

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Технологический институт филиал-федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.
Столыпина»

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

по дисциплине

Комплексное оснащение ресторанов

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Профиль Технология **продукции и организация ресторанного бизнеса**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная, заочная,**

Димитровград– 2022г

Шигапов И.И. Учебно-методический комплекс по изучению дисциплины «Комплексное оснащение ресторанов»: для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,

Рекомендовано к печати методическим советом

Технологического института филиал -ФГБОУ

ВО Ульяновский ГАУ, 2022.

Протокол № 2 от 10.10.2022.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ I РАБОЧАЯ ПРОГРАММА	4
1.1 Цели и задачи освоения дисциплины	4
1.2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	4
1.3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины	4
1.4 Структура дисциплины	6
1.5 Содержание дисциплины	12
1.6 Образовательные технологии	13
1.7 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	15
1.8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	16
1.9 Материально-техническое обеспечение дисциплины	34
РАЗДЕЛ II МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	37
РАЗДЕЛ III КОНСПЕКТЫ ЛЕКЦИЙ	40
Тема 1. Современный рынок для оснащения ресторанов	40
Тема 2. Виды ресторанов	40
Тема 3. Размещение и планирование помещений	42
Тема 4. Мебель для ресторана	44
Тема 5. Микроклимат и освещение	45
Тема 6. Кухонное оборудование и инвентарь	46
Тема 7. Посуда и приборы	49
Тема 8. Ресторанный текстиль	54
Тема 9. Инвентарь для официантов	55
РАЗДЕЛ VI ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ	57

РАЗДЕЛ I РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

1.1 Цели освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «**Комплексное оснащение ресторанов**» - приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в организации комплексного оснащения ресторанов необходимыми материально-техническими средствами.

Задачи дисциплины:

- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования

1.2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «**Комплексное оснащение ресторанов**» включена в вариативную часть Блока 1 (Б1.В.08) учебного плана. Дисциплина осваивается в 5 семестре (заочное, очно-заочное) и 6 семестре (очное).

Дисциплина «**Комплексное оснащение ресторанов**» базируется на знаниях и умениях других дисциплин:

«*Технология продукции общественного питания*» - осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания

«*Проектирование предприятий общественного питания*» - умение проводить технологические расчеты, связанные с разработкой производственной программы, а также умение осуществлять расчет и подбор необходимого оборудования, его реконструкции и монтажа.

«*Процессы и аппараты пищевых производств*» - знание методов расчета режимов различных процессов, а также основных конструктивных схем аппаратов, используемых в пищевой промышленности.

«*Оборудование предприятий общественного питания*» - знание классификации, видов, назначения, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгового и технологического оборудования.

«*Организация ресторанного дела*» - умение определять основные характеристики фасада, интерьера предприятий общественного питания.

«*Теплотехника*» - знание процессов, протекающих в тепловых и холодильных машинах, и их эффективность.

Знания, умения и навыки дисциплины формируются также в ходе прохождения *Производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Технологической и Преддипломной практики* и демонстрируются в ходе прохождения *Государственной итоговой аттестации*.

1.3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции.

Общепрофессиональные:

- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

Профессиональные:

- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

знать:

- характеристики основных помещений ресторана (ПК-4);
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования (ОПК-4; ПК-4);
- правила безопасного использования технологического оборудования (ОПК-4);
- виды инвентаря, в зависимости от способов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции (ПК-4);

уметь:

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь (ПК-4);
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства (ОПК-4; ПК-4);
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (ОПК-4);

владеть:

- основными профессиональными навыками в организации комплексного оснащения ресторанов (ОПК-4; ПК-4).

Матрица формирования компетенций по дисциплине «Комплексное оснащение ресторанов»

№ п/п	Разделы, темы дисциплины	Количество часов (контактная +самостоятельная работа) заочная/очно-заочная	Общепрофессиональные	Профессиональные компетенции	Общее количество компетенций
			ОПК-4	ПК-4	
Раздел 1. Состояние и перспективы развития ресторанного бизнеса					
1	Современный рынок для оснащения ресторанов	11,1/9,02	+	+	2
Раздел 2. Ресторан и его помещения					
2	Виды ресторанов	11,5/12,02	+	+	2
3	Размещение и планирование помещений	11,9/12,02	+	+	2
Раздел 3. Комплексное оснащение ресторанов					
4	Мебель для ресторана	11,9/11,02	+	+	2
5	Микроклимат и освещение	11,92/11,02	+	+	2
6	Кухонное оборудование и инвентарь	12,91/15,04	+	+	2
7	Посуда и приборы	95/17,02	+	+	2
8	Ресторанный текстиль	91/11,02	+	+	2
9	Инвентарь для официантов	11,91/9,82	+	+	2
ИТОГО		108	-	-	-

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 ч (заочная форма обучения) в том числе контактной работы 14,35 ч

№ п/п	Раздел дисциплины	курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость									Формы текущего контроля успеваемости. Формы промежуточной аттестации	
			Контактная работа				Самостоятельная работа						
			всего	в том числе			всего	подготовка к практическим занятиям	подготовка докладов, рефератов, эссе	подготовка к тестированию, решению задач	подготовка к экзамену		
лекции	практические занятия	КСР											
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13	
Раздел 1. Состояние и перспективы развития ресторанного бизнеса		3											входной контроль (устный опрос), круглый стол
1	Современный рынок для оснащения ресторанов	3	0,6		0,5		9,4	3,4	3	3	1		
Раздел 2. Ресторан и его помещения		3											
2	Виды ресторанов	3	1,1	0,5	0,5	0,05	9,4	3,4	3	3	1	устный опрос; обсуждение рефератов, докладов, эссе	
3	Размещение и планирование помещений	3	1,5	0,5	1		9,4	3,4	3	3	1	устный опрос; обсуждение рефератов, докладов, эссе, решение задач	
Раздел 3. Комплексное оснащение ресторанов		3											
4	Мебель для ресторана	3	1,5	0,5	1		9,4	3,4	3	3	1	устный опрос, решение задач, брейн-ринг	
5	Микроклимат и освещение	3	1,6	0,5	1	0,05	9,41	3,41	3	3	1	устный опрос	

6	Кухонное оборудование и инвентарь	3	2,55	0,5	2		9,41	3,41	3	3	1	устный опрос, решение задач, тестирование, брейн-ринг
7	Посуда и приборы	3	2,55	0,5	2	0,05	9,41	3,41	3	3	1	устный опрос, решение задач, тестирование, обсуждение докладов, рефератов, эссе
8	Ресторанный текстиль	3	1,5	0,5	1		9,41	3,41	3	3	1	устный опрос, контрольная работа
9	Инвентарь для официантов	3	1,5	0,5	1		9,41	3,41	3	3	1	устный опрос
Экзамен		-	-	-	-	0,2	-	-	-	-	-	
Всего по видам учебной работы			14	4	10	0,35	84,65	30,65	27	27	9	

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 ч (очно-заочная форма обучения) в том числе контактной работы 30,2 ч

№ п/п	Раздел дисциплины	курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость									Формы текущего контроля успеваемости. Формы промежуточной аттестации
			Контактная работа				Самостоятельная работа					
			аудиторная работа - всего	в том числе			всего	подготовка к практиче- ским занятиям	подготовка докладов, рефератов, эссе	подготовка к тестиро- ванию, решению задач	подготовка к экзамену	
лекции	практические занятия	КСР										
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	
Раздел 1. Состояние и перспективы развития ресторанного бизнеса		3										входной контроль (устный опрос), круглый стол
1	Современный рынок для оснащения ресторанов	3	3,02	1	2	2	2			4		
Раздел 2. Ресторан и его помещения		3										
2	Виды ресторанов	3	3,02	1	2	5	2	2	1	4	устный опрос; обсуждение рефератов, докладов, эссе	
3	Размещение и планирование помещений	3	3,02	1	2	5	2	2	1	4	устный опрос; обсуждение рефератов, докладов, эссе, решение задач	
Раздел 3. Комплексное оснащение ресторанов		3										
4	Мебель для ресторана	3	3,02	1	2	4	3		1	4	устный опрос, решение задач, брейн-ринг	
5	Микроклимат и освещение	3	3,02	1	2	4	3		1	4	устный опрос	
6	Кухонное оборудование и инвентарь	3	4,04	1	3	7	4	2	1	4	устный опрос, решение задач, тестирование, брейн-ринг	

7	Посуда и приборы	3	5,02	2	3		8	4	2	2	4	устный опрос, решение задач, тестирование, обсуждение док- ладов, рефератов, эссе
8	Ресторанный текстиль	3	3,02	1	2		4	4			4	устный опрос, контрольная работа
9	Инвентарь для официантов	3	3,02	1	2		2,8	2,8			4	устный опрос
Экзамен		-	-	-	-	0,2	-	-	-	-	-	
Всего по видам учебной работы			30,2	10	20	0,2	41,8	26,8	8,0	7,0	36	

1.5 Содержание дисциплины

Раздел 1. Состояние и перспективы развития ресторанного бизнеса

Тема 1. Современный рынок для оснащения ресторанов

История развития ресторанного дела в России. Характеристика современного рынка для комплексного оснащения ресторанов. Задачи, перспективы и проблемы развития современного рынка оснащения ресторанов. Тенденции развития современного ресторана.

Раздел 2 Ресторан и его помещения

Тема 2. Виды ресторанов

Виды и характеристика ресторанов в зависимости от месторасположения. Обще-доступные рестораны и с обслуживанием определенного контингента. Полносервисные и специализированные предприятия. Вместимость ресторанов. Методы и форма обслуживания потребителей. Виды и характеристика сервиса ресторанов.

Тема 3. Размещение и планирование помещений

Размещение, характеристика, планировка, назначение основных помещений для обслуживания посетителей и вспомогательных (вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал и т.д.).

Раздел 3. Комплексное оснащение ресторанов

Тема 4. Мебель для ресторана

Мебель для ресторана, назначение, требования. Характеристика столов, размеры, отделка, характер использования. Особенности фуршетных и банкетных столов. Характеристика и назначение подсобных столов и передвижных сервировочных столиков. Кресла и стулья, особенности ресторанных полукресел. Характеристика барных стоек. Характеристика, отделка и назначение серванта (шкаф официанта), виды буфетов. Основные принципы расстановки мебели.

Тема 5. Микроклимат и освещение

Микроклимат и освещение. Требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях ресторана. Виды и способы освещения для ресторанов.

Тема 6. Кухонное оборудование и инвентарь

Характеристика, виды, назначение кухонного механического, теплового и холодильного оборудования для оснащения ресторанов. Нейтральное оборудование и посудомоечные машины. Характеристика, виды, назначение кухонного инвентаря (доски разделочные, лопатки, щипцы и т.д.).

Тема 7. Посуда и приборы

Посуда, классификация. Столовая посуда, ее виды, характеристика. Требования, предъявляемые к ней. Кухонная посуда, разновидности, ее характеристика, классификация в зависимости от изготавливаемых материалов. Требования, предъявляемые к ней. Характеристика, виды, назначение индивидуальных и общих приборов. Предметы столового комплекта (солонка, перечница, горчица, бутылки для уксуса, пепельница).

Тема 8. Ресторанный текстиль

Ресторанный текстиль, назначение. Характеристика штор, скатертей, чехлов для кресел и стульев, салфеток. Эксплуатационные требования и требования по пожаробезопасности, предъявляемые к тканям.

Тема 9. Инвентарь для официантов

Характеристика, виды, назначение инвентаря для официантов. Требования, предъявляемые к нему.

1.6 Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Комплексное оснащение ресторанов» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, входной, текущий и промежуточный аттестации.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные вопросы предлагаются для самостоятельного изучения.

Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- ✓ самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- ✓ подготовку к практическим занятиям;
- ✓ подготовку рефератов и докладов, эссе;
- ✓ подготовку к текущему тестированию, решению задач по темам дисциплины.

Программы проведения активных и интерактивных занятий по дисциплинам учебного плана (очная, заочная, очно-заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование темы	Интерактивные лекции, час (очное/заочное/очно-заочное)	Виды активных и интерактивных практических занятий, час (очное/заочное/очно-заочное)	
			Брейн-ринг	Круглый стол
1	Современный рынок для оснащения ресторанов			2/0,5/2
2	Виды ресторанов	2/0,5/1		
3	Размещение и планирование помещений			
4	Мебель для ресторана	2/0,5/1	2/1/2	
5	Микроклимат и освещение			
6	Кухонное оборудование и инвентарь	2/0,5/1	2/2/2	
7	Посуда и приборы	2/0,5/2		
8	Ресторанный текстиль			
9	Инвентарь для официантов			
ИТОГО		8/2/5	4/3/4	2/0,5/2

1. Проведение активной формы практических занятий на тему «*Мебель для ресторана*», «*Кухонное оборудование и инвентарь*» предполагается в виде игры брейн - ринг. Группа делится на 2 команды по 10 – 12 игроков. Перед началом игры у каждой команды должны быть карточки для ответов и ручки. В течение игры команды одновременно отвечают на вопросы преподавателя. Это происходит следующим образом:

- преподаватель зачитывает всем командам вопрос, называя его порядковый номер. Допускается однократное повторение текста вопроса.

- после текста вопроса преподаватель дает команду «Время!», что служит сигналом начала отсчета времени, отведенного игрокам на обсуждение. Сопровождение по командам проходит в течение одной минуты.

- после окончания времени, отведенного командам на обсуждение, им дается 30 секунд, для того, чтобы записать и сдать карточку с ответом.

- после этого преподаватель объявляет правильный ответ и зачитывает следующий вопрос.

- за правильный ответ команда получает один основной бал и рейтинговую сумму, исчисляемую по формуле: рейтинг = (число всех команд) + 1 – (число команд, правильно ответивших на этот вопрос).

Игра состоит из 12 – 14 вопросов, после первой половины вопросов целесообразно устроить пятиминутный перерыв. После всех вопросов объявляются предварительные итоги, и в течение 15 минут рассматривает возможные протесты команд.

По результатам протестов команд преподаватель может назначить общую переигровку одного или двух вопросов. В том случае, если принятых протестов больше, то оставшиеся не переигранные вопросы снимаются с турнира, и их результаты не учитываются.

Победитель определяется по сумме основных и рейтинговых баллов.

2. Интерактивные лекции. Эти формы лекций отличаются от традиционных активным общением лектора с аудиторией, постановкой перед студентами вопросов и совместным поиском ответов. Разумеется, в поиске ответов на вопросы, поставленными лектором или студентами ведущая роль принадлежит лектору.

Интерактивные лекции согласно темам:

- «**Виды ресторанов**»
- «**Мебель для ресторана**»
- «**Кухонное оборудование и инвентарь**»
- «**Посуда и приборы**»

проводятся в виде проблемной лекции, которая характеризуется постановкой перед студентами учебных проблем-заданий, которые они должны самостоятельно решить, получив, таким образом, новые знания. В лекции сочетаются проблемные и информационные начала. Часть знаний студент получает в виде готовых знаний, а часть добывает самостоятельно под руководством преподавателя. На этих лекциях процесс познания студентов приближается к поисковой, исследовательской деятельности. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные технологические особенности, представлен информационный материал. Отдельные моменты студентами могут конспектироваться, презентационный материал находится у ведущего преподавателя. Для проведения интерактивных лекций используется ноутбук, проектор, видеозэкран.

