



Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Аннотированный каталог

продукции для
специальности



19.02.10 "Технология продукции общественного питания"

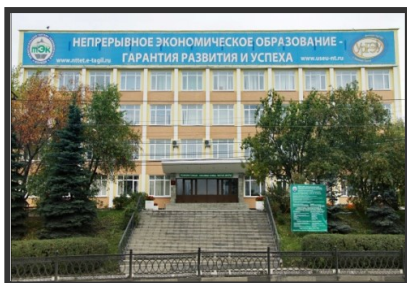
СОДЕРЖАНИЕ

1. Сборник практических работ по дисциплине «МАТЕМАТИКА» для студентов второго курса специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (Дифференциальное исчисление);
2. Рабочая тетрадь по общепрофессиональной дисциплине ОП.15. Метрология и стандартизация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
3. Рабочая тетрадь для выполнения практических работ по дисциплине «Обслуживание в организациях общественного питания» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», Часть 1;
4. Рабочая тетрадь для выполнения практических работ по дисциплине «Обслуживание в организациях общественного питания» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», Часть 2;
5. Рабочая тетрадь по выполнению практических работ профессионального модуля 06 «Организация работы структурного подразделения» в рамках образовательной программы СПО специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»



Трофимова Ирина Алексеевна

**Сборник практических работ
по дисциплине «МАТЕМАТИКА»
для студентов второго курса специальности 19.02.10 «Технология продук-
ции общественного питания»
(Дифференциальное исчисление)
студента (ки) группы**



Нижний Тагил
2015

Пояснительная записка

Практические занятия служат связующим звеном между теорией и практикой. Они необходимы для закрепления теоретических знаний, полученных на теоретических занятиях, а так же для получения практических навыков. Практические задания выполняются студентом самостоятельно, с применением знаний и умений, полученных на занятиях, а так же с использованием необходимых пояснений, полученных от преподавателя.

Специфика дисциплины «Математика» в том, что одним заданием в условиях «здесь и сейчас» не представляется возможным оценить все знания и умения по предмету, поэтому оценивание происходит поэтапно. Внеаудиторные самостоятельные работы позволяют осуществить промежуточную аттестацию и являются одним из этапов оценивания. Выполненная внеаудиторная работа на оценку не ниже, чем «3» позволяет студенту заработать дополнительный балл при сдаче экзамена, который будет занесен в оценочный лист.

Для выполнения внеаудиторной практической самостоятельной работы от студента требуется предварительная подготовка, которую он получает при посещении занятий. Список литературы и вопросы, необходимые при подготовке, студент получает перед занятием.

Практические задания разработаны в соответствии с учебной программой. В зависимости от содержания они могут выполняться студентами индивидуально или фронтально. Данный сборник содержит практические работы по двум разделам дисциплины «Математика». В каждом разделе не менее 30 вариантов работ.

Зачет по каждой практической работе студент получает после её выполнения и предоставления в рукописном виде. Если при проверке работы у преподавателя возникнут вопросы, студент должен быть готов ответить на них.

Данный сборник содержит практические работы по дисциплине «Математика» и предназначен для обучающихся среднего профессионального образования.

Цель сборника: предоставить обучающимся возможность организовать внеаудиторную самостоятельную работу по практическим занятиям по дисциплине «Математика».

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Нижнетагильский торгово-экономический колледж»



Ростокина Светлана Сергеевна
Рабочая тетрадь по общепрофессиональной дисциплине

ОП.15. Метрология и стандартизация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»



Нижний Тагил
2015

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с рабочей программой общепрофессиональной дисциплины ОП.15. Метрология и стандартизация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В целом выполнение заданий поможет обучающемуся подготовиться к сдаче дифференцированного зачета.

Оценка результатов обучения проводится преподавателем в соответствии с установленными шкалами измерений по каждой теме в совокупности.

Тетрадь подходит для самостоятельного изучения дисциплины студентами дневной, заочной и дистанционной форм обучения.

При работе с тетрадью обучающимися используются информационные источники, приведенные в списке.

