

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Сибирский федеральный университет»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА  
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*Методические указания для выполнения контрольной работы  
для студентов направления подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
всех форм обучения*

Красноярск 2024

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания для выполнения контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / Зайцева Н.С., Черемных Д.А.; ИТиСУ СФУ. – Красноярск, 2024. – 28 с.

© Сибирский федеральный  
университет, Институт  
торговли и сферы услуг 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Порядок выполнения, содержание и выбор варианта контрольной работы.....	5
3. Варианты контрольных работ.....	7
Список использованных источников.....	26

## **1 Общие положения**

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является одной из ведущих дисциплин в подготовке бакалавров направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», которая завершает их теоретическое обучение. По мере изучения этой дисциплины будущие бакалавры приобретают необходимые знания по организации работы предприятий питания. Они учатся осуществлять планировку и оснащение рабочих мест в соответствии с основными принципами и методами организации производства, осуществлять оперативное планирование работы производства и всего предприятия в целом.

Изучение организации деятельности предприятий общественного питания тесно связано с такими дисциплинами как «Технология продуктов общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация труда и производственного процесса», «Организация производства и обслуживания в ресторанных заведениях».

Задача курса заключается в том, чтобы научить студентов принимать экономически обоснованные решения, дать им основные теоретические знания и практические навыки в организации работы предприятий общественного питания. Ввиду того, что объем очных часов занятий для студентов заочной и заочной в сокращенные сроки формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе которой студенты должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати.

Одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы студентов является выполнение контрольной работы, которая служит одной из форм промежуточного контроля знаний студентов.

## **2. Порядок выполнения, содержание и выбор варианта контрольной работы**

Данная контрольная работа состоит из теоретической части, включающей 1 вопрос, и практического задания.

В теоретической части контрольной работы излагается содержание программных вопросов по разделу «Гостеприимство и сервис в индустрии питания». Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации по вопросам организации производственного процесса предприятий общественного питания, публикуемой в периодических изданиях. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник. Обязательным условием является изучение нормативных, инструктивных и методических материалов.

В практической части выполняются задания в соответствии с условиями. Все задания сопровождаются необходимыми пояснениями, в которых отражается последовательность и исходные данные. При необходимости задания оформляются в таблицы.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и правильно оформлена.

Оформление контрольной работы осуществляется в соответствии с СТУ 7.5–07–2021 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Контрольная работа выполняется студентом по варианту, который выбирается в соответствии с таблицей 1, используя данные шифра зачетной книжки.

Таблица 1 – Выбор варианта контрольной работы

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	18	15	4	15	13	15	13	17	12	4
2	10	5	11	5	3	5	3	10	11	16
3	18	14	1	15	10	14	13	18	1	14
4	9	4	6	11	9	4	9	9	6	15
5	18	13	16	1	17	13	17	18	16	5
6	8	3	4	15	7	3	7	8	4	12
7	17	2	14	10	18	3	18	17	14	2
8	7	5	2	18	9	11	9	7	2	3
9	16	12	7	8	16	12	16	16	9	2
0	6	2	12	14	13	2	13	6	12	8

### 3. Варианты контрольных работ

#### Вариант 1

1. Назначение и принципы составления меню. Порядок расположения в меню закусок, блюд и напитков.

2. Изучить содержание ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания.

Термины и определения. Соотнести между собой термин и определение.

условия обслуживания	скомплектованные завтрак, обед, полдник, ужин
посадочное место	снабжение доготовочных предприятий питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам
суточный рацион	совокупность операций при непосредственном контакте с гостем
предприятие общественного питания	масса для однократного приема одним потребителем
технологическая инструкция	требования к сырью, используемому при производстве, качеству, безопасности и сроку годности конкретной продукции
блюдо	включает входной, операционный и приемочный
заготовочное предприятие питания	факторы, которые воздействуют на гостя в процессе оказания услуг
меню	производство, реализация и обслуживание
доготовочное предприятие питания:	площадь зала, оборудованная для обслуживания одного потребителя
процесс обслуживания	доведено до кулинарной готовности, порционированное и оформленное
порция	животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для дальнейшей переработки
маркировка	получение информации с помощью органов чувств
сенсорный анализ	требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд
технологический контроль	изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления.
сырье продовольственное	кратность использования мест в зале предприятия питания за определенный промежуток времени
технические условия	информация необходимая в соответствии с законодательством страны-изготовителя.
оборачиваемость мест в зале	перечень блюд, с указанием, как правило, массы/объема и цены

## Вариант 2

1. Организация работы овощного цеха заготовочного предприятия общественного питания.
2. Ознакомиться с разработанным меню.
  - «Капоната» (Баклажаны тушеные, изюм, кедровый орех свежий, анчоусы консервированные, маслины консервированные, перец чили, уксус винный, сельдерей, томатная паста консервированная, растительное масло)
  - Буррата с рукколой и томатами (Буррата, руккола свежая, томаты свежие, масло оливковое, специи (перец свежемолотый))
  - Брускетта со страчателлой и лососем (Брускетта запеченная, страчателла, свежим лососем, свежая руккола)
  - Паштет из кролика с гренками (Паштет: отварное подкопченное филе кролика, лук обжаренный, морковь свежая, сельдерей свежий, коньяк, специи масло растительное, запеченная гренка)
  - Итальянская закуска (Вяленые помидоры черри, артишоки консерв, каперсы консерв, маслины консерв, зеленый лук свежий, оливковое масло, специи, руккола свежая)
  - Карпаччо из говядины с рукколой (Микс зелени свежий (руккола, радичио, романо, лист салата свежий, пармезан) карпаччо из говядины свежее, оливковое масло, пармезан)
  - Карпаччо из лосося (Свежий лосось, руккола свежая, перец чили, зеленый лук свежий, оливковое масло, уксус винный, дижонская горчица)
  - Итальянские сыры с вареньем и рукколой (Бри-мягкий сыр из коровьего молока, Пармезан-твердый, Горгонзола-твердый, сыр с голубой плесенью, инжирное варенье)
  - Крем из баклажанов (Помидор свежий, зелень очищенная, соль, специи, баклажан тушеный, соль, сыр крематте, лук красный свежий, оливковое масло, винный уксус, лепешка печеная)
  - Драники из кабачков (кабачки жареные, страчателла, красная икра, зелень свежая)
  - Брускетта с паштетом из куриной печени (лук репчатый, морковь свежая, сельдерей свежий, оливковое масло, сливочное масло, красное вино, каперсы консерв, анчоусы консерв, специи, куриный бульон, чабатта запеченная)
  - Трио брускетт (1. С артишоками и кедровым орехом: сливочный сыр, маринованные артишоки, зеленый лук свежий, маслины консерв, кедровый орех свежий. 2. С лососем и сливочным сыром: сливочный сыр, лосось малой соли, маслины консерв, укроп свежий. 3. С креветками: соус гуакамоле, креветки тигровые жареные, сельдерей свежий, печеная чабатта)
  - Страчателла с рукколой и томатами (Страчателла, руккола свежая, томаты свежие, специи)
  - ФриттоМисто (креветки и кальмары во фритюре с соусом "Тар-тар" Кальмары, тигровые креветки, тимьян, панированные в сухари, соус тар-тар)
  - Язык на гриле с рукколой и «Песто» (Телячий язык обжаренный на гриле, руккола свежая, вяленые томаты черри, маслины консерв, соус «Песто»,

