

ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания

1. Текст задания: Для основания (организации) собственного бизнеса в формате предприятия типа «Кофейня»:

1. Какую организационно-правовую форму вы выберете? Почему? Обоснуйте её преимущественные характеристики.
2. Какие группы/виды Покупных товаров предполагаете реализовывать в «Кофейне». Почему?
3. Какие нормативные документы регламентируют безопасность услуг в данном предприятии.
4. Какие санитарные требования предъявляются к участку для постройки предприятия общественного питания.

2. Текст задания: Меню рабочей столовой при заводе сформировано в виде комплексных обедов.

1. Составьте 2 варианта меню комплексных обедов.
2. Представьте обоснование их пищевой ценности.
3. Какие санитарно-эпидемиологические требования необходимо соблюдать в условиях данного производства продукции общественного питания.
4. Каковы санитарные правила приема пищевых продуктов.

3. Текст задания: По плану-меню в горячем цехе столовой предусмотрено приготовление блюда «говядина отварная»

1. Разработайте для поваров горячего цеха инструкцию по варке мяса, порционирования, хранения и реализации данного блюда.
2. Какая категория мяса используется для блюда «говядина отварная»?
3. Какие санитарные требования предъявляются к приёму и хранению данного вида сырья.
4. Почему запрещают принимать на склад П.О.П. мясные туши без клейма, утиные и гусиные яйца.

4. Текст задания: К открытию готовится ресторан «Океан»

Охарактеризуйте специализацию запланированную в данном заведении?

Определите ассортиментную принадлежность основного вида сырья ресторана.

Сформируйте перечень нормативных требований к мясо-рыбному цеху предприятия.

Каковы задачи государственного надзора?

5. Текст задания: В городской зоне отдыха располагается ресторан кавказкой кухни.

1. Разработайте структуру производства данного ресторана.
2. Дайте характеристику основных блюд

Меню:

- Шашлык из баранины
- Сациви из курицы
- Овощи на мангале

3. Определите структуру санитарно-эпидемиологического контроля в данном Предприятии Общественного Питания.

4. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к нереализованной продукции.

6. Текст задания: Вы приняты менеджером в кафе кондитерскую «Сказка»

1. Составьте основные аспекты критерии оценки рациональности размещения данного типа П.О.П.
2. Предложите ассортимент кулинарной продукции из творога. Укажите особенности процесса

приготовления пуддинга творожного.

3. Дайте товароведную характеристику вышеназванному виду сыря.

4. Укажите санитарно-гигиенические требования по реализации кулинарной продукции из творога в П.О.П.

7.Текст задания: Вы работаете в фирме, оказывающей услуги общественного питания по технологии кейтеринга. Вам поступил заказ на обслуживания банкета-коктейль на 500 человек.

1. Разработайте ассортимент кулинарной продукции для данного мероприятия.

2. Сгруппируйте предлагаемую вами продукцию по основным ассортиментным группам (характеристикам)

3.Определите условия производства предлагаемых вами ассортиментных групп кулинарной продукции.

4. Перечислите санитарно-гигиенических требования, предписанные к соблюдению при оказании выездной услуги - «кейтеринг»

8. Текст задания: В ресторане класса «люкс» принят заказ на следующую кулинарную продукцию:

Хлебная тарелка Панакота

Карпаччо из лосося с желе из огурца Щи из кролика с вялеными помидорами Овсяную кашу с изюмом и кремом-брюле Филе дорадо с брокколи и соусом «Вассаби»

1. Определите последовательность подачи данной продукции (курс) с учетом условий приготовления (времени).

2. Распределите заказ по структурным подразделениям производства (цехам, отделениям)

3. Какие параметры санитарной безопасности определяют реализацию кулинарной продукции.

4. Какие существуют методы оценки качества пищевых продуктов

9.Текст задания: Холодный цех ресторана высшего класса выпускает следующую кулинарную продукцию:

- Легкий овощной салат с ломтиками индейки

- Паштет с креветками и сыром «Маскарпоне»

- Деревенский салат со свежими овощами, батоном и козым сыром

- Карпаччо из лосося

- Посоленное сливочное масло с зеленью петрушки

1. Определите ассортиментную принадлежность основных компонентов данной кулинарной продукции.

2. Установите условия и сроки реализации салатов и багет из названного ассортимента.

3. Определите оснащение и организацию рабочих мест в холодном цехе.

4. Укажите наиболее частые причины отравления при употреблении холодных закусок.

10.Текст задания: В студенческой столовой имеется зал диетического питания.

1. Выделите основные группы контингента питающихся по наиболее распространенным среди студенческой аудитории заболеваний.

2. Какие группы покупной продукции запрещены к реализации в данном типе П.О.П.

3. Определите способы тепловой обработки блюд из мяса для приготовления диетических блюд.

4. Подберите режим работы диетического зала студенческой столовой, соответствующий условиям рационального питания.

11.Текст задания: Ресторан высшего класса предлагает в своём меню следующие блюда и закуски :

- Круассан с лососем
- Омлет с грибами и маслом белого трюфеля
- Манная каша с томленными яблоками и соусом из облепихи
- Блины сметана/сгущенка/лосось
- Сырники сметана/сгущенка/мед/соус из натуральной ванили
- Сэндвич с ветчиной и помидорами
- Паштет с креветками и сыром «Маскарпоне»
- Салат Оливье с печенью трески на бородинском тосте
- Гороховый крем-суп с хамоном и гренками
- Картофельный крем-суп с грибами
- Филе дорадо с брокколи и соусом «Васаби»
- Запеченная куриная грудка с чечевицей
- Тальятелли с куриными потрошками в сливочном соусе
- Равиоли с курицей в сливочном соусе с белыми грибами
- Бефстроганов с жареным картофелем

1. Предложите структуру производства для организации выпуска данного ассортимента.
2. Дайте характеристику технологии приготовления супов-кремов.
3. Определите санитарно-гигиенические требования к посуде ресторана.
4. Предложите ассортимент вкусовых товаров наиболее востребованных в данном ресторане.