3. Круглый стол на тему «**Современный рынок для оснащения ресторанов**» требует подготовительной работы со стороны студентов, который должен подобрать литературу, выяснить основные проблемные моменты темы, составить план и раскрыть содержания выступления. Продолжительность доклада не должна превышать 7-8 минут, материал должен быть тщательно проработан. К проведению круглого стола привлекаются все желающие студенты. Также для участия в круглом столе могут быть приглашены руководители организаций, представители предприятий общественного питания. На заключительном этапе круглого стола проводится открытая дискуссия по представленным проблемам. После завершения дискуссии путем голосования выбирается лучший докладчик, а также подводятся окончательные итоги.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем может осуществляться с помощью чата созданного по дисциплине «Комплексное оснащение ресторанов» на платформе «Moodle» <http://www.moodle.ugsha.ru/course/enrol.php?id=2940>

Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Синхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;
- оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;
- выступление обучающихся с презентациями по изученному материалу;
- подготовка к текущему тестированию, решению задач по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине **«Комплексное оснащение ресторанов»** для лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

1.7 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Формой промежуточной аттестации знаний, умений и навыков студентов по дисциплине **«Комплексное оснащение ресторанов»** является экзамен.

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине **«Комплексное оснащение ресторанов»** разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

1.8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

А) Основная литература:

1. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практикум/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 145 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4479>

2. Верболоз Е.И. Технологическое оборудование [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров и магистров направления 151000 - Технологические машины и оборудование/ Верболоз Е.И., Корниенко Ю.И., Пальчиков А.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 205 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/19282>

3. Жилкова Ю.В. Организация ресторанного бизнеса: Учебное пособие / Ю.В. Жилкова, З.В. Макаренко, Л.А. Насырова, В.И. Шариков. – СПб.: Троицкий мост, 2013. – 192 с.: ил.

4. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие: рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" / Г. М. Зайко, Г. А. Джум. - М. : Магистр : Инфра-М, 2013. - 560 с.

5. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кацерикова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010.— 332 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14389>

6. Организация ресторанного бизнеса: рекомендовано УМО учебных заведений РФ по образованию в области сервиса и туризма в качестве учебного пособия для обучения студентов высших учебных заведений по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с.

7. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания/ И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.:ил.

Б) Дополнительная

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продукции и организации общественного питания в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с

2. Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания / В.Д. Елхина, М.И. Ботов. - Москва. Академия, 2010. – 134 с.

3. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ Ершов В.Д.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15943>

4. Оборудование предприятий общественного питания. В трех частях: учебник: рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и обществен-

ного питания". Ч. 1: Механическое оборудование / сост.: В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2012. - 416 с. - (Высшее профессиональное образование)

5. Остриков А.Н. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебник/ Остриков А.Н., Абрамов О.В., Логинов А.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 616 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15944>

6. Теплотехника [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.В. Гдалев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Научная книга, 2012.— 287 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/6350>

В) Программное обеспечение и информационные справочные системы

№п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекция	Операционная система: Calculate Linux Интернет браузер: Firefox Офисное приложение: LibreOffice Мультимедиа: SMplayer Графический редактор: gThumb	-	-	+

В) Программное обеспечение и информационные справочные системы
(редакция 30.08.2019)

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекция	Операционная система: Calculate Linux Интернет браузер: Firefox Офисное приложение: LibreOffice Мультимедиа: SMplayer Графический редактор: gThumb	-	-	+
2	Тестирование	Программное обеспечение «Система тестирования INDIGO» Договор Д-54918 от 5 июня 2019г.	+	-	+
3	Практическая работа	R-Кeeper модуль RK 7; R-Кeeper модуль Менеджер RK 7; Склад R-Keeper Store House V4; 1С: Предприятие 8. Общепит	+		+

Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор № 590/13 от 30.10.2013 г. Договор № 941/14 от 01.12.2014г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия IPRbooks+ коллекция издательства «Гиорд» Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2013 -30.11.2014 01.12.2014 -30.11.2015</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор № 10/14от 28.03.2014г. Договор № 2 от 14.01.2015 г Полнотекстовая электронная библиотека. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.04.2014-31.03.2015 01.04.2015-31.03.2016</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № ПДД 39/14 от 13.05.2014г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВПО РГАЗУ Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 13.05.2014 Пролонгация, пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013г. Договор № 18/14 от 18 апреля 2014 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 45 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.2013-31.12.2013 Архив до 31.12.2023 01.01.2014 - 31.12.2014 Архив до 31.12.2024</p>	<p>http://elibrary.ru</p>
<p>База данных Polpred.com Письмо №3330/7 от 01.08.2013 ООО «Полпред справочники» Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.09.2014 пролонгация</p>	<p>http://polpred.com</p>
<p>Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Федеральная государственная информационная система. Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>	<p>Не ограничен</p>	<p>В интрасети</p>
<p>Научная электронная библиотека Science index</p>		<p>https://elibrary.ru/</p>

Лицензионный договор Science index от 24 апреля 2014 №7419/2014 Лицензионный договор Science index от 06 мая 2015 №7419/2015 Локальная сеть университета	24.04.2014 -24.05.2015 06.05.2015 -26.06.2016	
CrossRef Договор № CRNA-102-15 от 17 апреля 2015г. международная система библиографических ссылок. Доступ по логину и паролю	17.04.2015 -31.12.2016	https://www.crossref.org/
Электронная библиотечная система Ульяновской ГСХА Свидетельство о регистрации средства мас- совой информации ЭЛ № ФС 77-45365 от 14 июня 2011 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по ин- дивидуальному логину/паролю без ограни- чения числа пользователей	бессрочный	http://lib.ugsha.ru

Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки
(редакция от 24.05.2016)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор № 1485/15 от 30.11.2015 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия IPRbooks+ коллекция издательства «Гиорд» Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2015 -30.11.2016</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор № 2 от 27.01.2015г. Договор № 30 от 01.04.2016г Полнотекстовая электронная библиотека. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.04.2015-31.03.2016 01.04.2016-31.03.2017</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № ПДД 39/14 от 13.05.2014г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВПО РГАЗУ . Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину и паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 13.05.2014 г. Пролонгация, пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Договор № 18/14 от 18 апреля 2014 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 45 названий. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12.23 01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24</p>	<p>http://elibrary.ru</p>
<p>База данных Polpred.com Письмо №3330/7 от 01.08.2013 г. ООО «Полпред справочники» Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.09.2014 пролонгация</p>	<p>http://polpred.com</p>
<p>Справочно-правовая система «Гарант»</p>	<p>Не ограничен</p>	<p>В интрасети</p>

<p>Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Федеральная государственная информационная система</p> <p>Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>		
<p>Национальная электронная библиотека (НЭБ)</p> <p>Договор 101/НЭБ/1029 от 28.10.2015 федеральная государственная информационная система</p>	Не ограничен	http://нэб.рф
<p>Научная электронная библиотека Science index</p> <p>Лицензионный договор Science index от 06 мая 2015 №7419/2015г. Локальная сеть университета</p>	06.05.2015-26.06.2016	https://elibrary.ru/
<p>CrossRef</p> <p>Приложение №2 от 10 февраля 2016 к Договору № CRNA-102-15 от 17 апреля 2015г. Международная система библиографических ссылок. Доступ по логину и паролю</p>	10.02.2016-31.12.2016	https://www.crossref.org/
<p>Электронная библиотечная система Ульяновской ГСХА</p> <p>Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-45365 от 14 июня 2011 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	бессрочный	http://lib.ugsha.ru

Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки
(редакция от 27.06.2017г.)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор № 1485/15 от 30.11.2015 г. Договор 2419/16 от 22.11.2016г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия IPRbooks+ коллекция издательства «Гиорд» Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2015 -30.11.2016 01.12.2016 -30.11.2017</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru.</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор №137 от 27.10.2016г. Договор 16 от 21.03.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2016 -30.11.2017 01.04.2017-31.03.2018.</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № ПДД 39/14 от 13.05.2014г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВПО РГАЗУ Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 13.05.2014 Пролонгация, пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Договор № 18/14 от 18 апреля 2014 г. Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 45 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.2013-31.12.2013 Архив до 31.12.2023 01.01.2014 - 31.12.2014 Архив до 31.12.2024 01.01.2017 - 31.12.2017 Архив до 31.12.2027</p>	<p>http://elibrary.ru</p>
<p>База данных Polpred.com Письмо №3330/7 от 01.08.2013 г. ООО «Полпред справочники» Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных</p>	<p>С 01.09.2014 г. пролонгация</p>	<p>http://polpred.com</p>

компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей		
Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров читального зала НБ	Не ограничен	В интрасети
Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029 от 28.10.2015 федеральная государственная информационная система	Не ограничен	http://нэб.рф
Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор Science index от 17 мая 2017 №7419/2017 Локальная сеть университета	17.05.2017-20.06.2018	https://elibrary.ru/
Национальная подписка WoS Сублицензионный договор от 01 апреля 2017 №WoS/1225 Локальная сеть университета	01.04.2017-31.12.2017	http://webofscience.com
CrossRef Договор № CRNA-499-17 от 30 января 2017 международная система библиографических ссылок. Доступ по логину и паролю	30.01.2017-31.12.2017 Пролонгация	https://www.crossref.org/
Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14 апреля 2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вуза Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей	бессрочный	http://lib.ugsha.ru

Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки (редакция от 15.05.2018г.)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор 3325/17 от 17.11.2017 г. Договор 3326/17 от 17.11.2017 Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия IPRbooks, коллекция изд.«Квадро», коллекция Дашков и К.</p>	<p>01.12.2017-30.11.2018 01.12.2017-30.11.2018</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru.</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор б/н от 30.11.2017 г. Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор 48/18 от 12.03.2018 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2017- 0.11.2018 01.04.2018 -1.03.2019</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016. Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.2013-31.12.2013 Архив до 31.12. 2023 01.01.2014-31.12.2014 Архив до 31.12.2024 01.01.1207-31.12.2017 Архив до 31.12.2027 01.01.2018-31.12.2018 Архив до 31.12.2028</p>	<p>http://elibrary.ru</p>
<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № ПДД 39/14 от 13.05.2014г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВПО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/пароллю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 13.05.2014 - с пролонгацией, пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>База данных Polpred.com Письмо №3330/7 от 01.08.2013 г. ООО «Полпред справочники» Полнотекстовый постоянно пополняе-</p>	<p>С 01.09.2014 Пролонгация</p>	<p>http://polpred.com</p>

мый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей		
Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017г. федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров читального зала НБ	Не ограничен	В интрасети
Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор №101/НЭБ/1029 от 28.10.2015 федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки	Не ограничен	http://нэб.рф
Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор Science index от 17 мая 2017 №7419/2017 Локальная сеть университета	17.05.2017-20.06.2018	https://elibrary.ru/
Национальная подписка WoS Сублицензионный договор от 02 апреля 2018 №WoS/1106 Локальная сеть университета	02.04.2018-05.07.2019	http://webofscience.com
Национальная подписка Scopus Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Локальная сеть университета	10.05.2018-31.12.2018	https://www.scopus.com
CrossRef Договор № CRNA-499-17от 30 января 2017 международная система библиографических ссылок. Доступ по логину и паролю	30.01.2017-31.12.2017 Пролонгация	https://www.crossref.org/
Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14 апреля 2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограни-	Бессрочный	http://lib.ugsha.ru

чения числа пользователей		
---------------------------	--	--

Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки
(редакция от 07.05.2019)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор 4692/18 от 29.11.2018г., Договор 4693/18 от 29.11.2018г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра –инженерия</p>	<p>01.12.2018 -30.11.2019 01.12.2018 -30.11.2019</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru.</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор 251/18 от 20.11.2018 Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор 14/159 от 18.02.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» Доступ по IP адресам университета, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2018 -30.11.2019 01.04.2019 -31.03.2020</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016. Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.2013-31.12.2013 Архив до 31.12. 2023 01.01.2014 - 31.12.2014 Архив до 31.12.2024 01.01.1207 - 31.12.2017 Архив до 31.12.2027 01.01.2018- 31.12.2018 Архив до 31.12.2028</p>	<p>http://elibrary.ru</p>
<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВПО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/пароллю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 02.02.2019 Пролонгация Пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>База данных Polpred.com Письмо №3330/7 от 01.08.2013 г. ООО «Полпред справочники» Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.09.2014 Пролонгация</p>	<p>http://polpred.com</p>

<p>Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>	Не ограничен	В интрасети
<p>Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029 от 28.10.2015 федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки</p>	Не ограничен	http://нэб.рф
<p>Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор Science index от 07 июня 2018 №7419/2018 Локальная сеть университета</p>	07.06.2018-05.07.2019	https://elibrary.ru/
<p>Национальная подписка WoS Сублицензионный договор от 02 апреля 2018 №WoS/1106 Локальная сеть университета</p>	02.04.2018-31.12.2018	http://webofscience.com
<p>Национальная подписка Scopus Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Локальная сеть университета</p>	10.05.2018-31.12.2018	https://www.scopus.com
<p>CrossRef Договор от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 международная система библиографических ссылок . Доступ по логину и паролю</p>	08.02.2019-31.12.2019	https://www.crossref.org/
<p>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14 апреля 2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	бессрочный	http://lib.ugsha.ru

Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки
(редакция от 10.12.2019)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор 4692/18 от 29.11.2018г., договор 4693/18 от 29.11.2018 Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра – инженерия Договор 5881/19 от 12.11.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра – инженерия, коллекция СПО</p>	<p>01.12.2018 - 30.11.2019 01.12.2018 - 30.11.2019 01.12.2019 -30.11.2020</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru.</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор 251/18 от 20.11.2018 Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор 248/19 от 11.11.2019 г. Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор 14/159 от 18.02.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2018 - 30.11.2019 01.12.2019 -30.11.2020 01.04.2019 - 31.03.2020</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016. Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.2013-31.12.2013 Архив до 31.12. 2023 01.01.2014 - 31.12.2014 Архив до 31.12.2024 01.01.1207 - 31.12.2017 Архив до 31.12.2027 01.01.2018- 31.12.2018 Архив до 31.12.2028</p>	<p>http://elibrary.ru</p>
<p>Электронная библиотечная система "AgriLib"</p>		<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>

Лицензионный договор № 7 от 2.02.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/пароллю без ограничения числа пользователей	Пролонгация Пункт 7.1	
База данных Polpred.com Письмо №3330/7 от 01.08.2013 г. ООО «Полпред справочники». Соглашение от 28.10.2019 г. Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей	28.10.2019 Пролонгация	http://polpred.com
Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017г. федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров читального зала НБ	Не ограничен	В интрасети
Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки	Не ограничен	http://нэб.рф
Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор Science index от 18 июня 2019 №7419/2019 Локальная сеть университета	18.06.2019-05.07.2020	https://elibrary.ru/
Национальная подписка Scopus Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Сублицензионный договор от 09 октября 2019 №Scopus/1249 Локальная сеть университета	10.05.2018-31.12.2018 09.10.2019- 31.12.2019	https://www.scopus.com
Национальная подписка WoS Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Локальная сеть университета	05.09.2019-31.12.2019	http://webofscience.com

<p>CrossRef от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 Международная система библиографических ссылок Доступ по логину и паролю</p>	<p>08.02.2019-31.12.2019</p>	<p>https://www.crossref.org/</p>
<p>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14 апреля 2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>бессрочный</p>	<p>http://lib.ugsha.ru</p>

Г) Периодическая печать

Наименование журнала	Год подписки (или выпуска)	Местонахождение
Известия высших учебных заведений. Пищевая технология	2014-2018	Читальный зал, Бульвар Новый Венец, 1
Кондитерское производство	2014-2017	Читальный зал, Бульвар Новый Венец, 1
Пищевая промышленность	2009-2011	Читальный зал, ул.Студенческая, д. 12а
	2001-2003, 2012-2017	Читальный зал, Бульвар Новый Венец, 1
Вестник Росреестра	2010-2015	Читальный зал, Бульвар Новый Венец, 1
Маркетинг в России и за рубежом	2001-2017	Читальный зал, ул.Студенческая, д. 12а
Основы безопасности жизнедеятельности	2015-2017	Читальный зал, ул.Студенческая, д. 12а
Предпринимательство	2001-2015	Читальный зал, ул.Студенческая, д. 12а

Г) Периодическая печать:2017-2018

Наименование журнала	Год подписки (или выпуска)	Местонахождение
Известия высших учебных заведений. Пищевая технология	2014-2018	Читальный зал, Бульвар Новый Венец, 1
Общепит: бизнес и искусство	2016-2018	Читальный зал, Бульвар Новый Венец, 1

Д) Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://минобрнауки.рф/> свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/> свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
6. Голос поворота: оборудования для ресторанов, кафе, столовой, бара, магазина и фаст-фуда. [Электронный ресурс]. Режим доступа. - <http://golospovara.com.ua/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
7. Профессиональное кухонное оборудование предприятий питания. [Электронный ресурс]. Режим доступа. - <http://food-equip.com.ua/>, свободный. – Загл. с экрана. Яз. рус.
8. Программный продукт «Трактир»: Публикации. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://traktir.ru/publications/>, свободный. - Загл. с экрана. – Яз. рус.