*пармезан, масло оливковое, фисташки свежие).*

*Зеленый салат с Пармезаном (Микс из зелени свежий: руккола свежая, романно свежая, лист салата свежий, радиччио свежий, Заправка: оливковое масло, лимонный сок, пармезан)*

*Зеленый салат с грушей и горгонзолой (Микс зелени свежий, груша свежая, вяленые томаты черри, грецкий орех свежий, сыр горгонзола)*

*Томаты с красным луком и оливковым маслом (томаты свежие, красный лук свежий, базилик свежий, тимьян, оливковое масло)*

*«Капрэзе» с томатами и сыром (Моцарелла, томаты свежие, оливковое масло, специи)*

*Печеная свёкла с козьим сыром, красным луком и соусом «Песто» (подкопченая свекла, микс зелени свежий, кольца красного лука свежие, козий сыр, жареные кедровые орешки, бальзамик, соус песто)*

*Салат с щупальцами кальмара и картофелем (Щупальца кальмара на гриле, черри свежие, руккола свежая, сельдерей свежий, картофель отварной, базилик свежий, перец чили).*

*Зеленый салат со слабосоленым лососем и каперсами (Малосоленный лосось, руккола, томаты черри свежие, корнишоны консерв, каперсы консерв, сельдерей свежий, черецчилиси свежий, оливкое масло)*

*Зеленый салат со слабосоленым лососем и каперсами (Малосоленный лосось, руккола, томаты черри свежие, корнишоны консерв, каперсы консерв, сельдерей свежий, черецчилиси свежий, оливкое масло)*

*«Цезарь» с цыпленком и гренками (кур. Филе обжаренное, микс зелени свежий, чесночная гренка запеченная, сухари обжаренные, черри свежие, пармезан, майонез, анчоусы консерв)*

*Теплый салат с фасолью и щечками (Микс салатов свежий, щечки жареные красной фасолью консерв, томаты черри вяленые, соус песто, лимонный сок, оливковое масло, дижонская горчица)*

*Салат с козьим сыром, печеной грушей и пармой (Козий сыр, сыр, шпинат свежий, руккола свежая, пармская ветчина, карамелизированный красный лук, печёная груша)*

*Овощной суп «Министроне» с «Песто» и Пармезаном. (стебель и корень сельдерея вареные, фасоль вареная, морковь вареная, картофель отварной, цуккини вареная, шпинат вареный, шампиньоны вареные, черриконсерв, куриный бульон)*

*Гороховый суп «по-Тоскански» с утиной грудкой и гренками (сливки, тыква вареная, куриный бульон, карпаччо из утки, чипсы из чааббаты печеные, песто, оливкое масло)*

*Картофельный крем суп (мясо краба вареное, яйцо пашот, масло трюфельное, картофельное пюре, картофельные ыпсы, зеленый лук свежий, специи)*

*Суп-Крем из тыквы с креветками (сливки, грибной бульон, обжаренные креветки, чаабатта печеная, тыква вареная, чеснок свежий, сливочное масло)*

*Суп из печеных томатов со сливочным сыром и хрустящим базиликом*

*(Печеные томаты, перец чили, анчоусыконсерв, чеснок свежий, лук репчатый свежий, сливочный сыр)*

*Ризотто с креветками и мясом краба на креветочном бульоне (биск)(креветки вареные, крабовое мясо вареное, петрушка свежая, томатов консерв, чеснок свежий, вино, рыбный бульон)*

*«Маргарита» с моцареллой (тесто, соус из томатов, базилик свежий, чеснок свежий, оливковое масло, моцарелла)*

*КватроФормаджи - 4 сыра (тесто, сыр горгонзола, сыр пармезан, сыр бри, моцарелла, сливки)*

*Пицца рустика с грибами и ветчиной (тесто, соус из томатов, базилик свежий, чеснок свежий, сыр моцарелла, обжаренные шампиньоны, ветчина свежая, оливковое масло)*

*Пицца с буратто (тесто, соус из томатов, сыр буррата, свежий томат, красный лук свежий, оливковое масло, руккола свежая, базилик свежий)*

*Пицца с беконом (тесто, сыр моцарелла, сыр пармезан, бекон, сметана, лук порей свежий)*

*«Пепперони» ( тесто, колбаса пепперони, моцарелла, соус из томатов, моцарелла, чеснок, оливковое масло, соус чили)*

*Римская пицца с пепперони и красным луком (тесто, колбаса пепперони, сыр моцарелла, маслины консерв, соус из томатов , чеснок свежий, красный лук свежий, оливковое масло)*

*Римская пицца с грушей и горгонзолой (тест , сыр моцарелла, йогурт, сыр горгонзола, запечённая груша, сахар, оливковое масло)*

*Пенне «Арабьята» с овощами, томатами и острым чили (паста вареная, копченые томаты, томатная паста, перец чили свежий, куриный бульон, оливковое масло, чеснок)*

*Феттуччине «Карбонара» (паста, сливки, бекон, бульон куриный, куриный желток, сыр пармезан, масло растительное, чеснок свежий, сахар, соль, специи)*

*Лингвини с белыми грибами и ароматным трюфельным капучино (паста, белые грибы вареные, лук шалот свежий, петрушка свежая.грибной бульон, чеснок свежий, масло растительное, трюфельное масло)*

