

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.09.2023 12:35:46
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ad017a1b199

Приложение 3
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания направленность
(профиль) программы Технология и организация ресторанного
бизнеса.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.21 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОЦЕССОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного бизнеса»

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Год начала подготовки 2023

Краснодар – 2022 г.

Составитель:

к.т.н., доцент кафедры торговли и
общественного питания

(ученая степень, ученое звание, должность,)

Р.В. Брюшков

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного
питания

протокол № 7 от 17.02.2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	5
Цель и задачи освоения дисциплины	5
Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
Объем дисциплины и виды учебной работы	5
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	6
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	18
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	18
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ	19
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ	19
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	19
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ	19
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	19
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	20
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	20
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	20
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ	32

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» является развитие способностей применения знаний для разработки технологической документации на производство продукции общественного питания применяемой в технологических процессах предприятий отрасли и эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.

Задачи дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания»:

- Закрепить знания и навыки в области технологии производства продукции общественного питания.
- Научить осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий.
- Знать виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания.
- Научить разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.
- Знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.
- Научить производить выбор оборудования в зависимости от вида технологического процесса.
- Научить организовывать рабочие процессы для производства кулинарной продукции различных типов предприятий общественного питания.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания», относится к обязательной части учебного плана.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	144	
Промежуточная аттестация: форма	экзамен, курсовая работа	экзамен, курсовая работа
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	58	18
1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе:	52	12
• лекции	24	4
• практические занятия	-	-
• лабораторные занятия	28	8

в том числе практическая подготовка		
2. Индивидуальные консультации (ИК)	1	1
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	1	1
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2
Самостоятельная работа (СР), всего:	36	103
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	5
• самостоятельная работа в семестре (СРС)	36	103
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	18	18
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• и другие виды	36	103

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	ОПК-3.1. 3-1. Знает рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.
		ОПК-3.1. У-1. Умеет произвести расчет и подбор оборудования в зависимости от вида технологического процесса
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	ОПК-4.1. 3-1. Знает технологию производства продукции общественного питания
		ОПК-4.1. У-1. Умеет осуществлять технологические процессы производства продукции питания для

		различных типов предприятий
	ОПК-4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	ОПК-4.2. 3-1. Знает виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания
		ОПК-4.2. У-1. Умеет разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций (очная форма)

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катэж, Катг	Всего					
		Семестр 3										
1.	<p>Тема 1. Понятие и сущность технологического цикла производства кулинарной продукции.</p> <p>Характеристика основных этапов технологического цикла производства, в процессе которого формируется качество кулинарной продукции: маркетинг, проектирование и разработка продукции, планирование и разработка технологического процесса, материально-техническое снабжение, производство продукции, контроль качества, упаковка, транспортирование, хранение, реализация, утилизация отходов. Технологические принципы производства кулинарной продукции: безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, сбалансированности, рационального использования сырья и отходов, снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования и энергии.</p>	4	-	2	-	6	12	ОПК-3.1 ОПК-4.1	ОПК-3.1. 3-1. ОПК-3.1. У-1. ОПК-4.1. 3-1. ОПК-4.1. У-1.	О.	Т.	Р.Д.

2.	<p>Тема 2. Технологический процесс товародвижения. Микрологистическая система предприятий общественного питания, обеспечивающая прохождение материального потока и цепи «снабжение – производство – сбыт». Логистика. Технологические процессы, связанные с движением товара. Основные принципы товародвижения. Организационные формы поставок. Способы доставки и рабочие процессы с этим связанные.: состав комиссии, регламентирующие документы приемки, назначение приемки, сопроводительная документация. Технология и организация рабочих процессов складского хозяйства предприятий общественного питания: разгрузка транспорта, приемка товаров, размещение на хранение, отпуск товаров из мест хранения, внутрискладское перемещение груза. Характеристика процессов приемки товаров на складе. Функции складского хозяйства. Технология и организация тарооборота предприятий общественного питания.</p>	2	-	4	-	6	12	ОПК-3.1 ОПК-4.1	ОПК-3.1.3-1. ОПК-3.1.У-1. ОПК-4.1.3-1. ОПК-4.1.У-1.	-.	Т.	Р.Д.
3.	<p>Тема 3. Процессный подход к организации структуры производства предприятия общественного питания. Процессный подход к организации производства предприятий общественного питания. Понятие производственных подразделений, участвующих в технологическом процессе. Требование к созданию условий для оптимизации производственного процесса. Производственный процесс в зависимости от степени технической оснащенности на предприятиях общественного питания. Понятие производственных операций, приемов, элементов и действий исполнителей.</p>	2	-	4	-	6	12	ОПК-3.1 ОПК-4.1 ОПК-4.2	ОПК-3.1.3-1. ОПК-3.1.У-1. ОПК-4.1.3-1. ОПК-4.1.У-1. ОПК-4.2.3-1. ОПК-4.2.У-1.	-	К.з.	Р.Д.
4.	<p>Тема 4. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и связанные с ними</p>	4	-	2	-	6	12	ОПК-4.1 ОПК-4.2	ОПК-4.1.3-1.	О.	К/р	Р.Д.