1.9 Материально-техническое обеспечение дисциплины

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Лекционная аудитория №209 учебного корпуса: Для учебного процесса имеются: Пароконвектомат Arach A1/6LD Плазма LED «43-50» AKAI LEA 50V28P, Флипчарт, магнитная доска с комплектом бумаги компьютерное и мультимедийное оборудование; видео- аудиовизуальные средства обучения	432027, Ульяновская область, г. Ульяновск, ул. Р. Люксембург, 44
2	Специализированная аудитория для проведения семинарских занятий, текущего и промежуточного контроля знаний №201 учебного корпуса: инвентарь по освоению навыков производства и изучению ассортимента продукции: блендер-гомогенизатор KITCHEN AID 5 KHB2571EER, блинница эл. серии JB-35-2 ERGO, ванна моечная односекционная ВМС 1-6/6Ц-Э 630х630х850, весы порционные CAS SW-05, мясорубка TJ-12H ERGO, печь конвекционная ТЕННОЕКА KF620, плита индукционная «Convito» C30L3B, плита электрическая 4-х конфор. ЭП-4П без духовки, слайсер 10«250» «Convito», соковыжималка МК-8000 нерж., стеллаж СТ-12/5/18-Ц, стол с бортом С-18/7БП-Ц, стол без борта С-15/7П-Ц, шкаф расстойный ТЕННОЕКА KL 822, зонт вытяжной пристенный ВП 2000*1000*350 с подсветкой, жарочная поверхность LOTUS FTR-6ET Кулер для питьевой воды. Рисоварка	432027, Ульяновская область, г. Ульяновск, ул. Р. Люксембург, 44
3	Читальный зал (аудитория для самостоятельной работы студентов) №:13: компьютеры 3 шт. с выходом в сеть интернет, столы, стулья на 36 посадочных мест	432017, Ульяновская область, г. Ульяновск, бульвар Новый Венец, 1

Материально-техническое обеспечение дисциплины
(редакция от 07.05.2019 г)

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №201</p> <p>Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 40 мест, Кофемашина Delonghi ESAM 2600 - 1 шт. Хлебопекарня - 1 шт. Холодильник «Смоленск» - 1 шт. Дуршлаг - 1 шт. Кастрюля - 1 шт. Колпаки – 10 шт. Набор для декоративного вырезания из овощей и фруктов - 1 шт. Совок для мусора - 1 шт. Тарелка суповая КАДИКС – 6 шт Фартук – 10 шт. Швабра - 1 шт. Стеллаж С-1,8*12*5/4 4 полки - 1 шт. Мультимедийное оборудование: Переносной телевизор LED «43-50» AKAI LEA 50V28P– 1 шт. Блендер-гомогенизатор KITCHEN AID 5 KHB2571EER– 1 шт. блендер МК-767 ERGO) –1 шт; блинница эл. серии JB-35-2 ERGO– 1 шт. ванна моечная односекционная ВМС 1-6/6Ц-Э 630х630х850– 1 шт. весы порционные CAS SW-05– 1 шт. мясорубка TJ-12H ERGO, печь конвекционная ТЕHНОЕКА KF620– 1 шт. плита электрическая 4-х конфор. ЭП-4П без духовки– 1 шт. слайсер 10«250» «Convito» – 1 шт. соковыжималка МК-8000 нерж. – 1 шт. стеллаж СТ-12/5/18-Ц– 1 шт. стол без бор-та С-15/7П-Ц– 1 шт. стол с бортом С-12/7Б-Ц– 1 шт. стол с бортом С-18/7БП-Ц шкаф расстойный ТЕHНОЕКА KL 822– 1 шт.</p>	<p>432027, Ульяновская область, г. Ульяновск, ул. Р.Люксембург, 44</p>

	<p>зонт вытяжной причтенный ВП 2000*1000*350 с подсветкой– 1 шт. жарочная поверхность LOTUS FTR-6ET– 1 шт. Кулер для питьевой воды– 1 шт. Рисоварка– 1 шт.</p>	
2	<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Компьютерный класс №202</p> <p>Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 6 мест, Мультимедийное оборудование: Персональные компьютеры – 6 шт. Процессор: Intel(R) Core(TM) I3-2120 CPU@3.30GHz. Монитор:Philips 190V4LSB/00</p> <p>Офисный пакет LibreOffice 4.2 Архиватор 7-zip Windows 7 г.к. 98 от 28.11. ПО: 1С Общепит 76/16 от 03.11.2016 R-Keereg договор № 58 от 17.11.2016</p> <p>Программное обеспечение «Система тестирования INDIGO» Договор Д-54918 от 5 июня 2019г.</p>	<p>432027, Ульяновская область, г. Ульяновск, ул. Р.Люксембург, 44</p>
3	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №301</p> <p>Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 56 мест, Мультимедийное оборудование: Переносной телевизор LED «43-50» AKAI LEA 50V28P – 1 шт, Видеопроектор EPSON EB S62 – 1 шт, экран на штативе GENA 180*180 MW – 1 шт, ноутбук HP 530 FH 544AA – 1 шт. флипчарт с комплектом бумаги – 1 шт.</p> <p>Операционная система: Calculate Linux; Интернет браузер: Firefox; Офисное предложение: LibreOffice; Мультимедиа: SMplayer; Графический редактор: gThumb.</p>	<p>432027, Ульяновская область, г. Ульяновск, ул. Р.Люксембург, 44</p>
4	<p>Помещение для самостоятельной работы студентов (читальный зал) №13</p> <p>Компьютеры -2 шт. с выходом в сеть Интернет (LG Flatron 1943 19” Pentium Dual-CoreCPUЕ 5200 2ГБ), Столы и стулья на 36 посадочных мест Windows XP Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MS Office 2007 (Office 2007 Russian), госконтракт №7 от 16.03.2007 7-Zip бесплатный файловый архиватор</p>	<p>432017, Ульяновская область, г. Ульяновск, бульвар Новый Венец, 1</p>

РАЗДЕЛ II МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Во время обучения студентам читаются лекции и проводятся практические занятия, нацеленные на усвоение и закрепление материалов по дисциплине **«Комплексное оснащение ресторанов»**.

Краткие рекомендации по тем видам самостоятельной работы, которые могут быть использованы при изучении данного курса. К таким видам относятся:

- => работа над лекционным материалом;
- => самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- => изучение и конспектирование нормативного материала;
- => подготовка к практическим занятиям;
- => написание рефератов, докладов, эссе;
- => решение задач;
- => подготовка к тестированию
- => подготовка к экзамену

Рассмотрим некоторые из них подробнее.

Подготовка к лекциям и практическим занятиям

Подготовка к лекциям и практическим занятиям должна занимать важное место в самостоятельной работе студента. Предварительно необходимо ознакомиться с рабочей программой курса, основными темами и вопросами, включенными в нее и рекомендованным списком основной и дополнительной литературы.

При подготовке к очередной лекции на основе ознакомления с рабочей программой и учебной литературой следует обратить внимание на основные положения, которые обозначены в теме предстоящей лекции. Необходимо выделить наиболее сложные, мало освещенные в имеющейся у студента литературе и требующие особого внимания во время лекции, сформулировать вопросы, на которые нужно получить ответы у лектора.

Конспектирование лекции ведется с учетом степени предварительного ознакомления с содержанием того или иного вопроса темы, а также наличия основной и дополнительной литературы по каждому из них.

Конспекты лекций лучше вести в отдельной тетради, с обязательной записью даты лекции, ее темы и плана. Желательно оставлять поля для пометок - вопросов, цифр, фактов, источников цитат, фамилий авторов, приведенных лектором. Записывать следует не дословно, а лишь основные положения, идеи и выводы. По возможности в день лекции нужно проработать свой конспект: прочесть его, вписать пропущенное, исправить неточности, формулировки и искажения, подчеркнуть важные места, отметить те положения, которые следует дополнить или уточнить при подготовке к семинару, выяснить на консультации у преподавателя. Следует иметь в виду, что на лекции рассматриваются не все, а наиболее важные вопросы программы, опираясь на которые следует изучить самостоятельно остальные.

При подготовке к практическому занятию студент должен обратить особое внимание на постановку вопросов по теме занятия и рекомендованные источники и литературу.

Обратившись к конспекту лекции и учебным пособиям по данной теме, нужно выделить имеющиеся в них сведения по каждому вопросу занятия, изучить основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, и на этой основе составить самостоятельный развернутый ответ по каждому пункту плана практического занятия.

Текст выступления по каждому вопросу практического занятия желательно конспектировать в отдельной тетради, где должны быть записаны тема и план каждого занятия.

В ответах должна содержаться основная информация о сущности поставленной проблемы, об основных идеях и положениях, связанных с ее решением, дискуссионных или мало исследованных сюжетах, а также выводы и предложения студента по использованию изученного вопроса в дальнейшем.

Конспект может быть полным или кратким, в виде тезисов, - главное, чтобы он мог служить основой для успешного выступления на занятии. Учебная литература используется в той мере, в какой она может дополнить или уточнить положения, содержащиеся в конспекте лекции и первоисточников (документы и материалы, научные труды).

При подготовке к практическим занятиям желательно использовать материалы периодической печати, прежде всего специальные тематические издания – научные и научно-популярные журналы, материалы конференций, интернет-сайтов.

Подготовка выступлений и докладов на практических занятиях

Кроме обсуждения вопросов плана занятия, практикуются отдельные выступления и доклады по темам, более подробно раскрывающим сущность обсуждаемых проблем. Как и ответы на вопросы плана практического занятия, эта форма работы не только расширяет знания, но и помогает овладеть навыками устной речи, грамотного и доказательного изложения своей позиции, что весьма важно для хорошей профессиональной подготовки. Это также простейший вид научно-исследовательского поиска и ознакомления с новейшей информацией по интересующим вопросам.

Текст выступления и доклада следует готовить заранее, с развернутым или кратким планом. Малосодержательные доклады и выступления бывают тогда, когда студент при их подготовке ограничивается лишь отдельными статьями или брошюрами, пользуется услугами Интернета, формально составляя текст с изложением некоторых общих положений и не стремясь выявить и изучить максимально возможный объем литературы, чтобы составить собственное представление о предмете обсуждения. Для выступления и доклада на занятии полезно по возможности использовать презентации, которые позволят более полно и наглядно раскрыть тему.

Выступление или доклад на занятии должны быть рассчитаны на 10 – 15 минут, с тем, чтобы у студентов была возможность обсудить его содержание, организовать дискуссию по наиболее важным или спорным суждениям и выводам. При этом всякое выступление на занятии – ответы на вопросы плана, доклады, рецензии – должно быть свободным самостоятельным рассказом, что служит свидетельством серьезной проработки темы и хорошего владения предметом.

Рекомендации по оформлению реферата

Реферат представляет собой одну из форм контроля знаний, поэтому его написание должно происходить в соответствии с установленными нормами ГОСТа.

Правила оформления реферата регулируют его структурные особенности, манеру написания и составления списка использованной литературы. В результате, правильное оформление реферата позволит получить достойную оценку по дисциплине, продемонстрировать свои знания на высшем уровне.

Весь процесс работы можно разделить на такие этапы:

- Выбор темы из предложенного преподавателем списка;
- Поиск литературы и исходных источников по теме;
- Обзор литературы и черновое написание работы, в чем может помочь пример оформления реферата;
- Написание реферата и его сдача.

Оформление реферата происходит по такой структуре:

1. Первой страницей всегда будет титульный лист, оформление которого регулируется ГОСТом или методическими рекомендациями учебного заведения. Вверху страницы принято указывать название учебного заведения полностью. Среднее поле используется

для обозначения темы и вида работы (например, реферат по дисциплине «Комплексное оснащение ресторанов»). Справа, ближе к краю страницы, указывается ФИО исполнителя, потом ФИО преподавателя. В самом нижнем поле ставят год, в котором выполнена работа. Оформление реферата предусматривает использование нумерации страниц, однако на титульном листе номер ставить не нужно.

2. После титульного листа пишется оглавление. Здесь поочередно указываются все названия разделов работы и приводятся страницы, где начинается текстовое изложение того или иного раздела.

3. Следующей частью работы является введение. В нем обозначаются цели и задачи реферата, обосновывается актуальность выбранной темы.

4. Далее следует основная часть, в которой анализируется литература по теме. Требования к оформлению реферата гласят, что его объем должен быть 12-15 страниц, поэтому при написании такой работы уклон делают на лаконичное изложение материала.

5. В заключении формируют выводы, подводят итоги проделанной работы.

6. В конце составляется список использованной литературы.

7. Оформление реферата по госту предусматривает использование обычного шрифта Times New Roman, размером 12-14 пунктов. Жирным шрифтом принято выделять только заглавия.

Критерии оценки реферата, доклада: соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата.

По усмотрению преподавателя рефераты могут быть представлены на практических занятиях в виде выступлений.

РАЗДЕЛ III КОНСПЕКТЫ ЛЕКЦИЙ

Тема 1. Современный рынок для оснащения ресторанов

Развитие предприятий общественного питания в плане увеличения доходности, а также расширения производственных мощностей, в соответствии с производственным планом, зависит от комплекса мер по обеспечению деятельности организации. Сюда входит современная организация системы менеджмента, бизнес–планирование, анализ и предупреждение различного рода рисков, мероприятия по повышению инвестиционной привлекательности, совершенствование системы бухгалтерского учета на конкретном предприятии и др. мероприятия. С учетом всего этого, использование в процессе производства/обслуживания инновационного оборудования является одним из важнейших критериев повышения эффективности деятельности организации и достижения наилучших финансовых результатов.