*Лингвини с морепродуктами в томатном соусе (паста, креветки вареные, мидии в раковине вареные, кальмар вареный, филе судака вареное, куриный бульон, оливковое масло томатная паста, томаты черри свежие, базилик свежий, петрушка свежая, перец чили)*

*Лингвини «Альфредо» (паста, яичный желток, сливки, мускатный орех свежий, чеснок свежий, пармезан)*

*Папарделле с лососем в сливочно-томатном соусе ( паста вареная, лосось свежий , петрушка свежая . Соус: томатная паста, чеснок свежий, лук шалот свежий, куриный бульон, сливки, белое вино, сок лимона свежий)*

*Спагетти с креветками в томатно-сливочном соусе( паста вареная, петрушка свежая, обжаренные креветки. Соус: куриный бульон, сливки, чеснок свежий, томатная паста, растительное масло, базилик свежий, листья петрушки свежие).*

Мясная лазанья (*Начинка: соус Болоньезе (говядина жар, свинина жар, бекон жар, томаты свеж, сельдерей свеж, лук свеж, морковь свеж, красное сухое вина, соус Бешамель ((молоко, сливочное масло, мука пшеничная, мускатный орех свежий, соль), пармезан)*)

Наполеон от Папы (Мука пшеничная в/с, соль, сахар, маргарин, масло сливочное, сгущенное молоко, яйцо, лимонный концентрат)

Морковный торт (Мука пшеничная в/с, яйцо куриное, сахар, соль, сода, сахарная пудра, уксус, морковь, ананас консервированный, корица, масло растительное, сливки 33%, сливки растительные, сыр творожный, топинг карамель, грецкий орех, апельсин, лимон)

Снежок с клубникой (безе, клубничный крем, клубничный джем)

Торт «Темный трюфель с вишней»(Мука пшеничная в/с, сахар, соль, яйцо куриное, сметана 20%, какао-порошок, разрыхлитель, майонез, сливки растительные, шоколад горький 70-20%, желатин, глюкоза, сливки 33%, вода, корица, коньяк, амаретто, вишня с/м, кондитерская посыпка)

Классический чизкейк (Сливочный сыр креметте, сливки натуральные, сливки растительные, масло сливочное, яйцо куриное, сахар, шоколад, мука пшеничная в/с, мука миндальная, желатин листовой, дражке зерновое в шоколадной глазури)

Эспрессо (*кофе*)

Американо (*кофе, вода*)

Капучино( *кофе, молоко*)

Латте (*кофе, молоко*)

Ванильный раф (*кофе, сливки, сироп ванильный*)

Кофе по венски (*кофе, сливки, тертый белый шоколад, тертый темный шоколад*)

На основании меню описать характеристику и организацию работы складских помещений. Выделить сырьевой набор в группы и распределить его по складским помещениям (табл. 1).

Таблица 1 – Состав складских помещений на предприятии ОП

Складское помещение	Сырье и/или полуфабрикаты	Способ хранения	Условие хранения

### Вариант 3

1. Организация работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания.
2. Используя Сборник рецептов, рассчитайте массу брутто овощей, которые необходимо переработать овощному цеху заготовочного предприятия, чтобы выполнить заказ, с учетом сезонности.  
22 марта овощному цеху заготовочного предприятия необходимо выполнить следующий заказ:  
Картофель очищенный – 525 кг  
Свекла очищенная – 210 кг  
Сельдерей очищенный – 31 кг

Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом – 16 кг

Апельсины очищенные – 12 кг

Используйте формулу:

$$P_{\text{оп}} = P_o \times (100 - C) / 100,$$

где  $P_{\text{оп}}$  — масса (нетто) овощных полуфабрикатов, кг;

$P_o$  — масса овощного сырья (брутто).

Данные внесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет массы брутто

Наименование сырья	Масса сырья, брутто	Норма отходов	Масса заказа, нетто

#### Вариант 4

1. Организация работы холодного цеха предприятия общественного питания.

2. Используя Сборник рецептов, рассчитайте массу брутто овощей, которые необходимо переработать овощному цеху заготовочного предприятия, чтобы выполнить заказ, с учетом сезонности.

15 ноября овощному цеху заготовочного предприятия необходимо выполнить следующий заказ:

Морковь очищенная – 324 кг

Баклажаны очищенные – 97 кг

Картофель очищенный – 751 кг

Чеснок очищенный – 9 кг

Зелень укропа измельченная – 2 кг

Используйте формулу:

$$P_{\text{оп}} = P_o \times (100 - C) / 100,$$

где  $P_{\text{оп}}$  — масса (нетто) овощных полуфабрикатов, кг;

$P_o$  — масса овощного сырья (брутто).

Данные внесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет массы брутто

Наименование сырья	Масса сырья, брутто	Норма отходов	Масса заказа, нетто

#### Вариант 5

1. Организация работы горячего цеха предприятия общественного питания.

2. Используя Сборник рецептов, рассчитайте массу брутто овощей, которые необходимо переработать овощному цеху заготовочного предприятия, чтобы выполнить заказ, с учетом сезонности.

31 августа овощному цеху заготовочного предприятия необходимо выполнить следующий заказ:

Картофель очищенный – 120 кг

Лук репчатый очищенный – 51 кг

Бананы очищенные – 12 кг

Груши очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом – 23 кг

Лимоны очищенные – 31 кг

Используйте формулу:

$$P_{\text{оп}} = P_o \times (100 - C) / 100,$$

где  $P_{\text{оп}}$  — масса (нетто) овощных полуфабрикатов, кг;

$P_o$  — масса овощного сырья (брутто).

Данные внесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет массы брутто

Наименование сырья	Масса сырья, брутто	Норма отходов	Масса заказа, нетто

### Вариант 6

1. Организация работы овощного цеха предприятия общественного питания с полным производственным циклом.

2. Используя Сборник рецептов и таблицей 1 «Расчет выхода полуфабрикатов», составьте производственную программу для мясного цеха заготовочного предприятия, а также рассчитайте расход мяса для выполнения заказа доготовочных предприятий - 5 т говядины I категории. Данные внесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет выхода полуфабрикатов и определение расхода мяса для выполнения заказа

Наименование частей туши	Выход		Наименование полуфабрикатов	Масса одной порции (нетто), г	Количество полуфабрикатов (штук, порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	масса, кг				

### Вариант 7

1. Организация работы мясо-рыбного цеха предприятия общественного питания с полным производственным циклом.

