают:

- ванны или стол со встроенной моечной ванной;
- доски разделочные;
- привод универсальный для холодного цеха;

- ножи поварской тройки;
- весы настольные циферблатные;
- столы с охлаждаемым шкафом и горкой;
- инвентарь для порционирования;
- инструменты для фигурной нарезки продуктов.

На рабочем месте для приготовления заливных блюд устанавливают:

- столы производственные;
- весы настольные циферблатные;
- доски разделочные;
- ножи поварской тройки;
- лотки для заливного;
- ножи для фигурной нарезки;
- стол с охлаждаемым шкафом или холодильный шкаф.

Задача № 7

Задание: составить технологическую карту на «Салат из свежих помидоров и огурцов» по I колонке сборника рецептов. Данное задание целесообразно выполнять на компьютере с помощью программы MS Excell, а затем импортировать в MS Word.

Вариант правильного ответа:

Лицевая сторона

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда «Салат из помидоров и огурцов»
Рецептура № 59, Сборник рецептов, М.: 2002, I колонка

Сырье	Норма продукта на 1 порцию, г		Расчет количества порций нетто, кг						Технологические требования к основному сырью и полуфабрикатам
	брутто	нетто	90	70	50	40	30	20	
Помидоры свежие	48,2	41,0	3,69	2,87	2,05	1,64	1,23	0,82	Свежие, плотные, без повреждений
Огурцы свежие	31,3	25,0	2,25	1,75	1,25	1,0	0,75	0,50	Свежие, неперезрелые
Лук зеленый	12,5	10,0	0,9	0,7	0,5	0,4	0,3	0,2	Без порчи и пожелтения
или лук репчатый	11,9	10,0	0,9	0,7	0,5	0,4	0,3	0,2	Чистый, вызревший, сухой
Сметана или заправка для салатов № 830	25,0	25,0	2,25	1,75	1,25	1,0	0,75	0,50	Свежая, в/с
Выход:		100							

Примечание: В весе готового блюда допускаются отклонения «+», «-» 3% выход гарнира и соуса.

Оборотная сторона

Характеристика готового блюда

Помидоры – плотные, сохранившие форму; плотные части плодоножек удалены;

Огурцы – хорошо очищены, свежие, крепкие, хрустящие: не допускаются перезрелые с грубыми семенами;

Зеленый лук – эластичный, хрустящий, без пожелтевших кусочков;

Вкус - приятный, в меру соленый, цвет – соответствует цвету компонентов, входящих в салат.

Технология приготовления блюда

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать без сметаны и заправки или без лука, соответственно уменьшив выход.

Технолог _____

Задача № 8

Задание: подобрать технологическое оборудование для горячего цеха столовой на 200 посадочных мест в соответствии с Нормами оснащения оборудованием.

Вариант правильного ответа:

Нормы оснащения столовой

№ № п/ п	Наименование оборудования	Основной параметр	Количество оборудования, единиц
Тепловое			
1	Плита электрическая четырёхконфорочная с жарочным шкафом	0,68 м ²	4
2	Котёл пищеварочный электрический стационарный	100 л	3
3	Котёл пищеварочный электрический	60 л	1
4	Котёл пищеварочный электрический	40 л	1
5	Шкаф жарочный электрический	0,51 м ²	3
6	Сковорода с косвенным обогревом	0,33 м ²	1
7	Кипятильник непрерывного действия	100 л/ч	1
8	Плита двухконфорочная для непосредственного жаренья	0,24	1
Механическое			
9	Привод универсальный	П-П	1
Холодильное			
10	Шкаф холодильный	0,8 м ³	1
Немеханическое			
11	Весы настольные циферблатные	2 кг	2
12	Весы настольные циферблатные	10 кг	1

Задача № 9

Задание: предложить методы и формы обслуживания ресторана высшего класса, перечень предоставляемых услуг.

Вариант правильного ответа:

Формы: обслуживание метрдотелем, официантами, барменами

Методы: шведский стол

Услуги:

1) питания

2) по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий:

- изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей;

- услуги повара, кондитера на дому

3) по организации потребления продукции и обслуживания:

- организация и обслуживание торжеств, семейных обедов;

- организация и обслуживание участников конференций, семинаров;

- услуга официанта (бармена) по обслуживанию на дому;

- доставка кулинарной продукции на дом;

- доставка кулинарной продукции по заказам и обслуживание в номерах гостиниц;

- бронирование мест в зале;

- продажа талонов и абонементов на обслуживание скомплектованными рационами

4) по организации досуга:

- организацию музыкального обслуживания;

- организацию проведения концертов, программ варьете;

- предоставление газет, журналов, бильярда

5) информационно-консультативные услуги:

- организация обучения кулинарному мастерству

6) прочие:

- прокат белья, посуды, приборов;

- продажа фирменных значков, цветов, сувениров;

- упаковка блюд и изделий;

- предоставление телефонной и факсимильной связи;

- гарантированное хранение личных вещей;

- вызов такси по заказу потребителя;

- парковка личных автомашин.

Задача № 10

Задание: определить виды меню, которые могут быть использованы в кафе-кондитерской.

Составить основное меню предприятия.

