

Е. Ю. Вольф
И. В. Симакова

НА ЭТО НЕ ВЫДАЕТСЯ

21-4804

21-04804

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

Для обучающихся 1 курса

направления подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технология и организация предприятий общественного питания



Саратов 2020

Е. Ю. Вольф
И. В. Симакова

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

Для обучающихся 1 курса

направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)
Технология и организация предприятий общественного питания

Саратов 2020

УДК 664
ББК 51.23я73
В24

В24 Введение в профессию: краткий курс лекций для обучающихся I курса по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология и организация предприятий общественного питания» / Сост.: Е. Ю. Вольф, И. В. Симакова// ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ».- Саратов: ООО «ЦеСАин», 2020.- 184 с.

ISBN 978-5-6045856-8-9

Учебное пособие «Введение в профессию» предназначено для обучающихся направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация предприятий общественного питания» очной и заочной формы. Содержит основные характеристики профессиональной деятельности обучающихся, факты из истории развития кулинарии, общие теоретические сведения о значении питания и основных пищевых веществ для организма, классификации предприятий общественного питания, формировании качества кулинарной продукции в процессе технологического цикла производства, а также вопросы для самоконтроля. Представленный материал призван обеспечить 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.

УДК 664
ББК 51.23я73

ISBN 978-5-6045856-8-9

© Вольф Е. Ю., Симакова И. В. 2020
© ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ»,
2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
I. ПСИХОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРИГОДНОСТИ ЛИЧНОСТИ	5
II ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БАКАЛАВРОВ. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»	11
III ИСТОРИЯ СТАНОВЛЕНИЯ САРАТОВСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМЕНИ НИКОЛАЯ ИВАНОВИЧА ВАВИЛОВА	17
IV ПОЯВЛЕНИЕ И РАЗВИТИЕ КУЛИНАРИИ	25
V РОЛЬ ПИТАНИЯ В ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА	50
VI КЛАССИФИКАЦИЯ И РАЦИОНАЛЬНОЕ РАСМЕЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	69
VII УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ	82
VIII ОБЩИЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЯ О ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМ ЦИКЛЕ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	88
IX ПРОЕКТИРОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	110
X ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	119
XI ОСНОВЫ ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ. ОСНОВЫ ОХРАНЫ ТРУДА	132
XII КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	151
XIII ОСНОВЫ ПРОДВИЖЕНИЯ РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ	163
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	173
ПРИЛОЖЕНИЯ	178