

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

И. М. Титова

СЕТЕВЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины для студентов
бакалавриата по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
2022

УДК 64.024

Рецензент

кандидат технических наук, доцент кафедры технологии продуктов питания
ФГБОУ ВО «КГТУ» О. В. Анистратова

Титова, И. М.

Сетевые предприятия общественного питания: учеб.-метод. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И. М. Титова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 19 с.

В учебно-методическом пособии по изучению дисциплины «Сетевые предприятия общественного питания» представлены учебно-методические материалы по освоению тем лекционного курса, включающие подробный план лекции по каждой изучаемой теме, вопросы для самоконтроля, отражены рекомендации для выполнения контрольной работы для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, форма обучения очная, заочная.

Табл. 2, список лит. – наименований

Учебное пособие рассмотрено и рекомендовано к опубликованию кафедрой технологии продуктов питания 21 ноября 2022 г., протокол № 4

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала для использования в учебном процессе методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 30 ноября 2022 г., протокол № 12

УДК 64.024

© Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Калининградский государственный
технический университет», 2022 г.
© Титова И.М., 2022 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	4
1 Методические рекомендации по изучению дисциплины.....	6
2 Методические рекомендации по выполнению контрольной работы.....	13
Библиографический список.....	15
Приложения.....	16

ВВЕДЕНИЕ

Сетевые предприятия – это современная тенденция индустрии питания, направленная на оптимизацию процессов производства, обеспечения финансовой устойчивости предприятия и возможности открытия новых концепций. Сетевые предприятия организуются не только по принципу фабрики-кухни, но и объединение предприятий с различными формами и концепциями.

Дисциплина «Сетевые предприятия общественного питания» является дисциплиной, формирующей у обучающихся готовность к организации сетевых предприятий общественного питания с учетом существующего отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

При реализации дисциплины «Сетевые предприятия общественного питания» организуется практическая подготовка путем проведения практических и лабораторных работ, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Целью освоения дисциплины является формирование знаний, умений и навыков в области производства полуфабрикатов разной степени готовности и кулинарных изделий в сетевых предприятиях при различных видах кулинарной обработки с учетом рационального использования сырья, расширения ассортимента и улучшения качества продукции сетевых предприятий общественного питания на основе современных ресурсосберегающих технологий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- знать новую информацию в области развития потребительского рынка, принципы ресурсосберегающих технологий и способы рационального использования сырьевых ресурсов;

- уметь организовывать ресурсосберегающее производство, обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции питания, применять способы рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности;

- владеть навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации.

Для успешного освоения дисциплины «Сетевые предприятия общественного питания», студент должен активно работать на лекционных и лабораторных занятиях, организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность.

Для оценивания поэтапного формирования результатов освоения дисциплины (текущий контроль) предусмотрены тестовые, лабораторные

занятия. Тестирование и выполнение лабораторных занятий, обучающихся проводится на лабораторных занятиях после изучения соответствующих тем. Тестовое задание предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов ответа. Перед проведением тестирования преподаватель знакомит студентов с вопросами теста, а после проведения тестирования проводит анализ его работы. Перечень примерных тестовых и лабораторных занятий представлен в фонде оценочных средств по данной дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета, к которому допускаются студенты, освоившие темы курса и выполнившие лабораторные работы.

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

Для успешного освоения дисциплины «Сетевые предприятия общественного питания» в учебно-методическом пособии по изучению дисциплины приводится краткое содержание каждой темы занятия, перечень ключевых вопросов для организации самостоятельной работы студентов. Материал пособия содержит рекомендации по написанию контрольной работы для студентов заочной формы обучения.

1 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Осваивая курс «Сетевые предприятия общественного питания», студент должен научиться работать на лекциях, лабораторных занятиях и организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность. В начале лекции необходимо уяснить цель, которую лектор ставит перед собой и студентами. Важно внимательно слушать, отмечать наиболее существенную информацию и кратко ее конспектировать; сравнивать то, что услышано на лекции с прочитанным и усвоенным ранее материалом в области организации производства на сетевых предприятиях общественного питания, анализировать получаемую информацию и применять ее при выполнении лабораторных работ и сопряжения с другими знаниями профессиональной деятельности. При подаче лекционного материала необходимо обращать внимание на основные понятия, приводить примеры из производственной практики.

