

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

О. П. Чернега

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины для, обучающихся
в бакалавриате по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль программы
«Балтийская высшая школа гастрономии»

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
2022

УДК 641/645(075)

Чернега, О. П.

Введение в профессию: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для обучающихся в бакалавриате по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / О. П. Чернега. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ». 2022. – 24 с.

В учебно-методическом пособии по изучению дисциплины «Введение в профессию» представлены учебно-методические материалы по освоению лекционного курса с учебными вопросами, вопросами для самоконтроля и подготовки к промежуточной аттестации, библиографическим списком рекомендуемых источников.

Табл. 1, библиографический список – 17 наименований.

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины «Введение в профессию» рассмотрено и рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала кафедрой технологии продуктов питания «13» апреля 2022 г., протокол № 10

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины «Введение в профессию» рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 5 мая 2022 г., протокол № 5

УДК 641/645(075)

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет», 2022 г.
© Чернега О. П., 2022 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
1 Методические рекомендации по изучению дисциплины. Общие положения	5
2 Методические рекомендации по освоению теоретической базы дисциплины.....	8
4 Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации	20
Библиографический список.....	22

Введение

«Введение в профессию» является дисциплиной «Общепрофессионального модуля» основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП).

Целью освоения общепрофессионального модуля является формирование знаний, умений и навыков в области организационно-управленческой деятельности предприятий общественного питания, приобретение теоретических и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства в системе массового питания, а также анализа химического состава и свойств пищевых и биологически активных добавок, расчета рецептур и приготовления блюд с применением пищевых добавок согласно нормативным и техническим документам, регламентирующим получение безопасной продукции общественного питания.

Целью освоения дисциплины «Введение в профессию» является формирование представлений об области, объектах, видах и задачах профессиональной деятельности бакалавра, его основной образовательной программе в университете, условиях и результатах ее освоения, а также основ информационной культуры.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий будущей профессиональной деятельности, раскрывающих сущность ее области, объектов, видов и задач;
- формирование необходимых для успешного освоения образовательной программы знаний и мотиваций;
- получение первичных навыков работы с различными источниками информации, сбора, анализа и обобщения необходимых сведений и данных.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- знать: область, объекты, виды и задачи будущей профессиональной деятельности, основные особенности работы по избранной профессии; структуру, основные требования и условия освоения ОПОП в университете; методику поиска научной и учебной информации (литературы);
- уметь: использовать полученные при изучении дисциплины знания для успешного и мотивированного освоения ОП; ориентироваться в потоке информации для ее применения в учебном процессе;
- владеть: навыками поиска, анализа и обобщения (в том числе с использованием современных информационных технологий) необходимой информации, использования основных понятий будущей профессиональной деятельности.

При реализации дисциплины «Введение в профессию» организуется практическая подготовка путем проведения практических занятий (лабораторных работ), предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Для успешного освоения дисциплины «Введение в профессию» в учебно-методическом пособии (УМП) по каждой теме приводится:

- краткое содержание лекционных занятия по ключевым вопросам;
- перечень ключевых понятий;
- перечень того, что должен знать и уметь обучающийся, успешно освоивший учебный материал лекционного занятия;
- вопросы для самоконтроля знаний;
- задание на самостоятельную работу;
- библиографический список.

В УМП приведены вопросы для подготовки к промежуточному контролю.

Результативность усвоения обучающимися учебного материала обеспечивается системой текущего контроля, которая включает в себя устный и письменный опросы по вопросам для самоконтроля, коллоквиум, выполнение практических заданий и контрольной работы для обучающихся по заочной форме.

К промежуточной аттестации по дисциплине допускаются обучающиеся, освоившие темы теоретического курса, выполнившие все практические работы и имеющие положительные оценки по всем видам текущего контроля.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

1 Методические рекомендации по изучению дисциплины

Глубокое усвоение дисциплины предполагает активную и систематическую работу обучающихся. Поэтому основными методами изучения дисциплины «Введение в профессию» являются самостоятельная работа обучающихся с учебной и учебно-методической литературой, периодическими изданиями, нормативными актами, рекомендуемыми учебной программой, настоящим УМП и преподавателем, а также аудиторные занятия – лекции и практические занятия.