Вариант правильного ответа:

Виды меню:

- основное (со свободным выбором блюд);
- меню для проведения специальных мероприятий (математические вечера, вечера отдыха)

«Утверждаю»
Руководитель кафе _____

Наименование продукции	Выход, г
Кофе чёрный	1/100/15
Кофе чёрный со сливками	1/100/25/15
Кофе чёрный с мороженым	1/150
Кофе по-восточному	1/100
Кофе чёрный со взбитыми сливками	1/130
Какао со сгущённым молоком	1/200
Шоколад	1/200
Чай с лимоном	1/200/15/7
Чай с сахаром	1/200/15
Чай с мёдом	1/200/30
Чай с вареньем	1/200/30
Чай с молоком	1/150/50/15
Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом	1/45
Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное	1/54
Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом	1/48
Пирожное «Буше»	1/40
Пирожное «Песочное кольцо»	1/48
Пирожное «Корзиночка» с белковым кремом	1/45
Пирожное «Корзиночка с кремом с фруктами»	1/45
Пирожное «Корзиночка любительская»	1/45
Пирожное «Слойка» с кремом	1/68
Пирожное «Трубочка» с белковым кремом	1/39
Пирожное «Трубочка» со сливочным кремом	1/39
Пирожное заварное «Трубочка» со сливочным кремом	1/42
Пирожное заварное «Трубочка» с заварным кремом	1/42
Пирожное «Воздушное» с кремом	1/39
Пирожное «Картошка»	1/54
Кекс «Столичный»	1/75
Ромовая баба	1/100
Рулет фруктовый	1/250
Рулет «Экстра»	весовой
Торт «Бисквитно-кремовый»	1/1000
Торт «Сказка»	1/500

Торт «Подарочный»	1/1000
Торт «Прага»	1/860
Торт «Бисквитный» с белковым кремом	1/1000
Торт «Ягодка»	1/250
Торт «Слоёный с кремом»	1/1000
Торт «Киевский»	1/1000

Зав. производством _____
 Калькулятор _____

Задача № 11

Задание: разработать ассортимент реализуемой продукции для кофейни.

Вариант правильного ответа:

Фирменный кофе

Эскаппо мята	1/270
Имменсо капучино	1/270
Мисскиато (слоистый)	1/200
Кофе «Неро»	1/180
Кофе по-итальянски	1/180

Традиционный кофе

Ирландский кофе	1/100
Кофе «Эспрессо»	1/100
Кофе «Капучино»	1/100
Кофе по-венски	1/130
Кофе по-восточному	1/100
Кофе «Мокко»	1/200
Кофе по-варшавски	1/100
Кофе «Гляссе»	1/170
Кофе по-мексикански	1/100
Кофе с шоколадом и сливками	1/100
Кофе «Голливуд»	1/150
Французский белый кофе	1/100
Английский айс-кофе	1/230
Кофе «Тропикано»	1/250
Кофе «Допио»	1/100
Кофе «Лате мачиато»	1/100
Кофе «Кон панна»	1/100
Кофе «Лонго»	1/100
Кофе растворимый «Черная карта»	1/100

Кофе растворимый 1/100

Чайный ряд

Чай «Тарино» 1/230

Чай «Батик» натуральный 1/200

Чай «Ахмад» натуральный 1/200

Чай «Гринфилд» натуральный 1/200

Чай с лимоном 1/200

Чай с молоком 1/200

Чай со сливками 1/200

Чай с мятой 1/200

Зеленый чай 1/200

Чай с душицей 1/200

Кондитерские изделия

Пирожное «Мокко» 1/47

Лимонное пирожное 1/54

Корзиночки с ягодами 1/45

Пирожное шоколадное миндальное 1/45

Пирожное ореховое 1/45

Пирожное «Наполеон» 1/68

Пирожное испанское 1/45

Трубочки с пеной из сливок 1/50

Пирожное «Эклер» 1/48

Пирожное «Буше» 1/40

Пирожное медовое 1/45

Шоколадный рулет с ореховой начинкой 1/250

Двухцветный рулет 1/250

Рулет слоеный 1/250

Бисквитный рулет 1/250

Рулет «К чаю» 1/250

Торт «Пражский» 1/720

Торт «Киевский» 1/500

Торт «Сказка» 1/500

Торт «Бисквитно-фруктовый» 1/1000

Торт «Слоеный» 1/1000

Торт «Графские развалины» 1/450

Мучные блюда

Блинчики со сладкой творожной массой 2/94

Блинчики с мороженым и джемом 2/94

Блинчики со взбитыми сливками 2/94

Блины с рыбой 2/94

Блины с икрой 2/80

Бутерброды

Бутерброд с сыром 1/50

Бутерброд с колбасой 1/50

Бутерброд с ветчиной	1/50
Бутерброд с икрой	1/40
Бутерброд с паштетом	1/50
Бутерброд «Ассорти»	1/50

Задача № 12

Задание: составить схему управления ресторана класса люкс, штатное расписание.

Вариант правильного ответа:

Схема управления



Штатное расписание

Должность	Кол-во единиц	Образование	Система оплаты труда
Директор	1	Высшее	повременная
Инженер	1	Высшее	повременная
Зав. производством (технолог)	1	Высшее	сдельная
Метрдотель	1	Высшее	сдельная
Главный бухгалтер	1	Высшее	повременная
Механик	1	средне-техническое	сдельная
Начальник цеха (шеф)	2	средне-специальное	сдельная
Повар 4 разряда	4	средне-специальное	сдельная
Повар 5 разряда	2	средне-специальное	сдельная
Повар 6 разряда	2	средне-специальное	сдельная
Кухонный рабочий	2	Среднее	повременная
Пекарь	2	средне-специальное	сдельная
Официант	10	средне-специальное	сдельная
Бармен	2	средне-специальное	сдельная
Швейцар	2	средне-специальное	повременная
Гардеробщик	2	Среднее	повременная
Повар-раздатчик	2	средне-специальное	сдельная
Бухгалтер	2	средне-специальное	повременная

Задача № 13

Задание: определить численность работников горячего цеха с учётом норм времени на приготовление одного блюда, если цех производит:

- борщ украинский – 1000 порций, норма времени на приготовление 1 блюда 210 с;
- бульон с гренками – 500 порций, норма времени на приготовление одного блюда 120 с;

- телятина жареная с овощным рагу – 2000 порций, норма времени приготовление одного блюда 120 с;
- судак отварной с картофелем – 500 порций, норма времени на приготовление одного блюда 120 с.