Если обучающемуся недостаточно места для выполнения заданий, то допускается подклеивание или иные средства увеличения рабочей поверхности.

В тексте заданий обучающиеся встречаются со следующими сокращениями и аббревиатурами:

Мт- метрология;
Ст – стандартизация;
ПС – подтверждение соответствия;
ФВ – физические величины;
СЕФВ – система единиц физических величин;
ОЕИ – обеспечение единства измерений;
НД – нормативный документ;
СИ – средства измерений;
ГМН – государственный метрологический надзор;
Сф – сертификация;
ДС – декларирование соответствия;
СМК – система менеджмента качества.

Помимо основной нагрузки, обучающимся предлагаются задания для самостоятельной работы, их следует выполнять в отдельной тетради, либо путем добавления дополнительных листов к этой рабочей тетради.

Итоговый контроль по дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

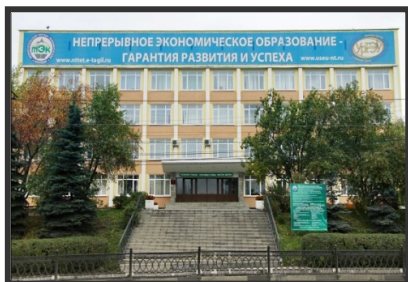
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

1. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002г. № 184 – ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений» от 26 июня 2008г. № 102-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации» от 29 июня 2015г. № 162 – ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями).
4. ГОСТ Р ИСО 9000-2015 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь». – ИПК. Справочно – информационная система «Гарант».
5. ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования». - ИПК. Справочно – информационная система «Гарант».
6. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции и ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Общие требования.
7. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: учебник. – 7-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт – Издат, 2007. – 399с.

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное бюджетное профессионально-
образовательное учреждение
Свердловской области
«Нижнетагильский торгово-экономический колледж»



Коровина Алла Юрьевна
Рабочая тетрадь для выполнения практи-
ческих работ по дисциплине
Обслуживание в организациях
общественного питания
по специальности 19.02.10 «Технология
продукции общественного питания»
Часть 1



Нижний Тагил
2015

Рабочая тетрадь по выполнению прак-
тических работ дисциплины «Обслуживание
в организациях общественного питания» со-
ставлена в соответствии с ФГОС утвержден-
ного приказом №330 от 13.04.2010 г. на ос-
нове рабочей программы вариативной дис-
циплины специальности 19.02.10
«Технология продукции общественного пи-
тания» и предназначена для реализации гос-
ударственных требований к минимуму со-
держания и уровню подготовки специалиста.
Рабочая тетрадь выполнена для самостоя-
тельного изучения и усвоения практической
части дисциплины.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	7
ВВЕДЕНИЕ	8
ТЕМА 1 Общая характеристика процесса об- служивания	10
1.1 Выбор услуг для конкретных предприятий, работа с ГОСТ Р	10
1.2 Установление прав потребителя и обязан- ностей исполнителя по правилам оказания услуг	11
ТЕМА 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ТОРГОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, МЕБЕЛИ	12
2.1 Составление схемы взаимосвязи торговых помещений. Подбор мебели	12
ТЕМА 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	21
3.1 Идентификация ассортимента столовой посуды из керамики	21
3.2 Идентификация ассортимента столового стекла	24
3.3 Идентификация ассортимента столовых приборов и металлической посуды	26
3.4 Ознакомление с нормами оснащения ПОП посудой приборами. Оформление заявки на доукомплектование ПОП посудой, приборами. Порядок составления акта на бой, лом, утрату посуды, приборов	28
ТЕМА 4 ПОДГОТОВКА ТОРГОВЫХ ПОМЕ- ЩЕНИЙ К ОБСЛУЖИВАНИЮ	33
4.1 Выполнение простых и сложных способов складывания салфеток	33
4.2 Выполнение приемов накрытия столов скатертями, замена скатертей	35
4.3 Выполнение предварительной сервировки стола к завтраку, обеду с закуской и без заку- ски	39
4.4 Выполнение предварительной сервировки стола к вечернему обслуживанию, семейному торжеству, бизнес-ланчу	41
4.5 Выполнение вариантов сервировки стола по согласованному с заказчиком меню, по предложенному меню	41

