

СМОЛЕНСКИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ



**Пучкова В.Ф., Шленская Т.В.**

# **ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ**

*Учебное пособие*

**Рекомендовано Учебно-методической комиссией  
Смоленского гуманитарного университета  
в качестве учебного пособия по направлению  
260501.65 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Смоленск  
2013**

**ББК 36.81 – 5**  
**П 909**

**Рецензент:**

**А.Д. Тошев**, доктор технических наук, профессор,  
декан факультета «Пищевые технологии»  
ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет»  
(национальный исследовательский университет), г. Челябинск

*Печатается по решению редакционно-издательского совета  
Смоленского гуманитарного университета*

**П 909      Введение в профессию: учебное пособие / Пучкова В.Ф.,  
Шленская Т.В. – Смоленск: Универсум, 2013. – 176 с.**

ISBN 978-5-91412-179-5

В учебном пособии изложен теоретический материал, соответствующий рабочей программе по дисциплине «Введение в профессию» и требованиям, предъявляемым к уровню подготовки выпускников вузов по направлению 260800.62- «Технология продукции и организация общественного питания». В пособие включены задания для контроля знаний и самостоятельной работы студентов. Пособие предназначено для студентов очной и заочной формы обучения и может быть использовано ими при аудиторной подготовке и самостоятельном изучении материала, а также при изучении учебных дисциплин «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Физиология питания», «Основы рационального питания», «Биологически активные добавки».

Учебное пособие обеспечивает развитие интереса к приобретению знаний по избранной профессии и изучению производственной деятельности предприятий общественного питания путем исследований, систематическим сбором и анализом информационных данных в данной области.

**ББК 36.81 – 5**  
**П 909**

- © Пучкова В.Ф., Шленская Т.В., 2013
- © Смоленский гуманитарный университет, 2013
- © Оформление. «Универсум», 2013

## Содержание

<b>Введение .....</b>	<b>4</b>
<b>ГЛАВА I. Основные положения учебной дисциплины .....</b>	<b>10</b>
1.1. Цель и задачи учебной дисциплины .....	10
1.2. Роль бакалавра в развитии индустрии гостеприимства в сфере общественного питания .....	18
<b>ГЛАВА II. Национальные традиции народных кухонь .....</b>	<b>24</b>
2.1. Национальные традиции и развитие современной русской кухни .....	25
2.2. Национальные традиции сервировки столов народных кухонь .....	57
<b>ГЛАВА III. Культура обслуживания и культура потребления, основанная на знании этикета .....</b>	<b>76</b>
3.1. Поведение в общественных местах .....	80
3.2. Основные (современные) правила поведения за столом .....	80
3.3. Интерьерные стили .....	90
<b>ГЛАВА IV. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания .....</b>	<b>104</b>
4.1. Классификация предприятий общественного питания .....	105
4.2. Характеристика предприятий общественного питания .....	106
4.3. Формы организации производства .....	113
4.4. Цеховая структура предприятий питания .....	116
<b>ГЛАВА V. Современные проблемы в развитии индустрии питания .....</b>	<b>136</b>
5.1. Концепция государственной политики в области здорового питания .....	140
<b>ГЛАВА VI. Порядок и методы контроля качества выпускаемой продукции .....</b>	<b>142</b>
<b>ГЛАВА VII. Показатели для характеристики предприятий общественного питания .....</b>	<b>145</b>
7.1. Классификационные признаки .....	145
7.2. Основной групповой ассортимент .....	145
7.3. Технологические термины .....	145
7.4. Барные термины .....	146
7.5. Экономические термины .....	146
<b>ГЛАВА VIII. Художественный дизайн столов и блюд .....</b>	<b>148</b>
8.1. Современный, тематический и конкурсный дизайн блюд .....	153
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ .....</b>	<b>166</b>
Приложение 1. Ответы на тесты .....	166
Приложение 2. Технология приготовления закусок .....	168
Приложение 3. «Листочек из огурца» .....	170
Приложение 4. «Цветок из огурца и моркови» .....	172
<b>ЛИТЕРАТУРА .....</b>	<b>174</b>

## ВВЕДЕНИЕ

**Профессия** - это род трудовой деятельности человека, которой он может заниматься в силу образования, полученного им в процессе обучения в профессиональном учебном заведении.

