

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.07.2023 10:25:48

Уникальный идентификатор:

798bda6555fbd0e8701110bd1490c1066a5d106a119



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

УТВЕРЖДЕНО

протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова
от 28.05.2019 № 11
Председатель Г. Л. Авагян Г. Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ для студентов приема 2019 г.

Б1.В.05.01 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 дела»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Рецензенты:

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Барашкина Е.В., к.т.н., доцент кафедры общественного питания и сервиса КубГТУ

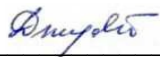
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания»:

Цель изучения дисциплины – дать основы знаний в области внедрения процессного подхода в организации производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, освоение технологических принципов производства, изучение способов управления технологическими процессами с целью получения готовой продукции высокого качества, определения системы взаимодействия процессов между собой и с внешними поставщиками и потребителями.

Задачи дисциплины: усвоение ключевых понятий в области технологии и организации рабочих процессов, изучение содержания основных этапов технологического цикла и технологических принципов, процессного подхода к организации структуры производства предприятия общественного питания, приобретение умений и навыков определения перечня документации, необходимой для функционирования процессов (инструкции, порядки, положения, методики, должностные инструкции), границы показателей, характеризующих нормальное течение процессов.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.


Составитель:



(подпись)

Т.А. Джум, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент

(подпись)

С.Н. Диянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6



СОГЛАСОВАНО _____

М.В. Букалова, главный технолог
ООО «Семья Ресторанов Мандарин»

СОДЕРЖАНИЕ

I.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	6
II.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
III.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	16
IV.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
V.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	36
VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	41
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	54
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	56
Лист регистрации изменений	63

Приложения:

А Образец экзаменационного билета

Б Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания»: дать основы знаний в области внедрения процессного подхода в организации производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, освоение технологических принципов производства, изучение способов управления технологическими процессами с целью получения готовой продукции высокого качества, определения системы взаимодействия процессов между собой и с внешними поставщиками и потребителями.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Усвоение ключевых понятий в области технологии и организации рабочих процессов;
2. Изучение содержания основных этапов технологического цикла и технологических принципов;
3. Изучение процессного подхода к организации структуры производства предприятия общественного питания;
4. Участие в организации и проведении технологического процесса первичной кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, птицы;
5. Проведение технологического процесса приготовления и отпуска различных групп блюд с соблюдением условий организации рабочего места;
6. Приобретение умений и навыков определения перечня документации, необходимой для функционирования процессов (инструкции, порядки, положения, методики, должностные инструкции);
7. Приобретение умений и навыков определения границы показателей, характеризующих нормальное течение процессов.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Дисциплина Б1.В.05.01 «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» относится к вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин «Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке», «Физиология питания», «Технология продукции общественного питания», «Микробиология».

Изучение дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» необходимо для дальнейшего выполнения выпускной квалификационной работы.

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	144		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	59,85	15,85	37,85
1. Аудиторная работа (Ауд), всего:	56	12	34
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	28 (4)	4 (2)	14 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	28 (4)	8 (4)	20 (4)
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
2. Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3. Индивидуальные консультации (ИК)	0,5	0,5	0,5

4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	1	1	1
5.Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2	2
6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэкз)	0,35	0,35	0,35
Самостоятельная работа (СР) всего:	84,15	128,15	106,15
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРс)	33,5	104,5	55,5
самостоятельная работа на курсовую работу	18	18	18
самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)	32,65	5,65	32,65

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

В результате освоения компетенции **ПК-1** студент должен:

- 1. Знать:** основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
- 2. Уметь:** использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
- 3. Владеть:** навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания

ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

В результате освоения компетенции **ПК-6** студент должен:

- 1. Знать:** нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания
- 2. Уметь:** организовывать документооборот по производству на предприятии питания
- 3. Владеть:** навыками использования НТД в условиях производства продукции питания

1.6 Формы контроля

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы студента – КСР) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» в виде следующих работ: деловые игры, кейс-стади, дискуссии, тесты.