В лекциях освещаются основные положения дисциплины, раскрываются наиболее сложные теоретические вопросы. План и содержание лекций определяются преподавателем.

Тематический план лекционных занятий (ЛЗ) представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Объем (трудоемкость освоения) и структура ЛЗ

Номер темы	Содержание лекционного занятия	Количество часов ЛЗ
		очная форма
1	Основные положения организации учебного процесса подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет»	2
2	Нормативная база профессиональной деятельности работников общественного питания	2
3	Предприятия общественного питания	2
4	Стандартизированные требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу предприятий общественного питания	2
5	Стандартизированные требования, предъявляемые к производственному и административному персоналу предприятий общественного питания	2
6	Обслуживание потребителей на предприятиях общественного питания и его информационное обеспечение	2
7	Правила подачи блюд, закусок и напитков	2
Итого		14

В ходе практических занятий закрепляются и проверяются знания соответствующих разделов дисциплины, приобретаются и совершенствуются практические навыки работы с различными источниками информации, сбора, анализа и обобщения необходимых сведений и данных, приобретаются первичные профессиональные навыки и умения.

Обучающийся должен научиться работать на лекциях, практических занятиях и организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность. В начале лекции необходимо уяснить цель, которую преподаватель ставит перед собой и обучающимися, задачи, которые будут решаться в процессе освоения лекционного материала. Важно внимательно слушать, отмечать наиболее существенную информацию и кратко ее конспектировать. По ходу лекции необходимо подчеркивать новые термины, определения.

Если преподаватель приглашает обучающихся к дискуссии, то необходимо принять в ней активное участие. Если на лекции обучающийся не получил ответа на возникшие у него вопросы, он может в конце лекции или консультационном занятии задать эти вопросы преподавателю.

При выполнении всех видов самостоятельных работ обучающийся обращается к информационным потокам из разных источников на

разнообразных носителях: бумажных, электронных и др. В информационную базу дисциплины «Введение в профессию» входят: учебная, учебно-методическая, периодические издания, действующие на территории РФ нормативно-правовые акты.

К каждой теме в УМП указаны рекомендуемые источники информации, в том числе основные, дополнительные, нормативные. Этот перечень далеко не исчерпывающий. Помощь в подборе необходимых источников информации обучающемуся окажет преподаватель на аудиторных занятиях, в часы консультационных занятий.

Законодательная база правового регулирования индустрии общественного питания широка. В нее входят действующие национальные (законы, подзаконные акты – приказы, распоряжения, государственные стандарты, санитарно-эпидемиологические нормы и правила, методические указания и другие руководящие документы министерств и ведомств) и межгосударственные акты (Евразийского экономического союза и др.).

При использовании нормативно-правовой информации необходимо знать основные ее особенности. Такой, определяющей всю стратегию работы с правовыми информационными потоками, является постоянное изменение нормативно-правовой базы в силу динамичности законодательного процесса: принимаются новые нормативно-правовые акты, которые приводят к полной или частичной отмене ранее действовавших, а в действующие вносятся изменения и дополнения. Учебная, учебно-методическая литература, комментарии законодательных актов не успевают за произошедшими в законодательстве изменениями. Обучающемуся как с помощью преподавателя, так и самостоятельно, надлежит постоянно следить за обновлением нормативно-правовой базы. Использование такой информации позволяет избежать тех недостатков, которые могут иметь место в работе с учебной, учебно-методической литературой более ранних изданий.

В настоящее время доступ к нормативно-правовой базе обеспечивается и на бумажных, и электронных носителях. Для первых – это официальное издание, выпускающего нормативно-правовой акт государственного органа, во втором – его официальный сайт.

При работе с электронными правовыми информационными базами, такими как «Консультант Плюс», «Гарант», «Росстандарт» и т. п., обучающемуся необходимо знать, когда обновлялась база. На основании этого определяется пригодность ее использования в качестве источника информации на момент обращения.

Нормативно-правовые акты на бумажных носителях выходят отдельными печатными изданиями, которые по мере накопления в них изменений и дополнений переиздаются. В таком же порядке обновляется учебная и учебно-методическая литература. При пользовании ими обучающийся должен помнить о приоритете более поздних изданий над ранее изданными.

