

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ»)**

**Е.И. Киреева
А. Г. Жуева**

Введение в специальность (по профилю)

**Методические рекомендации
для выполнения практических занятий
с использованием информационных технологий**

для студентов очной и заочной форм обучения
по направлению подготовки
44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)»
профиль «Технология и организация общественного питания»


КНИГА
Луганск
2021

УДК664 : 658 (076)
ББК36р3 + 65.431р3
К43

Рецензенты:

- Украинцева Ю.С.** – доцент кафедры технологии молока и молокопродуктов Государственного образовательного учреждения высшего образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный аграрный университет», кандидат технических наук, доцент;
- Яковенко Т.В.** – доцент кафедры технологий производства и профессионального образования Государственного образовательного учреждения высшего образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный педагогический университет», кандидат педагогических наук, доцент;
- Авершина А.С.** – доцент кафедры технологий производства и профессионального образования Государственного образовательного учреждения высшего образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный педагогический университет», кандидат технических наук.

Киреева Е. И., Жуева А.Г.

К43 Введение в специальность (по профилю) : методические рекомендации / Е.И. Киреева, А.Г. Жуева; ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ». – Луганск : Книта, 2021. – 71с.

Данное учебное издание для выполнения практических занятий с использованием информационных технологий по дисциплине «Введение в специальность (по профилю)» составлено в соответствии с рабочей программой дисциплины и предназначено для студентов бакалавриата направления подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

В методических рекомендациях излагается перечень практических занятий, при выполнении которых студенты осваивают теоретические знания и навыки работы с нормативно-технической документацией для предприятий общественного питания; изучают инновационные направления в работе предприятий общественного питания; развивают навыки использования информационных технологий в профильной сфере профессиональной деятельности.

**УДК664 : 658 (076)
ББК 36р3 + 65.431р3**

*Рекомендовано Учебно-методическим советом ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ» в качестве методических рекомендаций для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания»
(протокол № 4 от 08.12.2021 г.)*

© Киреева Е. И. Жуева А.Г., 2021
© ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ», 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	5
Критерии оценивания знаний.....	8
Практическая работа № 1. Общая характеристика направления подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (Технология и организация общественного питания)».....	9
Практическая работа № 2. Классификация предприятий общественного питания.....	13
Практическая работа № 3. Нормативная и технологическая документация на предприятиях общественного питания.....	20
Практическая работа № 4. Работа предприятий общественного питания в современных условиях.....	24
Практическая работа № 5. Инновации в сфере услуг общественного питания.....	32
Практическая работа № 6. Роль питания в сохранении здоровья.....	35
Практическая работа № 7. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе.....	40
Практическая работа № 8. Развитие русской кухни.....	44
Практическая работа № 9. Культура потребления пищи.....	46
Практическая работа № 10. Основы этикета и профессиональной этики.....	51
Практическая работа № 11. Использование информационных технологий в общественном питании.....	53
Практическая работа № 12. Учебная экскурсия на предприятие общественного питания.....	56
Практическая работа № 13. Учебная экскурсия на предприятие пищевой промышленности.....	57
Заключение	59
Библиографический список	60
Приложение 1. Рекомендации по разработке мультимедийных презентаций.....	63
Приложение 2. Методические указания к работе с сервисом «WordItOut».....	65
Приложение 3. Образец титульного листа практической работы (для оформления в электронном виде).....	68

Приложение 4. Характеристика-паспорт общественного питания.....	предприятия	69
Приложение 5. Характеристика-паспорт пищевой промышленности.....	предприятия	70

ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации разработаны для проведения практических занятий по дисциплине «Введение в специальность (по профилю)» для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

В методических рекомендациях излагается перечень практических занятий, при выполнении которых студенты бакалавриата получают теоретические знания и навыки работы с нормативно-технической документацией для предприятий общественного питания; формируют целостное представление о современном уровне развития общественного питания и актуальных тенденциях в данной сфере, осваивают основы культуры питания.

Цель изучения дисциплины – приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной продукции общественного питания; развитие информационной компетентности студентов.

Задачами освоения дисциплины «Введение в специальность (по профилю)» являются:

- изучить терминологию в области технологии продуктов питания;

- изучить все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

- изучить научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

- овладеть навыками работы с нормативно-технологической документацией для предприятий общественного питания;

- сформировать компетенции практической работы и необходимых квалификаций по рабочим профессиям;

– развивать навыки поиска, анализа, обработки и использования информации для решения учебно-профессиональных задач профильной направленности;

– развивать умение работать с профессионально ориентированными источниками информации, использовать возможности информационных технологий для поиска, обработки и предоставления информации в соответствии с существующими запросами;

– развивать ценностное отношение студентов к информационным технологиям как источнику получения знаний в целях профессионального развития.

Каждое занятие имеет унифицированную структуру, включающую определение его темы и цели. Каждая работа предполагает теоретическую подготовительную работу обучающегося к ней, выполнение практической части, исходя из заданий, письменное оформление материала в требуемом виде и заключение по проведенной работе. Работа на каждом из практических занятий включает выполнение заданий, направленных на использование профессионально ориентированных источников информации; анализ и систематизацию полученной информации, ее предоставление в наглядном виде с помощью средств мультимедиа; ознакомление с современными направлениями использования возможностей информационных технологий в организации деятельности предприятий общественного питания.

При выполнении практических занятий основным методом обучения является самостоятельная работа студента с методическими рекомендациями под управлением преподавателя. Индивидуализация обучения достигается за счет выдачи студентам индивидуальных заданий, разнообразие которых достигается за счет подбора многовариантных исходных данных, объектов, ситуационных задач и других средств обучения. На практических занятиях студенты выполняют практическую часть по теме, в том числе учатся правильно понимать и применять нормы действующего законодательства по рассматриваемым вопросам,

осуществлять необходимые расчеты и оформлять требуемую документацию.

Выполнению практических занятий должна предшествовать самостоятельная работа студентов с рекомендованной литературой, электронными источниками, данными методическими рекомендациями и конспектами лекций. Перед началом занятий преподаватель проверяет теоретическую подготовку студента по теме практического занятия и разъясняет структуру предстоящей работы. В процессе выполнения студенту необходимо выполнить требуемые по заданию исследования, составить документацию согласно заданию, сделать выводы о проделанной работе.

По окончании работы преподаватель проверяет усвоение студентом сущности изученного материала, сделанные записи в рабочей тетради, подготовленную документацию, мультимедийные материалы, комплексно оценивает практическое занятие и знания студента по теме.

Отчет выполняется в отдельной тетради для практических занятий, которую студенты сохраняют и предоставляют при сдаче зачета. К тетради для практических работ в распечатанном и/или электронном виде прилагаются мультимедийные материалы, таблицы, схемы, выполненные с использованием компьютера. В отчете указываются дата, номер практического занятия, цель работы, теоретическая часть, выполненные задания, ответы на контрольные вопросы. В отчет также вносят все рисунки, таблицы, схемы в соответствии с принятыми в научно-технической документации обозначениями. Без оформления выводов или заключения практического занятия и сдачи отчета студент не допускается к выполнению следующего занятия.

Критерии оценивания знаний

Проверка выполнения заданий практической работы позволяет осуществлять обратную связь между студентами и преподавателями, даёт конкретный материал для анализа полноты и качества знаний, помогает своевременно увидеть проблемы, ошибки недочеты в знаниях. Проверая и анализируя знания студентов, преподаватель имеет возможность судить о завершённости или незавершённости процесса обучения по отдельным разделам учебной программы.

В основу критериев оценки работы студентов положены объективность и единый подход. Содержание заданий в методических рекомендациях соответствует разделам рабочей программы учебной дисциплины «Введение в специальность (по профилю)». Каждое задание требует отдельного подхода при оценке качества его выполнения со своими критериями. И тем не менее, при оценке каждого вида заданий следует придерживаться общедидактических критериев (таблица 1).

Таблица 1 – Критерии оценивания практических работ

Система оценивания	Описание
«Отлично»	студент выполнил все задания практической работы, четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы
«Хорошо»	выполнены все задания практической работы; ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
«Удовлетворительно»	выполнены все задания практической работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
«Неудовлетворительно»	студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы

Практическая работа № 1
«Общая характеристика направления подготовки
44.03.04 «Профессиональное обучение (Технология и организация
общественного питания)»»

Цель занятия: изучить характеристику профессиональной деятельности выпускников программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (Технология и организация общественного питания)», закрепить знания об условиях освоения студентами образовательной программы бакалавриата по данному направлению подготовки, развивать навыки работы с электронными источниками информации, умения оценивать их достоверность и валидность с точки зрения решаемой проблемы; использовать полученную информацию для решения учебных задач.

Порядок выполнения работы

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

Теоретические сведения

Сроки получения образования по программе бакалавриата:

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (з.е.) вне зависимости от формы обучения и применяемых образовательных технологий:

– в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, срок обучения составляет 4 года;

– в очно-заочной или заочной формах обучения увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;

– при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) может быть

увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

Область профессиональной деятельности выпускников направления подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)»:

– образование и наука (в сфере профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

При разработке программы бакалавриата образовательная организация устанавливает направленность (профиль) программы бакалавриата, которая соответствует направлению подготовки в целом или конкретизирует содержание программы бакалавриата в рамках направления подготовки путем ориентации ее на:

- область (области) профессиональной деятельности и (или) сферу (сферы) профессиональной деятельности;
- тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности;
- при необходимости – на объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

При этом, согласно образовательному стандарту 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», профессиональные компетенции, устанавливаемые образовательной программой по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания»,

формируются на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, а также, при необходимости, на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, проведения консультаций с ведущими работодателями, иных источников.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников направления подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям):

- педагогический;
- проектный;
- методический;
- организационно-управленческий.

Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются участники и средства реализации целостного образовательного процесса подготовки специалистов в отрасли промышленности, соответствующей профилю подготовки студентов бакалавриата, в образовательных организациях среднего профессионального и дополнительного профессионального образования, включающие учебно-курсовую сеть предприятий и организаций по подготовке, переподготовке и повышению квалификации рабочих, служащих и специалистов среднего звена, а также службу занятости населения.

Задания для самостоятельной работы

1. Дать характеристику профессиональной деятельности выпускников направления подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (Технология и организация общественного питания)».
2. Указать сроки освоения образовательной программы.
3. Изучить область профессиональной деятельности выпускника, определить типы профессиональных задач и область профессиональной деятельности выпускника направления подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (Технология и организация общественного питания)».

4. Пользуясь поисковыми системами интернет, а также электронным источником 1, провести анализ официальных сайтов вузов Российской Федерации и составить перечень вузов (**не менее 5**), осуществляющих подготовку специалистов по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)». Указать, наиболее распространенные профили подготовки. Заполнить таблицу 1.1.

Таблица 1.1 – Вузы Российской Федерации, осуществляющие подготовку студентов по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)»

№ п/п	Вуз (название, место расположения)	Профиль подготовки студентов направления 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)».

5. Подготовить сообщение по одной из тем:

5.1 Роль профессионального образования в развитии отрасли общественного питания в современных условиях.

5.2 История развития кафедры технологий производства и профессионального образования.

5.3 Задачи профессиональной деятельности бакалавров направления подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (Технология и организация общественного питания)»

5.4 Современные проблемы работы колледжей пищевого профиля.

Контрольные вопросы

1. Дайте общую характеристику направления подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)». Приведите примеры профилей подготовки данных специалистов.

2. Объясните, чем обусловлено наличие широкого перечня профилей направления подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)».

3. Укажите, на основании каких документов образовательной организацией устанавливаются профессиональные компетенции, осваиваемые обучающимися в процессе обучения по направления подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)».

4. Укажите, что представляет собой область профессиональной деятельности выпускников учреждения высшего образования?

5. Укажите, на основании каких документов формируется перечень профессиональных компетенций, свойственных профилю подготовки студентов направления 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)»?

Рекомендованные источники

1. Vuzopedia.Россия : электронный каталог вузов, специальностей, материалов на тему высшего образования: [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://vuzopedia.ru/spec/95>

2. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) (квалификация (степень) «Бакалавр»): [утвержден Приказом Минобрнауки РФ от 22.02.2018 №124]. – М., 2011. – 23 с.

Практическая работа № 2

«Классификация предприятий общественного питания»

Цель занятия: изучить классификацию предприятий общественного питания, особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания, организационно-правовые формы предприятий, освоить навыки работы с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий (организаций) общественного питания, развивать навыки поиска информации в электронных источниках

профессиональной направленности, формировать представление об значимости информационных технологий в дальнейшей профессиональной деятельности, развивать умения систематизировать полученную информацию.

Порядок выполнения работы

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

Теоретические сведения

Предприятие общественного питания (ПОП) – предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления.

Предприятия общественного питания могут иметь разную организационно-правовую форму. В общественном питании предпринимательская деятельность может осуществляться без применения наемного труда и регистрируется как индивидуальная трудовая деятельность. Предпринимательская деятельность, осуществляемая с привлечением наемного труда, регистрируется как предприятие. Предприятием является самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный для производства продукции, выполнения работ и оказания услуг в целях удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли. Предприятие самостоятельно осуществляет свою деятельность, распоряжается продукцией, полученной прибылью после уплаты налогов. В соответствии с законом могут создаваться предприятия частной, государственной, муниципальной собственности. В общественном питании также действуют предприятия различных видов собственности. Муниципальные предприятия организуются органами местного самоуправления; имущество муниципальных предприятий образуется за счет средств соответствующего местного бюджета и находится в собственности района, города. В общественном питании много индивидуальных частных

предприятий, такие предприятия появились в результате приватизации государственных и муниципальных предприятий.

Предприятия общественного питания имеют ряд особенностей. Если большинство предприятий других отраслей ограничиваются выполнением лишь одной, максимум двух функций, например, предприятия пищевой промышленности осуществляют функцию производства, предприятия торговли – реализацию продукции, то предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции:

- производство кулинарной продукции;
- реализация кулинарной продукции;
- организация ее потребления.

Предприятия общественного питания предоставляют кроме услуги питания много других, например: организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, услуги по организации досуга, проката посуды и т. д.

Указанные выше особенности работы предприятий общественного питания учитываются при рациональном размещении сети предприятий, выборе их типов, определении режима работы и составлении меню.

Тип предприятия общественного питания – вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.

Согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» основные типы предприятий общественного питания – это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные. Но предприятия общественного питания классифицируются и по стадиям производства, поэтому существуют такие типы заготовочных предприятий, как фабрика-заготовочная, комбинат полуфабрикатов, кулинарная фабрика; по объему выпускаемой кулинарной продукции выделяются такие типы предприятий общественного питания, как фабрики-кухни, комбинаты питания. Для расширения услуг, предоставляемых в общественном питании, организуются буфеты, предприятия по отпуску обедов на дом, магазины кулинарии.

Государственный сектор общественного питания включает в себя учреждения питания для детей, дошкольников, школьников, военнослужащих; лиц, находящихся в заключении, людей пожилого возраста и лиц, находящихся на лечении в больнице, а также столовые для людей, занятых на службе в государственном секторе. Частный сектор также может включать в себя многие из перечисленных выше предприятий, а также рестораны и другие виды торговых точек, приносящих доход. Этот сектор включает также предприятия, которые производят готовую к употреблению пищу, продаваемую через любой из вышеперечисленных каналов.

Ввиду быстрого развития сети общественного питания некоторые информационные области в данном секторе услуг не получили должного внимания и данные о состоянии отдельных групп объектов достаточно разнородны, иногда – противоречивы. В настоящее время структура предприятий общественного питания представлена следующими сегментами:

- гастрономические рестораны;
- корпоративное питание;
- быстрое обслуживание;
- социальное питание.

В совершенно самостоятельную группу выделяется питание в самолетах, поездах, морском и автомобильном транспорте. Питание в гостиницах является видом деятельности, охватывающим различные сегменты рынка. Определенную специфику имеет выездное обслуживание, производство кулинарии.

В системе быстрого обслуживания (фаст-фуд) существуют стационарные заведения и уличные киоски (тонары). Социальный же сектор разнороден по факту своей первичной деятельности – школы, ВУЗы, больницы, питание в армии, питание в исправительных учреждениях. Все это требует индивидуализации методических подходов, как в организации ведения бизнеса, так и осуществлении надзора за столь разнородной средой.

Основой для формирования стратегии развития общественного питания должен служить маркетинговый подход, в том числе **ориентация на основные потребительские сегменты**

и рациональное размещение предприятий.

Рациональное размещение сети предприятий общественного питания – это создание наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха и во время передвижений, а также обеспечение высокой эффективности работы самого предприятия.

Общие требования к предприятиям общественного питания

Основой успеха любой точки быстрого питания является место расположения объекта, а также ассортимент, качество предлагаемых блюд и уровень обслуживания посетителей.

Многие предприниматели, которые смогли заработать большие прибыли в сфере общественного питания, а затем вывели свои рестораны быстрого питания в ранг международных (транснациональных) компаний, делали основной упор на **удобство расположения точек, а также качество обслуживания.**

Предприятия общественного питания могут быть расположены:

- в жилых зданиях;
- общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих и зданиях гостиниц и иных средств размещения, вокзалов, торговых, торгово-развлекательных, комплексных развлекательных центров, культурно-развлекательных и спортивных объектах, образовательных, научных и медицинских организациях, офисах компаний;
- на территории промышленных объектов, воинских частей, исправительных учреждений, санаторно-курортных и оздоровительных учреждений;
- на транспорте.

Предприятия общественного питания могут быть постоянно действующими и сезонными (летними и пр.). На предприятиях (объектах) общественного питания различных типов должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей, сохранность их имущества и выполняться требования нормативных правовых актов, нормативных правовых и нормативных

документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Задания для самостоятельной работы

1. Охарактеризовать назначение и основные функции предприятий общественного питания.

2. Изучить ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», выписать нормативные ссылки на межгосударственные стандарты, которые используются в данном ГОСТе.

2. Используя ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», охарактеризовать классификацию предприятий общественного питания и пояснить каждый из выделенных видов. Заполнить таблицу 2.1.

Таблица 2.1 – Классификация предприятий (объектов) общественного питания

Признак классификации предприятий (объектов) общественного питания	Классификационные группы
1	2
По характеру деятельности: предприятия (объекты) общественного питания любых типов могут оказывать услуги по организации кейтеринга (в т.ч. выездного обслуживания).	
По типам	
По мобильности	
По организации производства продукции общественного питания	
По уровню обслуживания	
По месторасположению	
По времени функционирования	

3. Используя ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» найти стандарт, содержащий основные термины и определения сферы общественного питания.

Выписать из данного стандарта в таблицу 2.2 типы предприятий питания, дать их краткую характеристику и привести

примеры.