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

Таблица 1 – Объем (трудоемкость освоения) и структура ЛЗ

№ п/п	Содержание лекционного занятия	Кол-во часов ЛЗ	
		очная форма	заочная форма
1	Сетевые предприятия. Их место и роль в общественном питании. Основные технологические процессы изготовления полуфабрикатов и консервированной продукции и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	2	2
2	Основные технологические процессы изготовления полуфабрикатов и консервированной продукции и кулинарных изделий из мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика	2	1
3	Основные технологические процессы изготовления полуфабрикатов и консервированной продукции и кулинарных изделий из плодов и овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	2	1
4	Основные технологические процессы изготовления кондитерских изделий и полуфабрикатов для них	2	1
5	Доставка и технологические процессы использования полуфабрикатов и кулинарной продукции на доготовочных сетевых предприятиях общественного питания	2	1
	Итого	10	6

При объяснении нового материала лектор приглашает студентов к дискуссии, с целью оценить степень освоения материала, поэтому студенту рекомендуется проявлять активность и отвечать на вопросы лектора. Если на лекции студент не получил ответа на возникшие у него вопросы, он может в конце лекции задать эти вопросы лектору.

Тема 1. Сетевые предприятия. Их место и роль в общественном питании. Основные технологические процессы изготовления полуфабрикатов и консервированной продукции и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов

Ключевые вопросы темы

1. Организационная структура сетевых предприятий общественного питания.
2. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из водных биологических ресурсов на сетевых предприятиях.

Ключевые понятия: фабрика-кухня, полуфабрикаты, кулинарная продукция, рыба, морепродукты.

Литература: [2, 3, 5]

Методические рекомендации

Студент должен понимать цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Ознакомление студентов с возможными рисками освоения дисциплины и формами текущего и промежуточного контроля.

При изучении первой темы необходимо обратить особое внимание на организационную структуру фабрики-кухни и отличительные особенности функционирования сетевых предприятий с различными концепциями кухни и обеспечению взаимосвязи со всеми структурными подразделениями. Изучить основные термины и определения, связанные с сетевыми предприятиями общественного питания. Комбинаты питания.

При изучении второго вопроса темы прежде всего необходимо изучить сырьевую базу для изготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции из водных биологических ресурсов. А также требования к качеству и безопасности сырья. Ассортимент продукции. Особенности технологии производства продукции для различных типов предприятий, в том числе и социального питания. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите основные отличия фабрики-кухни от заготовочного цеха.
2. Какие технические документы должны быть оформлены на продукцию, реализуемую через фабрику-кухню.
3. В чем особенности термической обработки головоногих моллюсков.
4. Особенности холодильной обработки морепродуктов.
5. Виды разделки рыбы, применяемые при производстве продукции общественного питания
6. Технологические параметры размораживания водных биологических ресурсов.

Тема 2. Основные технологические процессы изготовления полуфабрикатов и консервированной продукции и кулинарных изделий из мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика

Ключевые вопросы темы

1. Технология изготовления полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика.
2. Технология изготовления кулинарной продукции из мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика
3. Технологические параметры консервирования холодом полуфабрикатов и кулинарной продукции

Ключевые понятия: говядина, свинина, баранина, оленина, дичь, сельскохозяйственная птица, кролик.

Литература: [1, 6, 9]

Методические рекомендации

При изучении первой темы необходимо уделить внимание особенностям сырья животного происхождения. Необходимо сделать акцент на изучение видов и особенностей разделки, характеристик мышечной, жировой и костной ткани сырья животного происхождения. Студентам необходимо ознакомиться с ассортиментом традиционных полуфабрикатов из животного сырья, а также уделить внимание изучению особенностей зарубежных и национальных кухонь, связанных с изготовлением полуфабрикатов. Во время лекции необходимо описать тенденции в развитии технологии изготовления полуфабрикатов из животного сырья. Особенности обработки. Роль различных процессов в формировании показателей качества готовой продукции. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации

Вопросы для самоконтроля

1. Требования к разделке дичи.
2. Какими нормативными документами регламентируются требования к безопасности полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы?
3. Требования к условиям упаковки полуфабрикатов, с целью пролонгирования сроков хранения.
4. Охарактеризуйте технологические вспомогательные средства для изготовления фаршевых полуфабрикатов.

Тема 3. Основные технологические процессы изготовления полуфабрикатов и консервированной продукции и кулинарных изделий из плодов и овощей, круп, бобовых и макаронных изделий

Ключевые вопросы темы

1. Технология изготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции из плодов и овощей.
2. Технология изготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции из круп и бобовых.
3. Технология изготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции из макаронных изделий.

Ключевые понятия: растительное сырье, грибы, бобовые, крупы, паста, кулинарная готовность, полуфабрикаты высокой степени готовности.