2. Используя Сборник рецептов и таблицей 1 «Расчет выхода полуфабрикатов», составьте производственную программу для мясного цеха заготовочного предприятия, а также рассчитайте расход мяса для выполнения заказа доготовочных предприятий - 3 т баранины I категории. Данные внесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет выхода полуфабрикатов и определение расхода мяса для выполнения заказа

Наименование частей туши	Выход		Наименование полуфабрикатов	Масса одной порции (нетто), г	Количество полуфабрикатов (штук, порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	масса, кг				

### Вариант 8

1. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий общественного питания.
2. Используя Сборник рецептур и таблицей 1 «Расчет выхода полуфабрикатов», составьте производственную программу для мясного цеха заготовочного предприятия, а также рассчитайте расход мяса для выполнения заказа доготовочных предприятий - 9 свинины обрезной. Данные внесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет выхода полуфабрикатов и определение расхода мяса для выполнения заказа

Наименование частей туши	Выход		Наименование полуфабрикатов	Масса одной порции (нетто), г	Количество полуфабрикатов (штук, порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	масса, кг				

### Вариант 9

1. Источники, виды и формы снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами.
2. Используя Сборник рецептур и таблицей 1 «Расчет выхода полуфабрикатов», составьте производственную программу для мясного цеха заготовочного предприятия, а также рассчитайте расход мяса для выполнения заказа доготовочных предприятий - 2 т баранины II категории. Данные внесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет выхода полуфабрикатов и определение расхода мяса для выполнения заказа

Наименование частей туши	Выход		Наименование полуфабрикатов	Масса одной порции (нетто), г	Количество полуфабрикатов (штук, порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	масса, кг				

### Вариант 10

1. Оперативное планирование работы производства на доготовочных предприятиях общественного питания и предприятиях с полным производственным циклом.
2. Используя Сборник рецептур и таблицей 1 «Расчет выхода полуфабрикатов», составьте производственную программу для мясного цеха заготовочного предприятия, а также рассчитайте расход мяса для выполнения заказа доготовочных предприятий - 12 т свинины мясной. Данные внесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет выхода полуфабрикатов и определение расхода мяса для выполнения заказа

Наименование частей туши	Выход		Наименование полуфабрикатов	Масса одной порции (нетто), г	Количество полуфабрикатов (штук, порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	масса, кг				

### Вариант 11

1. Организация работы цеха обработки зелени и цеха доготовки полуфабрикатов.
2. Используя Сборник рецептов и таблицей 1 «Расчет выхода полуфабрикатов», составьте производственную программу для мясного цеха заготовочного предприятия, а также рассчитайте расход мяса для выполнения заказа доготовочных предприятий - 19 т телятины I категории. Данные внесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет выхода полуфабрикатов и определение расхода мяса для выполнения заказа

Наименование частей туши	Выход		Наименование полуфабрикатов	Масса одной порции (нетто), г	Количество полуфабрикатов (штук, порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	масса, кг				

### Вариант 12

1. Организационно-экономическая характеристика столовых: назначение, классификация, требования к оснащению, виды услуг.
2. Ознакомиться с разработанным меню.  
*«Капоната» (Баклажаны тушеные, изюм, кедровый орех свежий, анчоусы консервированные, маслины консервированные, перец чили, уксус винный, сельдерей, томатная паста консервированная, растительное масло)*  
*Буррата с рукколой и томатами (Буррата, руккола свежая, томаты свежие, масло оливковое, специи (перец свежемолотый))*  
*Брускетта со страчателлой и лососем (Брускетта запеченная, страчателла, свежим лососем, свежая руккола)*  
*Паштет из кролика с гренками (Паштет: отварное подкопченное филе кролика, лук обжаренный, морковь свежая, сельдерей свежий, коньяк, специи масло растительное, запеченная гренка)*  
*Итальянская закуска (Вяленые помидоры черри, артишоки консерв, каперсы консерв, маслины консерв, зеленый лук свежий, оливковое масло, специи, руккола свежая)*  
*Карпаччо из говядины с рукколой (Микс зелени свежий (руккола, радичио, романо, лист салата свежий, пармезан) карпаччо из говядины свежее,*

*оливковое масло, пармезан)*

*Карпаччо из лосося (Свежий лосось, руккола свежая, перец чили, зеленый лук свежий, оливковое масло, уксус винный, дижонская горчица)*

*Итальянские сыры с вареньем и рукколой (Бри-мягкий сыр из коровьего молока, Пармезан-твердый, Горгонзола-твердый, сыр с голубой плесенью, инжирное варенье)*

*Крем из баклажанов (Помидор свежий, зелень очищенная, соль, специи, баклажан тушеный, соль, сыр крематте, лук красный свежий, оливковое масло, винный уксус, лепешка печеная)*

*Драники из кабачков (кабачки жареные, страчателла, красная икра, зелень свежая)*

*Брускетта с паштетом из куриной печени (лук репчатый, морковь свежая, сельдерей свежий, оливковое масло, сливочное масло, красное вино, каперсы консерв, анчоусы консерв, специи, куриный бульон, чабатта запеченная)*

*Трио брускетт (1. С артишоками и кедровым орехом: сливочный сыр, маринованные артишоки, зеленый лук свежий, маслины консерв, кедровый орех свежий. 2. С лососем и сливочным сыром: сливочный сыр, лосось малой соли, маслины консерв, укроп свежий. 3. С креветками: соус гуакамоле, креветки тигровые жареные, сельдерей свежий, печеная чабатта)*

*Страчателла с рукколой и томатами (Страчателла, руккола свежая, томаты свежие, специи)*

*Фритто Мисто (креветки и кальмары во фритюре с соусом "Тар-тар" Кальмары, тигровые креветки, тимьян, панированные в сухари, соус тар-тар)*

*Язык на гриле с рукколой и «Песто» (Телячий язык обжаренный на гриле, руккола свежая, вяленые томаты черри, маслины консерв, соус «Песто», пармезан, масло оливковое, фисташки свежие).*

*Зеленый салат с Пармезаном (Микс из зелени свежий: руккола свежая, романно свежая, лист салата свежий, радиччио свежий, Заправка: оливковое масло, лимонный сок, пармезан)*

*Зеленый салат с грушей и горгонзолой (Микс зелени свежий, груша свежая, вяленые томаты черри, грецкий орех свежий, сыр горгонзола)*