Таблица 2.2 – Характеристика предприятий общественного питания

Тип ПОП	Характеристика	Примеры
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

4. Схематически изобразить классификацию предприятий общественного питания.

5. Перечислить основные требования к работе предприятий (объектов) общественного питания согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

6. Подготовить сообщение на одну из тем:

6.1 Ресторанные фишки. Современные формы работы предприятий общественного питания.

6.2 Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей и гостей Луганской Народной Республики.

6.3 Перспективные предприятия общественного питания для развития семейного бизнеса.

7. По результатам выполненной работы сделать выводы.

Контрольные вопросы

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

2. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?

3. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания?

4. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?

5. Как подразделяются предприятия по характеру производства и ассортименту выпускаемой продукции?

Рекомендованные источники

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 01.01.2016 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. – М. : Стандартинформ, 2019. – 32 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

Практическая работа № 3 «Нормативная и технологическая документация на предприятиях общественного питания»

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

Порядок выполнения работы

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

Теоретические сведения

Изготовление продукции общественного питания осуществляют в соответствии с технологическими документами, содержащими требования к технологии производства.

К нормативно-технологическим документам относят:

– технологические карты на продукцию общественного питания (ТК);

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

Технологические карты (ТК) – ведомственный технологический документ, составленный для работников производства (поваров, кондитеров) с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса, выпуска продукции высокого качества и облегчения расчёта количества сырья и полуфабрикатов (п/ф), требуемых для приготовления партии продукции.

Технико-технологические карты (ТТК) блюд и кулинарных изделий составляют на новые виды продукции, изготовленные и реализуемые только на данном предприятии общественного питания.

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

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

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

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

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

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

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

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

Задания для самостоятельной работы

1. Изучить национальный стандарт ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на

продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию и заполнить таблицу 3.1.

Таблица 3.1 – Основные структурные элементы ГОСТ Р 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

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

2. Найти в электронных источниках шаблоны бланков технико-технологической и технологической карт, сравнить их структуру с требованиями ГОСТ, сделать вывод о соответствии найденных документов существующим нормативным требованиям.

Шаблоны технико-технологической и технологической карт вложить в тетрадь для практических работ в распечатанном виде.

Контрольные вопросы

1. Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания.
2. Какие виды Сборников рецептур применяются на предприятиях общественного питания?
3. Опишите порядок составления технологических карт.
4. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций.
5. Укажите, на какие виды продукции разрабатываются технико-технологические карты.

Рекомендованные источники

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 01.01.2016 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. – М.: Стандартинформ, 2019. – 32 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

Практическая работа № 4

«Работа предприятий общественного питания в современных условиях»

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

Порядок выполнения работы

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

Теоретические сведения

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

На основании инновационного развития конкретного региона, с учетом градостроительных, архитектурных,

транспортных особенностей городов, целесообразно выделить зоны обслуживания населения, в состав которых войдут различные типы предприятий общественного питания (таблица 4.1).

Таблица 4.1 – Зональная схема размещения предприятий общественного питания в крупном городе

Зона	Характеристика зоны	Рекомендуемые типы предприятий общественного питания
1	2	3
1. Центральная	Центр деловой активности населения. Сосредоточены административные здания, элитные жилые застройки, учебные заведения. Это также исторический центр с высокой концентрацией историко-культурных памятников	Рестораны, бары, кафе, предназначенные для проведения деловых встреч, переговоров, отдыха; предприятия быстрого обслуживания и общедоступные столовые; предприятия, рассчитанные на молодежную аудиторию (кафе, предприятия быстрого обслуживания, закусочные, студенческие столовые)
2. Зона жилой застройки	Расположено большое количество учебных, медицинских учреждений. Наблюдаются диспропорции в развитии сети общественного питания. Для создания комфортных условий проживания населения предполагается строительство торгово-развлекательных, спортивных, гостиничных комплексов	Предприятия общественного питания, предназначенные для организации питания и отдыха населения: рестораны, детские, семейные кафе, молочные и коктейль-бары, предприятия быстрого обслуживания. Следует усилить внимание к развитию сети столовых при учебных, медицинских учреждениях
3. Спортивно-оздоровительная	Это совокупность природных территорий, внутригородских озелененных территорий, стадионов, являющихся единой градоформирующей системой природоохранного, оздоровительного и рекреационного значения	Спортивные учреждения, парки семейного отдыха, которые должны включать спорт-бары, предприятия быстрого обслуживания, семейные, молодежные кафе, закусочные
4. Зона промышленных предприятий	Территории заводов, фабрик, производственных предприятий	Предприятия общественного питания закрытого типа для обеспечения горячим питанием работников, открытая сеть предприятий, обеспечивающих питанием как работников предприятия, так и жителей города, сеть диетических и вегетарианских столовых, магазинов и отделов кулинарии

Продолжение таблицы 4.1

1	2	3
5. Зона транспортно-логистических центров	Относятся районы аэропортов, автовокзалов, железнодорожных вокзалов	Рестораны, кафе, бары, закусочные, предприятия быстрого обслуживания. Перспективным направлением является развитие предприятий выездного обслуживания

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

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

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

Для достижения поставленных целей предприятие должно организовывать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество продукции и ее безопасность.

Ситуация, когда предложения превышают спрос, требует маркетингового подхода к организации работы. Услуги питания и обслуживания должны быть конкурентоспособными. Основные

критерии конкурентоспособности – безопасность, качество, ассортимент, цена, сервисные услуги. Нужны маркетинговые исследования качества услуг. Объект исследования – потребители, их отношение к услугам, требования к качеству и ассортименту продукции и услуг. Результаты исследования могут быть положены в основу политики предприятия в области качества; для этого не обойтись без создания системы качества.

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

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

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

На сегодняшний день применительно к свежести продуктов общественного питания в ресторанном бизнесе применим такой модный принцип, как доставка продуктов «с земли на стол» (land to table), когда продукты преодолевают минимальное расстояние от места их выращивания и производства до кухни ресторана и стола посетителя предприятия питания. Многие рестораторы пытаются

пойти еще дальше и активно используют принцип «Hand made products», т.е. пытаются выращивать овощи для себя, что гораздо выгоднее в плане затрат, чем закупка этих же продуктов у поставщиков. Кроме того, выращенные самостоятельно овощи позволяют лучше контролировать качество продуктов.

2. Аутентичная пища, совпадающая с местным менталитетом

Эта тенденция отвечает потребности современного потребителя в уюте, безопасности и собственном доме. Кризис реабилитировал ценность того, что знакомо людям с детства: «теплые ламповые» форматы с традициями, ассоциации с домом, родителями и всяческой простотой, которая позволяет просто быть самим собой и не напрягаться.

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

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

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

3. Популярность веганских и вегетарианских блюд с минимизацией мясных предложений в основном меню предприятий общественного питания.

Во всем мире наблюдается постепенное увеличение людей, придерживающихся вегетарианского образа жизни.

4. Рост популярности предприятий общественного питания с форматом работы «открытая кухня» (open kitchen и slow food).

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

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

Реалии современного ресторанного рынка диктуют свои условия: в тренде постепенный уход от витиеватых интерьеров к простым и удобным минималистическим решениям (симплитивизм).

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

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

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

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

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

Задания для самостоятельной работы

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

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

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

1.3. Определить и обосновать рациональное размещение данного предприятия.

2. Для более глубокого изучения материала данной темы, предусмотрено выполнение студентами исследовательского наглядного проекта под общим названием «Работа предприятий общественного питания в современных условиях». Варианты заданий для разработки проектов представлены ниже.

2.1 Развитие гастротуризма в современных условиях.

2.2 Новые формы в организации производства и обслуживания.

2.3 Меню в работе предприятий в современных условиях.

Студентам необходимо собрать материал по выбранному направлению, проанализировать полученные данные, разработать необходимые рекомендации, подготовить результаты исследований в виде мультимедийной презентации и/или видеоролика, сопровождаемого докладом. Рекомендации к подготовке презентации даны в приложении 1.

Контрольные вопросы

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

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

3. Какие нормативные документы определяют требования и классификацию предприятий общественного питания различных типов?

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

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

Практическая работа № 5 **«Инновации в сфере услуг общественного питания»**

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

Порядок выполнения работы

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

Теоретические сведения

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

Исследования специалистов показали, среди нескольких ресторанов одного уровня посетитель выберет тот, в котором, например, предоставляется бесплатный Wi-Fi. В этом ресторане человек не просто насладится обедом, а сможет отдохнуть и оставаться всегда online: проверить почту и пообщаться с друзьями в социальных сетях. Сейчас уже считается нормой для общественного питания предлагать своим гостям бесплатно пользоваться Wi-Fi точкой.

Подходящих фишек в современной работе ресторанов можно увидеть чрезвычайно много. Благодаря нововведениям улучшается качество обслуживания, меняется перечень блюд, облегчается работа персонала.

Современный специалист внедряет инновации в работу предприятий общественного питания:

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

2. QR-код – это маркетинговая «фишка», которая позволяет лучше организовать бизнес.

Разместив QR-коды в ресторане и за его пределами, можно не беспокоиться о рекламе: воспользовавшись современными гаджетами, потребитель увидит всю информацию о заведении, просмотрит его сайт и даже сможет присоединиться к его странице в социальной сети.

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

4. Изготовление блюд на глазах у гостей.

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

Задания для самостоятельной работы

1. Предоставить творческий проект «Ресторанные фишки. Современные формы работы предприятий общественного питания».