Литература: [3, 7, 8]

Методические рекомендации

При освоении темы в целом необходимо, прежде всего, уделить внимание изучению сырьевой базы растительного происхождения.

Освоение первого вопроса темы включает изучение особенностей обработки плодов и овощей в процессе производства полуфабрикатов и кулинарной продукции. Изменение цвета, массы и пищевой ценности при механической и кулинарной обработке. Роль различных процессов (размягчение, продолжительность тепловой обработки) в формировании показателей качества.

При освоении материала по второму вопросу темы необходимо уделить внимание вопросу классификации круп с точки зрения пищевой ценности, сохранности ее в процессе тепловой обработки. Изучение технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из круп и бобовых должно включать аспекты включения данного сырья в рацион с нутрициологической

точки зрения. Роль различных процессов (размягчение, продолжительность тепловой обработки) в формировании показателей качества.

Изучение третьего вопроса темы необходимо начать со знакомства с ассортиментом макаронных изделий, используемых в кухнях различных стран. Изучение технологии производства продукции из макаронных изделий. Особенности обработки.

Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Вопросы для самоконтроля

1. Требования к параметрам тепловой обработки бобовых.
2. Сроки годности овощей, прошедших термическую обработку.
3. Какие химические вещества и/или процессы позволяют сохранить цвет плодов и овощей?
4. Какие виды ферментации применяются при изготовлении полуфабрикатов или кулинарных изделий из плодов и овощей?
5. Особенности кулинарной обработки грибов.

Тема 4. Основные технологические процессы изготовления кондитерских изделий и полуфабрикатов для них

Ключевые вопросы темы

1. Технология изготовления кондитерских изделий.
2. Технология изготовления отделочных полуфабрикатов и начинок для кондитерских изделий.

Ключевые понятия: тестовый полуфабрикат, помадка, крем, начинка.

Литература: [3, 4, 9]

Методические рекомендации

При изучении вопросов рассматриваемой темы обучающимся необходимо рассмотреть ассортимент кондитерской продукции и технологически обоснованные возможности производства тестовых полуфабрикатов. Изучить технологические режимы производства кондитерских изделий. Иметь представление о таре и упаковочных материалах, используемых для хранения и транспортирования продукции.

При изучении второго вопроса темы студентам необходимо изучить особенности приготовления кремов из различного сырья и требования к качеству и хранению. Изучить ассортимент начинок, помадок и других отделочных полуфабрикатов, применяемых при изготовлении кондитерской

продукции. Знать процессы колерования и изготовления замороженной продукции полуфабрикатов с различной степенью готовности.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие требования предъявляют к упаковочным материалам для кондитерских изделий?
2. Сроки годности замороженных кондитерских изделий.
3. Особенности приготовления кремов на растительной основе.
4. Требования к структурообразователям, применяемым в кондитерском производстве?

Тема 5. Доставка и технологические процессы использования полуфабрикатов и кулинарной продукции на доготовочных сетевых предприятиях общественного питания

Ключевые вопросы темы

1. Технология доведения до кулинарной готовности полуфабрикатов на доготовочных сетевых предприятиях.
2. Технология оформления и подачи блюд из кулинарной продукции на доготовочных сетевых предприятиях.
3. Организация логистики

Ключевые понятия: холодильная цепь, доведения до кулинарной готовности.

Литература: [3, 4, 9]

Методические рекомендации

При изучении первого вопроса темы необходимо рассмотреть особенности соблюдения требований холодильной цепи. Изучение технологии размораживания полуфабрикатов, термической обработки, режимов доведения до кулинарной готовности. Необходимо обратить внимание на оснащение оборудованием, позволяющим работать доготовочному предприятию на полуфабрикатах с высокой интенсивностью производственного процесса.

При изучении второго вопроса темы важно донести до студента понимание, что незамороженная кулинарно-готовая продукция имеет короткие сроки реализации, это касается как закусок, вторых блюд и гарниров, так и кондитерской продукции. Изучение технологии оформления и подачи блюд из кулинарной продукции высокой степени готовности.

При изучении третьего вопроса по организации логистики между фабрикой кухни и сетевыми предприятиями необходимо обратить внимание

на технологическое обеспечение сохранения санитарного благополучия, пищевой ценности и высоких органолептических показателей в процессе хранения и транспортирования.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие санитарные требования предъявляются к транспорту для перевозки готовой продукции и полуфабрикатов?

2. Сроки реализации блюд из размороженной кулинарной продукции не требующей тепловой обработки.

3. Параметры доведения до кулинарной готовности полуфабрикатов, приготовленных по технологии су-вид.