Пояснительная записка

Рабочая тетрадь по выполнению практических работ
дисциплины «Обслуживание в организациях общественного
питания» составлена в соответствии с ФГОС утвержденного
приказом №330 от 13.04.2010 г. на основе рабочей програм-
мы вариативной дисциплины специальности 19.02.10
«Технология продукции общественного питания» и предна-
значена для реализации государственных требований к ми-
нимуму содержания и уровню подготовки специалиста. Ра-
бочая тетрадь выполнена для самостоятельного изучения и
усвоения практической части дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся дол-
жен:

уметь:
-расставлять мебель для обычного и специального обслужи-
вания,
-получать и подготавливать посуду, приборы, столовое бе-
лье,
-накрывать столы скатертями, оформлять столы наперонами,
сетами,
-сервировать столы для завтрака, обеда, ужина, банкетов и
праздничных, тематических мероприятий, принимать заказы
на обслуживание,
-размещать на банкетных и тематических столах блюда,
напитки, фрукты, специи,
-предлагать и предоставлять краткую информацию о блюдах,
напитках,
- уметь вести расчет с потребителями через разные системы
расчета,
-соблюдать правила этикета, правила техники безопасности,
санитарии и гигиены.

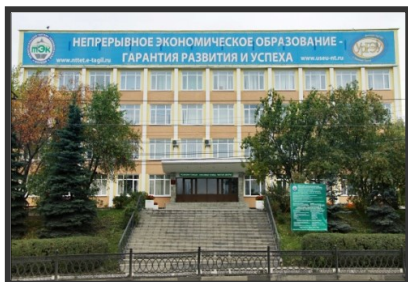
Знать:

-виды торговых помещений и их назначение, санитарно- ги-
гиенические требования к ним,
-способы расстановки мебели для обслуживания в обычном
режиме и для специального обслуживания,
-виды столового белья и требования к ним,
-виды посуды, приборов.
-последовательность и правила сервировки стола,
-способы складывания салфеток,
-правила обслуживания потребителей,
-особенности обслуживания специальных мероприятий в
залах и при выездном обслуживании,
-способы и порядок принятия оплаты.

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное бюджетное профессионально
звательное учреждение
Свердловской области
«Нижнетагильский торгово-экономический колледж»



Коровина Алла Юрьевна
Рабочая тетрадь для выполнения практи-
ческих работ по дисциплине
Обслуживание в организациях
общественного питания
по специальности 19.02.10 «Технология
продукции общественного питания»
Часть 2



Нижний Тагил
2015

Рабочая тетрадь по выполнению прак-
тических работ дисциплины «Обслуживание
в организациях общественного питания» со-
ставлена в соответствии с ФГОС утвержден-
ного приказом №330 от 13.04.2010 г. на ос-
нове рабочей программы вариативной дис-
циплины специальности 19.02.10
«Технология продукции общественного пи-
тания» и предназначена для реализации гос-
ударственных требований к минимуму со-
держания и уровню подготовки специалиста.
Рабочая тетрадь выполнена для самостоя-
тельного изучения и усвоения практической
части дисциплины.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
ВВЕДЕНИЕ	5
ТЕМА 5 ТЕХНОЛОГИЯ ЕЖЕДНЕВНОГО ОБСЛУ- ЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В РЕСТОРАНАХ	7
5.1 . Отработка навыков подачи буфетной продукции	7
5.2 Установить последовательность подачи предло- женных блюд и выполнить подачу холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов	8
5.3 Установить последовательность подачи предло- женных блюд и выполнить подачу вторых блюд, сладких блюд, напитков, кондитерских изделий	15
ТЕМА 6 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИЕМОМ И БАНКЕ- ТОВ	21
6.1 Составление алгоритмов проведения банкета. Составление вариантов банкетного меню	21
ТЕМА 7 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ УСЛУГ И ФОР- МЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ	38
7.1 Составление меню для праздничных и тематиче- ских мероприятий	45
7.2 Сервировка столов для праздничных и тематиче- ских мероприятий	46
ТЕМА 8 ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА ОБСЛУЖИВАЮ- ЩЕГО ПЕРСОНАЛА	55
8.1 Составление графика выхода на работу	55
СПИСОК ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	65