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

3. Разработать и обосновать меню предприятия питания, отличающегося выбранной «фишкой»: ассортимент блюд и

напитков, способы их приготовления, оформления и подачи, пищевая ценность и калорийность блюд (низкокалорийное, высококалорийное, продукт здорового питания) и т.п.

4. Составить перечень сайтов профессиональных рестораторов, указать, какие «ресторанные фишки» представлены в их содержании, заполнить по образцу таблицу 5.1.

Таблица 5.1 – Ресторанные «фишки» в электронных источниках для профессиональных рестораторов

№ п/п	Название электронного ресурса	Ссылка на электронный ресурс	«Ресторанные фишки» в содержании электронного ресурса
1	Ресторатор-шеф	https://restorator.chef.ru/	В Калифорнии компания Yo-KaiExpress, устанавливающая вендинговые аппараты, которые готовят рамен под заказ, собирается запустить в кампусе университета Беркли автономный фуд-трак, управляемый собственным компьютерным «мозгом». Фуд-трак будет ездить по заранее прописанному маршруту, и в любой точке, помавав рукой с телефоном, его можно будет остановить и получить свою порцию лапши, а машина поедет дальше.

5. Подготовить сообщение на одну из ниже приведенных тем:

5.1 Роль питания в сохранении здоровья. Анализ индивидуального рациона.

5.2 Лечебные свойства пищевых продуктов. Их использование в создании авторской кухни.

5.3 Лечебные свойства пищевых продуктов. Их использование в организации гастрономического туризма.

5.4 Лечебные свойства пищевых продуктов. Их использование в производстве продуктов питания с заданными свойствами.

5.5 Возможность использования дикорастущих растений в расширении ассортимента продукции здорового питания.

5.6 Роль технологии производства в сохранении полезных свойств продуктов питания.

Контрольные вопросы

1. Какие инновации характеризуют ресторанный бизнес, какие новинки в ресторанном бизнесе можно внедрять?

2. Как информационные технологии влияют на жизнь человека в разных сферах?

3. Какую информацию может получить потребитель о работе предприятий общественного питания из Интернета?

4. Зачем нужны «фишки» в ресторанном бизнесе?

5. Приведите примеры ресторанных «фишек», которые вы наблюдали при посещении кафе/ресторанов вашего города.

Рекомендованные источники

1. Restus.ru. Ресторанный бизнес. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.restus.ru/>

2. Ресторановед : журнал для рестораторов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://restoranoved.ru/>

3. РестораторШеф : электронный журнал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://restorator.chef.ru/>

4. Федерация рестораторов и отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://frio.ru/>

Практическая работа № 6 «Роль питания в сохранении здоровья»

Цель занятия: закрепить знания о роли питания в сохранении здоровья человека, ознакомиться с основами рационального питания, ролью технологии производства продуктов питания в сохранении полезных свойств продуктов; развивать навыки поиска и анализа информации в электронных источниках, умение оценивать достоверность получаемой информации по вопросам профессиональной деятельности.

Порядок выполнения работы

1. Ознакомиться с теоретическим материалом

2. Выполнить задания для самостоятельной работы

3. Ответить на контрольные вопросы

4. Оформить отчет о выполнении практической работы

Теоретические сведения

Питание отдельных групп населения страны характеризуется в последние годы снижением потребления мясных, молочных, рыбных продуктов, свежих овощей и фруктов. Как неблагоприятный факт следует рассматривать понижение потребления с пищей энергии (91%), особенно за счёт белков животного происхождения. Это создаёт предпосылки для формирования у отдельных, особенно низко доходных, категорий населения признаков белково-энергетической недостаточности. Содержание витаминов в рационах питания отдельных групп населения составляет 55–60% от рекомендованного уровня. Несбалансированность структуры продуктовых наборов и фактического питания сопровождается нарушениями физического развития, напряжённостью обменных процессов и адаптационных механизмов, увеличением анемизации, высоким уровнем заболеваемости, что вынуждает отнести значительную часть населения к группам повышенного риска.

Современный человек недостаточно потребляет необходимые вещества в результате монотонизации рациона, утрате им разнообразия, сведения к узкому стандартному набору нескольких основных групп продуктов и готовых блюд; увеличения потребления рафинированных, высококалорийных, но бедных витаминами и минеральными веществами продуктов питания (белый хлеб, макаронные, кондитерские изделия, сахар, спиртные напитки и т.п.); возрастания в нашем рационе доли продуктов, подвергнутых консервированию, длительному хранению, интенсивной технологической обработке, что неизбежно ведет к тому же к существенной потере витаминов.

Поэтому возникает необходимость питаться рационально.

Рациональное питание (от латинского слова *rationalis* – «разумный») – это физиологически полноценное питание здоровых людей с учетом их пола, возраста, характера труда, климатических условий обитания. Рациональное питание способствует сохранению здоровья, сопротивляемости вредным факторам окружающей среды, высокой физической и умственной работоспособности, активному долголетию.

Суть рационального питания составляют три основных принципа:

1) равновесие между энергией, поступающей с пищей, и энергией, расходуемой человеком в процессе жизнедеятельности;

2) удовлетворение потребности организма в определенном количестве, качественном составе и соотношении пищевых веществ;

3) соблюдение режима питания.

Вся необходимая энергия для жизнедеятельности человека поступает с пищей. Энергозатраты человека складываются из расхода энергии на работу внутренних органов, течение обменных процессов, поддержание температуры тела на постоянном уровне и мышечную деятельность.

Для нормальной жизнедеятельности организма необходимо не только соответствующее энергетическое обеспечение, но и постоянное снабжение его всеми пищевыми веществами: белками, жирами, углеводами, витаминами, минеральными веществами. При этом некоторые питательные вещества (минеральные соли, ряд аминокислот, витаминов) не образуются в организме человека. Они являются незаменимыми факторами питания и поступают в организм только с пищей.

Для хорошего усвоения пищи и жизнедеятельности организма большое значение имеет сбалансированность питания. Под этим термином подразумевается оптимальное соотношение между белками, жирами и углеводами в пище. В норме оно должно составлять 1:1,1:4,1 для мужчин и женщин молодого возраста, занятых умственным трудом, и 1:1,3:5 – при тяжелом физическом труде. В питании здоровых молодых людей, живущих в умеренном климате и не занятых физическим трудом, белки должны обеспечивать 13%, жиры – 33%, углеводы – 54% суточной энергоценности рациона, принятого за 100%. При этом белки животного происхождения должны составлять 55% от общего количества белка, а растительные масла – до 30% от общего количества жира в рационе.

В природе нет продуктов, которые содержали бы все необходимые человеку пищевые вещества. Поэтому в питании

необходимо использовать комбинации разных продуктов.

Пищевой рацион должен соответствовать следующим требованиям:

1) энергетическая ценность рациона должна покрывать энерготраты организма;

2) количество сбалансированных между собой пищевых (питательных) веществ должно быть оптимальным;

3) обязательна хорошая усвояемость пищи, что зависит от ее состава и способа приготовления;

4) пища должна иметь высокие органолептические (воспринимаемые органами чувств внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет, температура) показатели, что влияет на аппетит и усвояемость;

5) разнообразие пищи за счет широкого ассортимента продуктов и различных способов их кулинарной обработки;

6) пища должна создавать чувство насыщения, что обеспечивается выбором оптимального состава, объема, совершенствованием кулинарной обработки;

7) санитарно-эпидемиологическая безопасность пищи.

Правильное питание предусматривает также воспитание культуры питания. Культура питания включает в себя соблюдение гигиенических правил на всех этапах производства и обработки продуктов. Используя различные приёмы тепловой обработки, можно разнообразить вкусовые свойства одного и того же продукта, что позволяет избежать переедания. Основная задача этой обработки состоит в том, чтобы максимально сохранив все содержащиеся в продуктах пищевые вещества, особенно витамины, сделать пищу легкоусвояемой и придать ей приятные органолептические свойства, способствующие возбуждению аппетита.

Большое значение имеет сервировка стола, правильное чередование и сочетание блюд способствуют аппетиту, положительно влияют на усвояемость пищевых продуктов. Рациональное питание является неотъемлемым компонентом здорового образа жизни.

Задания для самостоятельной работы

1. Провести анализ профессиональных электронных ресурсов, посвященных рациональному питанию, составить их перечень. Выделить наиболее актуальные подходы к организации рационального питания современного человека. Заполнить по образцу таблицу 6.1.

При выборе электронных источников необходимо отдавать предпочтение профессиональным медицинским и/или спортивным ресурсам. Авторские «блоги» различных пользователей, информация из ряда публикаций «Яндекс-дзен» могут содержать противоречивую и недостоверную информацию. Поэтому при выборе источников необходимо ориентироваться на авторитетность авторов.

2. Разработать предложения для составления и обоснования собственного «Меню здорового питания»:

- выбор блюд и напитков;
- определить полезные свойства блюд (содержание необходимых и важных компонентов для здоровья).

3. Предоставить творческий проект по теме предыдущего занятия.

Таблица 6.1 – Современные подходы к организации здорового питания

№ п/п	Название электронного ресурса	Адрес электронного ресурса	Подходы к организации рационального питания в содержании электронного ресурса
1	Всемирная организация здравоохранения	https://www.who.int/ru/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet	Для взрослых людей здоровое питание включает следующие компоненты: Фрукты, овощи, бобовые (например, чечевица, фасоль), орехи и цельные злаки (например, непереработанная кукуруза, просо, овес, пшеница и неочищенный рис). Свободные сахара должны составлять менее 10% от общей потребляемой энергии (2, 7), что эквивалентно 50 г (или 12 чайным ложкам без верха) Жиры должны составлять менее 30% от общей потребляемой энергии (1, 2, 3). Необходимо отдавать предпочтение ненасыщенным жирам

Контрольные вопросы

1. Как характеризуется питание современного человека?
2. Какие направления коррекции питания Вам известны?
3. Как влияет технологическая обработка на свойства пищевых продуктов?
4. Дайте определение рационального питания.
5. Охарактеризуйте основные принципы рационального питания.