*Томаты с красным луком и оливковым маслом (томаты свежие, красный лук свежий, базилик свежий, тимьян, оливковое масло)*

*«Капрэзе» с томатами и сыром (Моцарелла, томаты свежие, оливковое масло, специи)*

*Печеная свёкла с козьим сыром, красным луком и соусом «Песто» (подкопченая свекла, микс зелени свежий, кольца красного лука свежие, козий сыр, жареные кедровые орешки, бальзамик, соус песто)*

*Салат с щупальцами кальмара и картофелем (Щупальца кальмара на гриле, черри свежие, руккола свежая, сельдерей свежий, картофель отварной, базилик свежий, перец чили).*

*Зеленый салат со слабосоленым лососем и каперсами (Малосоленный лосось, руккола, томаты черри свежие, корнишоны консерв, каперсы консерв, сельдерей свежий, черецчили свежий, оливкое масло)*

Зеленый салат со слабосоленым лососем и каперсами (*Малосоленный лосось, руккола, томаты черри свежие, корнишоны консерв, каперсы консерв, сельдерей свежий, черецчилиси свежий, оливковое масло*)

«Цезарь» с цыпленком и гренками (*кур. Филе обжаренное, микс зелени свежий, чесночная гренка запеченная, сухари обжаренные, черри свежие, пармезан, майонез, анчоусы консерв*)

Теплый салат с фасолью и щечками (*Микс салатов свежий, щечки жареные красной фасолью консерв, томаты черри вяленые, соус песто, лимонный сок, оливковое масло, дижонская горчица*)

Салат с козьим сыром, печеной грушей и пармой (*Козий сыр, сыр, шпинат свежий, руккола свежая, пармская ветчина, карамелизированный красный лук, печёная груша*)

Овощной суп «Министроне» с «Песто» и Пармезаном. (*стебель и корень сельдерея вареные, фасоль вареная, морковь вареная, картофель отварной, цуккини вареная, шпинат вареный, шампиньоны вареные, черриконсерв, куриный бульон*)

Гороховый суп «по-Тоскански» с утиной грудкой и гренками (*сливки, тыква вареная, куриный бульон, карпаччо из утки, чипсы из чабатты печеные, песто, оливковое масло*)

Картофельный крем суп (*мясо краба вареное, яйцо пашот, масло трюфельное, картофельное пюре, картофельные ыпсы, зеленый лук свежий, специи*)

Суп-Крем из тыквы с креветками (*сливки, грибной бульон, обжаренные креветки, чабатта печеная, тыква вареная, чеснок свежий, сливочное масло*)

Суп из печеных томатов со сливочным сыром и хрустящим базиликом (*Печеные томаты, перец чили, анчоусыконсерв, чеснок свежий, лук репчатый свежий, сливочный сыр*)

Ризотто с креветками и мясом краба на креветочном бульоне (биск)(*креветки вареные, крабовое мясо вареное, петрушка свежая, томатов консерв, чеснок свежий, вино, рыбный бульон*)

«Маргарита» с моцареллой (*тесто, соус из томатов, базилик свежий, чеснок свежий, оливковое масло, моцарелла*)

КватроФормаджи - 4 сыра (*тесто, сыр горгонзола, сыр пармезан, сыр бри, моцарелла, сливки*)

Пицца рустика с грибами и ветчиной (*тесто, соус из томатов, базилик свежий, чеснок свежий, сыр моцарелла, обжаренные шампиньоны, ветчина свежая, оливковое масло*)

Пицца с буратто (*тесто, соус из томатов, сыр буррата, свежий томат, красный лук свежий, оливковое масло, руккола свежая, базилик свежий*)

Пицца с беконом (*тесто, сыр моцарелла, сыр пармезан, бекон, сметана, лук порей свежий*)

«Пепперони» ( *тесто, колбаса пепперони, моцарелла, соус из томатов, моцарелла, чеснок, оливковое масло, соус чили*)

Римская пицца с пепперони и красным луком (*тесто, колбаса пепперони,*

*сыр моцарелла, маслины консерв, соус из томатов , чеснок свежий, красный лук свежий, оливковое масло)*

*Римская пицца с грушей и горгонзолой (тест , сыр моцарелла, йогурт, сыр горгонзола, запечённая груша, сахар, оливковое масло)*

*Пенне «Арабьята» с овощами, томатами и острым чили (паста вареная, копченые томаты, томатная паста, перец чили свежий, куриный бульон, оливковое масло, чеснок)*

*Феттуччине «Карбонара» (паста, сливки, бекон, бульон куриный, куриный желток, сыр пармезан, масло растительное, чеснок свежий, сахар, соль, специи)*

*Лингвини с белыми грибами и ароматным трюфельным капучино (паста, белые грибы вареные, лук шалот свежий, петрушка свежая.грибной бульон, чеснок свежий, масло растительное, трюфельное масло)*

*Лингвини с морепродуктами в томатном соусе (паста, креветки вареные, мидии в раковине вареные, кальмар вареный, филе судака вареное, куриный бульон, оливковое масло томатная паста, томаты черри свежие, базилик свежий, петрушка свежая, перец чили)*

*Лингвини «Альфредо» (паста, яичный желток, сливки, мускатный орех свежий, чеснок свежий, пармезан)*

*Папарделле с лососем в сливочно-томатном соусе ( паста вареная, лосось свежий , петрушка свежая . Соус: томатная паста, чеснок свежий, лук шалот свежий, куриный бульон, сливки, белое вино, сок лимона свежий)*

*Спагетти с креветками в томатно-сливочном соусе( паста вареная, петрушка свежая, обжаренные креветки. Соус: куриный бульон, сливки, чеснок свежий, томатная паста, растительное масло, базилик свежий, листья петрушки свежие).*

*Мясная лазанья (Начинка: соус Болоньезе (говядина жар, свинина жар, бекон жар, томаты свеж, сельдерей свеж, лук свеж, морковь свеж, красное сухое вина, соус Бешамель ((молоко, сливочное масло, мука пшеничная, мускатный орех свежий, соль), пармезан)*

*Наполеон от Папы (Мука пшеничная в/с, соль, сахар, маргарин, масло сливочное, сгущеное молоко, яйцо, лимонный концентрат)*