В современном английском языке понятие «профессия» применяется только к сложным видам работы, которые требуют длительного обучения, а все остальные виды работ называют «занятие».

Но многие не могут различить понятия «профессия, специальность, должность».

Таблица 1

Разновидность понятия вида работы

РАЗНОВИДНОСТЬ ПОНЯТИЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА
Профессия	Это система знаний, умений и навыков, применяемых при выполнении сложных работ
Специальность	Это конкретный вид деятельности в рамках какой-либо профессии
Должность	Это конкретный трудовой пост в организации

Для тех, кто решил приобрести профессию в сфере общественного питания должен развивать словесно-логическую память, необходимую для определения состава пищи и ее калорийности в соответствии требований физиологии питания, санитарии и гигиены. Должен знать и использовать правила составления меню и правила ведения технологии приготовления пищи при безопасной эксплуатации оборудования. Кулинарное искусство приобретается человеком в течение долгих лет учебы и практики. Не каждый способен стать хорошим профессионалом, но стремиться к этому должны все, воспитывая в себе любовь к творчеству, поиску нового и иметь желание доставлять людям радость. Трудная, но увлекательная профессия в сфере общественного питания приносит человеку большое моральное удовлетворение т.к. она дает ему возможность ежедневно видеть и чувствовать важность своей работы. Это связано с тем, что питание определяет жизнь человека, его здоровье.

В наши дни мы являемся очевидцами исторических преобразований сферы общественного питания, которая имеет положительные направления и отрицательные.

Общественное питание – это одна из старейших форм хозяйственной деятельности, которая берет свое начало в первобытном обществе и продолжает свое развитие в наши дни.

В процессе развития общественного питания, так называемого внедомашнего, происходили всевозможные преобразования:

- увеличивались объемы перерабатываемой продукции;
- улучшались условия труда поваров в цехах, менялся интерьер залов;
- совершенствовались технологии приготовления блюд;

- расширился и специализировался групповой ассортимент блюд в меню предприятий общественного питания;
- формировались новые услуги для потребителей;
- повышался культурный уровень развития материально-технической базы предприятий питания.

В наши дни мы наблюдаем активное развитие и совершенствование услуги общественного питания, то есть внедомашнего питания, которое предоставляется населению в специально организованных предприятиях. Кроме этого, появилась востребованная услуга – кейтеринг, которая занимает значительную долю общественного питания и осуществляется вне самого предприятия. Это питание может быть организовано не только по заказу потребителя, но и по инициативе самого предприятия при наличии спроса.

Специальные предприятия питания создаются для обслуживания питанием населения по месту работы, не зависимо от расположения ее объекта, учебы и отдыха. Сеть предприятий общественного питания, которой пользуется население, представлена различными типами и формами собственности – это столовые, рестораны, кафе, закусочные.

Кроме данных типов применение в общественном питании нашли стационарные и передвижные малые предприятия по производству и отпуску на вынос различных кулинарных и кондитерских изделий: пиццы, пирожков, лавашей, колбасок, хот-догов, суши, гриль и фри – продукции. Необходимо отметить, что наши предприятия питания общественного питания представлены различными формами собственности.

Форма собственности:

- Частная (собственность граждан или собственность юридического лица);
- Государственная (Федеральная или субъектов РФ);
- Муниципальная (городских или сельских образований);
- Смешанная, сочетающая несколько форм собственности.