	<p>рабочие процессы. Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях питания: сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические карты, отраслевые стандарты, технические условия, технологические инструкции, стандарты предприятия. Классификация способов обработки сырья и полуфабрикатов, применяемых на предприятиях питания. Характеристика отдельных приемов: механических, гидромеханических, тепловых, биохимических и химических. Тепловая обработка, приёмы, их деление на основные, комбинированные и вспомогательные. Характеристика приемов варки, жарения, тушения, запекания. Интенсификация тепловой обработки продуктов с использованием новых электрофизических методов.</p>								ОПК-4.1. У-1. ОПК-4.2. З-1. ОПК-4.2. У-1.			
5.	<p>Тема 5. Технология и организация рабочих процессов в основных производственных цехах. Технология и организация рабочих процессов заготовочных цехов предприятия общественного питания: механическая обработка, выработка полуфабрикатов, схема движения, основные документы, регламентирующие организацию технологического процесса. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе. Организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы. Особенности организации производства полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях с полным производственным циклом. Организация работы доготовочных цехов: доработки полуфабрикатов, обработки зелени, горячего, холодного. Организация технологического процесса в специализированных цехах</p>	4	-	4	-	6	14	ОПК-4.1 ОПК-4.2	ОПК-4.1. З-1. ОПК-4.1. У-1. ОПК-4.2. З-1. ОПК-4.2. У-1.	-	Т.	Р.Д.

6.	Тема 6. Технология и организация рабочих процессов в производственных вспомогательных помещениях. Технология и организация рабочих процессов вспомогательных производственных помещений: экспедиции, моечной кухонной посуды, хлебозрезки. Характеристика и анализ основного их назначения – улучшения условий труда.	4	-	4	-	6	14	ОПК-4.1 ОПК-4.2	ОПК-4.1. 3-1. ОПК-4.1. У-1. ОПК-4.2. 3-1. ОПК-4.2. У-1.	О.	К.з.	Р.Д.
7.	Тема 7. Технология и организация рабочих процессов при реализации готовой продукции. Технология и организация рабочих процессов реализации готовой продукции общественного питания. Функции, выполняемые поварами-раздатчиками. Организация отпуска блюд с учетом формы обслуживания. Отпуск через официантов и анализ основных рабочих процессов, связанных с этим. Влияние форм самообслуживания на выбор типа раздачи и определения численности обслуживающего персонала. Классификация раздаточного оборудования. Степень автоматизации комплектации и раздачи блюд. Организация труда поваров-раздатчиков.	2	-	4	-	6	12	ОПК-4.1 ОПК-4.2	ОПК-4.1. 3-1. ОПК-4.1. У-1. ОПК-4.2. 3-1. ОПК-4.2. У-1.	О.	К/р	Р.Д.
8.	Тема 8. Измерение процессов и продукции. Показатели и способы измерений процессов и продукции предприятий общественного питания: прямые измерения характеристик, оценка неизмеримых характеристик, косвенные измерения. Показатели качества: критические, ключевые характеристики – измеримые показатели, обеспечивающие быстрый обратный отклик, предоставляющие возможность немедленной корректировки процесса и измеримые показатели, существенно снижающие удовлетворенность потребителей, включаемые в программу качества предприятия. Показатели продуктивности. Результативность.	2	-	4	-	6	12	ОПК-4.1 ОПК-4.2	ОПК-4.1. 3-1. ОПК-4.1. У-1. ОПК-4.2. 3-1. ОПК-4.2. У-1.	-	Т., К/р	Р.Д.

Показатели основного выхода процесса. Показатели промежуточных этапов процесса и состояний продукции. Показатели качества основного входа. Производительность. Управление сетью процессов. Выявление ключевых факторов успеха и определение рейтинга процессов. Создание информационной поддержки процессов. Проверка, анализ и оценка процессов. Документирование процессов. Карты процессов. Содержание процедуры управления процессом согласно международного стандарта ИСО 9001-2000. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания: пищевая ценность и безопасность для человека.												
<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	-/32	32						
<i>Самостоятельная работа на курсовую работу (СРкр)</i>	-	-	-	-	-/18	18						
<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	2						
<i>Индивидуальные консультации (ИК)</i>	-	-	-	-	-/1	1						
<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	2						
<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	-/1	1						
<i>Итого</i>	24	-	28	-	36/56	144						

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос (О.)

Формы текущего контроля:

Тест (Т.)

Контрольные работы (К/р)

Кейс-задание (К.з.)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат/доклад (Р., Д.)