*Морковный торт (Мука пшеничная в/с, яйцо куриное, сахар, соль, сода, сахарная пудра, уксус, морковь, ананас консервированный, корица, масло растительное, сливки 33%, сливки растительные, сыр творожный, топинг карамель, грецкий орех, апельсин, лимон)*

*Снежок с клубникой (безе, клубничный крем, клубничный джем)*

*Торт «Темный трюфель с вишней»(Мука пшеничная в/с, сахар, соль, яйцо куриное, сметана 20%, какао-порошок, разрыхлитель, майонез, сливки растительные, шоколад горький 70-20%, желатин, глюкоза, сливки 33%, вода, корица, коньяк, амаретто, вишня с/м, кондитерская посыпка)*

*Классический чизкейк (Сливочный сыр креметте, сливки натуральные, сливки растительные, масло сливочное, яйцо куриное, сахар, шоколад, мука пшеничная в/с, мука миндальная, желатин листовой, дражке зерновое в шоколадной глазури)*

Эспрессо (кофе)  
 Американо (кофе, вода)  
 Капучино (кофе, молоко)  
 Латте (кофе, молоко)  
 Ванильный раф (кофе, сливки, сироп ванильный)  
 Кофе по венски (кофе, сливки, тертый белый шоколад, тертый темный шоколад)  
 Согласно представленного меню, определите перечень помещений по группам (складские, производственные и торговые) для предприятия, работающего на полуфабрикатах и укажите их взаимосвязь между собой.

### Вариант 13

1. Основные направления развития предприятий общественного питания в современных условиях. Особенности производственно-торгового процесса предприятий общественного питания.
2. Используя Сборник рецептур и таблицей 1 «Расчет выхода полуфабрикатов», составьте производственную программу для мясного цеха заготовочного предприятия, а также рассчитайте расход мяса для выполнения заказа доготовочных предприятий - 3 т свинины обрезной. Данные внесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет выхода полуфабрикатов и определение расхода мяса для выполнения заказа

Наименование частей туши	Выход		Наименование полуфабрикатов	Масса одной порции (нетто), г	Количество полуфабрикатов (штук, порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	масса, кг				

### Вариант 14

1. Организация питания в общеобразовательных школах, лицеях, колледжах.
2. Ознакомиться с разработанным меню.  
 «Капоната» (Баклажаны тушеные, изюм, кедровый орех свежий, анчоусы консервированные, маслины консервированные, перец чили, уксус винный, сельдерей, томатная паста консервированная, растительное масло)  
 Буррата с рукколой и томатами (Буррата, руккола свежая, томаты свежие, масло оливковое, специи (перец свежемолотый))  
 Брускетта со страчателлой и лососем (Брускетта запеченная, страчателла, свежим лососем, свежая рукола)  
 Паштет из кролика с гренками (Паштет: отварное подкопченное филе кролика, лук обжаренный, морковь свежая, сельдерей свежий, коньяк, специи растительное, запеченная гренка)  
 Итальянская закуска (Вяленые помидоры черри, артишоки консерв, каперсы консерв, маслины консерв, зеленый лук свежий, оливковое масло, специи, руккола свежая)

Карпаччо из говядины с рукколой (*Микс зелени свежий (руккола, радичио, романо, лист салата свежий, пармезан)* карпаччо из говядины свежее, оливковое масло, пармезан)

Карпаччо из лосося (*Свежий лосось, руккола свежая, перец чили, зеленый лук свежий, оливковое масло, уксус винный, дижонская горчица*)

Итальянские сыры с вареньем и рукколой (*Бри-мягкий сыр из коровьего молока, Пармезан-твердый, Горгонзола-твердый, сыр с голубой плесенью, инжирное варенье*)

Крем из баклажанов (*Помидор свежий, зелень очищенная, соль, специи, баклажан тушеный, соль, сыр крематте, лук красный свежий, оливковое масло, винный уксус, лепешка печеная*)

Драники из кабачков (*кабачки жареные, страчателла, красная икра, зелень свежая*)

Брускетта с паштетом из куриной печени (*лук репчатый, морковь свежая, сельдерей свежий, оливковое масло, сливочное масло, красное вино, каперсы консерв, анчоусы консерв, специи, куриный бульон, чабатта запеченная*)

Трио брускетт (*1. С артишоками и кедровым орехом: сливочный сыр, маринованные артишоки, зеленый лук свежий, маслины консерв, кедровый орех свежий. 2. С лососем и сливочным сыром: сливочный сыр, лосось малой соли, маслины консерв, укроп свежий. 3. С креветками: соус гуакамоле, креветки тигровые жареные, сельдерей свежий, печеная чабатта*)

Страчателла с рукколой и томатами (*Страчателла, рукколасвежая, томаты свежие, специи*)

ФриттоМисто (*креветки и кальмары во фритюре с соусом "Тар-тар"*)  
Кальмары, тигровые креветки, тимьян, панированные в сухари, соус тар-тар)

Язык на гриле с рукколой и «Песто» (*Телячий язык обжаренный на гриле, руккола свежая, вяленые томаты черри, маслины консерв, соус «Песто», пармезан, масло оливковое, фисташки свежие*).

Зеленый салат с Пармезаном (*Микс из зелени свежий: руккола свежая, романно свежжая, лист салата свежий, радиччио свежий, Заправка: оливковое масло, лимонный сок, пармезан*)

Зеленый салат с грушей и горгонзолой (*Микс зелени свежий, груша свежая, вяленые томаты черри, грецкий орех свежий, сыр горганзола*)

Томаты с красным луком и оливковым маслом (*томаты свежие, красный лук свежий, базилик свежий, тимьян, оливковое масло*)

«Капрéзе» с томатами и сыром (*Моцарелла, томаты свежие, оливковое масло, специи*)

Печеная свёкла с козьим сыром, красным луком и соусом «Песто» (*подкопченая свекла, микс зелени свежий, кольца красного лука свежие, козий сыр, жареные кедровые орешки, бальзамик, соус песто*)

Салат с щупальцами кальмара и картофелем (*Щупальца кальмара на гриле, черри свежие, руккола свежая, сельдерей свежий, картофель отварной, базилик свежий, перец чили*).