С точки зрения правового положения предприятия общественного питания классифицируются не только по форме собственности, но и по организационно правовым формам:

- Государственное унитарное предприятие;
- Муниципальное унитарное предприятие;
- Акционерное общество (закрытое или открытое);
- Общество с ограниченной ответственностью;
- Индивидуальное частное предприятие.

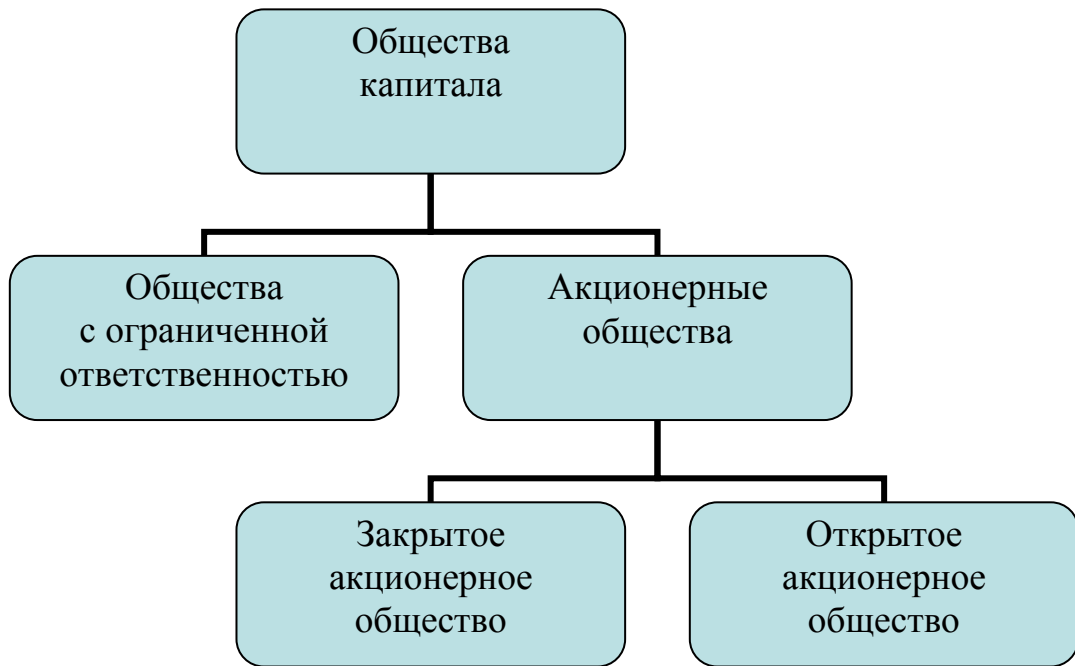


Рис. 1. общества капитала

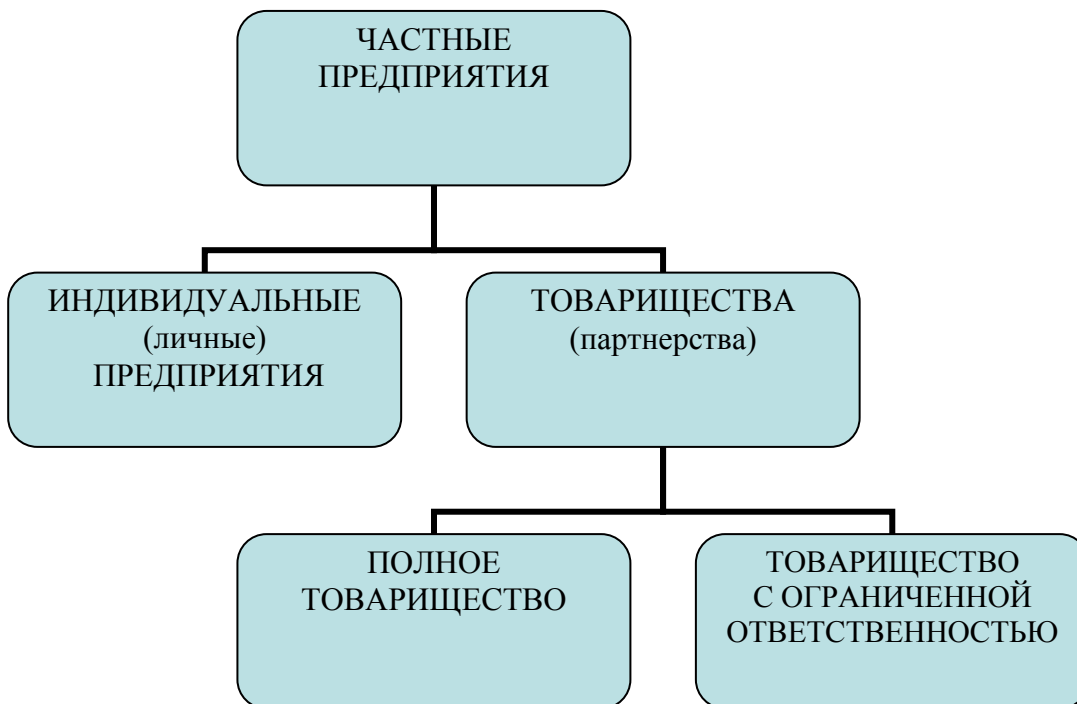


Рис. 2. Организационно правовая форма частных предприятий общественного питания

Наиболее активно в сфере общественного питания развиваются индивидуальные частные предприятия

Ввиду широкого распространения производства кулинарной продукции для отпуска ее в офисы и на дом без организации ее потребления в самом предприятии внесены предложения о пополнении типов предприятий питания новыми типами, такими типами, как «павильон», «киоск», «уличный буфет».

Вид отрезанного ломтика с другой стороны.



2. Делаем два неглубоких продольных выреза, как указано на фото.



3. Начиная от продольных вырезов, делаем вырезы поперечные - сначала с одной стороны, затем - с другой.