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций (заочная форма обучения)

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа	Всего					
Семестр 3												
1.	<p>Тема 1. Понятие и сущность технологического цикла производства кулинарной продукции.</p> <p>Характеристика основных этапов технологического цикла производства, в процессе которого формируется качество кулинарной продукции: маркетинг, проектирование и разработка продукции, планирование и разработка технологического процесса, материально-техническое снабжение, производство продукции, контроль качества, упаковка, транспортирование, хранение, реализация, утилизация отходов. Технологические принципы производства кулинарной продукции: безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, сбалансированности, рационального использования сырья и отходов, снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования и энергии.</p>	2	-	-	-	13	15	ОПК-3.1 ОПК-4.1	ОПК-3.1. 3-1. ОПК-3.1. У-1. ОПК-4.1. 3-1. ОПК-4.1. У-1.	-	Т.	Р.Д.

2.	<p>Тема 2. Технологический процесс товародвижения. Микрологистическая система предприятий общественного питания, обеспечивающая прохождение материального потока и цепи «снабжение – производство – сбыт». Логистика. Технологические процессы, связанные с движением товара. Основные принципы товародвижения. Организационные формы поставок. Способы доставки и рабочие процессы с этим связанные.: состав комиссии, регламентирующие документы приемки, назначение приемки, сопроводительная документация. Технология и организация рабочих процессов складского хозяйства предприятий общественного питания: разгрузка транспорта, приемка товаров, размещение на хранение, отпуск товаров из мест хранения, внутрискладское перемещение груза. Характеристика процессов приемки товаров на складе. Функции складского хозяйства. Технология и организация тарооборота предприятий общественного питания.</p>	-	-	2	-	13	15	ОПК-3.1 ОПК-4.1	ОПК-3.1.3-1. ОПК-3.1.У-1. ОПК-4.1.3-1. ОПК-4.1.У-1.	-.	К.з.	Р.Д.
3.	<p>Тема 3. Процессный подход к организации структуры производства предприятия общественного питания. Процессный подход к организации производства предприятий общественного питания. Понятие производственных подразделений, участвующих в технологическом процессе. Требование к созданию условий для оптимизации производственного процесса. Производственный процесс в зависимости от степени технической оснащенности на предприятиях общественного питания. Понятие производственных операций, приемов, элементов и действий исполнителей.</p>	-	-	-	-	13	13	ОПК-3.1 ОПК-4.1 ОПК-4.2	ОПК-3.1.3-1. ОПК-3.1.У-1. ОПК-4.1.3-1. ОПК-4.1.У-1. ОПК-4.2.3-1. ОПК-4.2.У-1.	-	Т.	Р.Д.
4.	<p>Тема 4. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и связанные с ними</p>	-	-	2	-	13	15	ОПК-4.1 ОПК-4.2	ОПК-4.1.3-1.	-	К/р	Р.Д.

	<p>рабочие процессы. Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях питания: сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические карты, отраслевые стандарты, технические условия, технологические инструкции, стандарты предприятия. Классификация способов обработки сырья и полуфабрикатов, применяемых на предприятиях питания. Характеристика отдельных приемов: механических, гидромеханических, тепловых, биохимических и химических. Тепловая обработка, приёмы, их деление на основные, комбинированные и вспомогательные. Характеристика приемов варки, жарения, тушения, запекания. Интенсификация тепловой обработки продуктов с использованием новых электрофизических методов.</p>								ОПК-4.1. У-1. ОПК-4.2. З-1. ОПК-4.2. У-1.			
5.	<p>Тема 5. Технология и организация рабочих процессов в основных производственных цехах. Технология и организация рабочих процессов заготовочных цехов предприятия общественного питания: механическая обработка, выработка полуфабрикатов, схема движения, основные документы, регламентирующие организацию технологического процесса. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе. Организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы. Особенности организации производства полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях с полным производственным циклом. Организация работы доготовочных цехов: доработки полуфабрикатов, обработки зелени, горячего, холодного. Организация технологического процесса в специализированных цехах</p>	2	-	2	-	13	17	ОПК-4.1 ОПК-4.2	ОПК-4.1. З-1. ОПК-4.1. У-1. ОПК-4.2. З-1. ОПК-4.2. У-1.	О.	Т.	Р.Д.