Рекомендованные источники

1. Здоровое питание РФ : национальный проект [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://здоровоепитание.рф/>

2. Здоровое питание : Официальный сайт Роспотребнадзора [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://25.rospotrebnadzor.ru/338/-/asset_publisher/r1D3/content/нутрициология—наука-о-питании

3. Всемирная организация здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.who.int/ru/>

Практическая работа № 7

«Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе»

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

Порядок выполнения работы

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

Теоретические сведения

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

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

Организация крупных механизированных предприятий общественного питания и изучение физико-химических процессов, происходящих при тепловой обработке продуктов, привели к созданию новой технической дисциплины – технологии приготовления пищи.

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

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

Развитие технического прогресса, изменение жизненного

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

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

Задания для самостоятельной работы

1. Приведите аргументы, подтверждающие, что кулинария является наукой о приготовлении здоровой и вкусной пищи. Охарактеризуйте взаимосвязь кулинарии с естественнонаучными дисциплинами, заполните таблицу 7.1.

Таблица 7.1 – Взаимосвязь кулинарии с естественнонаучными дисциплинами

Наименование дисциплины	Проявление взаимосвязи

2. Приведите аргументы, подтверждающие, что кулинария является наукой о приготовлении здоровой и вкусной пищи. Используя электронные источники научной информации (например, КиберЛенинка, Академия Google), найдите примеры

научных исследований в области технологии приготовления пищи, заполните таблицу 7.2.

Таблица 7.2 – Примеры научных исследований в области технологии приготовления пищи

Тема научной работы	Автор	Авторская разработка (патент)

3. Приведите аргументы, подтверждающие, что кулинария является искусством приготовления здоровой и вкусной пищи. Используя электронные источники, приведите не менее 10 примеров известных произведений кулинарного искусства. Заполните таблицу 7.3.

Таблица 7.3 – Примеры произведений кулинарного искусства

Автор/место возникновения	Описание кулинарного произведения

4. Подготовьте презентацию и доклад на одну из тем:

4.1 История развития русской кухни, влияние зарубежной кухни на ее развитие.

4.2 Особенности традиционной греческой кухни.

4.3 Особенности традиционных кухонь народов Армении. Армянская кухня.

4.4 Казачья кухня, ее особенности.

4.5 Еврейская кухня, ее особенности.

Контрольные вопросы

1. Как повлиял научно-технический прогресс на ассортимент продукции предприятий питания?

2. Какие достижения в науке и технике послужили началом развития науки о пище?

3. Укажите, какая отрасль науки о пище занимается разработкой продуктов функционального назначения?

4. Какие теоретические и практические разработки являются актуальными на ближайшую перспективу?

5. Какие теоретические и практические разработки продуктов питания с заданными свойствами получили признание?

Рекомендованные источники

1. Научная электронная библиотека «Киберленинка» / [ООО «Итеос» ; Ассоциация «Открытая наука»]. – [М., 2012]. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru>

2. Российские журналы в свободном доступе [Электронный ресурс] // Elibrary.ru : Научная электронная библиотека. – [М.] : ООО Научная электронная библиотека, 2000–2017. – Режим доступа: https://elibrary.ru/projects/subscription/rus_titles_free.asp

3. Google Академия [Electronic resource] : [web search engine] / Google Inc. – Access mode: <https://scholar.google.ru/>

Практическая работа № 8 «Развитие русской кухни»

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

Порядок выполнения работы

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

Теоретические сведения

Справедливо считается: сколько народов – столько и обычаев. Многонациональный Донбасс не исключение, а подтверждение этого утверждения. Так как ни один народ не живет

в замкнутом пространстве, он связан с другими народами узлами дружбы, братства и взаимного общения. На территории Донбасса проживают русские, украинцы, белорусы, греки, армяне, цыгане, евреи, татары, что формирует небывалое разнообразие кулинарных традиций.

Но все же кухня Донбасского региона формировалась под влиянием культуры Российской империи, в состав которой некогда входила, а также географического положения и погодных условий местности. В результате современные гастрономические традиции приобрели черты, свойственные кухне выходцев из южных губерний России, ассимилировавших с местным населением, а также представителей Османской империи и Греции, которые через южные ворота страны проникали в Украину. При этом все или почти все рецепты блюд обогатились за счёт уникальных национальных традиций и стали по настоящему этническими яствами.

Задания для самостоятельной работы

1. Представить доклад с презентацией по теме практического занятия.
2. Аргументировано доказать, какие национальные блюда перечисленных кухонь могут стать основой для организации гастрономического туризма.
3. Подготовить мультимедийные презентации по следующим темам:
 - 3.1 Основные требования культуры потребления пищи.
 - 3.2 Правила этикета и подача блюд.
 - 3.3 Составление индивидуального меню.

Контрольные вопросы

1. Дать краткую характеристику русской кухни. Особенности оформления и подачи.
2. Дать краткую характеристику казачьей кухни. Особенности оформления и подачи.
3. Дать краткую характеристику армянской кухни. Особенности оформления и подачи.

4. Дать характеристику греческой кухни. Особенности оформления и подачи.

5. Описать технологию приготовления одного из национальных блюд, характерных для Донбасского региона.

Рекомендованные источники

1. Научная электронная библиотека «Киберленинка» / [ООО «Итеос» ; Ассоциация «Открытая наука»]. – [М., 2012]. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru>

2. Российские журналы в свободном доступе [Электронный ресурс] // Elibrary.ru : Научная электронная библиотека. – [М.] : ООО Научная электронная библиотека, 2000–2017. – Режим доступа: https://elibrary.ru/projects/subscription/rus_titles_free.asp

3. Google Академия [Electronic resource] : [web search engine] / Google Inc. – Access mode: <https://scholar.google.ru/>

Практическая работа № 9 «Культура потребления пищи»

Цель занятия: ознакомиться с основами культуры потребления пищи, провести анализ индивидуального меню на соответствие требованиям рационального питания и культуры питания; развивать навыки работы с профессионально ориентированными источниками информации; навыки анализа и подбора и он-лайн ресурсов для решения профессиональных задач, формировать мотивацию к использованию информационных технологий как источнику знаний для самосовершенствования.

Порядок выполнения работы

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

Теоретические сведения

Для оптимального усвоения пищи необходимо снабжение организма всеми пищевыми веществами в определённых

соотношениях. При составлении пищевых рационов в первую очередь учитывают сбалансированность белков, жиров и углеводов. Для взрослого здорового человека их соотношение должно составлять 1:1,2:4,6. С учётом физиологического состояния организма, характера и условий труда, пола и возраста человека, климатических особенностей региона учёными разработаны нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии различных групп населения. Они дают возможность составлять рацион питания для каждой семьи. Однако важно помнить, что в рацион питания должен содержать оптимальное количество сбалансированных между собой питательных веществ, т.е. иметь надлежащий химический состав.

Помимо этого значительную роль в сохранении здоровья играет не только сбалансированность пищевого рациона, но и культура питания человека.

Культура питания – это осознанная система взглядов, представлений, знаний, которые определяют отношение человека к удовлетворению пищевых потребностей, которыми он руководствуется в своей практической деятельности. Основными положениями культуры питания являются:

- знание основ правильного питания;
- знание свойств продуктов и их воздействия на организм, умение их правильно выбирать и готовить, по максимуму используя все полезные вещества;
- знание правил подачи блюд и приёма пищи, т. е. знание культуры потребления готовой пищи;
- экономичное отношение к продуктам питания.

Важнейшие принципы рационального питания:

Соответствие калорийности пищи суточным затратам энергии человеком. Несоблюдение этого соответствия вызывает различные нарушения в организме. Следует помнить, что регулярное понижение калорийности употребляемых продуктов приводит к уменьшению массы тела, существенному снижению работоспособности и общей активности, повышению предрасположенности к различным заболеваниям. Чрезвычайно опасна при этом сверхкалорийность суточных порций, из которых

человек черпает потенциальной энергии больше, чем ему требуется для нормальной работы организма. Систематическое увеличение калорийности пищи приводит к существенному повышению массы тела, ожирению, что также влечёт за собой проблемы со здоровьем.

Удовлетворение потребностей организма в нужном количестве и соотношении пищевых веществ. Для оптимального усвоения пищи необходимо снабжение организма всеми пищевыми веществами в определённых соотношениях. При составлении пищевых рационов в первую очередь учитывают сбалансированность белков, жиров и углеводов. Для взрослого здорового человека их соотношение должно составлять 1:1,2:4,6.

Режим питания. Он включает в себя время и кратность приёмов пищи, промежутки между ними, распределение калорийности по приёмам пищи. Оптимальным для здорового человека является четырёхразовое питание, но допускается и трёхразовое, в зависимости от условий работы или учёбы. Каждый приём пищи должен длиться не менее 20–30 минут. Это даёт возможность есть медленно, хорошо пережёвывать пищу и, главное, не передать.