4. Делаем декоративные вырезы по краю "листочка".

Вид готового "листочка" показан на фото в заголовке (размер на фото увеличен вдвое).

Готовим несколько листочков разных размеров.

Затем замачиваем их на 5-10 минут в холодной воде.

Храним в холодильнике завернутыми во влажную салфетку и помещенными в полиэтиленовый пакет.

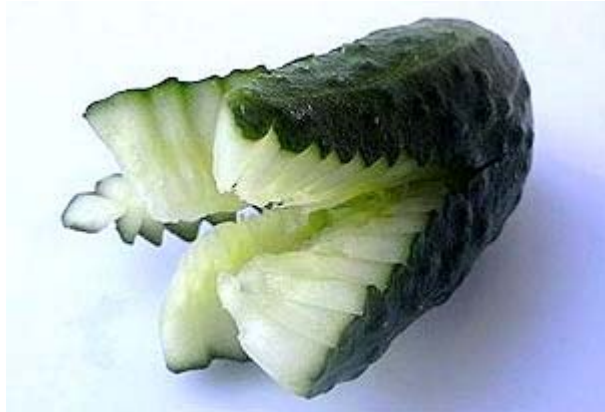
Используем для украшения различных блюд или для гарнира.



## «Цветок из огурца и моркови»



1. Для вырезания цветка берем плотный, длинный и тонкий огурец. Отрезаем от огурца кусочек длиной 6-7 см. Делим его засечками на 5-6 частей. Вырезаем лепестки, не дорезая до основания 2 см. Прорезать надо до середины огурца. Лепестки закругляем.



2. На каждом лепестке делаем зубчики, полностью прорезая лепесток.





3. Самый трудный этап - отделяем кожицу от мякоти.

Если огурец плотный, то это получается легко.

Если мякоть рыхлая - просто удаляем сердцевину огурца.



4. Кладем огурец на полчаса в холодную воду, чтобы лепестки раскрылись.

Вкладываем фигурно вырезанные кусочки моркови. Украшаем веточками зелени.