Цех работает 8 часов.

Вариант правильного ответа:

Численность производственных работников по нормам времени определяется по формуле:

$$N = \sum \frac{n \cdot t}{3600 \cdot T \cdot \lambda},$$

где N – численность производственных работников, чел.

n – количество изготавливаемых изделий за смену, блюд

t – норма времени на изготовление единицы продукции, с

T – продолжительность рабочего дня каждого работающего, ч (T = 8 ч)

λ – коэффициент, учитывающий рост производительности труда (λ = 1,14)

Расчёт количества работников горячего цеха

№ п/п	Наименование изделий	Количество порций	Норма времени на выработку единицы продукции	Количество работников, человек
1	Борщ украинский	1000	210	6,4
2	Бульон с гренками	500	120	1,8
3	Телятина жареная с овощным рагу	2000	120	7,3
4	Судак отварной с картофелем	500	120	1,8
	ИТОГО:			17,3 17 человек

Задача № 14

Задание: составить различные виды меню, которые могут быть использованы в ресторане: комплексного или семейного обеда, банкета.

Вариант правильного ответа:

Комплексный обед

Салат по-деревенски	1/100
Похлебка грибная	1/250
Телятина «Соте»	1/300
Чай	1/200
Хлеб	1/90
Блинчики с джемом	1/96

Банкетное меню

Аперетив:

сок апельсиновый, ананасовый
вино – красное сухое, белое сухое
Орешки

Холодные закуски:

икра зернистая
балык с лимоном
овощи свежие натуральные (помидоры, огурцы)
ассорти мясное
грибы маринованные

Горячая закуска:

жульен куриный

Вторые блюда

лангет с помидорами
котлеты по-киевски

Десерт:

мороженое со свежими фруктами
пирожные: бисквитные с клубничным суфле, корзиночки с ягодами,
слоеные конвертики

Хлеб пшеничный

Шампанское, коньяк

Вода минеральная, фруктовая

Задача № 15

Задание: предложить меню дневного рациона со свободным выбором блюд для туристов из Франции

Вариант правильного ответа:

I вариант

<u>Завтрак:</u>	Сок апельсиновый	1/150
	Масло сливочное	1/20
	Джем	1/30
	Яичница с ветчиной	
	Кофе черный с сахаром	1/100/15
	Тосты	
	Булочка сдобная	
<u>Второй завтрак:</u>	Салат столичный	1/100
	Бифштекс с луком	
	Суфле апельсиновое	
	Сок гранатовый	1/200
	Вода минеральная	
<u>Обед:</u>	Форель, соленая с зеленью и лимоном	1/40
	Борщ украинский	1/250
	Люля-кебаб из птицы с рисом	1/100/150
	Кисель из смородины	1/200
	Вода минеральная	
	Хлеб пшеничный	1/90
	Сыр	1/30
	Вино белое сухое	1/100
<u>Ужин:</u>	Масло сливочное	1/20
	Салат из свежих помидоров и огурцов	1/100
	Осетрина отварная с картофелем	1/75/100
	Хлеб пшеничный	1/30
	Чай с вареньем и лимоном	1/200/20/7
	Булочка сдобная	1/50

II вариант

<u>Завтрак:</u>	Йогурт	1/150
	Масло сливочное	1/20
	Ассорти мясное со свежими овощами	1/30
	Булочка «Столичная»	1/50
	Тосты	1/90
	Варенье	1/50
	Чай с сахаром	1/200/15

<u>Второй завтрак:</u>	Салат зеленый с помидорами	1/100
	Судак грилье	1/150
	Пудинг	1/100
	Сок абрикосовый	1/200
	Вода минеральная	
<u>Обед:</u>	Винегрет	1/100
	Бульон с гренками	1/300
	Шашлык из баранины со свежими овощами	1/100/150
	Блинчики с вареньем	1/200
	Вода минеральная	
	Кофе со сливками	1/100
	Хлеб пшеничный	1/90
	Сыр	1/30
	Вино красное сухое	1/100
	<u>Ужин:</u>	Салат витаминный
Курица отварная с картофелем		1/75/100
Хлеб пшеничный		1/30
Компот из малины		1/200
Булочка сдобная		1/50

Задача № 16

Задание: составить калькуляционную карточку на «Картофельное пюре». Данное задание целесообразно выполнять на компьютере с помощью программы MS Excel, а затем импортировать в MS Word.