В современных условиях одним из важнейших направлений развития общественного питания является организация производства кулинарной продукции и полуфабрикатов на индустриальной основе. Замена традиционной технологии индустриальной позволяет более рационально использовать сырье и оборудование, удлинить сроки хранения продукции, повысить ее качество. Эффективность совершенствования технологических процессов достигается только в том случае, когда они внедряются на новой технической основе. Создание новой техники для индустриализации общественного питания осуществляется по трем основным направлениям:

- модернизация действующей техники;
- разработка техники, отвечающей современному научно-техническому уровню развития производства;
- разработка принципиально новых видов машин и оборудования

Инновационным оборудованием сферы общественного питания в нашем понимании является оборудование, отличающееся уникальными, новыми свойствами и качественными характеристиками, позволяющими предприятию достигать желаемых результатов деятельности за счет экономии ресурсов и времени, а также за счет совершенствования технологии производства продукции и обслуживания клиентов.

Применение инновационного оборудования (пароконвектоматы, льдомиксинг, кофемашины и т.д.) помимо указанного стандартного оборудования способствует повышению эффективности труда, снижению энергозатрат и затрат на сырье, повышению прибыльности в целом.

Вопросы для самопроверки:

1. Назовите основные виды оборудования для холодного цеха, применяемого в России
2. Какие виды оборудования используются для нарезки колбасных изделий, сыра?
3. Основные направления развития отечественного рынка оборудования для предприятий общественного питания

Тема 2. Виды ресторанов

Предприятия общественного питания рекомендуется размещать:

- на территории микрорайонов, жилых районов и комплексов, жилых кварталов (предприятия общественного питания местного значения);
- в центре города, общественных центрах планировочных районов (зон), городских административно-деловых, спортивных, культурных центрах, местах концентрации населения, связанной с большими транспортными потоками, крупными торговыми, культурными и просветительскими предприятиями (универмаги, музеи, театры, дворцы культуры и т.п.), вблизи крупных транспортных узлов (предприятия городского значения).

Главная особенность размещения предприятий общественного питания заключается в том, что предусматриваемое деление на предприятия местного и городского значения

не связывается с конкретными членениями территории, а образует единую гибкую (открытую) систему в городе в целом, построенную на учете общегородских связей и интересов населения, его пространственной мобильности. Соответственно и размещение предприятий общественного питания увязывают с общей пространственной структурой города так, чтобы предприятия местного значения, располагаясь на открытых (территориально не замкнутых) улицах и магистралях, дополняли систему предприятий городского значения и включались в общую архитектурно-пространственную структуру города.

Предприятия общественного питания местного значения, расположенные в жилой зоне, целесообразно размещать в структуре города с учетом системы расположения транспортных остановок там, где основные потоки населения переходят от транспортного к пешеходному движению по пути к месту жительства или работы. Такое размещение (с учетом обязательной пешеходной доступности остановок общественного транспорта) одновременно обеспечивает охват каждым предприятием обслуживаемой зоны в пределах пешеходной доступности 5—7 мин (400—500 м) независимо от границ микрорайонов. При этом полностью учитываются интересы проживающего населения.

Предприятиями общественного питания местного значения в соответствии с выполняемыми ими функциями являются: столовые, которые в вечерний период могут работать как кафе (ресторан); диетические столовые; магазины кулинарии с отделом заказов; предприятия по отпуску обедов на дом; специализированные предприятия общественного питания.

Предприятия городского значения (в зависимости от конкретных условий размещения) включают: рестораны; предприятия быстрого обслуживания; кафе, специализированные с организацией досуга по тематическим программам — молодежные, литературные и т. п.; крупные магазины кулинарии (в том числе фирменные) с отделами заказов.

Методы обслуживания потребителей – способ реализации потребителям продукции общественного питания. Различают два метода обслуживания: обслуживание официантом, барменом, буфетчиком и самообслуживание.

Форма обслуживания потребителей – организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей. Примеры форм обслуживания: реализация кулинарной продукции через торговые автоматы, столы самообслуживания, по типу «шведского стола», отпуск скомплектованных обедов.

Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях зависят от места приема пищи, способа ее получения и доставки потребителям, степени участия персонала в обслуживании и др. Основными видами обслуживания в общественном питании являются:

- реализация продукции в залах предприятий открытого типа (ресторанов, баров, столовых, кафе, закусочных), а также в столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях;

- обслуживание пассажиров в пути следования;

- реализация кулинарной продукции через магазины (отделы) кулинарии;

- организация обслуживания официантом (барменом) на дому.

На предприятиях общественного питания применяются следующие методы обслуживания:

- самообслуживание;

- обслуживание официантами, барменами;

- комбинированный метод

При массовом обслуживании, при сравнительно небольшом ассортименте реализуемых блюд, для ускорения обслуживания применяется *самообслуживание*, в процессе которого потребители самостоятельно берут с раздаточной холодной блюда и напитки, мучные кондитерские изделия. Горячие блюда раздатчики порционируют непосредственно перед отпуском.

Обслуживание официантами применяется в ресторанах, барах, иногда в кафе, в которых создание комфорта играет большую роль, эти предприятия предназначены не только для выполнения услуги питания, но и для организации отдыха потребителей.

При *комбинированном методе* предусматривается сочетание двух указанных методов обслуживания. Например, предприятие работает днем по методу самообслуживания (общедоступная столовая, кафе), а в вечернее время - обслуживание официантами. В таких предприятиях также должны создаваться условия для организации отдыха потребителей. В зависимости от участия персонала в обслуживании различают полное и частичное самообслуживание.

При *полном самообслуживании* потребитель выполняет все операции, связанные с получением блюд, доставкой их к обеденному столу и уборкой посуды.

При *частичном самообслуживании* большую часть этих операций выполняет персонал предприятия для ускорения обслуживания. Примером частичного самообслуживания является предварительное накрытие столов в столовых при производственных предприятиях и учебных заведениях, где установлен единый обеденный перерыв и питание организовано через комплексные завтраки, обеды. При этом потребители лишь разливают в тарелки первые блюда из супниц, заранее выставленных на столы, уносят использованную посуду. По способу расчета с потребителями различают самообслуживание с предварительным, последующим, непосредственным расчетом, оплатой после приема пищи и саморасчетом.

Вопросы для самопроверки:

1. Что положено в основу классификации предприятий общественного питания?
2. Перечислите типы предприятий общественного питания, работающие в сфере гостеприимства
3. Укажите номенклатуру услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания
4. Что такое специализация предприятий питания и чем она характеризуется?
5. По каким принципам и требованиям различают столовые?
6. В чем заключаются особенности организации кафе и баров?
7. Назовите специализированные предприятия быстрого обслуживания

Тема 3. Размещение и планирование помещений

В соответствии со строительными нормами, правилами проектирования и ГОСТ 50762-95 «Общественное питание» Классификация предприятий», к помещениям для потребителей на предприятиях общественного питания относят вестибюль (включая гардероб), залы.

В ресторанах в эту группу входят банкетные залы, коктейль-залы, аванзалы. Гардероб и туалетные комнаты обязательно должны быть во всех предприятиях общественного питания, кроме закусочных; в ресторанах «люкс» и высшего класса и барах «люкс» и высшего класса и барах «люкс» выделяются курительные комнаты. В ресторанах раздаточная, буфеты, сервизная и моечная столовой посуды являются подсобными торговыми помещениями.

Площадь торговых помещений зависит от типа предприятия и количества мест. Исчисляются они в квадратных метрах умножением нормы площади на одно место на количество мест.

Нормы площади на одно место, м²: в столовых общедоступных – 1,8; кафе, закусочных, пивных барах – 1,6; в ресторанах (зал с эстрадой и танцплощадкой) – 2,0; в ресторанах без эстрады и танцплощадки и барах – 1,8.

Вестибюль – это, по сути, первое помещение, куда попадают потребители и, где начинается их обслуживание. Человек, переступая порог ресторана, сразу же обращает внимание на то, как расположены вестибюль, гардероб, залы и другие помещения. Их ар-

хитектура, цветовое решение, элементы информации активно воздействуют на его эмоции.

В зависимости от того, как оформлен вестибюль, насколько любезен обслуживающий персонал, складывается первое впечатление об уровне обслуживания в данном предприятии. Площадь вестибюля должна быть строго пропорциональна площади торгового зала, интерьер – соответствовать главному направлению ресторана. Площадь вестибюля должна равняться примерно четверти площади зала. В вестибюле рекомендуется размещать информацию об услугах, которые предоставляет предприятие, а также необходимые указатели. В вестибюле размещают гардероб для верхней одежды, оборудуют зеркалами, мягкой мебелью (кресла, полукресла, банкетки – сиденья с мягкой подушкой без спинок), журнальными столиками; организуют продажу газет, сигарет, сувениров.

Гардероб, как правило, располагается в вестибюле при входе. Он оборудован секционными металлическими двусторонними вешалками с раздвижными кронштейнами. Расстояние между вешалками не меньше 70 см, а количество крючков должно быть на 10% больше количества мест в зале. Для хранения обуви, ручной клади (сумок, портфелей) на внутренней стороне гардеробной стойки оборудуются ячейки. На предприятиях с самообслуживанием при отсутствии гардероба вешалки для одежды устанавливаются непосредственно в залах.

Туалетные комнаты. Для посетителей должна быть обеспечена возможность вымыть руки, поправить прическу и т.д. Как правило, рядом с гардеробом оборудуют туалетные комнаты. К их санитарному состоянию предъявляют высокие требования: безупречная чистота, вентиляция, освещение. В туалетных комнатах должна быть подводка горячей и холодной воды, зеркало, туалетное мыло, бумага, бумажные полотенца, салфетки. Желательно иметь в туалетных комнатах, особенно в предприятиях высокого класса, одежные и обувные щетки.

Аванзал – помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов (торжеств). Оформление аванзала должно быть органично связано с декоративным решением основного зала. Здесь размещают только необходимую мебель: несколько кресел, диванов, журнальные столы. Кресла зала должны быть специально приспособленными для отдыха – с подлокотниками и гораздо меньшей высотой сиденья, чем те кресла, которые используют в основном зале. Диваны могут состоять из отдельных секций-сидений.

Аванзал украшают декоративными растениями. В аванзале также можно ставить банкетки, которые в сочетании с креслами и диванами создают уют.

Залы предприятий общественного питания – основные помещения, где обслуживают потребителей. Восприятие и оценка потребителями всех элементов среды зала происходит с позиций удобства и красоты. Общее впечатление и оценка среды зала получают отражение в понятии «комфортные условия». Архитектурными и декоративными элементами, уютной и располагающей к отдыху обстановкой зала ресторан должен создавать психологическое воздействие на потребителя. Все внутреннее убранство зала должно вызывать у посетителя желание вновь побывать здесь.

С точки зрения эстетики зал должен быть, прежде всего, удобным и привлекательным. Психологами доказано, что комфорт зала – освещение, акустика, вентиляция, сервировка стола, живые цветы на столах, музыка – создает у потребителя хорошее настроение, повышает аппетит.

Создание «комфортных условий» достигается планировочным решением, художественной выразительностью и организацией внутреннего пространства (освещение, цвет и отделка стен, потолка, пола, декоративные средства – роспись, керамика, чеканка, цветное стекло и др.).

Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений. Современный интерьер торгового зала, требования к нему.

Состав помещений предприятий общественного питания и требования к ним определяются соответствующими СНИП. Различают пять основных групп помещений:

Складская группа – предназначена для кратковременного хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и неохлаждаемых кладовых с соответствующими режимами хранения;

Производственная группа – предназначена для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции; в состав производственной группы входят основные (заготовочные и доготовочные) цехи, специализированные (кондитерский, кулинарный и др.) и вспомогательные (мочные, хлеборезка);

Торговая группа – предназначена для реализации готовой продукции и организации ее потребления (торговые залы с раздаточными и буфетами, магазины кулинарии, вестибюль с гардеробом и санузлами и др.);

Административно-бытовая группа – предназначена для создания нормальных условий труда и отдыха работников предприятий (кабинет директора, бухгалтерия, гардероб персонала с душами и санузлами и др.).

Все группы помещений связаны между собой.

Разработаны следующие требования к компоновке помещений: все группы помещений должны размещаться по ходу технологического процесса: вначале складские, производственные, затем торговые, с ними должны быть удобно взаимосвязаны административно-бытовые и технические помещения.

Взаимное расположение основных групп помещений должно обеспечить кратчайшие связи между ними без пересечения потоков посетителей и обслуживающего персонала, чистой и использованной посуды, полуфабрикатов, сырья и отходов.

Следует стремиться к компактной структуре здания, предусматривая возможность перепланировки помещений в связи с изменением технологии производства

Компоновка всех групп помещений должна удовлетворять требования СНИП, санитарным и противопожарным правилам;

Все производственные и складские помещения должны быть непроходными, входы в производственные и бытовые помещения – со стороны хозяйственного двора, а в торговые помещения – с улицы; они должны быть изолированы от входов в жилые помещения;

Компоновка торговых помещений производится по ходу движения посетителей; предусматривается возможность сокращения их передвижения и обеспечение эвакуации людей в случае пожара.

Вопросы для самопроверки:

1. Какие требования предъявляются к организации рабочих мест?
2. Назовите особенности перечня состава помещений цеха мучных кондитерских изделий и организации работы каждого из них
3. Какие производственные помещения относятся к вспомогательным. В чем особенности организации их работы?
4. Раскройте общие требования, предъявляемые к элементам линии раздачи
5. Раскройте особенности проектирования служебно-бытовых помещений

Тема 4. Мебель для ресторана

Основные принципы расстановки мебели. Расстановка мебели в зале зависит от планировочного решения помещения, расположения дверей, окон, колонн, эстрады, площадки для танцев. Столы расставляют прямыми линиями, в шахматном порядке, образуя из них группы - зоны, отделенные одна от другой основными и дополнительными проходами. В зависимости от типа предприятия ширина основного прохода должна быть не менее 1,5 м в ресторанах, барах и не менее 1,2 м в кафе. Дополнительные проходы - не менее 1,2 м в ресторанах, барах, не менее 0,9 м в кафе, а также для подхода к отдельным местам - не менее 0,6 м в ресторанах и барах и 0,4 м в кафе. Каждый стол ставят на таком расстоянии от соседних, которое обеспечивало бы свободный проход к нему посетителей и официантов. Столы, серванты, кресла должны стоять от стен на расстоянии 10-20 см. Сту-

лья расставляют так, чтобы сиденья находились под столом не более чем наполовину при расстоянии 0,5 м от спинки стула до края стола.

В залах используют пристенные и полукруглые диваны, у которых также размещаются столы. Квадратные столы расставляют обычно в шахматном порядке, что создает удобство при обслуживании. Круглые столы устанавливают чаще всего с квадратными столами; они придают залу нарядный вид. Прямоугольные шестиместные столы ставят обычно вдоль стен или посередине зала в сочетании с круглыми и квадратными столами. Подсобные столы устанавливают в местах, наиболее удобных для работы официанта. Их накрывают специальными небольшими скатертями. На подсобных столах официанты откупоривают бутылки, ставят посуду, порционируют блюда. Как правило, подсобный стол ставят вплотную к обеденному, чтобы официант мог раскладывать блюда на виду у потребителей. К конструкции подсобных столов предъявляют следующие требования: они должны быть устойчивыми, легкими и удобными для переноски. Под крышкой стола устраивают полку, а для облегчения перемещения столы устанавливают на колесах. Между группами столов, чаще у стен, колонн, размещают серванты из расчета один сервант на одного или двух официантов. В сервантах хранят небольшое количество столовой посуды, приборов, белья. Для удобства в работе официантов в залах устанавливают холодильники из расчета один холодильник на трех-четыре официантов.