Определённые часы приёма пищи позволяют пищеварительной системе привыкнуть к стойкому режиму и выделять нужное количество пищеварительных соков. При четырёхразовом питании следует распределить калорийность по приёмам пищи следующим образом: 1-й завтрак – 18%, 2-й завтрак – 12%, обед – 45%, ужин – 25%. Пусть при трёхразовом питании завтрак составляет 30%, обед – 45%, ужин – 25%. Но помните: не зависимо от режима питания последний приём пищи должен быть за 1,5–2 часа до сна.

При трёхразовом питании завтрак, как правило, состоит из горячего блюда (мясо или рыба с кашей или овощами, бутерброд и какой-либо горячий напиток – кофе, чай, какао).

Обед должен возвращать организму энергию, которую тот затратил в течение рабочего дня. При переваривании большого количества пищи происходит повышенное выделение желудочных соков, поэтому в обеденном меню необходимы закуски: салаты из овощей, винегрет, солёная рыба и т. п. Выработке желудочного

сока «помогают» также и первые горячие блюда, которые богаты экстрактивными веществами: мясные, рыбные, грибные бульоны. Во втором горячем блюде должно содержаться большое количество белка, оно должно отличаться повышенной калорийностью. Завершать обед лучше всего сладким блюдом, которое будет тормозить выделение желудочного сока и вызовет приятное чувство удовлетворения от еды.

На ужин предпочтительны блюда из молока, круп и овощей. Не стоит употреблять в пищу блюда из мяса, потому как они медленно усваиваются.

Культура приёма пищи

Культура приема пищи – это и сервировка стола, и культура поведения за ним, и умение пользоваться столовой посудой и приборами. Эти навыки необходимы не только в праздничные дни или во время посещения мест общественного питания, но и в будни. Они являются одной из характеристик культурного уровня человека.

Задания для самостоятельной работы

1. Провести анализ индивидуального меню.

1.1 Используя ссылку на электронный источник 2, ознакомиться со структурой нормативного документа «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

1.2 Определить и указать собственную группу населения по уровню физической активности.

1.3 Найти и указать собственные потребности в энергии, макронутриентах, минеральных веществах в зависимости от группы физической активности, пола и возраста.

1.4 Используя электронный источник 1 провести приближенный расчет собственного суточного меню в ккал.

Для расчета калорийности суточного меню в строке расчета калорийности готовых блюд по очереди укажите название блюда и приближительную массу порции всех блюд, употребляемых в сутки. Выпишите итоговый результат содержания белков, жиров и углеводов в собственном рационе, общую калорийность.

1.5 Сравнить полученные результаты с требованиями «Норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации». Указать недостатки и отклонения от рекомендаций ученых в области гигиены питания.

2. Составить перечень онлайн-ресурсов для расчета калорийности блюд и пищевых продуктов.

3. Найти формулу для расчета энергетической ценности блюда на 100 г.

4. Подготовить сообщение «Этикет и профессиональная этика работников предприятий общественного питания».

Контрольные вопросы

1. Что включает в себя понятие «Культура питания»?

2. Какие важнейшие принципы рационального питания вам известны?

3. Что включает в себя понятие «Культура потребления пищи»?

4. Что включает в себя понятие «Культура поведения за столом»?

5. Укажите, каково значение режима питания для нормального функционирования пищеварительной системы человека?

Рекомендованные источники

1. Калькулятор калорийности продуктов и готовых блюд [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://kalkulyator-kaloriy.ru/raschet-kaloriynosti-gotovyh-blyud/> (дата обращения – 20.03.2021)

2. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_106639/

Практическая работа № 10

«Основы этикета и профессиональной этики»

Цель занятия: ознакомиться с современными формами этикета и профессиональной этики работников предприятий общественного питания.

Порядок выполнения работы

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

Теоретические сведения

Изучение профессиональной этики и этикета способствует формированию у будущих специалистов профессионального отношения к обслуживанию потребителей, а также закладывает основы для прочного и сознательного усвоения студентами этических норм, соблюдение которых необходимо всем, кто занят в сфере организации работы предприятий общественного питания, для успешной профессиональной деятельности.

Этика – наука, предметом которой является мораль (нравственность). Этика рассматривает нравственность конкретно-исторически. Она исходит из того, что нравственность изменяется от эпохи к эпохе и различна у разных классов общества.

Профессиональная мораль – это специфические требования нравственности, связанные с выполнением той или иной профессиональной деятельности. Требования профессиональной морали затрагивают, в первую очередь, представителей тех профессий, которые по роду своей деятельности вступают в непосредственный контакт с людьми.

Профессиональная этика – это теория профессиональной морали, прикладной раздел этики. Нормы профессиональной этики специально разрабатываются и оформляются в виде особых кодексов и профессиональных клятв.

В деловой сфере всегда существовала этика делового общения. В настоящее время это прикладная наука, которая

изучает факторы формирования и проявления в деловой сфере моральных критериев, норм, нравственных параметров в отношениях между производителями и потребителями, служащими и руководством компаний, торговцами и покупателями, компаниями и обществом, государством.

Под понятием «этикет» подразумевается совокупность правил поведения, касающихся внешнего проявления отношения к людям. К сожалению, знание правил этикета и следование его предписаниям не всегда соответствуют высоким моральным установкам и ценностям человека. Деловая сфера, в которой люди решают проблемы обеспечения своих самых насущных потребностей, способствует быстрому раскрытию истинного лица.

Задания для самостоятельной работы

1. Представить сообщение «Этикет и профессиональная этика работников предприятий общественного питания». Отметить существующие в этой сфере проблемы и пути их решения.

2. С помощью сервиса «WordItOut» составить облако тегов, с правилами этикета для работника предприятия общественного питания по вариантам: повара, официанта, бармена. Методические указания по работе с сервисом «WordItOut» приведены в приложении 2.

3. Подготовить сообщение на одну из тем:

3.1 Современные тенденции в использовании цифровых технологий в организации обслуживания посетителей предприятий общественного питания.

3.2 Использование Е-меню на предприятиях общественного питания.

3.3 Использование технологии видеомэппинга на предприятиях общественного питания.

3.4 Использование автоматизированных систем управления предприятием общественного питания.

3.5 Современные тенденции в использовании цифровых технологий в пищевой промышленности.

3.6 Технология дополненной реальности в пищевой промышленности.

- 3.7 Технология Big Data в пищевой промышленности.
- 3.8 Технология 3D печати в пищевой промышленности.
- 3.9 Роботизация производства, машинное зрение и сортировка сырья в пищевой промышленности.

Контрольные вопросы

1. Дайте определение понятиям «Этикет» и «Профессиональный этикет». Чем они отличаются?
2. Охарактеризуйте правила этикета обслуживания гостей в ресторанах и кафе.
3. Какие требования эстетики предъявляют к одежде официантов?
4. Дайте определение понятия «профессиональная мораль». Перечислите основные моральные факторы трудовой деятельности.
5. Охарактеризуйте основные правила профессионального этикета повара.

Рекомендованные источники

1. Правила столового этикета : Ресторатор – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://restorator.name/personal/stolovyi-etiket.html>
2. Обслуживание : Ресторатор – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://restorator.name/obsluzhivanie.html>
3. Общепит: информационный сайт [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://foodis.ru/>

Практическая работа № 11

«Использование информационных технологий в общественном питании»

Цель занятия: ознакомление с современными направлениями использования информационных технологий для организации и сопровождения технологического процесса на предприятии общественного питания; подготовка студентов к

использованию современных информационных технологий в профессиональной деятельности по профилю подготовки.

Порядок выполнения работы

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

Теоретические сведения

В сфере общественного питания имеется большой опыт создания и развития автоматизированных систем и технологий. В настоящее время многие отдельные предприятия общепита успешно применяют программные средства и соответствующие информационные системы для решения задач управления. Как правило, розничное обслуживание клиентов в ресторанах, кафе и магазинах осуществляется с помощью фронт-офисных систем, предназначенных для автоматизации рабочих мест официантов и кассиров. Эти системы работают в режиме реального времени и подключены к различному торговому оборудованию, а также ведут учет розничных продаж.

Фронт-офисные системы (от англ. front – впереди, передний) – семейство программно-аппаратных средств, которые призваны обеспечивать работу «переднего края» офиса или торгового предприятия, его взаимодействие с клиентами (покупателями).

К задачам, которые должна решать фронт-офисная система в ресторане гостиничного предприятия, следует отнести следующие:

- учет продаж;
- повышение качества и скорости обслуживания гостей;
- контроль действий персонала;
- снижение ошибок при работе с гостями (человеческий фактор);
- централизованное управление меню и прејскурантом;
- повышение лояльности посетителей;
- получение аналитической отчетности.

Обычно фронт-офис представляет собой отдельную базу данных, которая регулярно синхронизируется с бэк-офисными.

Бэк-офисные системы обеспечивают автоматизацию рабочих мест бухгалтера, производственников, кладовщиков. Составление отчетности, расчет себестоимости проданной продукции, бухгалтерской и налогооблагаемой прибыли, учет фактических затрат осуществляется в бэк-офисе.

Более того, между фронт-офисными и бэк-офисными системами происходит обмен данными. Обмен данными осуществляется на гостиничном предприятии и в его ресторанах, кафе в различных форматах и в рамках локальной сети.

Задания для самостоятельной работы

1. Представить сообщение по теме практического занятия.
2. Составить перечень фронт-офисных и бэк-офисных программ для предприятий общественного питания (не менее 5 программ каждого вида), заполнить таблицу 11.1.