6.	Тема 6. Технология и организация рабочих процессов в производственных вспомогательных помещениях. Технология и организация рабочих процессов вспомогательных производственных помещений: экспедиции, моечной кухонной посуды, хлебозрезки. Характеристика и анализ основного их назначения – улучшения условий труда.	-	-	-	-	13	13	ОПК-4.1 ОПК-4.2	ОПК-4.1. 3-1. ОПК-4.1. У-1. ОПК-4.2. 3-1. ОПК-4.2. У-1.	О.	К.з.	Р.Д.
7.	Тема 7. Технология и организация рабочих процессов при реализации готовой продукции. Технология и организация рабочих процессов реализации готовой продукции общественного питания. Функции, выполняемые поварами-раздатчиками. Организация отпуска блюд с учетом формы обслуживания. Отпуск через официантов и анализ основных рабочих процессов, связанных с этим. Влияние форм самообслуживания на выбор типа раздачи и определения численности обслуживающего персонала. Классификация раздаточного оборудования. Степень автоматизации комплектации и раздачи блюд. Организация труда поваров-раздатчиков.	-	-	2	-	12	14	ОПК-4.1 ОПК-4.2	ОПК-4.1. 3-1. ОПК-4.1. У-1. ОПК-4.2. 3-1. ОПК-4.2. У-1.	О.	К/р	Р.Д.
8.	Тема 8. Измерение процессов и продукции. Показатели и способы измерений процессов и продукции предприятий общественного питания: прямые измерения характеристик, оценка неизмеримых характеристик, косвенные измерения. Показатели качества: критические, ключевые характеристики – измеримые показатели, обеспечивающие быстрый обратный отклик, предоставляющие возможность немедленной корректировки процесса и измеримые показатели, существенно снижающие удовлетворенность потребителей, включаемые в программу качества предприятия. Показатели продуктивности. Результативность.	-	-	-	-	13	13	ОПК-4.1 ОПК-4.2	ОПК-4.1. 3-1. ОПК-4.1. У-1. ОПК-4.2. 3-1. ОПК-4.2. У-1.	-	Т.	Р.Д.

Показатели основного выхода процесса. Показатели промежуточных этапов процесса и состояний продукции. Показатели качества основного входа. Производительность. Управление сетью процессов. Выявление ключевых факторов успеха и определение рейтинга процессов. Создание информационной поддержки процессов. Проверка, анализ и оценка процессов. Документирование процессов. Карты процессов. Содержание процедуры управления процессом согласно международного стандарта ИСО 9001-2000. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания: пищевая ценность и безопасность для человека.												
<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	-/5	5						
<i>Самостоятельная работа на курсовую работу (СРкр)</i>	-	-	-	-	-/18	18						
<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	2						
<i>Индивидуальные консультации (ИК)</i>	-	-	-	-	-/1	1						
<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	2						
<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	-/1	1						
<i>Итого</i>	4	-	8	-	103/29	144						

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос (О.)

Формы текущего контроля:

Тест (Т.)

Контрольные работы (К/р)

Кейс-задание (К.з.)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат/доклад (Р., Д.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=387355>
2. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=358198>

Дополнительная литература:

1. Санитария и гигиена питания : учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. Москва : ИНФРА-М, 2019. — 544 с. (Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-106537-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=339161>
2. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: под. ред. Л.П.Липатовой. М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с, ISBN: 978-5-00091-615-5 <https://znanium.com/read?id=257361>
3. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256 с.: 60x88 1/16. (обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8 <https://znanium.com/read?id=72097>
4. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358374>
5. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. ISBN 978-5-9776-0219-8; - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=304337>
6. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 376 с., [8] с. цв. ил. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-00091-615-5; – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=329760>

Нормативные правовые документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях.

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. <http://www.consultant.ru> - Справочно-правовая система Консультант Плюс;
2. <http://www.garant.ru> - Справочно-правовая система Гарант.

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

1. <https://www.nalog.gov.ru/rn39/program/> - База программных средств налогового учета
2. <https://mintrud.gov.ru/opendata> - База открытых данных Минтруда России
3. www.economy.gov.ru - Базы данных Министерства экономического развития и торговли России

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. <http://frio.ru/> - Федерация Рестораторов и Отельеров
2. <https://eda.ru/recepty> - Рецепты блюд кухонь народов мира, самые интересные варианты ...
3. <http://www.gastronom.ru/> - Портал рестораторов кухня мира
4. https://ecodiet.ru/recepty/kuhni_narodov_mira.html - Национальные кухни разных стран

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Операционная система Windows 10 PRO

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node,

Программное обеспечение утилита PeaZip,

Adobe Acrobat Reader DC.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (лабораторных работ):

- учебными аудиториями для проведения лабораторных работ, оборудованным учебной мебелью и техническими средствами обучения, технологическим оборудованием, учебно-наглядными пособиями, служащими для представления учебной информации студентам;

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению курсовых работ.
- Методическое пособие по выполнению практических и лабораторных работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 4

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний, обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Тематика курсовых работ:

1. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из отварных овощей
2. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из жареных овощей
3. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из тушеных овощей
4. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из запеченных овощей
5. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из припущенных овощей
6. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из клубнеплодов
7. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из капустных овощей
8. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из рыбы с костным скелетом
9. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из рыбы осетровых пород
10. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из морепродуктов
11. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из отварной рыбы
12. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из жареной рыбы
13. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из тушеной рыбы
14. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из запеченной рыбы
15. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из морской капусты
16. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из рубленой рыбы
17. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из отварного мяса
18. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из жареного мяса
19. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из тушеного мяса
20. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из запеченного мяса
21. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из припущенного мяса
22. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из натуральной мясной рубки
23. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению мясных блюд из котлетной массы
24. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из говядины

25. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из свинины
26. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из баранины
27. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из мяса диких животных
28. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из отварной сельскохозяйственной птицы
29. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из жареной сельскохозяйственной птицы
30. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из припущенной сельскохозяйственной птицы
31. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из тушеной сельскохозяйственной птицы
32. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из запеченной сельскохозяйственной птицы
33. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из рубленой сельскохозяйственной птицы
34. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из дичи
35. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из кролика
36. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из яиц

Перечень вопросов к экзамену:

- 1 Содержание основной задачи технолога – качества готовой продукции – его основные компоненты и их характеристика.
- 2 Понятие органолептических, физико-химических и микробиологических показателей качества продукции. Виды её безопасности.
- 3 Характеристика основных этапов технологического цикла производства, в процессе которого формируется качество кулинарной продукции
- 4 Технологические принципы производства кулинарной продукции
- 5 Классификация способов кулинарной обработки
- 6 Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих механические способы обработки пищевых продуктов
- 7 Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих гидромеханические способы обработки пищевых продуктов
- 8 Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих массообменные способы обработки пищевых продуктов
- 9 Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих химические, биохимические, микробиологические способы обработки пищевых продуктов
- 10 Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих термические способы обработки пищевых продуктов
- 11 Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих тепловые способы обработки пищевых продуктов – варку и её виды
- 12 Технология и организация рабочих процессов, сопровождающих тепловые способы обработки пищевых продуктов – жарку и её виды
- 13 Логистический подход к организации снабжения.
- 14 Договорные отношения с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договоры поставки, их разделы.
- 15 Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности.
- 16 Организационные формы поставок, способы и маршруты доставки.
- 17 Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству, порядок приемки. Особенности приемки импортных товаров.
- 18 Организация материально-технического снабжения: требования к нему.
- 19 Технология и организация рабочих процессов по приемке товаров на предприятии питания.
- 20 Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений.

- Последовательность складских операций. Состав складских помещений для различных типов предприятий.
- 21 Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска.
- 22 Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования.
- 23 Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре.
- 24 Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания.
- 25 Процессный подход к организации производства предприятий общественного питания. Цепочка и система ценностей.
- 26 Правильное позиционирование и его виды как основа грамотной структуры производства на современном этапе.
- 27 Методика идентификации, развертывания, документирования, взаимодействия процессов организации производства предприятий общественного питания.
- 28 Требования для успешного производственного процесса на предприятиях общественного питания.
- 29 Производственный процесс в зависимости от степени технической оснащенности на предприятиях общественного питания.
- 30 Структура производства и условия рациональной её организации. Общие требования к организации рабочих мест. Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест.
- 31 Организация работы заготовочных предприятий по централизованному производству полуфабрикатов из мяса.
- 32 Организация работы заготовочных предприятий по централизованному производству полуфабрикатов из рыбы.
- 33 Организация работы заготовочных предприятий по централизованному производству полуфабрикатов из птицы и субпродуктов.
- 34 Организация работы овощного цеха предприятия средней мощности.
- 35 Организация работы мясо-рыбного цеха.
- 36 Организация работы горячего цеха.
- 37 Организация работы холодного цеха.
- 38 Состав помещений кондитерского цеха, порядок составления производственной программы и организация труда в цехе.
- 39 Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению изделия из дрожжевого и слоеного теста в кондитерском цехе.
- 40 Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению бисквитного, песочного теста. Организация рабочих мест для отделки полуфабрикатов из теста.
- 41 Организация работы цеха мучных изделий.
- 42 Организация работы раздаточных.
- 43 Технология и организация рабочих процессов вспомогательных производственных помещений: экспедиции, моечной кухонной посуды, хлебобрезки.
- 44 Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях общественного питания: сборники рецептур и технологические карты.
- 45 Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях общественного питания: технико-технологические карты и стандарты предприятия.
- 46 Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях общественного питания: отраслевые стандарты, технические условия, технологические инструкции.