Вопросы для самопроверки:

1. Назовите особенности фуршетных и банкетных столов
2. Дайте характеристику барных стоек
3. Назовите особенности отделки серванта (шкафа для официантов)

Тема 5. Микроклимат и освещение

В интерьере кафе используют декоративные элементы, создающие единство стиля. *Интерьер предприятий общественного питания* - это своего рода ансамбль, в котором взаимное соответствие отдельных элементов связано единым замыслом архитектора. Единство стиля в интерьере достигается соотношением объемно-пространственного решения, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов. С решением интерьеров должно быть органически связано оформление технологического, торгового и холодильного оборудования в предприятии, стиль мебели, посуды.

Свет в интерьере зала. Свет обладает большим психологическим воздействием. Он способен «сделать» зал просторнее, более уютным, может способствовать шумному оживлению в зале и настраивать на тихую беседу. Освещение может быть общим, местным, смешанным. При общем освещении светильники располагают под потолком, при этом они равномерно освещают весь зал.

В залах с высокими потолками обычно вешают красивые люстры, при низких потолках используют изящные плафоны.

К местному освещению относят систему освещения отдельных столов, участков зала, а также элементов оформления и оборудования. Для индивидуального освещения столов, барной стойки применяют настольные лампы, бра. Индивидуальное освещение дает возможность выделить более ярким светом эстраду или зону для танцев. Можно предусмотреть цветомузыку, подсветку фрагментов поверхностей стен, пола, украшений.

Смешанное освещение предусматривает одновременное использование двух систем освещения. Залы предприятий должны иметь и естественное освещение. Коэффициент освещенности должен быть не менее 1:6.

Цвет в интерьере. В композиции интерьера залов участвует и цвет. От удачно выбранного цветового решения зала в основном зависит эмоциональный настрой потребителей. На выборе цветовой гаммы зала чаще всего сказывается ориентация на стороны света. При северной и восточной ориентации помещения сумрачные, в этих случаях необходима теплая гамма. При юго-западной ориентации предпочтительнее применение цветов

холодной гаммы. Цветовое решение зала может быть разнообразным. Психологи предупреждают, что использование многих ярких цветов может создавать у посетителей чувство беспокойства, а присутствие лишь одного цвета порождает скуку.

К тому же следует учитывать, как цветовая среда будет восприниматься при искусственном освещении.

Температурный режим зала. Одна из задач архитектурно-планировочного решения зала предприятий заключается в обеспечении наиболее благоприятной температуры в нем (16-18°C) и относительной влажности воздуха (60-65%). Специальные устройства предотвращают приток воздуха из производственных цехов, особенно из горячего цеха. В летнее время с наружной стороны над окнами подвешивают подъемные козырьки или используют жалюзи на окнах.

Вентиляция зала. В значительной степени комфорт в зале зависит от правильно устроенной вентиляции. Она очищает воздух от избытков теплоты, влаги.

В ресторанах и барах «люкс» и высшего класса применяется система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных температуры и влажности, в других предприятиях температурный режим поддерживается приточно-вытяжной вентиляцией.

Вопросы для самопроверки:

1. Назовите основные требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях ресторана
2. Назовите основные параметры естественного и искусственного освещения
3. На какие виды подразделяют искусственное освещение, охарактеризуйте их

Тема 6. Кухонное оборудование и инвентарь

Получили распространение многоцелевые *кухонные машины*, состоящие из отдельного привода и комплекта сменных исполнительных механизмов, каждый из которых предназначен для выполнения определенной технологической операции. Применение таких машин, в особенности на небольших предприятиях общественного питания, значительно снижает капитальные затраты и увеличивает коэффициент использования привода.

В настоящее время эксплуатируются отечественные универсальные кухонные машины типа УКМ и ПУ-0,6. На речных и морских судах используются малогабаритные машины УММ-ПР и УММ-ПС, а в вагонах-ресторанах - ПУВР-0,4. Машины типа ПУ-0,6 и УММ-ПР сняты с производства, но продолжают использоваться в ряде предприятий.

Кроме отечественных универсальных приводов, на предприятиях общественного питания применяются *приводы импортного производства*. Подставка приводов может быть в разных исполнениях: настольные и напольные в неподвижном и подвижном исполнении, а также встроенные в специальный стол (типа АЕ10 фирмы FEUMA, Германия).

Настольная универсальная кухонная машина Supra be (FEUMA, Германия) предназначена для работы с комплектом включающем мясорубку, мешально-взбивально-месильный механизм, универсальную овощерезку. Мощность двухскоростного двигателя и частота вращения рабочего вала привода соответственно: 0,95/1,10 кВт и 140/280 об/мин.

Универсальный мотор-редуктор фирмы Angelo Po (Италия) выпускается 6 вариантах исполнения с возможностью использования до 12 различных насадок (мясорубка, овощерезка с набором ножей, кремозбивалка, тестомесильная машина для крутого теста, мясорыхлитель, тестораскатка, насадка для нарезки лапши, точило и др.).

Разновидностью универсальных кухонных машин являются *кухонные процессоры и комбинированные кухонные машины*. Первые позволяют осуществлять за счет сменных насадок, которые устанавливаются в специальную камеру в основном две функции: нарезку и перемешивание. Кухонные процессоры обычно комплектуются одним куттерным и несколькими дисковыми ножами, устанавливаемыми в небольшую по вместимости ци-

линдрическую камеру из пластика или нержавеющей стали. Так компактные настольные кухонные процессоры типа R201E ROB , R301 Ultra E ROB и др. (фирма ROBOT COUPE, Франция) позволяют, меняя насадку и ее обороты готовить тонкие соусы, суп-пюре, паштеты, майонез, тесто, измельчать зелень, овощи, мясо, получать сок из цитрусовых и многое другое (в ёмкости 3,5 литров с производительностью 5-40 кг/ч и мощностью двигателя от 0,55 до 0,75 кВт).

Примером комбинированной машины может являться мясорубка-тёрка модели 12/T (фирма Fimar, Италия), в которой настольный привод мощностью 0,75 кВт позволяет работать одновременно на мясорубке и тёрке для сыра закрепляемых с разных сторон. Производительность мясорубки – 160 , тёрки – 40 кг/ч.

Овощемоечные машины выпускаются как непрерывного действия, так и периодического. *Овощемоечные машины непрерывного действия* обрабатывают овощи в непрерывном потоке и отличаются большой производительностью, что предопределяет их применение в специализированных овощезаготовочных предприятиях. Они выпускаются *конвейерного, барабанного и барботажного* типов. Каховский экспериментальный механический завод (КЕМЗ, Украина) выпускает весь спектр таких машин.

Машина моечная щеточная типа ВК-РЦМ 960 обрабатывает овощи (до 8 тонн в час) движущиеся на конвейере, расположенном внутри моечного тоннеля с вращающимися щетками.

Машина щеточная барабанная (без центрального вала) ВК-БЦМ обладает еще большей производительностью – 10т/ч. Овощи моются в горизонтальном вращающемся барабане (8 об/мин), установленном с наклоном в сторону выгрузки.

В барботажной моечной машине ВК-МБВ 958 (10 т/ч) овощи моются турбулентным потоком воды, который создается вентиляторной установкой, расположенной на боковой стенке моечной емкости. Выгрузка вымытой продукции производится наклонным транспортером, лента которого расположена внутри емкости с водой.

Машины периодического действия отличаются способом выгрузки вымытой продукции (механическими устройствами или вручную), формой моечной камеры (условно - вертикальный цилиндр, горизонтальный полуцилиндр или параллелепипед), а также моечными устройствами (форсунки, моечные диски, форсунки и вращающиеся корзины и др.). *Специализированная овощемоечная машина GK-60* (фирма Meiko, Германия) позволяет обрабатывать до 60 кг/ч зелени и до 230 кг/ч корнеплодов. Она представляет собой корпус в виде параллелепипеда с крышкой, внутри которого смонтирована емкость с подведенными к ней трубками для циркуляции воды. Вода для мойки овощей нагнетается при помощи насоса, а слив отработанной воды происходит через фильтр. Овощи загружаются в специальную корзину, которая во время цикла мытья периодически поднимается и опускается внутри емкости. В нижнем положении корзины происходит мойка, в верхнем – ополаскивание чистой водой и сушка за счет центробежной силы. Мощность привода – 1,2 кВт. При открывании крышки во время работы привод автоматически отключается.

Подобные машины с вращающимися корзинами иногда называют центробежными и применяются как для мойки и сушки вареных и сырых овощей, так и только для сушки. Их производят разные фирмы и отличаются они в основном: производительностью, геометрией корпуса – цилиндр или параллелепипед и расположением панели управления – на корпусе или на стене.

Посудомоечные машины фронтального типа получили своё название из за фронтального обслуживания, когда загрузка и разгрузка кассет с посудой в камеру осуществляются через дверцу на лицевой стенке. При этом открытая дверца служит столом для размещения корзин с посудой. Панель управления может располагаться в разных моделях в верхней или боковой частях лицевой (фронтальной) поверхности. Эти машины являются самыми компактными и рассчитаны на напольное размещение в моечных отделениях или цехах предприятий, а некоторые модели специально разрабатываются для установки под рабочий стол. Производительность фронтальных машин позволяет использовать их для

мойки посуды и столовых приборов в малых и средних предприятиях общественного питания. В зависимости от загрязненности посуды производительность фронтальных машин составляет от 20 до 60 кассет/час. В стандартную кассету с размерами в плане 500×500 мм в среднем можно загрузить 18 тарелок, либо 24 больших или 48 маленьких чашек. Расход воды на кассету в разных моделях составляет 3-4 литра при цикле мойки 120 с.

Известные конструкции овощечистительных машин основаны на принципе трения чистой поверхности плода (наружный покров) о жесткую поверхность рабочего органа машины, вид которого определяется плотностью наружного покрова.

Для овощей предварительно прошедших термическую обработку наружного покрова (острым паром или обжигом) в условиях некоторых заготовочных цехов применяются щеточные очистительные машины, *с рабочими органами в виде чередующихся вращающихся валиков с капроновыми и резиновыми щетками.*

Для очистки овощей в условиях малых и средних предприятий общественного питания используются очистительные машины *с конусными или дисковыми абразивными рабочими поверхностями*, представляющими собой твердую структуру, по своим свойствам похожую на наждачную бумагу.

Рыбоочистительные машины часто используют в заготовочных или рыбных цехах, когда необходимо очистить от чешуи большое количество продукта. Они выпускаются как в автономном исполнении, так и в качестве сменных механизмов к универсальным приводам. В отечественных машинах в качестве рабочего органа применяется фреза: ее режущие кромки заточены так, что поднимают и удаляют чешую с рыбы, не повреждая мясо. В рыбобойнях производства финской фирмы "КТ", чешуя с рыбы снимается жесткой вращающейся щеткой.

Рыбобойня РО-1М2 (Россия) предназначена для очистки рыбы от чешуи на предприятиях общественного питания и состоит из электродвигателя мощностью 0,06кВт (220 В), гибкого вала и рукоятки со скребком. Внутри рукоятки расположен валик, представляющий собой металлическую фрезу, которая приводится в движение электродвигателем через гибкий вал. После проверки работы машины на холостом ходу приступают к очистке рыбы. Рыбу укладывают на разделочную доску, и, придерживая за хвостовой плавник, водят скребком по тушке от хвоста к голове. После работы скребком промывают. Производительность машины, как правило, не превышает 50-60 кг/ч. При габаритах 1710(с гибким валом) ×110×280 мм масса машины не превышает 8,5 кг, что позволяет переносить ее и устанавливать как на полу, так и на столе.

Миксеры применяют для взбивания, перемешивания или замешивания самых разнообразных смесей. В настоящее время на рынке оборудования для общественного питания появилось большое количество различных видов миксеров, которые в зависимости от назначения и устройства делятся на несколько групп и подгрупп. По принципу установки на рабочем месте они бывают напольные (*стационарные*), настольные и их разновидность *ручные*.

Стационарные оснащены планетарным редуктором и в свою очередь выпускаются в нескольких исполнениях:

- кондитерские;
- малогабаритные;
- универсальные.

Применение планетарной передачи в стационарных миксерах обеспечивает равномерное перемешивание продукта в рабочей емкости (деже), размеры которой превышают размеры перемешивающей насадки.

Малогабаритные миксеры оснащают дежей объемом менее 10 литров и благодаря незначительным габаритным размерам располагают на производственных столах. Они выполняют те же функции, что и большие кондитерские планетарные миксеры, только в меньших количествах и применяются в основном в малых предприятиях.

Ручные миксеры, которые также называют *гомогенизаторами*, выполняют функции по измельчению, перемешиванию и взбиванию предварительно подготовленной продукции до состояния пюре непосредственно в той емкости, где она готовилась. По назначению и конструктивному исполнению гомогенизатор является гибридом миксера и малогабаритного куттера (блендера). Гомогенизатор удерживают при работе за ручку, на которой находится кнопка включения/выключения и нижнюю часть горловины привода. Внутри горловины устанавливают вал сменной насадки, обороты которой плавно регулируют переключателем скорости.

Вопросы для самопроверки:

1. Какие модификации ванн моечных вы знаете?
2. Каково назначение технологических тележек?
3. Назовите типы кухонных полок
4. В чем заключается технологическое использование стеллажей и шкафов?
5. В чем заключается технологическое использование тележек сервировочных?
6. Дайте характеристику разделочных столов

Тема 7. Посуда и приборы

На предприятиях общественного питания используется посуда различных видов: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная, пластмассовая.

Ассортимент и количество столовой посуды регламентируются на основании нормативов исходя из типа предприятия, вместимости залов и количества выпускаемой и реализуемой продукции, режима работы, форм обслуживания.

Фарфоровая посуда наиболее изящна, отличается легкостью, прозрачностью, она в основном применяется в ресторанах, барах, кафе с обслуживанием официантами. В ресторанах и барах «люкс» и высшего класса используется фирменная посуда, изготовленная по специальному заказу. Она имеет фирменный знак - эмблему предприятия или фирменный рисунок.

Фаянсовая посуда в отличие от фарфоровой непрозрачная, с более толстыми стенками; применяется в основном в столовых, закусочных, кафе. Ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды:

Тарелка тирожковая диаметром 175 мм, для подачи хлеба, тортов, выпечных изделий, как подстановочная тарелка под икорницы, креманки и т.п.

Закусочная тарелка диаметром 200 мм, для подачи холодных блюд и закусок, в качестве подстановочных тарелок под салатники, соусники и т.п.

Мелкая столовая тарелка диаметром 240 мм, применяется для подачи вторых горячих блюд и как подстановочная под глубокие столовые тарелки при подаче первых блюд.

Глубокая столовая тарелка диаметром 240 мм, вместимостью 500 см³ служит для подачи горячих и холодных первых блюд порциями; диаметром 200 мм и вместимостью 250 см³ – для подачи супов полупорциями.