Вариант правильного ответа:

Предприятие ОАО «Исток»
Организация Столовая №1

Калькуляционная карточка № 7

Наименование блюда Картофельное пюре со сливочным маслом
Номер по Сборнику рецептур №299, Сборник рецептур М.: 2002, I колонка

№№ п/п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№ 1 17 мая 2006 года		
		наименование продуктов	норма	цена
1.	Картофель	23,30	15-00	349-00
2.	Молоко	3,20	24-00	76-80
3.	Маргарин столовый	0,50	60-00	30-00
4.	Масло сливочное	1,00	135-00	135-00
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			591-30
	Продажная цена 1 блюда			5-90
	Выход в готовом виде одного блюда (в гр)			1/200/10
	Зав. производством			
	Калькуляцию составил			
	Утверждаю: Директор			

Задача № 17

Задание: составить план-меню столовой при учебном заведении. Данное задание целесообразно выполнять на компьютере с помощью MS Word.

Вариант правильного ответа:

План-меню

столовой № 1 ГРК «Интеграл» от 24 апреля 2010 года (обед)

№№ п/п	№ по Сборнику у рецептов	Наименование блюд	Выход, г	Количество порций	Ответственный за приготовление повар
		I. Холодные блюда и закуски			
1		Салат из свежей капусты	1/100	150	Иванова
2		Икра баклажанная	1/100	100	Иванова
		II. Первые блюда			
3		Суп картофельный	1/250	150	Адамова
4		Борщ	1/250	100	Адамова
		III. Вторые блюда			
5		Печень тушеная с гречневой кашей	1/50/150 /50	150	Сидорова
6		Чахохбили с отварным рисом	1/75/150 /75	100	Сидорова
		IV. Напитки			
7		Чай	1/200	150	Иванова
8		Кофе чёрный	1/200	100	Иванова

Главный бухгалтер _____

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Задача № 18

Задание: подобрать торговое оборудование и мебель и предложить варианты её расстановки в зале ресторана в соответствии с правилами санитарии и гигиены. Составить схему зала в соответствии с правилами безопасности и противопожарной защиты.

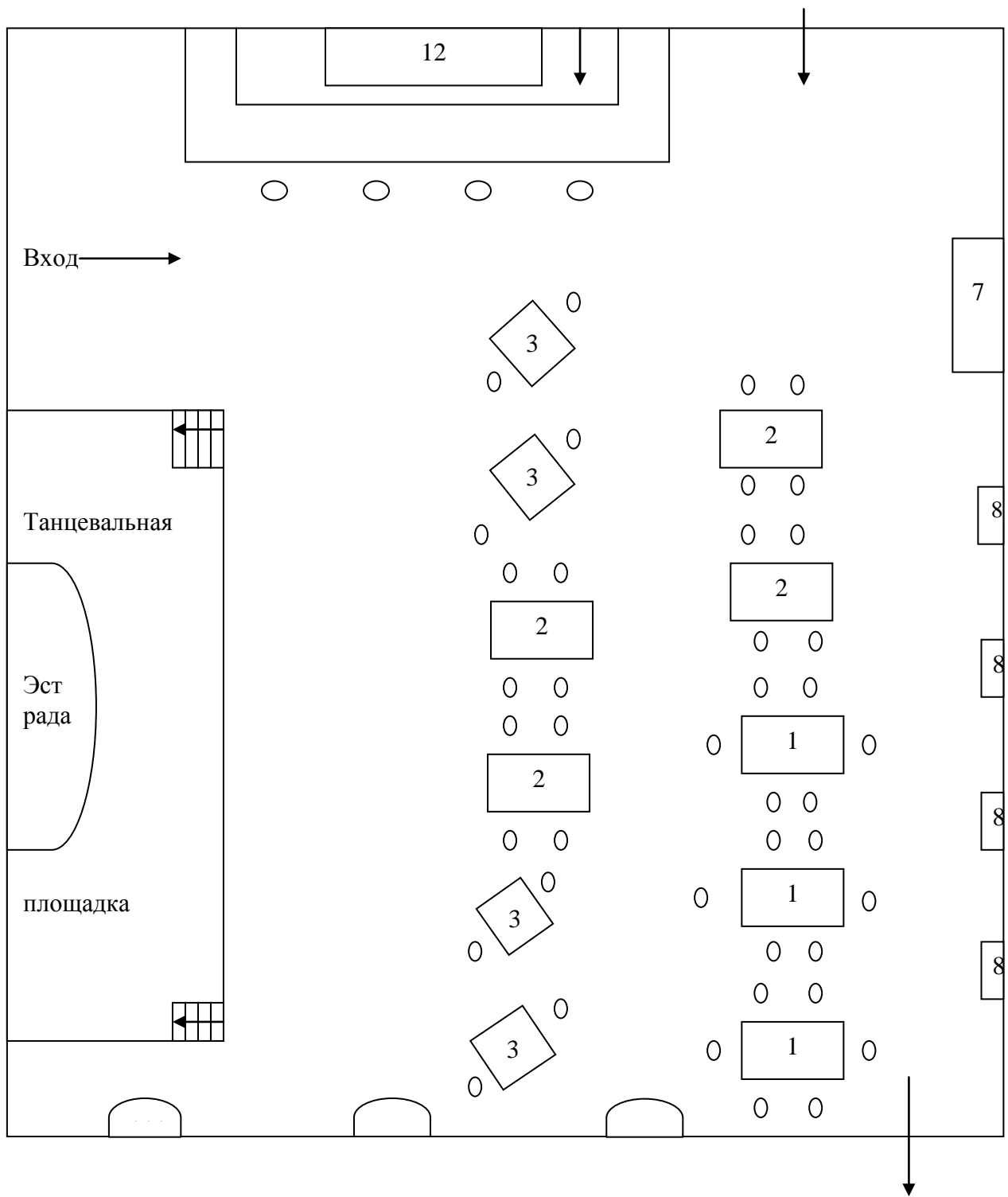
Вариант правильного ответа:

Мебель:

- 1) столы 6-ти местные
- 2) столы 4-х местные
- 3) столы 2-х местные
- 4) стулья мягкие
- 5) диваны
- 6) кресла
- 7) шкаф (сервант для официантов)
- 8) подсобные столики для официантов
- 9) передвижные столики на колесах
- 10) барные стулья

Оборудование:

- 11) барная стойка
- 12) холодильный шкаф для напитков



Задача № 19

Задание: рассчитать площадь холодного цеха, если в нём размещены:

- универсальный привод П-П одна единица, габариты 540x300 мм;
- стол производственный СП-1050 2 единицы, габариты 1050x840 мм;
- холодильный шкаф ШХ-0,8 1 единица, габариты 1500x750 мм;
- ванна моечная ВМ-15 1 единица, габариты 840x840 мм.

Коэффициент использования площади – 0,4.

Вариант правильного ответа:

Расчёт полезной площади холодного цеха

Наименование оборудования	Тип марки	Количество единиц	Габариты		Площадь одной единицы оборудования	Общая площадь, занимаемая оборудованием
			Длина	Ширина		
Универсальный привод	П-П	1	540	300	0,162	0,162
Стол производственный	СП-1050	2	1050	840	0,882	1,764
Шкаф	ШХ-0,8	1	1500	750	1,125	1,125
Ванна моечная	ВМ-1Б	1	840	840	0,705	0,705
ИТОГО:						3,756

Общая площадь цеха рассчитывается по формуле:

$$S_{\text{общ}} = \frac{S_{\text{пол}}}{K_{\text{сп}}},$$

где $S_{\text{общ}}$ – общая площадь цеха, м²

$S_{\text{пол}}$ – полезная площадь цеха, занятая под оборудованием, м²

$K_{\text{сп}}$ – коэффициент использования площади, учитывающий проходы между оборудованием (0,4)

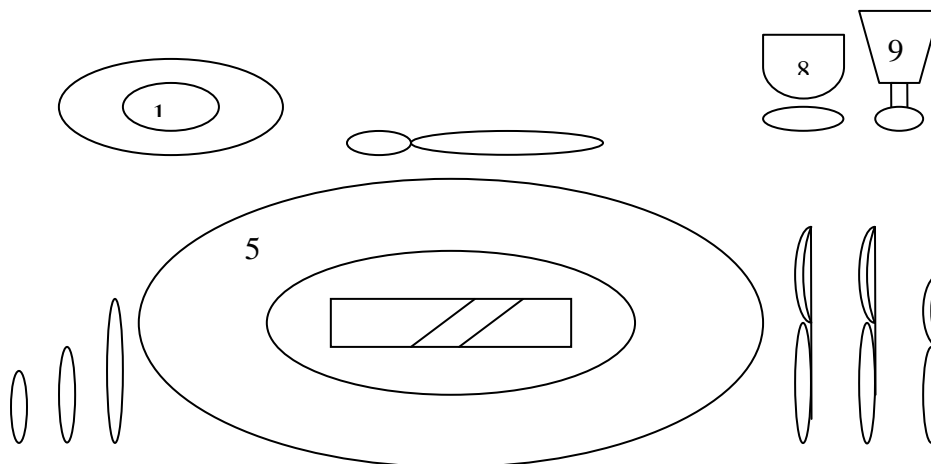
$$S_{\text{общ}} = \frac{3,756}{0,4} = 9,4 \text{ м}^2$$

Задача № 20

Задание: предложить сервировку стола для свадебного банкета, учитывая, что в меню включены: две холодные закуски, рыбное и мясное блюдо, десерт. Составить схему сервировки.

Вариант правильного ответа:

Схема сервировки



- 1- тарелка для хлеба
- 2- вилка закусочная
- 3- вилка рыбная
- 4- вилка столовая
- 5- тарелка
- 6- тарелка закусочная
- 7- салфетка
- 8- рюмка коньячная
- 9 – бокал для вина
- 10- нож закусочный
- 11- нож рыбный
- 12 - нож столовый

Задача № 21

Задание: Составить дневной график выхода на работу для производственного и обслуживающего персонала ресторана с учётом того, что весь обслуживающий персонал начинает и заканчивает работу одновременно, а производственный персонал – нет.

Вариант правильного ответа:

Производственный персонал ресторана, обычно, начинает работу за 2 часа до открытия зала, обслуживающий персонал – за 1 час. Если ресторан начинает работу в 12 часов, то:

Должность	Время работы											
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Зав. производством	+	+	+	+	+	- /+	+	+	+	+	+	-
Повар 4 разряда	+	+	+	+	+	- /+	+	+	+	+	+	-
Повар 5 разряда	-	+	+	+	+	+	- /+	+	+	+	+	+
Повар 6 разряда	-	+	+	+	+	+	- /+	+	+	+	+	+
Кондитер 4 разряда	+	+	+	+	+	- /+	+	+	+	+	+	-
Кухонный рабочий	-	+	+	+	+	+	- /+	+	+	+	+	+
Метрдотель	-	+	+	+	+	+	+	- /+	+	+	+	+
Официант	-	+	+	+	+	+	+	- /+	+	+	+	+
Официант	-	+	+	+	+	+	+	- /+	+	+	+	+
Бармен	-	+	+	+	+	+	+	- /+	+	+	+	+

Задача №22

Задание: составить наряд-заказ на изготовление: 8 кг печенья «Миндальное» и 12 кг печенья «Ленинградское». Данное задание целесообразно выполнять на компьютере с помощью программы MS Exell, а затем импортировать в MS Word.