12. Текст задания: В детском кафе организовал праздник по случаю Дня рождения.

1. Предложите ассортимент кулинарной продукции для данного мероприятия.
2. Сформируйте плановое задание на производство.
3. Подберите покупные напитки для детского праздника.
4. Укажите основные санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к детскому питанию.

13. Текст задания: Вы участвуете в организации П.О.П.

В планируемой структуре меню заявлены:

группы:

Предложение от бариста - 5 наименований:

- Эг-ног
- Ореховый капучино
- Американо;

Классический кофе - 13 наименований:

- Эспрессо
- Капучино с сиропом
- Мокко;

Плантационный кофе - 8 наименований:

- Копи Лювак
- Эфиопия
- Индия Моонсунд Малабар ;

Холодный кофе - 2 наименования:

- Апельсиновый кофе со льдом
- Холодный латте с ванильным сиропом;

1. Определите признаки классификации данных групп.
2. Дайте товаров характеристику групп «плантационный» кофе.
3. Определите тип и класс будущего П.О.П.
4. Укажите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к участку постройки П.О.П.

14. Текст задания: Вам предстоит открыть ИП с услугой питания в новом жилом районе

областного центра.

1. Подберите оптимальный вариант - тип П.О.П. для данных условий. Обоснуйте свой выбор.
2. Предложите ассортимент напитков для данного типа П.О.П.
3. Дайте характеристику чая и технологические особенности его приготовления и подачи.
4. Какие требования санитарно-гигиенической безопасности предъявляются к строительному участку?

15.Текст задания: Вы работаете менеджером в кафе-кондитерской.

1. Сформируйте ассортимент десертов - представьте в виде десертной карты.
2. Составьте алгоритм приготовления мусса лимонного.
3. Определите требования стандарта данного предприятия по мытью столовой посуды в ручную.
4. Предложите коллекцию кофейных напитков. Дайте товароведную характеристику данной групп.

16.Текст задания: На теплоходе «Тихий-Дон» организован ресторан.

1. Предложите ассортимент кулинарной продукции для комплексного завтрака для туристов.
2. Определите плановое задание структурным подразделением.
3. Сформируйте ассортимент и количество наименований вин для бара ресторана.
4. Определите показатели качества для бракераж, предлагаемой кулинарной продукции.

17.Текст задания: В вагоне-ресторане поезда «Тихий-Дон» приняли заказ на Бифштекс с яйцом.

1. Дайте товароведную характеристику сырья для данного блюда.
2. Определите алгоритм приготовления основного компонента.
3. Рабочее место для повара с оснащением, необходимые в данном случае.
4. Укажите основные санитарно-гигиенические требования для хранения сырья, п/ф, в заданных условиях.

18.Текст задания: В ресторане класса «люкс» приняли заказ на банкет с включением в его меню Паштет из гусиной печени (Фуа-гра)

1. Дайте товароведную характеристику данному виду сырья.
2. Постройте алгоритм приготовления данного вида кулинарной продукции.
3. Определите специализацию повара и его функциональные характеристики.
4. Укажите требования к условиям приготовления, хранения и реализации паштетов.

19.Текст задания: В меню ресторана включен прозрачный-суп из птицы.

1. Предложите гарниры к данному супу
2. Дайте характеристику отделению горячего цеха, где осуществляется приготовление
3. Укажите сроки хранения мяса птицы товароведные характеристики мясо птицы.
4. Какие условия реализации необходимо соблюдать для 1-ых блюд в ресторане.

20.Текст задания: Вы участвуете в организации корпоративной столовой.

1. Выстройте технологический цикл этого предприятия. Выделите основные функциональные группы.
2. Предложите блюда из мяса и гарниры к ним в меню предприятия.
3. Сделайте товароведную характеристику данного вида сырья.

4. Определите санитарно-гигиенические условия переработки мяса в П.О.П.

21. Текст задания: Администрация города планирует открытие, общедоступную столовую.

1. Определите состав функциональных групп помещений и их взаимосвязей.
2. Составьте ассортиментный минимум для данного типа П.О.П.
3. Запланируйте закупку основных групп (и видов) сырья.
4. Каковы функции гос. Надзора в общественном питании.

22. Текст задания: Группа молодых предпринимателей решила открыть ресторан «Кантри» 1-го класса на 50 мест.

1. Какую организационно-правовую форму можно использовать для данного предприятия.
2. Дайте товароведную и технологическую характеристику сырья - мяса домашней птицы.
3. Какие блюда из птицы вы можете предложить. Дайте характеристику этих блюд. Требования к качеству, режим хранения, реализация.
- 4 Каковы санитарные правила приема пищевых продуктов.

23. Текст задания: В участвуете в открытии столовой при промышленном предприятии для предоставления услуги питания 500 человек в смену (обеденный перерыв с 12:20 до 13:00 часов)

1. Определите тип раздачи, который можно рекомендовать для обслуживания данного количества потребителей.
2. Подберите ассортимент блюд из мяса для столовой при промышленном предприятии.
3. Сделайте характеристику: товароведную и технологическую - для данной группы сырья.
4. Сформулируйте физиологические принципы составления меню специальных рационов питания.