Мелкая десертная тарелка диаметром 200 мм отличается от закусочной рисунком с изображением фруктов, цветов; применяется для подачи фруктов, десертных блюд (суфле, пудинги и т.д.).

Глубокая десертная тарелка диаметром 200 мм и вместимостью 250 см³ используется для подачи сладких блюд, например, ягод с молоком или сливками, фруктовых супов.

Блюда круглые, овальные, четырехугольные вместимостью 1-12 порций, применяются для подачи холодных рыбных, мясных блюд, бутербродов канапе, холодных блюд из птицы, дичи. Наиболее распространены круглые блюда диаметром 300 мм (на 5-6 порций) и 350 мм (на 8-10 порций) и овальные длиной 350 мм (на 8-10 порций) и 400 - 450 мм (на 10-12 порций).

Салатники выпускаются одно-, двух-, четырех - и шестипорционными, квадратной, треугольной, овальной и круглой формы, вместимостью 120, 240, 360, 480, 720 и 1000 см³. Используют для подачи салатов, солений, маринадов, натуральных овощей.

Селёдочницы изготавливают одно- и двухпорционные. Имеют продолговатую форму; применяют для подачи сельди и рыбных консервов в масле.

Суповые миски с крышками (на 4, 6, 8, 10 порций) применяются при групповом обслуживании.

Соусники вместимостью 100, 200 и 400 см³, рассчитаны на 1-4 порции, обычно имеют оттянутый носик и ручку. Предназначены для подачи холодных соусов и сметаны.

Рюмка-подставка для яиц диаметром 50 мм и служит для подачи сваренных всмятку яиц.

Чашки бульонные с блюдцами на 350-400 см³ предназначены для подачи бульонов, супов-пюре.

Чайные чашки (200-250 см³) используются для подачи чая, кофе с молоком, какао, шоколада.

Кофейная чашка (75 и 100 см³) предназначена для подачи черного кофе и кофе по-восточному.

Пиала и кисэ являются разновидностью чашек и применяются в ресторанах с национальной кухней народов Средней Азии. Пиалы выпускают вместимостью 220, 250, 350 и 400 см³ для подачи зеленого чая, кумыса. Кисэ (на 900 см³) используют для подачи плова, лагмана и др.

Чайники для заваривания чая выпускают вместимостью от 100 до 600 см³.

Кофейники на 200, 500 и 1000 см³ служат для подачи черного кофе при групповом обслуживании.

Сливочники и молочники на 1-4 порции используют для подачи сливок и молока к кофе, чаю. Сливочники выпускают емкостью 50-200 см³, молочники – 100-400 см³.

Сахарницы вместимостью 100, 200 и 400 см³ используют для подачи кускового сахара. *Розетки* диаметром 90 мм предназначены для подачи варенья, джема, меда, лимона.

Керамическая посуда используется на предприятиях с национальной кухней; по виду, назначению, размерам соответствует обычной посуде из фарфора, фаянса. Ассортимент керамической посуды:

Керамические горшочки вместимостью 100-150 см³ используют для приготовления и подачи горячих закусок; вместимостью 500 см³ с крышками применяют для приготовления и подачи первых блюд (щей суточных и др.).

Керамические тарелки, бокалы используют для сервировки столов стилизованных предприятий.

Керамические кружки, кувшины применяют для подачи напитков. *Декоративные вазы для цветов, подсвечники* используют в оформлении интерьеров залов.

В ресторанах для сервировки стола используют хрустальную и стеклянную посуду для винно-водочных изделий и различных напитков.

Стеклянная посуда вырабатывается из стекломассы, получаемой путем плавления кварцевого песка в смеси со щелочными и другими основными окислами. Стеклянные изделия изготавливаются методами прессования, выдувания, литья. Широкое применение нашла цветная стеклянная посуда, при ее изготовлении в стекломассу добавляют красящие вещества - люстрин, кобальт и др. Стеклянная посуда дешевле хрусталя и поэтому рекомендуется для применения повседневного обслуживания.

Для торжественных случаев - приемов, банкетов используется хрустальная посуда. Для производства хрусталя используют лучшие сорта стекла, добавляя в стекломассу свинец или серебро.

Хрустальная посуда отличается высокой прозрачностью, игрой света, отражающегося в гранях, и звоном. Существуют различные виды отделки хрусталя: гравировкой - неглубокий рисунок, качество хрусталя характеризуется алмазными гранями; простой

ромбовидный рисунок - четыре алмазные грани; сложный - с мелкой сеткой граней. Выпускают стеклянную посуду в большом ассортименте, она служит для подачи различных видов холодных сладких блюд и напитков. Емкость бокалов, рюмок зависит от крепости напитка: чем крепче напиток, тем меньше должна быть емкость рюмки.

Рюмка (25 см³) предназначена для подачи ликера, может использоваться для подачи коньяка при отсутствии коньячных рюмок.

Рюмка коньячная - типа тюльпан, расширенная книзу и суженная сверху, в них наливают не более 25 см³.

Рюмка (50 см³) предназначена для подачи водки, настоек, наливок.

Рюмка мадерная (75 см³) применяется для крепленых и десертных вин: портвейна, мадеры, хереса, муската, кагора и др.

Рюмка рейнвейная (100 см³), обычный цвет этих рюмок светло-зеленый, золотисто-зеленый, но может быть кобальтового (синего) цвета; используется для белого столового вина (сухого и полусухого).

Рюмка лафитная (125 см³) служит для подачи красных столовых вин (мукузани, саперави, бордо и др.).

Бокалы (125-150 см³) используют для шампанского, игристых вин; бокалы могут быть конической, цилиндрической или креманчатой формы; наиболее удобными являются бокалы креманчатой формы в виде вазочек, из которых быстрее удаляется углекислый газ и приятнее и удобнее пить.

Фужеры вместимостью 200-250 см³ применяют для безалкогольных напитков (фруктовых и минеральных вод) и пива.

Пивные кружки различной емкости (150, 500 и 1000 см³) применяют в пивных барах.

Стаканы чайные (250 см³) - для чая, кофе с молоком, какао и холодных напитков.

Стаканы конические высокие вместимостью 250-300 см³ используют для подачи коктейлей, кофе глясе; дно утолщенное. Высота стаканов 160-170 мм.

Стаканы конические с утолщенным дном вместимостью до 200 см³ служат для подачи напитков со льдом, минеральной воды.

Стаканы конические по 125 см³ применяют для подачи соков.

Креманки диаметром 90 мм, предназначены для подачи свежих ягод, фруктов в сиропе, фруктовых салатов, железированных сладких блюд (желе, муссов).

Кувшины с крышками (емкостью до 2 л) - для воды, кваса, различных соков.

Салатники из утолщенного стекла предназначены для подачи салатов овощных, натуральных овощей.

Вазы (крюшонницы) емкостью 2,5-3 л - для приготовления и подачи крюшона; их выпускают в комплекте с 10 бокалами и разливательной ложкой на хрустальном подносе.

Вазы с круглой чашей диаметром 200-240 мм на ножке (высокой или низкой) и без ножки (типа ладьи) используют для подачи фруктов. *Вазы для цветов* могут быть высокими (10-15 см) или низкими.

Блюдца-розетки диаметром 90-100 мм - для варенья, джема, меда.

Пепельницы могут быть стеклянные и хрустальные.

Приборы для специй и приправ (соли, перца, горчицы) с металлическими крышками на металлической подставке.

Металлическая посуда используется для приготовления и подачи блюд с производства в зал. Она способствует поддержанию пищи в горячем состоянии. Металлическая посуда подразделяется на изделия из мельхиора, нейзильбера, нержавеющей стали, алюминия. Посуда из мельхиора и нейзильбера в основном применяется в ресторанах и барах, она обладает лучшими теплопроводными и эстетическими свойствами.

Мельхиор - это сплав меди (до 80%) и никеля (18-20%), в состав нейзильбера входят медь (61,5%), никель (16,5%) и цинк (22%). Для повышения противокоррозийной стойкости изделия из мельхиора и нейзильбера покрывают тонким слоем серебра или ни-

келя (0,3-0,5 мм). Посуда из нержавеющей стали применяется в ресторанах, барах, кафе и других типах предприятий общественного питания. Эта посуда отвечает санитарно-гигиеническим нормам обслуживания. Посуда из алюминия применяется в закусочных, столовых в ограниченном ассортименте (миски, баранчики, блюда, кружки питьевые и др.). Металлическая посуда применяется в широком ассортименте.

Икорница из мельхиора используется для подачи зернистой икры на 1, 2, 4 порции. Имеет форму полубочонка, хрустальную или стеклянную розетку. Пространство между вставкой и дном икорницы заполняют колотым льдом.

Кокотница - используется для запекания и подачи горячих закусок с соусом (грибы в сметане, крабов, птицы с соусом и т.д.). Вместимость ее около 90 см³ имеет форму маленькой кастрюльки с длинной ручкой без крышки. Изготавливается из мельхиора и нержавеющей стали.

Кокильница - небольшая металлическая раковина на подставке, предназначена для запекания и подачи рыбы (преимущественно судака) и продуктов моря.

Порционная сковорода - применяется для приготовления и подачи к столу вторых горячих блюд (яичница, крупеник, запеченные блюда, солянка на сковороде и т. д.); выпускаются из нержавеющей стали или алюминия диаметром 140, 170, 190 и 210 мм. Порционные сковороды из мельхиора имеют внутри полированную поверхность, служат для приготовления и подачи порционных горячих закусок (сосисок, тефтелей в соусе), а также порционных горячих сладких блюд (суфле, каши гурьевской и др.).

Миски суповые с крышками вместимостью от 1 до 6 порций служат для сохранения температуры и подачи первых блюд, миски имеют две ручки.

Пашотницы - кастрюльки из мельхиора или нержавеющей стали, предназначенные для подачи к бульону горячих, очищенных яиц, сваренных в мешочек.

Баранчики овальной формы с крышкой вместимостью от 1 до 6 порций изготавливаются из мельхиора и используют при подаче горячих блюд из припущенной и тушеной в соусе рыбы.

Баранчики круглые с крышкой из мельхиора выпускают на 1 - 6 порций, из нержавеющей стали - однопорционные. Предназначены для сохранения температуры при подаче припущенных и тушеных блюд из мяса, птицы, овощей, блинов и гарниров.

Блюда овальные из мельхиора выпускают на 1 - 6 порций; из нержавеющей стали - однопорционные; предназначены для вторых порционных блюд, к которым соусы подают отдельно (для рыбы отварной, жареной, мяса жаренного, котлет по-киевски, шашлыка и др.).

Блюдо круглое на 6-12 порций предназначено для подачи на банкетах вторых натуральных жареных блюд из мяса, птицы, овощей.

Менажницы - однопорционные металлические блюда овальной или круглой формы с перегородками; менажницы выпускаются с двумя, тремя секциями для отпуска блюд со сложным гарниром.

Соусники изготавливают из мельхиора и нержавеющей стали, одно- и двухпорционные; предназначены для подачи горячих соусов.

Таганчики применяются для поддержания в горячем состоянии первых и вторых блюд, подаваемых посетителям; таганчик имеет приспособление для тлеющих углей и подставкой на которую ставят посуду с готовым изделием. Различают таганчики для мисок и баранчиков и таганчики для сковородок. Используют таганчики для подачи бифштексов по-деревенски и некоторых фирменных блюд. Изготавливаются из нержавеющей стали и полируются.

Креманки предназначены для подачи десертных блюд (мороженое, крем, взбитые сливки и др.); изготавливаются из мельхиора и нержавеющей стали, высокими и низкими. Креманки из мельхиора выпускаются только высокими. Вместимость креманки – 150-200 см³.

Турка для приготовления и подачи кофе по-восточному. Изготавливаются емкостью 125 и 250 см³ из мельхиора и нержавеющей стали.

Кофейники на 500-1500 см³ изготавливаются из мельхиора посеребренными или хромированными. Применяют при групповом обслуживании, в номерах гостиниц.

Сливочники вместимостью 50-200 см³ и *молочники* вместимостью 200-500 см³ используют для подачи молока и сливок к горячим напиткам; изготавливают из мельхиора, посеребренными или хромированными.

Ледницу изготавливают из мельхиора в виде маленького ведерка, внутри которого имеется сетка, не достигающая до дна; выпускают ледницу в комплекте с щипцами для льда и крышкой.

Столовые приборы делят на две группы: основные и вспомогательные. Основные приборы служат для приема пищи, вспомогательными приборами официанты раскладывают блюда.

К основным приборам относят закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый.

Прибор закусочный состоит из вилки и ножа; применяется при подаче холодных блюд и закусок, а также к некоторым горячим закускам - к ветчине жареной, блинам и др. Отличается от столового прибора меньшим размером.

Прибор столовый состоит из вилки, ножа и ложки, используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд. Ложка и вилка могут применяться также для раскладки блюд при отсутствии специального прибора. Нож может иметь зубчатое острие.

Прибор рыбный включает вилку с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей и лопатообразный тупой нож, применяется при сервировке стола для подачи рыбных горячих блюд.

Прибор десертный состоит из ложки, вилки и ножа. По размеру вилка и нож меньше закусочных; предназначен для десерта. Кроме того, ложка может подаваться к бульону, отпускаемому в чашке, используют при подаче салата.

Ложки - чайная, кофейная подаются к соответствующим напиткам; ложка кофейная отличается от чайной меньшими размерами.

Ложка для мороженого имеет плоскую форму с едва изогнутыми краями.

Прибор фруктовый — вилка и нож отличаются от десертных меньшими размерами; нож с острым коротким лезвием, напоминает лезвие перочинного ножа.

Вилка кокотная имеет три более коротких и широких зубца, чем десертная, используется для горячих закусок (жульен из птицы, грибы в сметане).

Вилка для раков имеет два острых рожка, используется при подаче раков, омаров.

Ложка бульонная используется при подаче бульона в чашке, отличается от столовой ложки меньшим размером.

К вспомогательным приборам относят приборы, предназначенные для нарезки и раскладки блюд.

Нож для масла отличается от других видов ножей тем, что имеет расширенное основание.

Нож-вилка для нарезки и раскладки сыра имеет серповидную форму с зубцами на конце.

Нож и вилка для нарезки и раскладки лимона — вилка имеет два острых зубца, нож - зигзагообразное лезвие, что облегчает нарезку лимона.

Вилка двухрожковая служит для раскладки сельди.

Вилка-лопатка имеет широкое основание в виде лопатки с прорезями, используется для перекладывания шпрот, сардин.

Прибор для разделки раков, крабов, омаров состоит из двух одинаковых маленьких вилок, соединенных между собой перпендикулярно и имеющих одну общую точку. У *вилки для устриц* один из трех зубцов выполнен в виде лезвия консервного ножа.