Промежуточная аттестация проводится в 4 семестре – курсовая работа, экзамен. Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую

оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	5
<p>Модуль I. Технологические принципы производства продукции общественного питания</p> <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>	ПК-1, ПК-6	<p>Входной контроль, интерактивная лекция, собеседование, тестирование, рефераты</p>
<p>Тема 2. Технологический процесс товародвижения. Приемка продовольственных товаров и производственно-технической продукции</p>	<p>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 доставок и рабочие процессы с этим связанные.: состав комиссии, регламентирующие документы приемки, назначение приемки, сопроводительная документация.</p>	ПК-1, ПК-6	<p>Лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра с элементами кейс-стади), собеседование, тестирование, курсовая работа</p>
<p>Тема 3. Технологический процесс на складе</p>	<p>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>	ПК-1, ПК-6	<p>Лекция, лабораторно-практические занятия (деловая игра с элементами кейс-стади), собеседование, тестирование, курсовая работа</p>
<p>Модуль II. Специфика процессного подхода в деятельности предприятий общественного питания</p> <p>Тема 4. Процессный подход к организации структуры производства предприятия</p>	<p>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</p>	ПК-1, ПК-6	<p>Лекция, лабораторно-практические занятия (деловая игра с элементами кейс-стади), собеседование,</p>

общественного питания	общественного питания. Понятие производственных операций, приемов, элементов и действий исполнителей.		рефераты, курсовая работа
Тема 5. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и связанные с ними рабочие процессы	Стандартизация технологических процессов при производстве кулинарной продукции на предприятиях питания: сборники рецептов, 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.	ПК-1, ПК-6	Интерактивная лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра с элементами решения учебных задач), собеседование, тестирование, рефераты, курсовая работа
Тема 6. 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: мучном, кондитерском.	ПК-1, ПК-6	Лекция, лабораторно-практические занятия (деловая игра с элементами кейс-стади), собеседование, тестирование, рефераты, курсовая работа
Тема 7. Технология и организация рабочих процессов в производственных вспомогательных помещениях	Технология и организация рабочих процессов вспомогательных производственных помещений: экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки. Характеристика и анализ основного их назначения – улучшения условий труда.	ПК-1, ПК-6	Лекция, собеседование, курсовая работа
Тема 8. 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.	ПК-1, ПК-6	Лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра), собеседование, курсовая работа
Тема 9. Измерение процессов и продукции	Показатели и способы измерений процессов и продукции предприятий общественного питания: прямые измерения характеристик, оценка	ПК-1, ПК-6	Лекция, собеседование,

	<p>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. 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 международному стандарту ИСО 9001-2000. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания: пищевая ценность и безопасность для человека.</p>		<p>контрольная работа (текущий контроль), курсовая работа</p>
--	--	--	---

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- лабораторно-практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются проблемные ситуации и учебные задачи, отрабатываются практические навыки и формируются профессиональные умения;
- курсовая работа;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к лабораторно-практическим занятиям, работа с литературой;
- обсуждение подготовленных студентами докладов и рефератов;
- тестирование.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- деловые игры;
- кейс-стади.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Литература

Основная литература:

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-00091-679-7; – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1016432>
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. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358198>
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358427>

Нормативно-правовые документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим

доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>

7. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-30494-2011>

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>

11. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

Дополнительная литература:

1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учеб. пособие / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. – Новосибирск: НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=548142>

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>

3. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 271с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-005308-0; - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=227413#none>

4. Сборник рецептур 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 рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учеб. пособие для академического бакалавриата / под общ. ред. И.Н. Кима. – 2-е изд. испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 217 с. (Серия: Университеты России); ISBN 978-5-534-07597-7; Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-ryby-i-rybnyh-produktov-sanitarnaya-obrabotka-437535#page/2>

6. 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: <http://znanium.com/bookread2.php?book=942765>

7. 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: <http://znanium.com/bookread2.php?book=983545>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении Б.