Информация, размещаемая на электронных носителях (учебники и учебно-методические пособия, нормативно-правовые базы данных) на официальных сайтах разработчиков, распространителей данной

информационной продукции в системе Интернет, на автономных базах данных библиотек, специальных центров и т. п., к которым имеется доступ на законном основании, позволяет получить уже автоматически отредактированные тексты нормативно-правовых актов с учетом современного состояния нормативной базы, официальные комментарии к ним, при сохранении предыдущих версий. Бумажные носители, применяемые в работе с правовыми информационными потоками, таких преимуществ не имеют.

Как правило, для достижения качественного результата в самостоятельной работе обучающемуся необходимо использовать как можно более широкий информационный спектр.

2 Методические рекомендации по освоению теоретической базы дисциплины

Тема 1. Основные положения организации учебного процесса подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет»

Общественное питание играет все возрастающую роль в жизни современного общества. Во всем мире предприятия общественного питания принадлежат либо государственному, либо частному сектору. Данная отрасль народного хозяйства – перспективный рынок труда, постоянно требующий высококвалифицированных работников, каковыми могут и должны стать выпускники бакалавриата по кафедре технологии продуктов питания института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «КГТУ», обучающиеся по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Ключевые вопросы темы:

1. История и развитие услуг общественного питания как отрасли экономики и как рынка труда в России 20–21 вв.

2. Краткая характеристика учебного плана и требований к освоению учебных дисциплин и прохождению практик.

3. Общая характеристика библиографической базы учебного процесса (нормативные, учебные, методические, научные источники).

Ключевые понятия:

Отрасль общественного питания, услуга общественного питания (индустрии питания), система организованного общественного питания, советская и современные системы питания в России, структура ФГБОУ ВО «КГТУ», институт агроинженерии и пищевых систем, кафедра технологии продуктов питания, цикл подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, учебный план, учебная нагрузка, виды учебной нагрузки, учебно-методическое пособие (УМП), электронная информационная образовательная среда (ЭИОС),

библиография, нормативный акт, система оценивая знаний; текущий, рубежный, промежуточный и итоговый контроли знаний, умений и навыков.

По теме данного занятия необходимо знать:

- основные этапы становления и развития общественного питания в России в 20–22 вв.;

- современное состояние и тенденции развития общественного питания в России;

- место и роль предоставления услуг в области общественного питания в системе народного хозяйства России;

- основные виды учебно-методических документов университета, необходимых студенту для успешного прохождения всего учебного процесса по направлению подготовки, их назначение и область применения;

- критерии, определяющие оценку знаний и виды контроля;

- основные требования, предъявляемые при использовании библиографической базы дисциплин.

Библиографический список

1. **Иванов, А. А.** Общественное питание в России. Современное состояние. Гигиенические проблемы / А. А. Иванов, В. В. Мясникова; под ред. д.м.н. профессора Е. Н. Беляева // Информационный сборник статистических и аналитических материалов. – Москва: ФЦГСЭН, 2004. – 24 с.

2. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 496 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839> (дата обращения: 18.12.2020). – ISBN 978-5-394-02516-7. – Текст: электронный.

3. **Чернега, О.П.** Введение в профессию: учебно-методическое пособие / О. П. Чернега. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2020. – 64 с.

4. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ. – Текст электронный. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/

5. Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Калининградский государственный технический университет». – URL: https://klgtu.ru/upload/about/info/document/Ustav_29.12.15.pdf

Вопросы для самоконтроля:

1. Что понимают под общественным питанием как отраслью?

2. Что понимается под услугой общественного питания?

3. Какие Вы знаете этапы становления и развития общественного питания в России и в мире?

4. Где и как можно получить специальность технолога по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»?

5. Почему Вы выбрали ФГБОУ ВО «КГТУ»

6. Что вы знаете о структуре ФГБОУ ВО «КГТУ»?

7. Какими основными документами (нормативными, учебными, учебно-методическими и т. п.) необходимо пользоваться в качестве источников информации для успешного обучения по выбранной специальности?

Задание на самостоятельную работу

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка, доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы, подготовиться к практическим занятиям № 1,2.