Вопросы для самопроверки:

1. Дайте характеристику фарфоровой посуды
2. Назовите особенности стеклянной посуды
3. Перечислите основные виды и назначение хрустальной посуды
4. Перечислите основные требования по уходу за металлической посудой

Тема 8. Ресторанный текстиль

Со скатерти начинается художественная композиция стола. Все элементы сервировки должны обязательно гармонировать со скатертью. К выбору скатертей предъявляется ряд требований, который делает выбор тканей оптимальным: маленькая усадка ткани, незначительная или полное отсутствие деформации, легкость в стирке и отсутствие линьки. Ткани по своему составу можно разделить на две группы: теплые «живые» и холодные «мертвые». К теплым относятся натуральные хлопок и лен, причем хлопок считается 100 %, даже если в его состав входит до 20% добавок (это могут быть вискоза, лавсан и т.д.). Лен - классика, живая ткань, престижная. Тем не менее, несет в себе много минусов: подвержен большой усадке, линьке, быстро мнется. Хлопок можно назвать самой «эстетически правильной» тканью. Он хорошо впитывает влагу, легко гладится при необходимости его можно стирать при температуре 90°C.

К минусам относится усадка, которую можно избежать, используя изделие из хлопка со специальной малоусадочной пропиткой. Холодными называются смесовые ткани: полиэстер, вискоза и другие. Полиэстер - ткань, оптимальный состав которой 67% полиэстера и 33 % вискозы. Изделия из полиэстера почти не садятся, практически не подвержены деформации. Полиэстер хорошо отстирывается, срок его службы значительно выше, чем у натуральных тканей, у него очень стойкий краситель. Изделия из полиэстера маломнущиеся. Один из основных недостатков - быстрая «прогорасмость». Если хлопчатобумажную ткань сигаретный пепел прожигает за 30 секунд, то полиэстер в два раза быстрее. При выборе столового белья ткань должна быть ровной плотности.

Существуют скатерти особого кроя для круглых или овальных столов. Для подкладки под скатерть для полированных столов существуют «подскатерники», которые производят из одноцветной хлопчатобумажной фланели. Они приглушают стук ножей, звон тарелок и бокалов. Чтобы избежать эффекта «морщин», подскатерники необходимо привязывать к ножкам стола. Скатерти могут поставляться отдельно или в комплекте с салфетками и новомодными небольшими верхними скатертями - наперонами.

Напероны бывают синтетические (полиэстер) или полусинтетические (вискоза - полиэстер, хлопок - полиэстер), обязательно ярких расцветок. Лен в создании наперонов практически не применяется (плохо стирается, скудная цветовая гамма, плохо держит цвет.) Напероны не используют для банкетов и фуршетов. Стелить наперон можно двумя способами: углом или по периметру стола. Большинство ресторанов стремятся стелить его углом. Однако главное в оформлении столов - их гармоничное сочетание с интерьером. Все столы в зале должны быть застелены одинаково, независимо от их формы. По виду скатерти делят на обычные и банкетные.

Обычные скатерти - размером 173 x 173 см; цветные — 135 x 135 см, 150 x 150 см.

Банкетные скатерти выпускают размером 173 x 208, 173 x 250, 173 x 280, 173 x 500 см. В ресторанах используется также банкетное полотно белое шириной 173 и 140 см, из него шьют скатерти необходимой длины до 12 м. Практически целесообразно вместо одной скатерти длиной 10—12 м иметь две по 5 м. В ресторанах «люкс» и высшего класса столовое белье часто изготавливают на фабриках по индивидуальному заказу с учетом особенностей интерьера зала; на каждом виде столового белья изображается название ресторана или его эмблема. При накрытии столов для банкетов широко используют так называемые «юбки» - ткань, покрывающую стол от столешницы до самого пола. Эта ткань по цвету, фактуре отличается от основной скатерти. Крепится ткань на шнурке и закрепляется нитками по углам и с интервалом 50 см.

Салфетки. Рисунок салфеток и скатертей должен быть одинаковым. На предприятии, как правило, поступают салфетки столовые белые с ажуром 46 x 46 см и цветные с ажуром 35 x 35 см. Вместо скатерти на полированные столы используют салфетки для покрытия 50 x 35 см. Подносы застилают салфетками из мягкой хлопчатобумажной ткани, размеры которых должны соответствовать размерам подносов. Салфетки из хлопчатобумажной ткани размером 25 x 25 см используют для вытирания пальцев после употребления некоторых блюд: цыплят-табака, раков и др. Их подают влажными, горячими, сложенными вчетверо на пирожковой тарелке.

Ручники изготавливают из белой льняной ткани. Сложенный вчетверо ручник размером 35 x 85 см используется для подачи блюд.

Полотенца для полирования посуды и приборов изготавливают размером 100 x 40 см из мягкой хлопчатобумажной ткани, которая легко впитывает влагу.

На новое белье ставится штамп предприятия несмываемой краской в одном из его углов или вышивают цветными нитками метку. На банкетные скатерти ставят две метки на противоположных концах по диагонали и обозначают длину в метрах.

Вопросы для самопроверки:

1. Перечислите основные виды столового белья
2. Что такое сет
3. Какие способы сервировки салфеток вы знаете?
4. В каких случаях используют бумажные салфетки?
5. Какие эксплуатационные требования и требования по пожаробезопасности, предъявляют к тканям?
6. В чем отличие банкетных скатертей от обычных?

Тема 9. Инвентарь для официантов

После окончания уборки помещений и расстановки столов, за два часа до открытия ресторана, бригадир официантов получает в сервизной и бельевой необходимую для сервировки столовую посуду, приборы и столовое белье в соответствии с количеством столов и нормами оснащения. При получении необходимо обращать внимание на их состояние - скатерти, салфетки должны быть чистыми, накрахмаленными, отглаженными; посуда - без трещин, отколов; приборы - недеформированные. Тарелки переносят, покрывая их ручником, из сервизной в зал и ставят на серванты и подсобные столы стопками от 10 до 12 шт., а фужеры, бокалы, рюмки - на подносах, застеленных салфетками. Для доставки посуды используют также тележки. Перед сервировкой официанты протирают (полировкой) посуду и приборы полотенцами, соблюдая при этом определенные правила. Ножи (несколько штук) берут левой рукой через полотенце, а правой протирают до получения блеска; затем их укладывают на подносы, покрытые салфеткой, или в серванты.

Вилки, ложки полируют так же, как ножи, при этом, проверяя, не осталась ли между зубцами вилок пища, не устранившая на мойке. Тарелку держат ребром через полотенце левой рукой, а правой постепенно вращая, протирают другим концом полотенца. Чашку берут с помощью полотенца в левую руку, а правой просовывают часть полотенца в углубление чашки и большим пальцем вытирают ее с внутренней стороны. Фужеры полируют двумя полотенцами. Одним берут фужер за ножку, другим полируют. При этом фужер вращают между обеими руками, не нажимая пальцами; большой палец, обернутый полотенцем, находится внутри фужера. Чтобы проверить качество полировки, фужер периодически просматривают на свет. Одновременно подготавливают приборы со специями. Солонки наполняют на 3/4 объема солью, поверхность в открытых солонках выравнивают, а край солонки вытирают полотенцем. Перечницу наполняют наполовину сухим перцем, а отверстие в дне закрывают пробкой. Горчицу также заполняют на 3/4 объема и вставляют ложечку. Приборы для специй моют ежедневно и насухо вытирают. Пепельницы чистят специальной тряпкой после каждого обслуживания; чистят пепельницы вне

зала. По просьбе посетителей, на стол ставят флакончики с уксусом, которые должны находиться, как и горчица, на подсобных столиках.

Меню представляет собой перечень всевозможных закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, предлагаемых потребителям. Его составляют с учетом ассортимента минимума и программы работы предприятия. Каждое предприятие самостоятельно определяет ассортиментный минимум и соответствие со специализацией, имеющимся сырьем, сезоном года. В зависимости от типа предприятия, обслуживаемого контингента и принятой формы обслуживания посетителей разрабатывают различные виды меню: со свободным выбором блюд; меню заказных блюд; комплексных обедов и обедов по абонементам; дневного рациона; диетического и детского питания; банкетное, а также винная карта.

Меню со свободным выбором блюд составляется на общедоступных предприятиях общественного питания (в ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных). Это перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены. Для первых блюд в меню, как правило, приводится цена порции и полу-порции. В меню ресторана выход блюд не указывается.

Для переноса посуды, блюд, напитков официанты используют подносы. Поднос удобно переносить на левой руке, для большей устойчивости его поддерживают правой рукой. Поднос обычно переносят на уровне локтя левой руки или несколько выше его; нельзя поднимать поднос с блюдами или буфетной продукцией выше плеча. Нельзя переносить на одном подносе одновременно буфетную и кухонную продукцию. Не рекомендуется переносить что-либо на подносе, не покрытом салфеткой. Салфетка уменьшает скольжение предметов на подносе; постелив на поднос салфетку, подгибают углы, свисающие с него. Более тяжелые предметы должны находиться ближе к официанту, высокие - в центре подноса, а более низкие и легкие у края его. Необходимо следить за тем, чтобы поднос был загружен равномерно; дно подноса должно быть сухим и чистым. Поднос с блюдами ставится на подсобный столик или сервант. На обеденный стол поднос ставить не разрешается.

Вопросы для самопроверки:

1. С какой целью используются подносы? Назовите правила работы с подносами
2. Как осуществляется порядок получения официантами столовой посуды и приборов?

РАЗДЕЛ VI ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Темы эссе, докладов, рефератов

1. Торговые помещения ресторана: виды, характеристика, основные функции
2. Рестораны для туристов
3. Характеристика ресторанов с самообслуживанием
4. Особенности ресторанов с французским сервисом обслуживания
5. Аванзал ресторана
6. Мебель – важный элемент интерьера ресторана
7. Общие правила сервировки столов: завтрак, обед, ужин
8. Качественные столовые приборы и репутация ресторана
9. Виды тепловое оборудование и его назначение
10. Виды производственного инвентаря
11. Виды торговых помещений: вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал, торговый и банкетный залы, площадка для эстрады и танцев; их характеристика.
12. Организация обслуживания в зале предприятия ОП: правила и методы подачи напитков, закусок, блюд
13. Виды приемов: дневные и вечерние, с рассадкой за столом и без неё; виды банкетов
14. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: организация проведения
15. Банкет-коктейль и особенности его организации
16. Комбинированные банкеты
17. Контроль в общественном питании в стране: функции органов Госсанэпиднадзора и Роспотребнадзора. Права и обязанности предприятий общественного питания. Лицензирование в общественном питании
18. Контроль на предприятиях питания за рубежом: права и обязанности предприятий питания в мире; функции проверяющих организаций
19. Организация обслуживания в местах массового отдыха и на транспорте
20. Предметы сервировки стола. Правила сервировки стола
21. Информационное обеспечение процесса обслуживания
22. Типы и классы предприятий общественного питания и их характеристика
23. Предприятие общественного питания как социально-экономическая система. Особенности деятельности
24. Закусочная чебуречная. Характеристика
25. Кафетерий. Характеристика
26. Гриль-бар. Характеристика
27. Бар класса люкс. Характеристика
28. Кафе-кондитерская. Характеристика
29. Закусочная пиццерия. Характеристика
30. Новые виды столовой посуды
31. Традиционная посуда на Руси
32. История появления фарфора в России

Тестовые задания

Знать:

Пороговый уровень:

1. ?Раздаточная линия комплектуется оборудованием

* мармиты

= шкаф жаровочный

- = фритюрница
- = слайсер
- 2. ?Металлическая раковина на подставке, предназначенная для запекания и подачи рыбы (преимущественно судака)
 - = порционная сковорода
 - = пашотница
 - * кокильница
 - = менажница
- 3. ?Полотенца для полирования посуды и приборов изготавливают размером
 - = 25x25 см
 - = 46x46 см
 - = 50x35 см
 - * 100x40 см
- 4. ?Для удобства в работе официантов в залах устанавливают холодильники из расчета
 - = один холодильник на одного-двух официантов
 - * один холодильник на трех-четырех официантов
 - = два холодильника на трех-четырех официантов
 - = три холодильника на трех-четырех официантов
- 5. ?Специализированный аппарат, предназначен для жарки продуктов в большом количестве жира
 - = сковорода электрическая
 - * фритюрница
 - = шкаф жаровочный
 - = пароварочный котел
- 6. ?Тепловое оборудование, представляющее собой плоскую горизонтальную поверхность, на которой продукт нагревается снизу за счет тепла, поступающего от газовых горелок, расположенных непосредственно под ней
 - * настольная сковорода
 - = гриль
 - = электроплита
 - = пароварка

....

Продвинутый уровень:

1. ?Приведение к единообразию форм, конструкций и размеров деталей, из которых собирают мебель для торговых помещений ресторана, называется
 - = стандартизация
 - * унификация
 - = сертификация
 - = типизация
2. ?Критерий подбора ванн для промывания продуктов в производственных помещениях ресторана
 - = фактическое время и коэффициент использования ванны
 - * размер обрабатываемых продуктов и расчетный объем
 - = количество одновременно работающих в цехе
 - = количество потребителей, обслуживаемых за 1 час
3. ?Наиболее приемлемая ширина ресторанный стола
 - = 760-780 мм
 - * 800-900 мм
 - = 1000-1050 мм
 - = 1200-1500 мм
4. ?Нормы производительности оборудования и нормы потребности в оборудовании классифицируются по следующим признакам

- * степень агрегирования
- = создание обменного фонда оборудования
- = комплектование объектов капитального строительства
- = обслуживание производственных объектов
- 5. ?Диаметр сковород для выпекания блинов
- = 20 см
- * 22 см
- = 18 см
- = 10 см
- 6. ?Для подачи национальных блюд и напитков специализированные предприятия оснащены столовой посудой
- * майоликовой и гончарной
- = фаянсовой и фарфоровой
- = глиняной и фарфоровой
- = металлической и стеклянной

...

Высокий

1. ?Вид нарезки при использовании сменного механизма МС-18-160
- *ломтики
- = кружочки
- = шато
- = соломка
2. ?Перед первым применением напольных сковород для удаления густой заводской смазки, предохраняющей оборудование от ржавчины необходимо
- * прогреть сковороду до 95 °С
- = протереть поверхность пористой тканью
- = залить холодной водой
- = налить растительное масло на поверхность сковороды
3. ?Печь, предназначенная для приготовления пищи заранее и ее хранения в горячем виде в течение 24 часов
- = cook-chill
- = паллета
- * cook-and-hold
- = пароконвектомат
4. ?Количество секций в моечной ванне для мытья столовой посуды
- = 2
- * 3
- = 4
- = 5
5. ?Средний размер однобаковой посудомоечной машины
- = высота 160 см, ширина 55 см, глубина 65 см
- * высота 170 см, ширина 67 см, глубина 74 см
- = высота 180 см, ширина 70 см, глубина 80 см
- = высота 190 см, ширина 56 см, глубина 90 см
6. ?Категории жарочного шкафа
- = верхнего нагрева, на углях, откидывающиеся
- * верхнего нагрева, на углях, специального назначения
- = специального назначения
- = нижнего нагрева

...

Уметь:

Пороговый уровень:

1. ?Выберите из списка немеханическое оборудование для овощного цеха ресторана
 - * моечная ванна
 - = овощерезка
 - * производственный стол
 - = соковыжималка
2. ?Выберите тип линии раздачи на предприятии общественного питания в соответствии с конструктивными особенностями используемого оборудования
 - = специализированные
 - = универсальные
 - * автоматизированные
 - * механизированные
3. ?Определите критерии выбора холодильной камеры для оснащения мясо-рыбного цеха ресторана высшего класса
 - = численность производственного персонала
 - = условное время работы камеры
 - * масса продукта с учетом тары
 - * вместимость камеры
4. ?Выберите способ очистки пригоревших остатков пищи к рабочим поверхностям плит и стенкам духовых шкафов
 - * раствором воды и нашатырного спирта
 - * раствором воды и оксида магния
 - = металлическим скребком
 - = мылом
5. ?Выберите факторы, учитываемые при составлении технических требований на оборудование посудомоечной системы при оснащении ресторана
 - * площадь под оборудование
 - * тип обслуживания
 - = национальные предпочтения
 - = внешний вид
6. ?Выберите тепловое оборудование, предназначенное для варки бульона
 - * электрическая плита
 - = фритюрница
 - = гриль
 - * пищеварочный котел

...