Таблица 11.1 – Характеристика фронт-офисных и бэк-офисных программ для предприятий общественного питания

Тип	Наименование	Назначение и функции
Фронт-офисные программы		
Бэк-офисные программы		

Контрольные вопросы

1. В каких областях сервиса наиболее широко применяются автоматизированные информационные системы?
2. Какие модули могут входить в функциональную структуру программного продукта?
3. Какие основные зарубежные и отечественные программные продукты, применяемые для автоматизации управления гостиничным предприятием, вы знаете?
4. Какие программные продукты, применяемые для автоматизации предприятий общественного питания, вы знаете?
5. Какие задачи должны решать фронт-офисная и бэк-офисная системы в ресторане?

Рекомендованные источники

1. Общепит: информационный сайт [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://foodis.ru/software>
2. LiveBusines : доска помощи для бизнеса любого уровня [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.livebusiness.ru/tools/restoran>
3. Vkusologia. Все о предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://vkusologia.ru/osnashhenie/avtomatizaciya/>
4. Soft-market: официальный сайт компании по автоматизации, учету и управлению предприятием «Софт-Маркет» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.soft-market.ru/cat/86/>

Практическая работа № 12

«Учебная экскурсия на предприятие общественного питания»

Цель занятия: ознакомление со структурой и организацией работы предприятия общественного питания в реальных условиях.

План экскурсии

1. Инструктаж, задача которого заключается в ознакомлении студентов с целью и содержанием экскурсии, инструктаж по технике безопасности.
2. Проведение экскурсии, ознакомление со структурой и организацией работы предприятия общественного питания, рассмотрение объектов экскурсии, определение главного для получения необходимой информации об объекте:
 - 2.1 Беседа с представителями администрации предприятия (директором, заместителем директора). Получение сведений о форме хозяйственной деятельности предприятия.
 - 2.2 Ознакомление с кадровым составом производства и торгового зала предприятия, должностными обязанностями повара, шеф-повара, помощника повара.
 - 2.3 Ознакомление с меню. Ознакомление с организацией производства, составом основных цехов и участков.

3. Обработка материалов экскурсии – уточнение, систематизация, обобщение полученных во время экскурсии данных, наблюдений.

4. Анализ итогов учебной экскурсии, заполнение карты экскурсии (таблица 12.1).

Таблица 12.1 – Карта экскурсии на предприятие общественного питания

№ п/п	Участки перемещения по маршруту (торговый зал, производство)	Места остановок (цеха, участки, подсобные помещения, торговые залы)	Объект показа (оборудование, технологические процессы, меню, инвентарь и т.п.)	Интервьюируемые сотрудники (руководители, администраторы, повара, официанты)	Основное содержание информации

Задания для самостоятельной работы

1. По итогам учебной экскурсии на предприятие общественного питания составить в виде реферата согласно приведенному плану характеристику – паспорт предприятия по приведенной форме (Приложение 4). Сдать выполненное задание для оценки преподавателю.

Практическая работа № 13

«Учебная экскурсия на предприятие пищевой промышленности»

Цель занятия: ознакомление со структурой и организацией работы предприятия пищевой промышленности в реальных условиях.

План экскурсии

1. Инструктаж, задача которого заключается в ознакомлении студентов с целью и содержанием экскурсии, инструктаж по технике безопасности.

2. Проведение экскурсии, ознакомление со структурой и организацией работы предприятия пищевой промышленности, рассмотрение объектов экскурсии, определение главного для получения необходимой информации об объекте:

2.1 Беседа с представителями администрации предприятия (директором, заместителем директора). Получение сведений о форме хозяйственной деятельности предприятия.

2.2 Ознакомление с кадровым составом предприятия, должностными обязанностями квалифицированных рабочих и инженерно-технических работников.

2.3 Ознакомление с ассортиментом продукции. Ознакомление с организацией производства основной продукции и полуфабрикатов.

2.4 Ознакомление с составом и назначением основных цехов, технологических линий и участков.

3. Обработка материалов экскурсии – уточнение, систематизация, обобщение полученных во время экскурсии данных, наблюдений.

4. Анализ итогов учебной экскурсии, заполнение карты экскурсии (таблица 13.1).

Таблица 13.1 – Карта экскурсии на предприятие пищевой промышленности

№ п/п	Участки перемещения по маршруту (цеха)	Места остановок (технологические линии, участки)	Объект показа (оборудование, технологические процессы)	Основное содержание информации

Задания для самостоятельной работы

1. По итогам учебной экскурсии на предприятие общественного питания согласно приведенному плану составить в виде реферата характеристику – паспорт предприятия по приведенной форме (Приложение 5). Сдать выполненное задание для оценки преподавателю.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Использование в учебном процессе подготовки студентов бакалавриата направления 44.03.04 «Профессиональное обучение (Технология и организация общественного питания)» данных методических рекомендаций к проведению практических работ направлено на повышение эффективности применения знаний, полученных студентами на лекционных занятиях, формирование навыков их творческого использования, развитие их информационной компетентности.

Подготовка и выполнение студентами практических работ по дисциплине «Введение в специальность (по профилю)» позволяет закрепить и углубить знания о специфике отрасли общественного питания, регламентирующей ее нормативно-технической документацией, сформировать комплексное представление о современных тенденциях развития отрасли в современном информационном обществе.

Организация на практических занятиях коллективного обсуждения и анализа ключевых положений дисциплины позволяет сформировать у студентов навыки публичного выступления и участия в дискуссии, сформировать профессиональное мышление, умение оперировать профессиональной терминологией.

Подготовка к практическим занятиям не предусматривает заучивание и воспроизведение теоретического материала, изученного на лекционных занятиях; задания ориентированы на активное использование электронных источников профессиональной информации, ее поиск, систематизацию и обработку, и как итог – ее применения для решения поставленных профессионально ориентированных практических задач. Выполнение практических работ стимулирует студентов творчески использовать ключевые положения современной науки о приготовлении пищи, переосмысливать роль и значимость современных информационных технологий в деятельности специалиста сферы общественного питания и применять теоретические знания в дальнейшей учебной деятельности.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Google Академия [Electronic resource] : [web search engine] / Google Inc. – Access mode: <https://scholar.google.ru/>
2. LiveBusines : доска помощи для бизнеса любого уровня [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.livebusiness.ru/tools/restoran>
3. Restus.ru. Ресторанный бизнес. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.restus.ru/>
4. Soft-market: официальный сайт компании по автоматизации, учету и управлению предприятием «Софт-Маркет» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.soft-market.ru/cat/86/>
5. Vkusologia. Все о предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://vkusologia.ru/osnashhenie/avtomatizaciya/>
6. Vuzopedia.Россия : электронный каталог вузов, специальностей, материалов на тему высшего образования: [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://vuzopedia.ru/spec/95>
7. WordItOut : онлайн-сервис для создания облака слов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://worditout.com/>
8. Все о ресторанном бизнесе Restoranoff.ru . – Режим доступа: <http://www.Restoranoff.ru>
9. Всемирная организация здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.who.int/ru/>
10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 01.01.2016 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. – М. : Стандартиформ, 2019. – 32 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 01.01.2016 / Федеральное агентство по техническому

регулированию. – Изд. официальное. – М.: Стандартинформ, 2019. – 32 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

12. Здоровое питание : Официальный сайт Роспотребнадзора [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://25.rospotrebnadzor.ru/338/-/asset_publisher/r1D3/content/нутрициология—наука-о-питании

13. Здоровое питание РФ : национальный проект [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://здоровое-питание.рф/>

14. Информационно-библиотечный комплекс: Технология питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/bibliograficheskie-resursy/23-bul2/148-bul349>

15. Калькулятор калорийности продуктов и готовых блюд [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://kalkulyator-kaloriy.ru/raschet-kaloriynosti-gotovyh-blyud/> (дата обращения – 20.03.2021)

16. Коллекция учебников: Технология пищевых производств [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://sinref.ru/000_uchebniki/04200produkti/000.htm

17. Мир ресторана: портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://mir-restoratora.ru/>

18. Научная электронная библиотека «Киберленинка» / [ООО «Итеос» ; Ассоциация «Открытая наука»]. – [М., 2012]. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru>

19. Некоммерческие интернет-версии системы КонсультантПлюс [Электронный ресурс] // КонсультантПлюс. – [М.], 1997—2017. – КонсультантПлюс – Загл. на титульном экране: КонсультантПлюс – надежная правовая поддержка. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online/>

20. Обслуживание : Ресторатор – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://restorator.name/obszluzhivanie.html>

21. Общепит: информационный сайт [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://foodis.ru/software>

22. Правила столового этикета : Ресторатор – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://restorator.name/personal/stolovyi-etiket.html>

23. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_106639/

24. Ресторановед : журнал для рестораторов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://restoranoved.ru/>

25. РестораторШеф : электронный журнал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://restorator.chef.ru/>

26. Российские журналы в свободном доступе [Электронный ресурс] // Elibrary.ru : Научная электронная библиотека. – [М.] : ООО Научная электронная библиотека, 2000–2017. – Режим доступа: https://elibrary.ru/projects/subscription/rus_titles_free.asp

27. Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology) : научный журнал [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fptt.ru/index.php>

28. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) (квалификация (степень) «Бакалавр»): [утвержден Приказом Минобрнауки РФ от 22.02.2018 № 12]. – М., 2011. – 23 с.

29. Федерация рестораторов и отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://frio.ru/>

30. Шамарина Т., Рашкова Е. 19 ошибок в создании презентаций в PowerPoint. Pedsovet.su : общество взаимопомощи учителей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://pedsovet.su/power_point/5920

Приложение 1

Рекомендации по разработке мультимедийных презентаций

Структура, содержание и дизайн компьютерной презентации – это личное творчество автора.