Зеленый салат со слабосоленым лососем и каперсами (*Малосоленный лосось,*

*руккола, томаты черри свежие, корнишоны консерв, каперсы консерв, сельдерей свежий, черецилли свежий, оливковое масло)*

*Зеленый салат со слабосоленым лососем и каперсами (Малосоленный лосось, руккола, томаты черри свежие, корнишоны консерв, каперсы консерв, сельдерей свежий, черецилли свежий, оливковое масло)*

*«Цезарь» с цыпленком и гренками (кур. Филе обжаренное, микс зелени свежий, чесночная гренка запеченная, сухари обжаренные, черри свежие, пармезан, майонез, анчоусы консерв)*

*Теплый салат с фасолью и щечками (Микс салатов свежий, щечки жареные красной фасолью консерв, томаты черри вяленые, соус песто, лимонный сок, оливковое масло, дижонская горчица)*

*Салат с козьим сыром, печеной грушей и пармой (Козий сыр, сыр, шпинат свежий, руккола свежая, пармская ветчина, карамелизированный красный лук, печёная груша)*

*Овощной суп «Министроне» с «Песто» и Пармезаном. (стебель и корень сельдерея вареные, фасоль вареная, морковь вареная, картофель отварной, цуккини вареная, шпинат вареный, шампиньоны вареные, черриконсерв, куриный бульон)*

*Гороховый суп «по-Тоскански» с утиной грудкой и гренками (сливки, тыква вареная, куриный бульон, карпаччо из утки, чипсы из чабатты печеные, песто, оливковое масло)*

*Картофельный крем суп (мясо краба вареное, яйцо пашот, масло трюфельное, картофельное пюре, картофельные ыпсы, зеленый лук свежий, специи)*

*Суп-Крем из тыквы с креветками (сливки, грибной бульон, обжаренные креветки, чабатта печеная, тыква вареная, чеснок свежий, сливочное масло)*

*Суп из печеных томатов со сливочным сыром и хрустящим базиликом (Печеные томаты, перец чили, анчоусыконсерв, чеснок свежий, лук репчатый свежий, сливочный сыр)*

*Ризотто с креветками и мясом краба на креветочном бульоне (биск)(креветки вареные, крабовое мясо вареное, петрушка свежая, томатов консерв, чеснок свежий, вино, рыбный бульон)*

*«Маргарита» с моцареллой (тесто, соус из томатов, базилик свежий, чеснок свежий, оливковое масло, моцарелла)*

*КватроФормаджи - 4 сыра (тесто, сыр горгонзола, сыр пармезан, сыр бри, моцарелла, сливки)*

*Пицца рустика с грибами и ветчиной (тесто, соус из томатов, базилик свежий, чеснок свежий, сыр моцарелла, обжаренные шампиньоны, ветчина свежая, оливковое масло)*

*Пицца с буратто (тесто, соус из томатов, сыр буррата, свежий томат, красный лук свежий, оливковое масло, руккола свежая, базилик свежий)*

*Пицца с беконом (тесто, сыр моцарелла, сыр пармезан, бекон, сметана, лук порей свежий)*

*«Пепперони» ( тесто, колбаса пепперони, моцарелла, соус из томатов,*

моцарелла, чеснок, оливковое масло, соус чили)

Римская пицца с пепперони и красным луком (*тесто, колбаса пепперони, сыр моцарелла, маслины консерв, соус из томатов, чеснок свежий, красный лук свежий, оливковое масло*)

Римская пицца с грушей и горгонзолой (*тест, сыр моцарелла, йогурт, сыр горгонзола, запечённая груша, сахар, оливковое масло*)

Пенне «Арабьята» с овощами, томатами и острым чили (*паста вареная, копченые томаты, томатная паста, перец чили свежий, куриный бульон, оливковое масло, чеснок*)

Феттуччине «Карбонара» (*паста, сливки, бекон, бульон куриный, куриный желток, сыр пармезан, масло растительное, чеснок свежий, сахар, соль, специи*)

Лингвини с белыми грибами и ароматным трюфельным капучино (*паста, белые грибы вареные, лук шалот свежий, петрушка свежая.грибной бульон, чеснок свежий, масло растительное, трюфельное масло*)

Лингвини с морепродуктами в томатном соусе (*паста, креветки вареные, мидии в раковине вареные, кальмар вареный, филе судака вареное, куриный бульон, оливковое масло томатная паста, томаты черри свежие, базилик свежий, петрушка свежая, перец чили*)

Лингвини «Альфредо» (*паста, яичный желток, сливки, мускатный орех свежий, чеснок свежий, пармезан*)

Папарделле с лососем в сливочно-томатном соусе (*паста вареная, лосось свежий, петрушка свежая. Соус: томатная паста, чеснок свежий, лук шалот свежий, куриный бульон, сливки, белое вино, сок лимона свежий*)

Спагетти с креветками в томатно-сливочном соусе (*паста вареная, петрушка свежая, обжаренные креветки. Соус: куриный бульон, сливки, чеснок свежий, томатная паста, растительное масло, базилик свежий, листья петрушки свежие*).

Мясная лазанья (*Начинка: соус Болоньезе (говядина жар, свинина жар, бекон жар, томаты свеж, сельдерей свеж, лук свеж, морковь свеж, красное сухое вина, соус Бешамель ((молоко, сливочное масло, мука пшеничная, мускатный орех свежий, соль), пармезан*)

Наполеон от Папы (Мука пшеничная в/с, соль, сахар, маргарин, масло сливочное, сгущеное молоко, яйцо, лимонный концентрат)

Морковный торт (Мука пшеничная в/с, яйцо куриное, сахар, соль, сода, сахарная пудра, уксус, морковь, ананас консервированный, корица, масло растительное, сливки 33%, сливки растительные, сыр творожный, топинг карамель, грецкий орех, апельсин, лимон)

Снежок с клубникой (безе, клубничный крем, клубничный джем)

Торт «Темный трюфель с вишней»(Мука пшеничная в/с, сахар, соль, яйцо куриное, сметана 20%, какао-порошок, разрыхлитель, майонез, сливки растительные, шоколад горький 70-20%, желатин, глюкоза, сливки 33%, вода, корица, коньяк, амаретто, вишня с/м, кондитерская посыпка)

Классический чизкейк (Сливочный сыр креметте, сливки натуральные, сливки растительные, масло сливочное, яйцо куриное, сахар, шоколад, мука

пшеничная в/с, мука миндальная, желатин листовой, дражке зерновое в шоколадной глазури)

Эспрессо (кофе)

Американо (кофе, вода)

Капучино (кофе, молоко)

Латте (кофе, молоко)

Ванильный раф (кофе, сливки, сироп ванильный)

Кофе по венски (кофе, сливки, тертый белый шоколад, тертый темный шоколад)

Согласно представленного меню, определите перечень рабочих мест в овощном цехе, с подбором необходимого оборудования.