- 47 Технология и организация рабочих процессов реализации готовой продукции общественного питания. Функции, выполняемые поварами-раздатчиками.
- 48 Организация отпуска блюд с учетом формы обслуживания. Отпуск через официантов и анализ основных рабочих процессов, связанных с этим.
- 49 Влияние форм самообслуживания на выбор типа раздачи и определения численности обслуживающего персонала. Классификация раздаточного оборудования.
- 50 Степень автоматизации комплектации и раздачи блюд, отражающаяся на технологии и организации рабочих процессов, связанных с реализацией готовой продукции. Организация труда поваров-раздатчиков.
- 51 Организация труда поваров-раздатчиков
- 52 Выявление ключевых факторов успеха и определение рейтинга процессов
- 53 Создание информационной поддержки процессов.
- 54 Карты процессов. Содержание процедуры управления процессом согласно международного стандарта ИСО 9001-2000
- 55 Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания: пищевая ценность
- 56 Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания: безопасность для человека.
- 57 Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы, её определяющие. Цеховая и бесцеховая структура: понятия, назначение, сравнительный анализ.
- 58 Цехи: условия создания, классификация, взаимосвязь.
- 59 Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации.
- 60 Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации.
- 61 Моечная кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест.
- 62 Производственные вспомогательные помещения: краткая характеристика. Экспедиция: назначение, размещение, специализация, состав помещений, оснащение.
- 63 Процессы подразделений (внутрифункциональные процессы).
- 64 Сквозные (межфункциональные) процессы.
- 65 Декомпозиция процесса на подпроцессы (функции).
- 66 Классификация процессов предприятия по характеру деятельности и создаваемому продукту.
- 67 Преимущество процессного подхода
- 68 Содержание и цели процессного подхода
- 69 Потоки, образующие процессы: поток работ, поток входов и выходов, информационные потоки, поток механизмов выполнения работы, организационные потоки.
- 70 Идентификация процессов.
- 71 Показатели качества процессов: критические показатели, ключевые характеристики, показатели продуктивности, результативность.
- 72 Проверка, анализ и оценка процессов. Документирование процессов.

Типовые практические задания к экзамену

1. Определите массу отходов при механической обработке 87 кг картофеля в апреле.
2. Определите массу отходов при механической обработке 2 т картофеля молодого.
3. Определите массу отходов при механической и тепловой обработке в ноябре 300 кг

картофеля, жаренного брусочками.

4. Определите разницу в величине отходов при механической обработке в октябре и феврале 100 кг моркови.

5. Определите разницу в величине отходов при обработке в сентябре и марте 70 кг свеклы.

6. Определите массу нетто моркови в декабре и марте, если на предприятие поступило 200 кг сырья.

7. На предприятие поступило 70 кг редиса с ботвой. Определите массу нетто после его механической обработки.

8. Определите массу нетто капусты квашеной, если масса брутто равна 110 кг.

9. Сколько килограммов зелени петрушки обработанной получится из 18 кг сырья?

10. Определите массу нетто картофеля молодого, если на предприятие поступило 350 кг сырья.

11. Определите массу брутто капусты белокочанной, если масса нетто равна 82 кг.

12. Сколько килограммов капусты цветной массой брутто необходимо взять, чтобы получить 44 порции полуфабрикатов для варки, массой по 150 г на порцию?

13. Для выполнения производственной программы овощного цеха в ноябре и феврале требуется: картофеля очищенного – 1,4 т, моркови очищенной – 0,7 т, свеклы очищенной – 0,9 т, лука репчатого очищенного – 0,3 т. Определите массу брутто овощей.

14. Сколько килограммов моркови молодой пучковой необходимо для получения 17 кг очищенной?

15. Сколько килограммов картофеля молодого необходимо для получения 50 кг очищенного?

16. Определите потери при тушении 24 кг капусты белокочанной сырой очищенной.

17. Определите потери при пассеровании 8 кг лука для супов.

18. Определите разницу в потерях массы 32 кг моркови очищенной при варке целиком и нарезанной кубиками для гарнира.

19. Определите разницу в потерях массы при жарке 45 кг тыквы натуральной и панированной в муке.

20. Сравните потери массы при тепловой обработке 70 кг картофеля очищенного, жаренного основным способом кубиками и жаренного во фритюре соломкой.

21. Определите выход кукурузы молочной спелости вареной, если поступило 240 кг сырья массой нетто.

22. Сколько килограммов перца сладкого пассерованного получится из 47 кг свежего (нетто)?

23. Определите разницу в потере массы свеклы вареной в кожуре и очищенной, вареной целиком, если в цех поступило 117 кг свеклы свежей массой нетто

24. Определите выход готовой тыквы: припущенной и жаренной ломтиками, если в цех поступило 35 кг сырья (нетто).

25. Определите выход готового изделия при тепловой обработке 140 кг картофеля очищенного: отварного, жаренного основным способом ломтиками, жаренного во фритюре соломкой.

26. Определите массу брутто моркови для приготовления 78 порций запеканки морковной (по колонке III) в марте.

27. Сколько килограммов картофеля и моркови потребуется для приготовления 90 кг винегрета овощного в феврале?

28. Сколько килограммов картофеля, моркови, тыквы, капусты цветной необходимо для приготовления 60 порций блюда «Рагу овощное» в ноябре, январе, апреле?

29. Сколько килограммов овощей необходимо для приготовления 177 порций борща в августе и феврале?

30. Производственная программа холодного цеха включает: салат из сырых овощей (по колонке III) – 45 порций; винегрет из фруктов и овощей – 37 порций. Выход одной порции салата – 150 г. Сколько кг моркови, свежих огурцов, сельдерея необходимо переработать

овощному цеху в марте?