Пояснительная записка

Рабочая тетрадь по выполнению практических работ
дисциплины «Обслуживание в организациях общественного
питания» составлена в соответствии с ФГОС утвержденного
приказом №330 от 13.04.2010 г. на основе рабочей програм-
мы вариативной дисциплины специальности 19.02.10
«Технология продукции общественного питания» и предна-
значена для реализации государственных требований к ми-
нимуму содержания и уровню подготовки специалиста. Ра-
бочая тетрадь выполнена для самостоятельного изучения и
усвоения практической части дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся дол-
жен:

уметь:
-расставлять мебель для обычного и специального обслужи-
вания,
-получать и подготавливать посуду, приборы, столовое бе-
лье,
-накрывать столы скатертями, оформлять столы наперонами,
сетами,
-сервировать столы для завтрака, обеда, ужина, банкетов и
праздничных, тематических мероприятий, принимать заказы
на обслуживание,
-размещать на банкетных и тематических столах блюда,
напитки, фрукты, специи,
-предлагать и предоставлять краткую информацию о блюдах,
напитках,
- уметь вести расчет с потребителями через разные системы
расчета,
-соблюдать правила этикета, правила техники безопасности,
санитарии и гигиены.

Знать:

-виды торговых помещений и их назначение, санитарно- ги-
гиенические требования к ним,
-способы расстановки мебели для обслуживания в обычном
режиме и для специального обслуживания,
-виды столового белья и требования к ним,
-виды посуды, приборов.
-последовательность и правила сервировки стола,
-способы складывания салфеток,
-правила обслуживания потребителей,
-особенности обслуживания специальных мероприятий в
залах и при выездном обслуживании,
-способы и порядок принятия оплаты.

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Свердловской области
«Нижнетагильский торгово-экономический колледж»



Коровина Алла Юрьевна РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

по выполнению практических работ
профессионального модуля 06 «Организация
работы структурного подразделения»
в рамках образовательной программы СПО
специальности 19.02.10 «Технология продук-
ции общественного питания»



Нижний Тагил
2015

Рабочая тетрадь по выполнению прак-
тических работ профессионального модуля
06 «Организация работы структурного под-
разделения» составлена в соответствии с
ФГОС утвержденного приказом №330 от
13.04.2010 г. на основе рабочей программы
профессионального модуля специальности
19.02.10 «Технология продукции обществен-
ного питания» и предназначена для реализа-
ции государственных требований к миниму-
му содержания и уровню подготовки специа-
листа.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	3
Введение	5
ТЕМА 1 ОРГАНИЗАЦИЯ ПЛАНИРОВАНИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ	9
1.1 Формирование ассортимента блюд, его количества и оформление меню для разных типов организаций обще- ственного питания	9
1.2 Составление плана-меню и меню для бизнес-ланча	13
1.3 Определение потребности в сырье	16
1.4 Составление требования на получение сырья и наклад- ной на выдачу сырья	20
1.5 Составление заданий для работников бригады	21
1.6 Составление наряд-заказов для работников бригады	24
ТЕМА 2 нормативно-технологическая документация	27
2.1 Разработка технологических карт	27
2.2 Разработка технико-технологических карт	34
2.3 Составление стандарта организации по производству	42
2.4 Порядок установления и документального оформления норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработ- ках	49
2.5 Порядок разработки фирменных и новых блюд и изде- лий на предприятиях общественного питания	59
2.6 Составление технологических инструкций	64

Пояснительная записка

Рабочая тетрадь выполнена для самостоятельного изучения и усвоения практической части профессионального модуля. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помеще-
ниях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-
технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырь-
ем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды);
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанно-
стей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную
ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.