4. Какие требования предъявляются к доставке салатов при организации сетевой формы обслуживания.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Согласно учебному плану дисциплины «Сетевые предприятия общественного питания» направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, студенты заочной формы обучения закрепляют изучаемый материал, самостоятельно в виде выполнения контрольной работы в 8-м семестре.

При выполнении контрольной работы студенты отвечают на три вопроса и выполняют индивидуальное задание. Варианты определяются по таблице 2 в зависимости от последней цифры шифра студенческого билета или зачетной книжки.

Задание:

1. При выполнении контрольной работы студент отвечает на три вопроса согласно варианту задания, представленного в таблице 2. (Вопросы к контрольной работе в приложении Б).

Таблица 2 – Варианты контрольной работы

Номер варианта	Номера вопросов	Номер варианта	Номера вопросов
1	1, 11, 21	6	2, 12, 22
2	3, 13, 23	7	4, 14, 24
3	5, 15, 25	8	6, 16, 26
4	7, 17, 27	9	8, 18, 28
5	9, 19, 29	0	10, 20, 30

2. Индивидуальное задание. Описать работу одного из сетевых предприятий по собственному выбору. В описании указать следующую информацию: количество точек сети, ассортимент блюд, организационную структуру и др. факторы, характерные для сетевого предприятия.

Работа должна быть выполнена на листах формата А4 с одной стороны листа, в печатном варианте. Шрифт текстовой части размер – 12 (для заголовков – 14), вид шрифта – Times New Roman, интервал 1,5. Поля страницы: левое 3 см, правое 1,5 см, верхнее и нижнее 2 см. Нумерация страниц внизу справа.

Структура контрольной работы:

- титульный лист (Приложение А)
- содержание
- основная часть (ответы на вопросы)
- список использованных источников

В текстовой части не допускается сокращение слов. Объем выполненной работы не должен превышать 10 листов А4.

Контрольная работа должна быть оформлена в соответствии с общими требованиями, предъявляемыми к контрольным работам:

- текст должен быть отпечатан на компьютере;
- основной текст подразделяется на озаглавленные части в соответствии с содержанием работы. Заглавия не подчеркиваются, в конце заголовка точка не ставится, переносы допускаются;
- страницы текста пронумерованы арабскими цифрами в правом верхнем углу без точек. Титульный лист считается первым и не нумеруется;
- на каждой странице оставлены поля для замечаний рецензента;
- список использованных источников оформляются по соответствующим требованиям.

Стиль и язык изложения материала контрольной работы должны быть четкими, ясными и грамотными. Грамматические и синтаксические ошибки недопустимы. Выполненная контрольная работа представляется для регистрации на кафедру, затем поступает на рецензирование преподавателю.

Положительная оценка («зачтено») выставляется в зависимости от правильности проведенных расчетов. Студент, получивший контрольную работу с оценкой «зачтено», знакомится с рецензией и с учетом замечаний преподавателя дорабатывает отдельные ошибки, если они были допущены.

Контрольная работа с оценкой «не зачтено» возвращается студенту с рецензией, выполняется студентом вновь и сдается вместе с не зачтенной работой на проверку преподавателю. Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки и зачета.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Анохина, О. Н. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие для студ. спец. 260501.65 - Технология продуктов обществ. Питания: в 2 ч. / О. Н. Анохина - Калининград: ФГОУ ВПО "КГТУ", 2007. – Ч. 1. – 146 с.
2. Анохина, О. Н. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика: методические указания к лабораторным работам по дисциплине специализации «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из сырья животного происхождения» для студентов вузов специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» / О. Н. Анохина (учебно-методическая разработка) Калининград: Издательство КГТУ, 2007. – 76 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. Л. Е. Голунова. – Санкт-Петербург: Профессия, 2001. – 688 с.
4. Технология продукции общественного питания: учеб.: в 2 т. / В. И. Хлебников, Б. А. Баранов, Т. В. Жубрева; под ред. А. С. Ратушный. – Москва: Мир; Колос, 2003. – Т. 1: Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. – 352 с.
5. Технология продукции общественного питания: учеб.: в 2 т. / Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев, Г. Н. Ловачева; под ред. А. С. Ратушный. – Москва: Мир; Колос, 2003. – Т. 2: Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. – 416 с.
6. Рогов, И. А. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Р. М. Ибрагимов. – Москва: Колос, 1997. – 336 с.
7. Ковалев, А. И. Технология приготовления пищи: учеб. / Н. И. Ковалев; М. Н. Куткина, В. А. Кравцова; под ред. М. А. Николаева. – Москва: Деловая лит., 2005. – 467 с.
8. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства: учеб. для студ. вузов / Л. Я. Ауэрман. – 9-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург: Профессия, 2002. – 415 с.
9. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: лаб. практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. – 2-е изд. – Москва: Дашков и К, 2008. – 106 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Институт агроинженерии и пищевых систем
Кафедра технологии продуктов питания