31. Сколько порций картофеля отварного (колонка II), запеченного (колонка II), котлет картофельных (колонка II) можно приготовить в ноябре из 120 кг картофеля?

32. Сколько порций щей (колонка I) с выходом 500 г можно приготовить из 30 кг капусты белокочанной очищенной?

33. Сколько порций котлет морковных (колонка III) можно приготовить в январе из 55 кг моркови массой брутто?

34. Какое количество порций рагу из овощей можно приготовить в феврале из 74 кг картофеля? Сколько килограммов других овощей потребуется для приготовления рассчитанного количества порций?

35. В цех поступило 100 кг свеклы. Сколько порций котлет свекольных (колонка III) можно приготовить в марте?

36. Определите массу отходов при обработке 27 кг хрена, сельдерея и укропа.

Типовые тестовые задания:

1. Выберите правильный ответ:

Соответствие мощности (производительности в единицу времени) всех подразделений предприятия (цеха, участка, рабочего места) по выпуску продукции установленному плановому заданию предполагает:

- A. Пропорциональность
- B. Оперативное планирование
- C. Непрерывность
- D. Прямоточность
- E. Параллельность

2. Выберите правильный ответ:

Соблюдение какого принципа организации производства исключает перегрузку одних участков и неиспользования мощностей в других звеньях?

- A. Пропорциональность
- B. Учет длительности производственного цикла
- C. Партионный метод организации производства
- D. Прямоточность
- E. Параллельность

3. Выберите правильный ответ:

Предпосылкой равномерной работы предприятия и обеспечения бесперебойного процесса производства является:

- A. Параллельность
- B. Прямоточность
- C. Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции
- D. Пропорциональность
- E. Партионный метод организации производства

4. Выберите правильный ответ:

Какой принцип организации производства позволяет подобрать задание для каждого звена с учетом комплексного выпуска продукции и наиболее полного использования возможностей производства?

- A. Пропорциональность
- B. Оперативное планирование
- C. Непрерывность
- D. Прямоточность
- E. Параллельность

5. Выберите правильный ответ:

Важнейшим направлением интенсификации производства на предприятии питания является:

- А. Пропорциональность
- В. Оперативное планирование
- С. Непрерывность
- Д. Прямоточность
- Е. Параллельность

Типовые кейсы:

Кейс 1

Определить площадь камеры для хранения 3 т говядины, 2,25 т свинины и 0,75 т баранины на фабрике полуфабрикатов и кулинарных изделий мощностью 16 т в смену на заготовочном предприятии. Расчет произвести по нормативным данным, которые изложены в «Ведомственных нормах технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий».

Кейс 2

Рассчитать площадь камеры для хранения молочных продуктов, жиров и гастрономии по данным методических указаний.

Кейс 3

Рассчитать площадь камеры для хранения полуфабрикатов в функциональных емкостях и контейнерах по данным методических указаний.

Кейс 4

На склад столовой № 2 от комбината общественного питания прибыла машина с продуктами:

1. Макароны гофрированные по цене 45 руб. в количестве 50 кг;
2. Рис по цене 60 руб. за кг в количестве 40 кг;
3. Пшено по цене 35 руб. за кг в количестве 40 кг.

Примеры вопросов для опроса:

1. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?
2. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
3. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?
4. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
5. Какие основные разделы имеет договор поставки?
6. Кто занимается организацией снабжения на предприятиях общественного питания?
7. Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение?
8. Какие задачи необходимо решить и какие работы выполнить для обеспечения продуктами предприятий общественного питания?
9. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
10. Перечислите основные принципы товародвижения.

Примеры типовых заданий для контрольной работы:

Вариант № 1

1. Содержание основных этапов технологического цикла производства кулинарной продукции
2. Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы, её определяющие. Цеховая и бесцеховая структура: понятия, назначение, сравнительный анализ
3. Найдите соответствие между способами хранения и укладки сырья в складской группе помещений предприятия питания

1	Стеллажный	А	продукты хранят навалом в закромах, ларях,
---	------------	---	--

			контейнерах, бункерах без тары
2	Штабельный	Б	хранят копчености, колбасные изделия, мясо тушами, полутушами, четвертинами на луженых крюках без соприкосновения друг с другом и со стенами
3	Подвесной	В	продукция хранится на подтоварниках в таре, мешки с сахаром, мукой укладываются плашмя, высотой не более 6 мешков
4	Насыпной	Г	хранятся на полках. Таким способом хранят продукты в ящиках, масло, сыр, хлеб, вино в бутылках (в горизонтальном положении для смачивания пробок)

Вариант № 2

1. Технологические принципы производства кулинарной продукции

2. Цехи: условия создания, классификация, взаимосвязь

3. Установите соответствие между видами поступающего на предприятие питания сырья и особенностями его приемки