Продвинутый уровень:

1. ?Выберите величину коэффициента, учитывающего массу тары при хранении блюд в холодильном шкафу
 - = 0,5
 - = 0,6
 - * 0,7
 - * 0,8
2. ?Укажите оборудование, которое поможет обеспечить эффективность и безопасность работ на участках приема и хранения продукции
 - * весы
 - * паллеты
 - * тележки
 - = моечные раковины
3. ?Выберите оборудование необходимое для приготовления полуфабрикатов из рыбы
 - * холодильный шкаф
 - = котел для варки бульона
 - * фаршемешалка

*мясорубка

4. ?Перечислите оборудование необходимое для комплектации отделения разделки и выпечки в кондитерском цехе

= тестомесильная машина

* стол производственный

* тестоделительная машина

* машина для раскатки слоеного теста

5. ?Перечислите оборудования, относящиеся к малому кухонному и кофейному

*миксер

* блендер

*кофеварка

= конвекционная печь

6. ?Какие инструменты, инвентарь и оборудование необходимы для приготовления котлетной мясной массы

= весы

= доска разделочная с маркировкой СО

* фаршемешалка

* лоток для полуфабрикатов

...

Высокий

1. ?Укажите разновидности овощемоечных машин, в зависимости от принципа работы

*неопрокидываемые

* опрокидываемые

* центрифуги

= удерживающие

2. ?Укажите виды компрессоров в зависимости от конструктивного исполнения и принципа действия

*поршневые

= бессальниковые

* ротационные

*спиральные

3. ?Укажите виды низкомолекулярных (морозильных) ларей по варианту исполнения крышки

* с прямой глухой металлической распашной

*с наклонной прямой раздвижной стеклянной крышкой

= с наклонной прямой раздвижной деревянной крышкой

*с наклонной выпуклой раздвижной стеклянной крышкой

4. ?Выберите предприятия общественного питания, где возможно применять малогабаритное модульное оборудование:

= ресторан класса «люкс»;

* специализированное кафе

*специализированный бар

= школьная столовая

5. ?Выберите признаки классификации холодильных шкафов

* по месту расположения агрегата

*по конструктивным особенностям дверей

* по способу охлаждения

= по цвету

6. ?Выберите виды льдогенераторов по типу искусственного льда

* кубиковый

= стационарный

= заливной

* гранулированный

Владеть:

Пороговый уровень:

1. ? Назовите последовательность технологического расчета необходимого количества овощерезательных машин для выполнения производственной программы измельчения картофеля в овощном цехе ресторана

* определяется производительность машины, время ее работы и коэффициент использования

= устанавливается численность работников, занятых на данной операции в максимальную смену без учета коэффициента сменности

= устанавливается норма времени на приготовление и доработку полуфабриката

= определить площадь помещения, установить коэффициент использования машины

2. ? Назовите модель тостера, который наиболее рационально применить на рабочей площади 45x32 см

* горизонтальный

= вертикальный

= газовый

= паровой

3. ? Определите требуемый объем емкости для варки 15 порций мясного прозрачного бульона, если объем 1 порции 0,3 дм³

* 4,5

= 4,2

= 3,8

= 3,3

4. ? Определите требуемую длину стола на 6 поваров в смене, если норма длины стола на 1 работника составляет 1,55 м

* 9,3 м

= 9,5 м

= 9,9 м

= 10,0 м

5. ? Вычислите необходимую вместимость холодильного шкафа для хранения 10 порций салата «Витаминный», если масса одной порции 135 г. Коэффициент учитывающий массу тары 0,6

= 3,47 кг

* 2,25 кг

= 2,12 кг

= 1,56 кг

6. ? В итальянском ресторане повар для приготовления пиццы использует конвектомат при наличии подовой печи. Объясните его выбор

* более низкая температура приготовления, средние весовые потери, сокращение времени приготовления, экономия электроэнергии

= позволяет получать светло-коричневые полоски на готовом продукте

= снижается вероятность пригорания

= в процессе приготовления можно добавлять какие-либо ингредиенты

...

Продвинутый уровень:

1. ? Рассчитайте количество производственных столов для оснащения овощного цеха ресторана, если количество производственных работников, одновременно работающих в цехе, составляет 3 человека, а норма длины стола на одного работника для выполнения операции равна 1,25 м. Длина принятого стандартного производственного стола 1,03 м

=1

=2

=3

*4

2. ?Вычислите вместимость холодильной камеры для кратковременного хранения 50 кг салата «Оливье». Коэффициент, учитывающий массу тары равен 0,5

=80 кг

*100 кг

=120 кг

=140 кг

3. ?Рассчитайте оптимальное число скатертей для оснащения торгового зала ресторана на 40 столов, если за день число посадок равно трем

*360

=120

=160

=480

4. ?Какое количество кондитерских шкафов необходимо для оснащения кондитерского цеха при выпечки 20 кг булочки ванильной, если продолжительность работы шкафы составляет 1,3 ч, цеха 4 ч

* 1

= 2

= 3

= 4

5. ?Определите необходимую продолжительность работы пекарного шкафа для выпечки 150 кг изделий за смену. Масса одного изделия 100 г, производительность шкафа 112 кг/ч

= 1,55 ч

*1,34 ч

= 1,27 ч

= 1,18 ч

6. ?Определите необходимое количество разделочных столов для оснащения холодном цехе ресторана, если количество производственных работников, одновременно работающих в цехе, составляет 5 человека, а норма длины стола на одного работника для выполнения операции равна 1,25 м. Длина принятого стандартного производственного стола 1,53 м

= 6

= 5

* 4

= 3

Высокий

1. ?Конвейер посудомоечной машины движется со скоростью 158 см в минуту, расстояние между штырями-держателями 5 см, ширина ленты 115 см. Рассчитайте производительность машины, выразив ее числом вымытых тарелок

*305256 шт/час

=256789 шт/час

=156789 шт/час

=475234 шт/час

2. Осуществите подбор емкости для варки 11 порций мясного прозрачного бульона, если объем 1 порции 0,3 дм³

* кастрюля (4 л)

= кастрюля (6 л)

= кастрюля (8 л)

= кастрюля (2,4 л)

3. ?Осуществите подбор емкости для варки 3 кг порций риса припущенного, если на 1 порцию необходимо 0,34 кг риса, объемная масса продукта равна 0,81 кг/дм³, норма воды на кг продукта 2,14 дм³

* кастрюля (4 л)

= кастрюля (6 л)

= кастрюля (8 л)

= кастрюля (25 л)

4. ?Из предложенного ассортимента холодильных шкафов выберите наиболее подходящий по вместимости для хранения 300 порций салата «Витаминный», если масса одной порции 135 г. Коэффициент учитывающий массу тары 0,8

= ШХ-0,80М (140 кг)

= ШХ-0,56 (90 кг)

* ШХ-0,40М (60 кг)

= ШХ-0,80М (150 кг)

5. ?Из предложенного ассортимента производственных столов подберите наиболее подходящий по длине для оснащения цеха по разделки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее, если количество одновременно работающих в цехе поваров составляет 2 человек, а норма погонной длины стола на одного человека 1,25 м

= СП (1,05 м)

* СВСМ (1,47 м)

= СП (1,45 м)

= ВМ-1 (0,84 м)

6. ?Перед началом эксплуатации овощерезки МО-01 повар проверил состояние заземления, надежность и правильность сборки рабочих органов механизма, крепление его к приводу, отсутствие посторонних предметов в рабочей камере, установил приемный лоток для нарезанных овощей и приступил к обработке овощей. Укажите, какой этап проверки исправности оборудования повар не выполнил

* проверка работы привода и механизма на холостом ходу

= измерение высоты загрузочного бункера

= измерение диаметра загрузочного бункера

= смазывание механизма растительным маслом

Перечень вариантов заданий для контрольной работы

Вариант 1

1. Характеристика основных скатертей

2. Полиэтиленовые ткани для скатертей: преимущества и недостатки

Вариант 2

1. Характеристика банкетных скатертей

2. Скатертные ткани с тефлоновой пропиткой

Вариант 3

1. Характеристика вспомогательного белья для работы официантов

2. Способы складывания салфеток

Вариант 4

1. Характеристика и назначение полотенец

2. Характеристика и назначение хлопковых и льняных скатертей

Вариант 5

1. Требования к хранению столового белья

2. Основные параметры различия текстильных элементов

Вариант 6

1. Виды текстиля в ресторанном деле

2. Характеристика и назначение наперона

Вариант 7

1. Правила эксплуатации текстиля в ресторанах
2. Ресторанная специфика ткани

Вариант 8

1. Виды ткани и ее характеристика для ресторана
2. Роль текстиля в оформлении ресторанного дизайна

Комплект расчетных и ситуационных заданий

Задание №1: составить перечень и дать характеристику торговых помещений ресторана I класса, руководствуясь ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

Вариант правильного ответа:

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

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

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

Наиболее значительным элементом интерьера является искусственное освещение. Свет может выделить структуру стен, рельеф украшений, «сузить» или «расширить» зал, придать особую выразительность декоративным украшениям. От выбора цветового решения зала в основном зависит эмоциональный настрой потребителей. На выбор цветовой гамма чаще всего сказывается ориентация по сторонам света. Для отделки интерьера широко используют ценные породы дерева, металл, синтетические отделочные материалы, ковровые материалы на синтетической основе.

Функциональные элементы в интерьере – мебель, решетки, экраны отопительных приборов выполняются в едином художественном стиле.

Декоративные элементы интерьера (шторы, раздвижные перегородки, фактура стен, вазы, кувшины, драпировочная ткань, ковры, светильники) должны дополнять основные элементы убранства, не нарушая их замысел.

Интерьер должен быть гармоничным, композиционно собранным. Для поддержания нормального микроклимата в залах должен быть установлен кондиционер.

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

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

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

Задание №2. Подобрать технологическое оборудование для горячего цеха столовой на 200 посадочных мест в соответствии с Нормами оснащения оборудованием.

Вариант правильного ответа:

Нормы оснащения

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

Задание №3. Рассчитать площадь холодного цеха, если в нём размещены:

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

Коэффициент использования площади – 0,4.

Вариант правильного ответа:

Расчёт полезной площади холодного цеха

Наименование оборудования	Тип марки	Кол-во, ед	Габариты, мм		Площадь одной единицы, м ²	Общая площадь, м ²
			длина	ширина		
Универсальный привод	П-П	1	540	300	0,162	0,162
Стол производственный	СП-1050	2	1050	840	0,882	1,764
Ванна моечная	ВМ-15	1	840	840	1,125	1,125
Холодильный шкаф	ШХ-0,8	1	1500	750	0,705	0,705
Итого						3,756

Общая площадь цеха рассчитывается по формуле:

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

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

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

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

Задание №4. Определить площадь склада для хранения овощей, если срок их хранения 7 суток, коэффициент увеличения площади помещения на проходы – 1,8, суточный запас овощей – 220 кг, удельная нагрузка на единицу площади равна 300 м²/кг/м².

Вариант правильного ответа:

Расчет площади склада для хранения овощей определим по формуле:

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

где F – площадь помещений, м²

G – суточный запас продуктов, кг

τ – срок хранения, сут.

β – коэффициент увеличения площади помещения на проходы

q – удельная нагрузка на единицу полезной площади

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

Комплект расчетных и ситуационных заданий для самостоятельной работы

Задание №1. Произвести расчет и подбор мебели для обслуживания «Свадебного банкета» на 50 человек. Учитывая при этом, что рассадка гостей двухсторонняя и норму длины стола на одного гостя. Определить общую длину стола и подобрать столы, кресла, серванты. Результаты представить в таблицу.

Расчет количества мебели

Наименование мебели	Количество, штук	Габаритные размеры, мм

Задание №2. Согласно нормативным документам подобрать оборудование и мебель для оснащения зала бара. Результаты представить в виде таблицы

№ п/п	Наименование оборудования, мебели	Тип, марка	Количество, штук

Задание №3. Подобрать и рассчитать количество теплового оборудования для одновременного приготовления 20 порций супов и 35 порций вторых блюд.

Задание №4. Рассчитать площадь и количество холодильных камер для хранения 100 тонн молочных продуктов

Задание №5. Рассчитать площадь камеры для хранения лука репчатого – 15кг, люля-кебаб – 150 шт. в функциональных емкостях и контейнерах

Задание №6. Рассчитать вместимость пищеварочного котла для варки щей из кислой капусты при условии, что за 2 часа максимальной загрузки зала реализуется 210 порций. Объем одной порции 0,25 дм³

Задание №7. Рассчитать необходимое количество и вместимость сковород для жарки мясных котлет при условии, что за 1 час максимальной загрузки зала реализуется 86 порций.

Задание №8. Рассчитать необходимое количество осветительных приборов для зала кафе, площадь которого составляет 25 м².

Задание №9. Рассчитать необходимое количество жаровочных шкафов для приготовления мясных и рыбных полуфабрикатов, при условии, что за 2 часа максимальной загрузки зала реализуется 200 порций.

Задание №10. Произвести подбор и расчет столовой посуды и приборов для сервировки стола банкет-чай на 6 человек.

Меню банкета-чая:

Суфле
Груша со сливками
Набор шоколадных конфет
Шоколадный набор
Миндаль
Зефир
Варенье вишневое (без косточек)
Клюква в сахарной пудре
Орехи в сахаре
Бисквит
Торт
Кекс
Печенье
Пирожные десертные
Пирожки с яблоками

Задание №11. В соответствии с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания и своим вариантом (таблица) подобрать оборудование для определённого цеха и рассчитать площадь, занятую под оборудованием

№ п/п	Тип предприятия общественного питания	Цех для оснащения	Количество посадочных мест
Вариант 1	Столовая диетическая	Холодный	100
Вариант 2	Ресторан	Горячий	150
Вариант 3	Кафе	Холодный	100
Вариант 4	Столовая школьная	Горячий	100
Вариант 5	«Макдональдс»	Холодный	150
Вариант 6	Столовая заводская	Горячий	200

Задание №12. У вас есть 112,5 м² площади обеденного зала, 16 квадратных столов на четыре посадочных места каждый и 10 столов на два посадочных мест каждый. Расставьте их так, чтобы можно было усадить 86 человек, добиваясь при этом, чтобы выглядело как можно привлекательнее. Кратко опишите схему расположения столов.

Задание №13. Произвести подбор и рассчитать количество оборудования для горячего цеха ресторана, если количество производственных работников, одновременно работающих в цехе, составляет 4 человека.

Задание №14. Рассчитать количество производственных столов в овощном цехе предприятия общественного питания, если количество производственных работников, одновременно работающих в цехе, составляет 3 человека, а норма длины стола на одного работника для выполнения операции равна 1,25 м. Длина принятого стандартного производственного стола 1,03 м.