Вариант правильного ответа:

Наряд - заказ на изготовление кондитерских изделий

Наименование	Печенье «Ленинградское»		Печенье «Миндальное»		Итого, кг, л
	10 кг	12 кг	10 кг	8 кг	
Мука пшеничная 1/с	4,185	5,022			5,022
Пудра рафинадная	3,906	4,687			4,687
Сахар-песок (для обсыпки)	1,395	1,674	6,631	5,305	6,979
Меланж	3,209	3,851			3,851
Эссенция	0,033	0,040			0,040
Мука пшеничная в/с			0,663	0,530	0,530
Ядра миндаля (сырые)			2,653	2,122	2,122
Белки яичные			2,653	2,122	2,122

Принял начальник цеха _____

Задача № 23

Задание: составить сводную продуктовую ведомость для производства 100 порций сельди с картофелем и маслом и 80 порций бутерброда с отварной говядиной. Данное задание целесообразно выполнять на компьютере с помощью программы MS Exell, а затем импортировать в MS Word.

Вариант правильного ответа:

Сводная продуктовая ведомость
I колонка

Номер блюда По Сборнику р-р Наименование блюда Наименование продуктов	4		128		Итого, кг
	Сельдь с картофелем и маслом		Бутерброд с отварной говядиной		
	1 порц., г	100 порц., кг	1 порц., г	80 порц., кг	
Сельдь	104	10,4			10,4
Картофель	137	13,7			13,7
Масло сливочное	20	2,0			2,0
Говядина			88	7,04	7,0
Хлеб			30	2,4	2,4

Задача № 24

Задание: определить потребность в овощерезательной машине для нарезки 250 кг картофеля, 50 кг лука и 50 кг моркови. Время работы цеха 8 часов.

Вариант правильного ответа:

Расчет овощерезательной машины

Наименование операции	Кол-во, кг	Наименование оборудования	Производительность	Время работы оборудования	Время работы цеха, ч	Коэффициент использования	Кол-во машин
Нарезание овощей:	350, в т. ч.	МРО-50-200	87,5	4	8	0,5	1
- картофель	250						
- лук	50						
- морковь	50						

Требуемая производительность машины определяется по формуле:

$$Q_{\text{тр}} = \frac{G}{t_y}; \quad Q_{\text{тр}} = \frac{350}{4} = 87,5 \text{ кг/ч}$$

где Q – требуемая производительность машины, кг/ч;

G – количество продуктов, обрабатываемых за определенный период времени (смену), кг;

t_y – условное время работы машины, ч.

$$t_y = T * h_y; \quad t_y = 8 * 0,5 = 4 \text{ ч}$$

где T – продолжительность работы цеха, смены, ч;

h_y – условный коэффициент использования машин ($h = 0,3 - 0,5$).

Фактическое время работы машины определяется по формуле:

$$t_{\text{ф}} = \frac{G}{Q}, \quad t_{\text{ф}} = \frac{350}{87,5} = 4 \text{ ч}$$

Фактический коэффициент использования машины определяется по формуле:

$$h_{\text{ф}} = \frac{t_{\text{ф}}}{T}, \quad h_{\text{ф}} = \frac{4}{8} = 0,5$$

Количество овощерезательных машин равно:

$$n = \frac{h_{\text{ф}}}{h_{\text{с}}}, \quad n = \frac{0,5}{0,5} = 1$$

Задача №25

Задание: определить количество официантов для обслуживания в ресторане высшей категории, если в зале расположено 5 шестиместных столов, 10 четырехместных столов и 8 двухместных столов.

Вариант правильного ответа:

При полной занятости зала в ресторане обслуживается 86 человек (мест)

1) 5ст * 6м = 30 чел (мест)

2) 10ст * 4м = 40 чел (мест)

3) 8ст * 2м = 16 чел (мест)

Итого: 86 чел (мест)

В ресторане высшей категории на одного официанта в среднем принято обслуживать 12 мест:

$$86 : 12 = 7 \text{ официантов}$$

Задача № 26

Задание: составить договор поставки муки пшеничной высшего сорта в количестве 800 кг между предприятием-изготовителем («Мелькомбинат») и предприятием общественного питания.

Вариант правильного ответа:

ДОГОВОР

от «__» _____ 2010г

г. Георгиевск

ООО «Мелькомбинат «Незлобненский» в лице генерального директора Авдеева Л. М., действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Поставщик», с одной стороны и столовая №1 г. Георгиевска в лице директора Петрова В. И., действующего на основании Устава, именуемая в дальнейшем «Покупатель», с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. «Поставщик» обязуется отгрузить, а «Покупатель» оплатить 800 кг муки пшеничной высшего сорта на общую сумму 9600 (девять тысяч шестьсот) рублей.

2. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

«Поставщик» обязуется обеспечить:

2.1. Надлежащее качество и безопасность продукта.

2.2. Отгрузку муки сразу же после поступления средств на расчетный счет в банке.

«Покупатель» обязуется:

2.3. Оплатить стоимость продукции в течение трех банковских дней со дня получения счета-фактуры.

2.4. Обеспечить своевременный вывоз продукции.

3. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

3.1. Споры между «Поставщиком» и «Покупателем», связанные с выполнением обязательств по настоящему договору, рассматриваются в порядке с действующим законодательством.

3.2. Договор вступает в силу с момента подписания обеими сторонами.

3.3. Договор заключается в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, и хранится по одному у каждой из сторон.

4. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И ПОДПИСИ СТОРОН

«Поставщик»

Ген.директор _____

«Покупатель»

Директор _____

Задача № 27

Задание: оснастить механическим и тепловым оборудованием кафе на 40 мест, руководствуясь Нормами оснащения оборудования.

Вариант правильного ответа:

Нормы оснащения кафе

Наименование оборудования	Производительность	Количество оборудования, ед.
МЕХАНИЧЕСКОЕ		
1. Машина (привод) универсальная с комплектом сменных механизмов:		1
- механизм овощерезательно- протирочный	$200 \frac{\text{кг}}{\text{ч}}$	
- механизм для взбивания, перемешивания	25л	
- просеиватель	$300 \frac{\text{кг}}{\text{ч}}$	
- мясорубка	$75 \frac{\text{кг}}{\text{ч}}$	
2. Машина взбивальная	6 л	1
3. Смесительная установка для коктейлей молочных	$300 \frac{\text{л}}{\text{ч}}$	1
ТЕПЛОВОЕ		
4. Плита электрическая одноконфорочная	$0,17 \text{ м}^2$	1
5. Шкаф жарочный электрический	$0,51 \text{ м}^2$	1
6. Сковорода электрическая	$0,22 \text{ м}^2$	1
7. Фритюрница электрическая	$12 \frac{\text{кг}}{\text{ч}}$	1
8. Кофеварка электрическая в комплекте с кофемолкой	4 крана	1
9. Кипятильник электрический непрерывного действия	$50 \frac{\text{л}}{\text{ч}}$	1
10. Водонагреватель электрический	$80 \frac{\text{л}}{\text{ч}}$	1

Задача № 28

Задание: определить площадь склада для хранения овощей, если срок их хранения 7 суток, коэффициент увеличения площади помещения на проходы – 1,8, суточный запас овощей – 220 кг, удельная нагрузка на единицу площади равна $300 \text{ м}^2/\text{кг}/\text{м}^2$.

Вариант правильного ответа:

Расчет площади склада для хранения овощей определим по формуле:

$$F = \frac{G * \tau * \beta}{q}$$

где F – площадь помещений, м²

G – суточный запас продуктов, кг

τ – срок хранения, сут.

β – коэффициент увеличения площади помещения на проходы

q – удельная нагрузка на единицу полезной площади, $\frac{kg}{m^2}$

$$F = \frac{220 * 7 * 1,8}{300} = 9,24 м^2$$

Задача № 29

Задание: рассчитать крепость коктейля «Ананасовый», если для его приготовления используются следующие ингредиенты:

Ром «Малибу» -	крепость 24% -	25 г
Вино «Кампари» -	крепость 25% -	10 г
Джин «Бифитер» -	крепость 40% -	50 г
Сок «Ананасовый» -		100 г
Лёд –		30 г
Выход –		215 г

Вариант правильного ответа:

Расчет крепости коктейля «Ананасовый»

Компоненты	Количество, г	Крепость, %	Содержание спирта, г
Ром «Малибу»	25	24	6
Вино «Кампари»	10	25	2,5
Джин «Бифитер»	50	40	20
Сок ананасовый	100	-	-
Лёд	30	-	-
Всего:	-	-	28,5
Выход:	215		

Рассчитываем крепость коктейля:

215г содержат 28,5г спирта
 100г х г спирта

$$X = \frac{100 * 28,5}{215} = 13,25\%$$

Задача № 30

Задание: как изменится себестоимость 1 кг «Салата картофельного», если для заправки вместо сметаны использовать майонез?

Вариант правильного ответа:

Рассчитаем розничную цену предприятия общественного питания на 1кг сметаны и 1кг майонеза исходя из 20% торговой надбавки и 30% торговой наценки:

Покупная цена 1кг сметаны – 27 руб.,

Покупная цена 1кг майонеза – 20 руб.

Розничная цена общественного питания 1кг сметаны составит:

27 руб. * 20% * 30% = 42,12 руб.

Розничная цена общественного питания 1кг майонеза составит:

20 руб. * 20% * 30% = 31,2 руб.

Для приготовления 1кг салата картофельного необходимо 150г сметаны или майонеза, следовательно, себестоимость салата картофельного при заправке сметаной будет на 1,64 руб. больше, чем при заправке майонезом:

$(42,12 * 0,15) - (31,2 * 0,15) = 1,64$ руб.

Задача № 31

Задание: рассчитать энергетическую ценность одной порции салата из сырых овощей в соответствии с нормами по гигиене и физиологии питания и показать на сколько компенсируется суточная потребность человека в основных пищевых веществах и энергии, если в среднем человеку в сутки необходимо 85 г белка, 102 г жира, 382 г углеводов и 2750 ккал энергии. Одна порция салата (1/100 г) содержит 1,52 г белка, 4,1 г жира и 4,22 г углеводов.