Рекомендации по содержанию слайдов мультимедийной презентации.

Первый слайд (титульный), на фоне которого представляется тема доклада, фамилия, имя автора, группа, направление подготовки и курса обучения.

Фоном данного слайда не обязательно должен быть цвет, намного информативнее может выглядеть изображение, заставляющее зрителя сразу окунуться в суть исследования. Это заранее настраивает на тему и вызывает интерес слушателей.

Второй слайд. Включает в себя структуру работы, которую можно предоставить, в виде графических блоков со стрелками или списка рассматриваемых в докладе вопросов.

Последующие слайды должны раскрывать содержание рассматриваемого в докладе вопроса. Материал может предоставляться в виде схем, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. Необходимо следить за тем, чтобы содержание соответствовало изображению. На основную часть доклада должно быть создано не менее 15 слайдов.

В мультимедийной презентации необходимо предоставить в виде отдельного слайда главные выводы по изучаемому вопросу. Они должны быть краткими и отражать суть темы доклада.

Обязательным в создании мультимедийной презентации является отображение списка использованных источников на отдельном слайде.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить титульный слайд, что позволит вести дискуссию не на фоне черного экрана или текста «Спасибо за внимание!», а, находясь еще под впечатлением услышанного, оставаться «в теме».

Первый и второй слайды, список использованных источников и последний слайд в общем количестве слайдов не входят.

Рекомендации по оформлению мультимедийной презентации:

- слайды не должны быть перегружены текстом. Лучше разместить короткие тезисы, убрав вводные слова, даты, имена, и т.п. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступным для чтения на расстоянии шрифтом (количество слов на слайде не должно превышать 40);

- на слайде рекомендуется размещать не более 2–3 фотографий или рисунков;

- необходимо выделять жирным начертанием или цветом ключевые положения доклада;

- цифровой материал лучше представить в виде графиков и диаграмм, поскольку таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов;

- не следует использовать сложные мультимедийные эффекты анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и т.д.;

- для обеспечения хорошей читаемости презентации необходимо подобрать контрастные цвета фона и шрифта. Нельзя выбирать фон, который содержит активный рисунок;

- необходимо соблюдать единый стиль оформления презентации и обращать внимание на грамотность (отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок).

Перед началом работы по подготовке презентации рекомендуем ознакомиться с электронным источником, представленным ниже. В нем приведены основные ошибки, допускаемые при подготовке мультимедийных презентаций.

Шамарина Т., Рашкова Е. 19 ошибок в создании презентаций в PowerPoint. Pedsovet.su : общество взаимопомощи учителей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://pedsovet.su/power_point/5920

Приложение 2

Методические указания к работе с сервисом «WordItOut»

1. Используя ссылку <https://worditout.com/> перейдите на сайт «WordItOut».

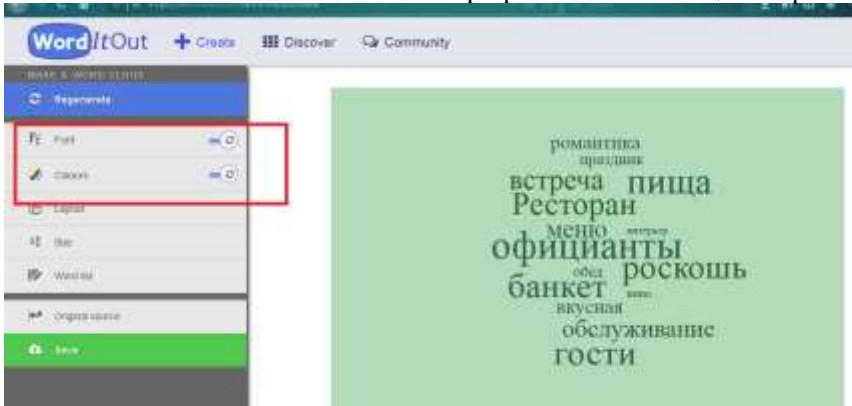
2. В открывшемся окне нажмите кнопку «+ Create» для создания облака тегов.



3. В открывшемся окне в поле впишите ключевые слова на заданную тему для создания облака тегов. Нажмите кнопку «Generate».

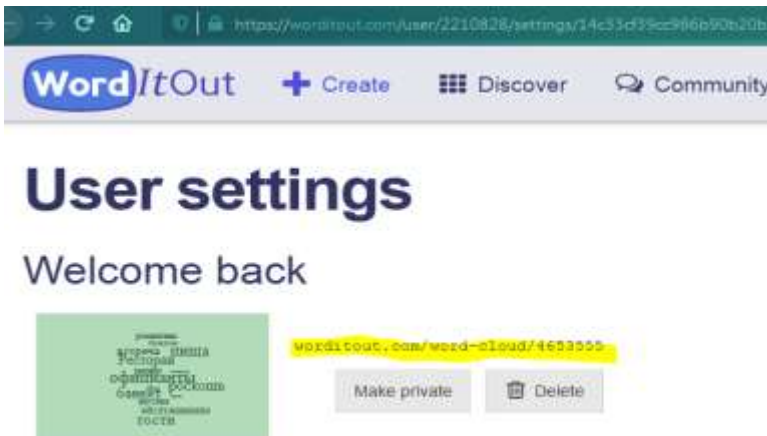


4. В открывшемся окне с помощью вкладок «Font» и «Colours» возможно изменить шрифт текста и цвет фона.

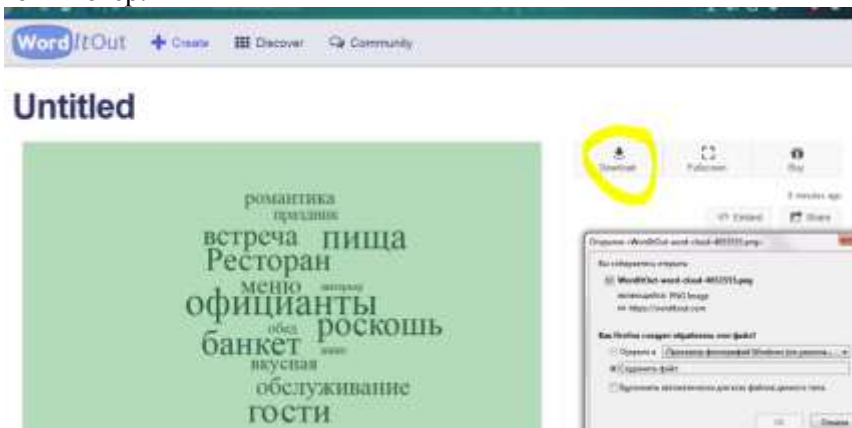


5. Для сохранения облака тегов необходимо нажать кнопку «Save», в открывшемся окне ввести личный электронный адрес и подтвердить сохранение повторным нажатием кнопки «Save», после чего на указанный электронный адрес придет письмо со ссылкой для скачивания облака тегов.

6. Для сохранения облака необходимо перейти по указанной ссылке и в открывшемся окне нажмите на строку адреса облака тегов.



7. После этого в открывшемся окне нажмите кнопку «Download» и сохраните облако тегов в виде изображения на компьютер.



8. Также возможно сохранить облако тегов на компьютер в виде скриншота.

Приложение 3
Образец титульного листа практической работы (для
оформления в электронном виде)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Институт физико-математического образования, информационных
и обслуживающих технологий
Кафедра технологий производства и профессионального
образования

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № __
по дисциплине «Введение в специальность (по профилю)»

Выполнил(а):
Студент(ка) _____
____ курса группы _____
Направления подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение
(по отраслям)
Профиль
Технология и организация
общественного питания
_____ формы обучения

(подпись)

Руководитель работы:

(Ф.И.О., должность)

Работа выполнена
и защищена с оценкой _____ Дата защиты: _____

Приложение 4

Характеристика – паспорт предприятия общественного питания

1. Название предприятия	
2. Форма собственности, органы управления предприятием	
3. Краткая историческая справка, современное состояние, перспективы развития предприятия	
4. Кадровый состав работников производства и торгового зала	
5. Структура предприятия, состав основных цехов, участков, отделов	
6. Характеристика меню, его соответствие классу и типу предприятия, требованиям ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»	
7. Характеристика организации работы торгового зала, соответствие его оформления тематике предприятия общественного питания, эргономическим требованиям	
8. Схема реализации продукции, наличие сети фирменной торговли	

Приложение 5

Характеристика-паспорт предприятия пищевой промышленности

1. Название предприятия	
2. Форма собственности, органы управления предприятием	
3. Краткая историческая справка, современное состояние, перспективы развития предприятия	
4. Кадровый состав работников производства и торгового зала	
5. Структура предприятия, состав основных цехов, участков, отделов	
6. Характеристика ассортимента выпускаемой продукции, организация ее производства	
7. Схема реализации продукции, наличие сети фирменной торговли	

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Учебное издание

**КИРЕЕВА Елена Ивановна
ЖУЕВА Александра Геннадиевна**

Введение в специальность (по профилю)

Методические рекомендации

В авторской редакции

Компьютерный оригинал-макет А.Г. Жуева
Верстка А.Г. Жуева

**Подписано в печать 24.12.2021. Бумага офсетная.
Гарнитура Times New Roman.
Печать ризографическая. Формат 60x84/16. Усл. печ. л. 4,19.
Тираж 100 экз. Заказ № 120.**

**Издатель
ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ»
«Книга»**

**ул. Оборонная, 2, г. Луганск, ЛНР, 91011. Тел: (0642) 58-03-20
e-mail: knitaizd@mail.ru**