### Вариант 14

1. Организация питания в общеобразовательных школах, лицеях, колледжах.
2. Используя Сборник рецептур, рассчитайте массу брутто овощей, которые необходимо переработать овощному цеху заготовочного предприятия, чтобы выполнить заказ, с учетом сезонности.

22 марта овощному цеху заготовочного предприятия необходимо выполнить следующий заказ:

Картофель очищенный – 525 кг

Свекла очищенная – 210 кг

Сельдерей очищенный – 31 кг

Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом – 16 кг

Апельсины очищенные – 12 кг

Используйте формулу:

$$3. P_{\text{оп}} = P_o \times (100 - C) / 100,$$

где  $P_{\text{оп}}$  — масса (нетто) овощных полуфабрикатов, кг;

$P_o$  — масса овощного сырья (брутто).

Данные внесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет массы брутто

Наименование сырья	Масса сырья, брутто	Норма отходов	Масса заказа, нетто

### Вариант 15

1. Рабочее место, как основное звено в торгово-производственном процессе. Классификация рабочих мест. Основные элементы рабочего места.
2. Используя Сборник рецептур и таблицей 1 «Расчет выхода полуфабрикатов», составьте производственную программу для мясного цеха заготовочного предприятия, а также рассчитайте расход мяса для выполнения заказа доготовочных предприятий - 12 т свинины мясной. Данные внесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет выхода полуфабрикатов и определение расхода мяса для выполнения заказа

Наименование частей туши	Выход		Наименование полуфабрикатов	Масса одной порции (нетто), г	Количество полуфабрикатов (штук, порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	масса, кг				

### Вариант 16

1. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания. Назначение, состав и классификация складских помещений. Оснащение складских помещений оборудованием.
2. Используя Сборник рецептур, рассчитайте массу брутто овощей, которые необходимо переработать овощному цеху заготовочного предприятия, чтобы выполнить заказ, с учетом сезонности.

31 августа овощному цеху заготовочного предприятия необходимо выполнить следующий заказ:

Картофель очищенный – 120 кг

Лук репчатый очищенный – 51 кг

Бананы очищенные – 12 кг

Груши очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом – 23 кг

Лимоны очищенные – 31 кг

Используйте формулу:

$$P_{\text{оп}} = P_{\text{о}} \times (100 - C) / 100,$$

где  $P_{\text{оп}}$  — масса (нетто) овощных полуфабрикатов, кг;

$P_{\text{о}}$  — масса овощного сырья (брутто).

Данные внесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет массы брутто

Наименование сырья	Масса сырья, брутто	Норма отходов	Масса заказа, нетто

### Вариант 17

1. Организационно-экономическая характеристика кафе: назначение, классификация, требования к оснащению, виды услуг.
3. Используя Сборник рецептур и таблицей 1 «Расчет выхода полуфабрикатов», составьте производственную программу для мясного цеха заготовочного предприятия, а также рассчитайте расход мяса для выполнения заказа доготовочных предприятий - 3 т свинины обрезной. Данные внесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет выхода полуфабрикатов и определение расхода мяса для выполнения заказа

Наименование частей туши	Выход		Наименование полуфабрикатов	Масса одной порции (нетто), г	Количество полуфабрикатов (штук, порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	масса, кг				

### Вариант 18

1. Организационно-экономическая характеристика ресторанов: назначение, классификация, требования к оснащению, виды услуг.
2. Используя Сборник рецептур и таблицей 1 «Расчет выхода полуфабрикатов», составьте производственную программу для мясного цеха заготовочного предприятия, а также рассчитайте расход мяса для выполнения заказа доготовочных предприятий - 15 т говядины I категории. Данные внесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет выхода полуфабрикатов и определение расхода мяса для выполнения заказа

Наименование частей туши	Выход		Наименование полуфабрикатов	Масса одной порции (нетто), г	Количество полуфабрикатов (штук, порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	масса, кг				

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30389-2013. «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
2. ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 10 с.
3. ГОСТ 30524-2013. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015.– 15 с.
4. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу». – Введ. 01.07.2013. – М.: Стандартинформ, 2012. – 10 с.
5. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: Справочник / Сост. Федотова И. Ю. 4-е изд. с испр. и доп. – М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 320 с.
6. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1 от 17.12.99 с изменениями от 03.06.2009 № 121-ФЗ, вступил в силу с 1 января 2010 г.
7. Постановление Правительства РФ № 988 от 21.12.2000 г «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий».
8. «Правила оказания услуг общественного питания». Постановление Правительства РФ от 15.08.97 г. № 1036 с изменениями и дополнениями, утв. Постановлением Правительства РФ 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 г. № 276, от 21.08.2012 № 842, от 04.10.2012 № 1007. Приказ МЗ РФ № 325 от 15.08.01 г «О санитарно-эпидемиологической экспертизе продукции.
9. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности

пищевой продукции» [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://www.consultant.ru>

10.Алексеева Н. П. Ресторанный сервис. [Электронный ресурс]/ Н. П.Алексеева, В. И. Протуренко. — М. : ФЛИНТА, 2016. — 328 с. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/84577>.

11.Балябина Т. А. Напитки: классификация, характеристика, ассортимент, подача: учебное пособие / Т. А. Балябина, О. А Яброва; Краснояр. Гос. Торг.- экон. Ин-т. – Красноярск, 2007. – 351 с.

12.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова.- Москв : Дашков и К°,2015.-416с.Режим доступа:<http://znanium.com/bookread.php?book=512131>

13.Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко.- СПб. : Троицкий мост, 2012. - 207 с.

14.Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2015. -526с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>

15.Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 557 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895>

16. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502139>

17. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [текст]: учебное пособие для студентов специальности 260501.65 "технология продуктов общественного питания" специализации "технология и организация ресторанного дела" всех форм обучения / т. А. Балябина ; красноярский торгово-экономический институт. - Красноярск : красноярский торгово-экономический институт, 2010. - 174 с.

18. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=624329>

19. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884>

20. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602>

21. Хмырова, С. В. Ресторанный маркетинг [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / С. В. Хмырова. - М.: ЮНИТИДАНА, 2012. - 255 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=391150>