Тема 2. Нормативная база профессиональной деятельности работников общественного питания

Общественное питание как самостоятельная отрасль экономики в своей деятельности по оказанию услуг опирается на широкую нормативно-правовую базу. Любой работник индустрии питания от топ-менеджера до рядового труженика, на различных предприятиях общественного питания юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, будет обязательно находиться в сфере действия нормативно-правового поля.

Ключевые вопросы темы:

1. Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие общественные отношения в сфере общественного питания.

2. Основные национальные стандарты, образующие нормативную базу услуг общественного питания в России, их область применения.

3. Профессиональные стандарты индустрии питания.

Ключевые понятия:

Норма права, законодательство, федеральный закон, нормативный акт, технический регламент, отраслевой стандарт, стандарт предприятия, международный стандарт, профессиональный стандарт, технические условия, свод правил, правовое регулирование, область применения нормативного акта, нормативная база отрасли общественного питания.

По теме данного занятия необходимо знать:

- роль и значение государственного регулирования в области предоставления услуг в сфере общественного питания;

- предмет, область применения ФЗ «О техническом регулировании» от 22.12.2002 № 184-ФЗ»;

- систему нормативной базы правового регулирования предоставления услуг в сфере общественного питания;

- основные национальные стандарты, образующие нормативную базу обслуживания на предприятиях общественного питания, их область применения;

- роль и место профессиональных стандартов в нормативной базе трудовых отношений.

Библиографический список

1. Чернега, О. П. Введение в профессию: учебно-методическое пособие / О. П. Чернега. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2020. – 64 с.

2. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020) – Текст электронный. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/

3. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ. – Текст электронный. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/

4. База данных Росстандарта (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии) – межгосударственные и национальные стандарты, технические регламенты – URL: <https://www.gost.ru/portal/gost//home/standarts>

Вопросы для самоконтроля:

1. Что понимается под правовой нормой?

2. Что такое «юридическая сила закона»? Как это понятие использовать в правоприменительной практике?

3. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 22.12.2002 № 184-ФЗ (в действ. ред.): объект регулирования, область применения.

4. Что такое «технический регламент», как нормативный документ?

5. Какие категории и виды стандартов входят в национальную и международную системы стандартизации?

Задание на самостоятельную работу

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка, доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы. Подготовиться к практическому занятию № 3.

Тема 3. Предприятия общественного питания

Предприятие общественного питания (предприятие питания) предназначено для изготовления продукции общественного питания, создание условий для изготовления и реализации продукции общественного питания и покупных пищевых товаров.

Многообразие предприятий общественного питания и по назначению, и по типам и классам указывает на то, что общественное питание не только очень важная для общества, но развитая отрасль экономики.

Ключевые вопросы темы:

1. Понятие предприятия общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

2. Общие требования к предприятиям общественного питания.

3. Роль архитектурно-дизайнерских решений в концепции современных предприятий общественного питания.

Ключевые понятия:

Общественное питание, услуга общественного питания, предприятие общественного питания, кейтеринг, продукция общественного питания, характер деятельности предприятий общественного питания, заготовочное предприятие питания (цех общественного питания), доготовочное предприятие

питания, специализированное предприятие общественного питания, комбинат общественного питания (комбинат питания), магазин (отдел) кулинарии, ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин кулинарии, метод и форма обслуживания, проектирование предприятий общественного питания, дизайн.

По теме данного занятия необходимо знать:

- понятие предприятия общественного питания;
- понятие деятельности предприятия общественного питания;
- классификацию предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности;
- классификацию предприятий общественного питания по типам;
- классификацию предприятий общественного питания по классам;
- общие требования к предприятиям общественного питания.

Библиографический список

1. **Барановский, В. А.** Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для среднего профессионального образования / В. А. Барановский. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2004. – 352 с.

2. **Барановский, В. А.** Официант-бармен: учеб. пособие для профессионально-технических училищ / В. А. Барановский. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2000. – 319 с.

3. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 496 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839> (дата обращения: 18.12.2020). – ISBN 978-5-394-02516-7. – Текст: электронный.

4. **Кондратьев, К. П.** Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / К. П. Кондратьев. – Улан-Уде: ВСГТУ, 2007. – 108 с.