Контрольная работа
допущена к защите:
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Контрольная работа
защищена
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Контрольная работа № _____

по дисциплине
«СЕТЕВЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Шифр студента _____
Вариант № _____

Работу выполнил:
студент гр. _____
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Калининград - 20__

Вопросы к контрольной работе

1. Комбинаты питания. Дайте характеристику. Опишите особенности работы. Приведите основные термины и определения, связанные с сетевыми предприятиями общественного питания.
2. Опишите процессы, происходящие в готовых кулинарных изделиях и быстрозамороженных блюдах при хранении.
3. Опишите процессы, происходящие в готовых кулинарных изделиях и быстрозамороженных блюдах при размораживании и разогревании.
4. Опишите процессы, происходящие в готовых кулинарных изделиях и быстрозамороженных блюдах при охлаждении и замораживании.
5. Опишите организацию технологического обеспечения сохранения санитарного благополучия в процессе производства, хранения и реализации кулинарных изделий и быстрозамороженных блюд.
6. Опишите организацию технологического обеспечения сохранения пищевой ценности и высоких органолептических показателей в процессе производства, хранения и реализации кулинарных изделий и быстрозамороженных блюд.
7. Опишите ассортимент, особенности производства полуфабрикатов, консервированной продукции и кулинарных изделий из рыбы.
8. Опишите ассортимент, особенности производства полуфабрикатов, консервированной продукции и кулинарных изделий из морепродуктов.
9. Опишите особенности обработки рыбы и морепродуктов на сетевых предприятиях общественного питания. Охарактеризуйте роль различных процессов в формировании показателей качества готовой продукции из рыбы и морепродуктов.
10. Приведите требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации готовой продукции из рыбы и морепродуктов
11. Опишите ассортимент, особенности производства полуфабрикатов, консервированной продукции и кулинарных изделий из мяса.
12. Опишите особенности обработки мяса на сетевых предприятиях общественного питания. Охарактеризуйте роль различных процессов в формировании показателей качества готовой продукции из мяса.
13. Приведите требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации готовой продукции из мяса.
14. Опишите ассортимент, особенности производства полуфабрикатов, консервированной продукции и кулинарных изделий из сельскохозяйственной птицы.
15. Опишите ассортимент, особенности производства полуфабрикатов, консервированной продукции и кулинарных изделий из пернатой дичи.

16. Опишите ассортимент, особенности производства полуфабрикатов, консервированной продукции и кулинарных изделий из кролика.

17. Опишите особенности обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика на сетевых предприятиях общественного питания. Охарактеризуйте роль различных процессов в формировании показателей качества готовой продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

18. Приведите требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации готовой продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

19. Опишите ассортимент, особенности производства полуфабрикатов, консервированной продукции и кулинарных изделий из плодов и овощей.

20. Опишите ассортимент, особенности производства полуфабрикатов, консервированной продукции и кулинарных изделий из круп и бобовых.

21. Опишите ассортимент, особенности производства полуфабрикатов, консервированной продукции и кулинарных изделий и использованием макаронных изделий.

22. Опишите изменение цвета, массы и пищевой ценности при механической и кулинарной обработке плодов и овощей.

23. Опишите изменение цвета, массы и пищевой ценности при механической и кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.

24. Опишите особенности обработки плодов и овощей, круп, бобовых и макаронных изделий на сетевых предприятиях общественного питания.

25. Охарактеризуйте роль различных процессов (размягчение, продолжительность тепловой обработки) в формировании показателей качества готовой продукции из плодов и овощей.

26. Охарактеризуйте роль различных процессов (размягчение, продолжительность тепловой обработки) в формировании показателей качества готовой продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.

27. Приведите требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации продукции из плодов и овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.

28. Опишите ассортимент, особенности производства полуфабрикатов и кондитерских изделий на сетевых предприятиях общественного питания. Особенности разных тестовых полуфабрикатов.

29. Охарактеризуйте роль различных процессов в формировании показателей качества тестовых полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

30. Приведите требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации тестовых полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

Локальный электронный методический материал

Инна Марковна Титова

СЕТЕВЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Редактор Е. Билко

Уч.-изд. л. 1,6. Печ. л. 1,2

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