1	Мясо	А	принимаются только в потрошеном виде, за исключением дичи
2	Птица	Б	запрещается принимать с истекшим сроком реализации, в бутылках без этикеток, с осадком и другими дефектами
3	Яйца	В	принимаются только при наличии ветеринарного свидетельства на каждую партию о благополучии хозяйства по сальмонеллезу
4	Молочные продукты	Г	принимаются с проверкой качества по органолептическим показателям, масса каждого вида продукта должна соответствовать стандарту и техническим условиям
5	Хлеб и хлебобулочные изделия	Д	принимается в чистой таре и ненарушенной упаковке
6	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки	Е	принимается только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора

Тематика докладов:

1. Содержание концепции «процессного подхода»
2. Владелец процесса, входы, выходы, ресурсы процесса.
3. Процессы подразделений (внутрифункциональные процессы).
4. Взаимодействие процессов подразделений.
5. Сквозные (межфункциональные) процессы.
6. Выделение «сквозных» процессов организации.
7. Декомпозиция процессов на подпроцессы (функции).
8. Степень детальности описания процесса.
9. Процессная и функциональная системы управления в предприятиях общественного питания.
10. Вложенность процессов по иерархии и вертикальные потоки информации

Тематика рефератов:

1. Технология и организация ручных процессов при осуществлении производства продукции и их виды. Требования к организации рабочих мест для их выполнения.

2. Технология и организация частично-механизированных процессов при осуществлении производства продукции и их виды. Требования к организации рабочих мест для их выполнения.

3. Технология и организация комплексно-механизированных процессов при осуществлении производства продукции и их виды. Требования к организации рабочих мест для их выполнения.

4. Технология и организация автоматизированных процессов при осуществлении производства продукции и их виды. Требования к организации рабочих мест для их выполнения.

Типовая структура экзаменационного билета

<i>Наименование оценочного материала</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1 Производство полуфабрикатов из капусты цветной, кольраби, брюссельской: технологическая схема производства, виды полуфабрикатов, виды нарезки, параметры обработки и хранения полуфабрикатов	13
Вопрос 2 Пищевая ценность мяса и мясных продуктов.	13
Практическое задание (расчетно-аналитическое)	14

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Таблица 5

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«отлично»	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Знает верно и в полном объеме: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания. технологию производства продукции общественного питания виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания	Продвинутый
		ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания ОПК-4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции		

			общественного питания	производства продукции питания для различных типов предприятий разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование	
70 – 84 баллов	«хорошо»	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания ОПК-4.1. Знает основы технологического процесса производства общественного питания ОПК-4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	Знает с незначительными замечаниями: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания. технологии производства общественного питания виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания Умеет с незначительными замечаниями: произвести расчет и подбор оборудования в зависимости от вида технологического процесса осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое	Повышенный

				оборудование	
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания ОПК-4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания ОПК-4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	Знает на базовом уровне, с ошибками: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания. технологию производства продукции общественного питания виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: произвести расчет и подбор оборудования в зависимости от вида технологического процесса осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование	Базовый
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ОПК-4. Способен осуществлять технологические	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания ОПК-4.1. Знает основы	Не знает на базовом уровне: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания. технологию производства продукции общественного питания виды технологической документации, разрабатываемой в	Компетенции не сформированы

		<p>процессы производства продукции питания</p>	<p>технологического процесса производства продукции общественного питания ОПК-4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания</p>	<p>предприятиях питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: произвести расчет и подбор оборудования в зависимости от вида технологического процесса осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование</p>	
--	--	--	---	---	--

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра торговли и общественного питания

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.21 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОЦЕССОВ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного бизнеса»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Краснодар – 2022 г.

1. Цель и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» является развитие способностей применения знаний для разработки технологической документации на производство продукции общественного питания применяемой в технологических процессах предприятий отрасли и эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.

Задачи дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания»:

- Закрепить знания и навыки в области технологии производства продукции общественного питания.
- Научить осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий.
- Знать виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания.
- Научить разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.
- Знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.
- Научить производить выбор оборудования в зависимости от вида технологического процесса.
- Научить организовывать рабочие процессы для производства кулинарной продукции различных типов предприятий общественного питания.

2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Понятие и сущность технологического цикла производства кулинарной продукции
2.	Технологический процесс товародвижения
3.	Процессный подход к организации структуры производства предприятия общественного питания
4.	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и связанные с ними рабочие процессы
5.	Технология и организация рабочих процессов в основных производственных цехах
6.	Технология и организация рабочих процессов в производственных вспомогательных помещениях
7.	Технология и организация рабочих процессов при реализации готовой продукции
8.	Измерение процессов и продукции
Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е / 144 часов.	

Форма контроля – экзамен, курсовая работа

Составитель:

Доцент кафедры торговли и общественного питания
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В.Брюшков