5. **Соломонова, Л. В.** Особенности осуществления проектирования предприятий общественного питания / Л. В. Соломонова // Молодой ученый. – 2011. – Т. 1, № 11. – С.161–164.

6. **Чернега, О. П.** Введение в профессию: учебно-метод. пособие / О. П. Чернега. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2020. – 64 с.

7. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471> (дата обращения: 16.11.2021). – Текст: электронный.

8. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325> (дата обращения: 16.11.2021). – Текст: электронный.

Вопросы для самоконтроля:

1. Что понимается под терминами: «общественное питание», «предприятие общественного питания», «кейтеринг», «услуга общественного питания»?

2.

3. Какие классификации предприятий общественного питания Вы знаете?

4. Сформулируйте основные требования к предприятиям общественного питания

Задание на самостоятельную работу

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка, доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы. Подготовиться к практическому занятию № 4.

Тема 4. Стандартизированные требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу предприятий общественного питания

Обслуживающий персонал несет значительную нагрузку в деятельности предприятия общественного питания, непосредственно контактируя с потребителем. И от того, каков уровень профессионализма того или иного работника данной категории, как выполняются им свои обязанности, как точно он следует нормам и правилам, потребитель судит об уровне оказываемых услуг, что в конечном счете определяет и «судьбу» предприятия в целом.

Ключевые вопросы темы:

1. Общие требования к персоналу

2. Требования к должностям и профессиям обслуживающего персонала предприятий общественного питания:

2.1 Требования к метрдотелю (администратору зала).

2.2 Требования к официанту.

2.3 Требования к бармену.

2.4 Требования к сомелье.

2.5 Требования к бариста.

2.6 Требования к буфетчику.

2.7 Требования к кассиру.

2.8 Требования к продавцу магазина (отдела) кулинарии.

Ключевые понятия:

Персонал предприятия общепита: обслуживающий, производственный, административный; категории работников, должностная инструкция, квалификация, права и обязанности работника общепита.

По теме данного занятия необходимо знать:

- общие требования к персоналу предприятий общественного питания;

- требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала предприятий общественного питания.

Библиографический список

1. **Главчева, С. И.** Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 208 с.

2. **Кондратьев, К. П.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / К. П. Кондратьев. – Улан-Уде: ВСГТУ, 2007. – 107 с.

3. **Чернега, О. П.** Введение в профессию: учебно-метод. пособие / О. П. Чернега. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2020. – 64 с.

4. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». – URL: <https://docs.cntd.ru/document/12001073271200103455> (дата обращения: 16.04.2022). – Текст: электронный.

5. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Вып. 51, утвержден постановлением Министерства труда Российской Федерации от 05.03.2004 г. № 30, с изменениями и дополнениями. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/901895143> (дата обращения: 16.04.2022). – Текст: электронный.

6. Правила оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 года N 1515. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/565854400> (дата обращения: 16.04.2022). – Текст: электронный.

7. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержден Министерством труда Российской Федерации от 21.08.1998 г. № 37, с изменениями и дополнениями. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/58839553> (дата обращения: 16.04.2022)

8. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). – URL: <https://docs.cntd.ru/document/566276706> (дата обращения: 16.04.2022)

9. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов (СанПин 2.3.2.1324-03). – URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836> (дата обращения: 16.04.2022).

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие должности и профессии относятся к обслуживающему персоналу предприятий общественного питания?

2. Какие должности и профессии относятся к административному персоналу предприятий общественного питания?

3. Какие должности и профессии относятся к производственному персоналу предприятий общественного питания?

4. Для каких должностей и профессий на предприятиях общественного питания требуется соответствующий уровень профессиональной подготовки и квалификации?

5. Для каких должностей и профессий на предприятиях общественного питания требуется способность к организационной деятельности и руководству персоналом?

6. Для каких должностей и профессий на предприятиях общественного питания требуется знание и соблюдение нормативных и руководящих документов в области профессиональной деятельности, профессиональной этики?

Задание на самостоятельную работу

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка, доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы. Подготовиться к практическому занятию № 5.

Тема 5. Стандартизированные требования, предъявляемые к производственному и административному персоналу предприятий общественного питания

На производственном персонале лежит основная обязанность по обеспечению потребителя качественной продукцией, производимой на предприятии общественного питания. Административный персонал осуществляет организационные и контрольные функции за процессом производства продукции в целом, действиями обслуживающего и производственного персонала.