Вариант правильного ответа:

1. Рассчитаем энергетическую ценность 1 порции (100г) салата из сырых овощей:

$ЭЦ = Б * 4,0 + Ж * 9,0 + У * 4,0 = 1,25 * 4,0 + 4,1 * 9,0 + 4,22 * 4,0 = 58,78$
ккал

2. Компенсация суточной потребности организма в основных пищевых веществах и энергии составит:

Пищевые вещества	Суточная потребность взрослого человека	Содержание в 100г салата из сырых овощей	Степень удовлетворения суточной потребности, %
Белки, г	85	1,25	1,47
Жиры, г	102	4,1	4,02
Углеводы, г	382	4,22	1,1
Энергетическая ценность, ккал	2750	58,78	2,14

Задача № 32

Задание: предложить меню диетической столовой санатория по оздоровлению пациентов с желудочно-кишечными заболеваниями.

Вариант правильного ответа:

I вариант

Завтрак

Каша манная молочная вязкая

Бутерброд с маслом

Чай (некрепкий) с сахаром

Завтрак второй

Запеканка картофельная, фаршированная отварным молотым мясом

Компот из черешни

Обед

Салат из помидоров с растительным маслом

Суп-пюре из цветной капусты

Треска, запеченная в молочном соусе с яйцом

Кисель из клубники

Полдник

Вареники ленивые

Ужин

Молоко

II вариант

Завтрак

Суфле творожное паровое из творога (с сахаром)

Какао с молоком

Завтрак второй

Суфле из отварной курицы паровое с картофельным пюре с морковью

Некрепкий кофе (кофейный напиток)

Обед

Салат из свеклы и яблок со сметаной

Суп-пюре из риса с картофелем и морковью

Бефстроганов из отварной говядины с отварным картофелем

Кисель из малины

Полдник

Вермишель отварная с тертым рисом

Ужин

Сливки

Задача № 33

Задание: составить требование-накладную, если запланировано приготовить: 100 порций бутерброда с колбасой, 200 порций салата зелёного с огурцами и помидорами, 150 порций грибов маринованных с луком. Данное задание целесообразно выполнять на компьютере с помощью программы MS Word.

Вариант правильного ответа:

Накладная № _____ от « ____ » _____ 2010 года

От кого _____

Кому _____

№ №	Наименование продукции	Единицы измерения	Количество
1.	Колбаса вареная	кг	4,1
2.	Хлеб	кг	3,0
3.	Салат зеленый	кг	11,9
4.	Огурцы	кг	9,4
5.	Сметана	кг	5,0
6.	Грибы маринованные	кг	14,8
7.	Лук зеленый	кг	1,9
8.	Масло растительное	кг	1,5

Отпустил _____

Принял _____

Задача № 34

Задание: составить акт разделки говядины I категории массой 375 кг.

Вариант правильного ответа:

Акт разделки говядины массой 375 кг, упитанность - I категория

Наименование частей туши	Выход	
	%	Масса, кг
Спинная часть (толстый край)	1,7	6,375
Поясничная часть (тонкий край)	1,6	6
Тазобедренная часть:		
верхний кусок	2,0	7,5
внутренний кусок	4,5	16,88
боковой кусок	4,0	15
наружный кусок	6,1	22,88
Лопаточная часть:		
плечевая	2,0	7,5
заплечная	2,5	9,38
Подлопаточная часть	2,0	7,5
Грудинка (мякоть)	2,8	10,5
Покромка	4,1	15,38
Котлетное мясо	40,3	151,13
Выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса	73,6	276
Кости	22,2	83,25
Сухожилия, хрящи	3,2	12
Технические зачистки и потери при разделке	0,5	1,88
Потери при хранении	0,4	1,5
Потери при нарезке	0,1	0,38
Всего:	100	375

ЛИТЕРАТУРА

Федеральные законы и нормативные документы

1. ФЗ «О защите прав потребителей» от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99. 212-ФЗ
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2000, 29-ФЗ
3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99, 52-ФЗ
4. ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)», 134-ФЗ от 08.08.2001
5. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389
6. ГОСТ Р 50647- 2007 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
8. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические требования»
9. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
10. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
11. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
13. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья »

Учебная

1. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.Л. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, Омега-Л, 2005
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания- М.: ПрофОбрИздат, 2008
3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Деловая литература, 2008
4. Щеглов Л.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник для

Дополнительная

Технологические документы

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997
2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2001
3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М.: Хлебпродинформ, 2000.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002

Учебные пособия и справочная литература

5. Справочник руководителя предприятий общественного питания. М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000
6. Радченко Л.Л. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов/Д: «Феникс», 2001
7. Никуленкова Т.Т. и др. Проектирование предприятий общественного питания. - М.: «Колосс», 2000
8. Зигель С. и Л., Лингер Х и Р., Штиклер Г., Гутмайер В. Ресторанный сервис. — М.: Центрополиграф, 2002
9. Пали М. Справочник совершенного хозяина ресторана: 100 идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе. — М.: Современные ресторанные и розничные технологии. 1999
10. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. - М.: ПрофОбрИздат, 2001
11. Денисов Д.И. Как открыть кофейню. - М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2003
12. Назаров О.В. Как раскрутить ресторан. — М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2003
13. Щербакова Л.М., Шевелев В.В. Охрана труда в торговле и общественном питании. - М: Деловая литература, 1999
14. Николаева М.А. Маркетинг товаров и услуг. - М.: Деловая литература, 2005
15. Котлер Ф. Основы маркетинга. - М.: Прогресс, 2001
16. Вершигора Е.Н. Менеджмент. Учебное пособие. - М.: Инфра-М, 2003.
17. «Каталог кухонного оборудования». - М.: Метос, 2000
18. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и Ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Рестораторъ.», «Гостиница и ресторан» и др.