Ключевые вопросы темы:

1. Требования к конкретным должностям и профессиям производственного персонала предприятий общественного питания:

1.1 Требования к заведующему производством (шеф-повару, начальнику цеха, заместителю заведующего производством, су-шефу, заместителю начальника цеха).

1.2 Требования к повару.

1.3 Требования к кондитеру.

1.4 Требования к пекарю.

1.5 Требования к работнику предприятия быстрого обслуживания.

2. Требования к конкретным должностям и профессиям административного персонала предприятий общественного питания:

2.1 Требования к директору (управляющему, менеджеру, заведующему).

2.2 Требования к инженеру (технику) – технологу (менеджеру по производству).

Ключевые понятия:

Производственный персонал предприятий общественного питания, административный персонал предприятий общественного питания, работник предприятия быстрого обслуживания, должности и профессии производственного и административного персонала предприятий общественного питания.

По теме данного занятия необходимо знать:

- требования к конкретным должностям и профессиям производственного персонала предприятий общественного питания;

- требования к конкретным должностям и профессиям административного персонала предприятий общественного питания.

Библиографический список

1. **Главчева, С. И.** Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 208 с.

2. **Кондратьев, К. П.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / К. П. Кондратьев. – Улан-Уде: ВСГТУ, 2007. – 107 с.

3. **Чернега, О. П.** Введение в профессию: учебно-метод. пособие / О. П. Чернега. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2020. – 64 с.

4. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». – URL: <https://docs.cntd.ru/document/12001073271200103455> (дата обращения: 16.04.2022). – Текст: электронный.

5. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Вып. 51, утв. Постановлением Министерства труда Российской Федерации от 05.03.2004 г. № 30, с изменениями и дополнениями. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/901895143> (дата обращения: 16.04.2022). – Текст: электронный.

6. Правила оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 года N 1515. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/565854400> (дата обращения: 16.04.2022). – Текст: электронный.

7. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержден Министерством труда Российской Федерации от 21.08.1998 г. № 37, с изменениями и дополнениями. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/58839553> (дата обращения: 16.04.2022)

8. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). – URL: <https://docs.cntd.ru/document/566276706> (дата обращения: 16.04.2022)

9. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов (СанПин 2.3.2.1324-03). – URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836> (дата обращения: 16.04.2022).

Вопросы для самоконтроля:

1. Что должны знать шеф-повар, начальник цеха, заместитель заведующего производством, су-шеф, заместитель начальника цеха предприятия общественного питания?

2. Что должны уметь шеф-повар, начальник цеха, заместитель заведующего производством, су-шеф, заместитель начальника цеха предприятия общественного питания?

3. Что должны знать повар, кондитер, пекарь предприятия общественного питания?

4. Что должны знать управляющий, менеджер, заведующий предприятием общественного питания?

5. Что и как должны организовывать управляющий, менеджер, заведующий предприятием общественного питания?

Задание на самостоятельную работу

Доработать текст лекции, изучить, рекомендованные библиографические источники, ответить на контрольные вопросы. Подготовиться к практическому занятию № 6.

Тема 6. Обслуживание потребителей на предприятиях общественного питания и его информационное обеспечение

В процессе обслуживания в общественном питании выполняют совокупность операций (действий), осуществляемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.

Ключевые вопросы темы:

1. Формы и методы обслуживания потребителей. Общие требования.
2. Составление меню, прейскуранта блюд, винной карты.

Ключевые понятия:

Процесс обслуживания в общественном питании, метод обслуживания потребителей, форма обслуживания потребителей, самообслуживание, обслуживание потребителей официантами, экспресс обслуживание, обслуживание потребителей за стойками, обслуживание потребителей при доставке продукции общественного питания по заказам, меню, винная карта, прейскурант.

По теме данного занятия необходимо знать:

- понятия: процесс обслуживания, форма обслуживания, метод обслуживания;
- методы обслуживания;
- формы обслуживания потребителей официантами, за стойками и прилавками, при доставке продукции общественного питания по заказам, самообслуживания;
- общие требования к формам и методам обслуживания на предприятиях общественного питания;
- понятия: меню, прейскурант, винная карта.

Библиографический список

1. **Барановский, В. А.** Официант-бармен: учеб. пособие для профессионально-технических училищ / В.А. Барановский. – Роснов-на-Дону: Феникс, 2000. – 319 с.

2. **Главчева, С. И.** Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 208 с.

3. **Кондратьев, К. П.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / К. П. Кондратьев. – Улан-Уде: ВСГТУ, 2007. – 107 с.

4. **Чернега, О. П.** Введение в профессию: учебно-метод. пособие / О. П. Чернега. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2020. – 64 с.

5. ГОСТ 30385-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471> (дата обращения: 16.11.2021). – Текст: электронный.

6. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>(дата обращения: 16.11.2021). – Текст: электронный.

7. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – URL:<https://docs.cntd.ru/document/1200111506> (дата обращения: 16.04.2022). – Текст: электронный.

8. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». – URL: <https://docs.cntd.ru/document/12001073271200103455> (дата обращения: 16.04.2022). – Текст: электронный.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какого содержание процесса обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания?

2. Какие методы обслуживания потребителей используются на предприятиях общественного питания?

3. Какие формы обслуживания потребителей используются на предприятиях общественного питания?

4. Что такое меню, прейскурант, винная карта?

Задание на самостоятельную работу.

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка, доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы. Подготовиться к практической работе № 6.

Тема 7. Правила подачи блюд, закусок и напитков

Способы и правила подачи блюд, закусок и напитков выработаны многолетней практикой с учетом специфики предприятия общественного питания, исторических, культурных, национальных традиций и т.п. Обслуживание на предприятиях общественного питания развивается под влиянием обновляемых санитарно-гигиенических требований, современного уровня технологий, технологического оборудования, все возрастающей требовательности потребителей и других факторов. Уровень профессиональной подготовки персонала в этой области обслуживания потребителей во многом определяет успех того или иного предприятия общественного питания.

Ключевые вопросы темы:

1. Правила подачи холодных, горячих блюд.

2. Правила подачи холодных и горячих закусок, супов и бульонов.

3. Правила подачи сладких блюд и фруктов.

Ключевые понятия:

Подача блюд «в стол», подача блюд «в обнос», порционная подача блюд, предварительное порционирование на подсобном столе, горячее блюдо, фирменное блюдо, холодные закуски, горячие закуски, супы, сладкие блюда (десерт), фрукты, безалкогольные горячие напитки, безалкогольные холодные напитки, безалкогольные смешанные напитки, алкогольные напитки, диджестивы.

По теме данного занятия необходимо знать:

- виды подачи блюд;
- правила подачи холодных и горячих блюд;
- правила подачи холодных и горячих закусок;
- правила подачи сладких блюд;
- правила подачи фруктов;
- правила подачи безалкогольных напитков;
- правила подачи алкогольных напитков

Библиографический список.

1. **Главчева, С. И.** Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012.– 208 с.

2. **Барановский, В.А.** Официант-бармен: учеб. пособие для профессионально-технических училищ / В.А. Барановский. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2000. – 319 с.

3. **Кондратьев, К. П.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / К. П. Кондратьев. – Улан-Уде: ВСГТУ, 2007. – 107 с.

4. **Чернега, О. П.** Введение в профессию: учебно-метод. пособие / О. П. Чернега. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2020. – 64 с.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие способы подачи блюд используют в ресторане, кафе?
2. Какие способы подачи блюд используют в столовой, буфете?
3. Какие способы подачи блюд используют на предприятии быстрого обслуживания?
4. Какие есть варианты оформления блюд, подаваемых порционно?
5. Как подают и оформляют холодные закуски?
6. Как подают и оформляют горячие закуски?
7. Как можно подавать икру?
8. Какие есть правила подачи супов?
9. В какой посуде подают большинство холодных сладких блюд?
10. Какие блюда входят в понятие «десерт»?
11. Назовите безалкогольные смешанные напитки
12. Какие напитки относятся к алкогольным аперитивам?
13. В какой посуде следует подавать водку, коньяк, ликер?

Задание на самостоятельную работу

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы. Подготовиться к практическим занятиям № 7–11.

3 Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Понятие, классификация предприятий общественного питания
2. Нормативная база профессиональной деятельности работников предприятий общественного питания
3. Классификация персонала, виды должностей и профессий на предприятиях общественного питания
4. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность метрдотеля на предприятии общественного питания
5. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность администратора зала на предприятии общественного питания
6. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность официанта на предприятии общественного питания
7. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность сомелье на предприятии общественного питания
8. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность бариста на предприятии общественного питания
9. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность кассира.
10. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность продавца магазина (отдела) кулинарии на предприятии общественного питания
11. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность бармена на предприятии общественного питания
12. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность буфетчика на предприятии общественного питания
13. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность работника предприятия быстрого обслуживания в сфере общественного питания
14. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность начальника цеха на предприятии общественного питания
15. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность заведующего производством на предприятии общественного питания
16. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность шеф-повара на предприятии общественного питания
17. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность сушефа на предприятии общественного питания
18. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность повара на предприятии общественного питания
19. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность пекаря на предприятии общественного питания

20. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность кондитера на предприятии общественного питания
21. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность директора на предприятии общественного питания
22. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность управляющего на предприятии общественного питания
23. Требования, предъявляемые к работнику, занимающему должность инженера-технолога на предприятии общественного питания
24. Общие требования к персоналу предприятий общественного питания
25. Общие требования к формам и методам обслуживания на предприятиях общественного питания
26. Правила подачи блюд
27. Правила подачи напитков
28. Правила подачи закусок
29. Правила подачи супов и бульонов
30. Правила подачи сладких блюд и фруктов

Библиографический список

1. **Барановский, В. А.** Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для среднего профессионального образования / В. А. Барановский. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2004. – 352 с.
2. **Барановский, В. А.** Официант-бармен: учеб. пособие для профессионально-технических училищ / В. А. Барановский. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2000. – 319 с.
3. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 496 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839> (дата обращения: 18.12.2020). – ISBN 978-5-394-02516-7. – Текст: электронный.
4. **Главчева, С. И.** Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 208 с.
5. **Иванов, А. А.** Общественное питание в России. Современное состояние. Гигиенические проблемы / А. А. Иванов, В. В. Мясникова; под ред. д.м.н. профессора Е. Н. Беляева // Информационный сборник статистических и аналитических материалов. – Москва: ФЦГСЭН. – 2004. – 24 с.
6. **Кондратьев, К. П.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / К. П. Кондратьев. – Улан-Уде: ВСГТУ, 2007. – 107 с.
7. **Соломонова, Л. В.** Особенности осуществления проектирования предприятий общественного питания / Л. В. Соломонова // Молодой ученый. – 2011.
8. **Чернега, О. П.** Введение в профессию: учебно-метод. пособие / О. П. Чернега. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2020. – 64 с.
9. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ. – Текст электронный. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/
10. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ. – Текст электронный. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/
11. Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Калининградский государственный технический университет». – URL: https://klgtu.ru/upload/about/info/document/Ustav_29.12.15.pdf
12. Рабочая программа модуля «Общепрофессиональный модуль QD-8.1/РПМ-309.(13.07)» основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания: сайт / ФГБОУ ВО «КГТУ». – URL: https://www.klgtu.ru/upload/education/opb/opvo/bak/op/bvshg_rpd/obshcheprof.pdf (дата обращения: 20.03.2022). – Текст: электронный.
13. ГОСТ Р 7.0.100-2018 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. – URL:

<https://docs.cntd.ru/document/1200161674> (дата обращения:20.03.2022). – Текст: электронный.

14. ГОСТ 30385-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471> (дата обращения: 16.11.2021). – Текст: электронный

15. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325> (дата обращения: 16.11.2021). – Текст: электронный.

16. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – URL:<https://docs.cntd.ru/document/1200111506> (дата обращения: 16.04.2022). – Текст: электронный.

17. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» – URL: <https://docs.cntd.ru/document/12001073271200103455> (дата обращения: 16.04.2022). – Текст: электронный.

Локальный электронный методический материал

Ольга Павловна Чернега

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Редактор Е. Билко

Локальное электронное издание

Уч.-изд. л. 1,9. Печ. л. 1,5

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»,
236022, Калининград, Советский проспект, 1