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России»
<http://pravo.gov.ru/ips/>

4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»
<http://kodeks.systems.ru>

4.3 Перечень электронно- образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/>
5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС)
<http://www.rags.ru/gosts/2874/>
6. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
<https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oopht.ru
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей –
<http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-iengineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Восточные кухни – www.susi.ru
7. Нормы проектирования предприятий общественного питания (ресторан, общедоступная столовая, столовая закрытого типа, кафе, специализированное кафе, закусочная, специализированные закусочные, бар, буфет, магазин кулинарии):
http://tpgroup.su/normy_proektirovaniya_predpriyatij_obshestvennogo_pitaniya1
8. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
9. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала»
<http://vrgteu.ru>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,

3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader D

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Задания для организации самостоятельной работы представлены на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы» по дисциплине «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

Модуль I. Технологические принципы производства продукции общественного питания

Тема 1. Понятие и сущность технологического цикла производства кулинарной продукции

Литература: О-1,2;НПД-1,3,8,9,10,11;Д-2,3,7.

Вопросы для собеседования

1. Что такое технологический процесс предприятия общественного питания?
2. Какие этапы входят в полную схему технологического процесса предприятия общественного питания?
3. В каких предприятиях имеют место сокращенные схемы технологического процесса? Какие этапы представлены в них?
4. Какие задачи решаются на стадии приема сырья?
5. Какие задачи решаются на стадии хранения сырья? Каковы условия хранения разных видов сырья?
6. Какие задачи и с помощью каких приемов решаются на стадии приготовления полуфабрикатов?

Тематика рефератов

1. **Технология и организация** рабочих процессов, связанных с принципом безопасности как основополагающего принципа производства кулинарной продукции.
2. **Технология и организация** рабочих процессов, связанных с принципом взаимозаменяемости как основополагающего принципа производства кулинарной продукции.
3. **Технология и организация** рабочих процессов, связанных с принципом совместимости как основополагающего принципа производства кулинарной продукции
4. **Технология и организация** рабочих процессов, связанных с принципом сбалансированности как основополагающего принципа производства кулинарной продукции
5. **Технология и организация** рабочих процессов, связанных с принципом рационального использования сырья и отходов как основополагающего принципа производства кулинарной продукции
6. **Технология и организация** рабочих процессов, связанных с принципом снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции как основополагающего принципа производства кулинарной продукции
7. **Технология и организация** рабочих процессов, связанных с принципом сокращения времени кулинарной обработки как основополагающего принципа производства кулинарной продукции
8. **Технология и организация** рабочих процессов, связанных с принципом

наилучшего использования оборудования и энергии как основополагающего принципа производства кулинарной продукции

Вопросы для самопроверки:

1. Какова главная задача этапа приготовления готовой продукции?
2. Какие рабочие процессы сопровождают этап реализации готовой продукции? Какие требования санитарных норм и правил необходимо на этом этапе соблюдать?
3. Что собой представляет технология и организация рабочих процессов на этапе утилизации отходов?
4. Какую готовую кулинарную продукцию нельзя оставлять для реализации на второй день на предприятиях общественного питания?
5. В чем заключаются правила реализации готовой пищи, оставшейся не реализованной от предыдущего дня?
6. Какие технологические принципы необходимо соблюдать при осуществлении рабочих процессов, связанных с производством кулинарной продукции?

Тестирование по теме:

1. Кулинарная продукция – это:

- а. изделия из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира
- б. пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных
- в. совокупность блюд, кондитерских изделий и кулинарных полуфабрикатов
- г. нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного выхода

2. Раскройте в правильной последовательности этапы технологического цикла производства:

- а. маркетинг,
 - б. утилизация отходов,
 - в. производство продукции,
 - г. упаковка, транспортирование, хранение,
 - д. реализация,
 - е. контроль качества,
 - ж. проектирование и разработка продукции,
3. материально-техническое снабжение,
и. планирование и разработка технологического процесса.

3. На каком из этапов технологического цикла осуществляется составление меню

- а. маркетинг
- б. производство продукции
- в. проектирование и разработка продукции
- г. планирование и разработка технологического процесса

4. Операционный контроль – это контроль

- а. поступающего сырья и полуфабрикатов
- б. за ходом технологического процесса
- в. качества готовой продукции

5. Органолептическую оценку качества продукции осуществляют в процессе

- а. бракеража пищи
- б. лабораторного контроля

.....

Задания для самостоятельной работы

1. Оформить опорный конспект по принципам, учитываемым в кулинарной практике при производстве продукции.

2. Охарактеризовать поэтапный процесс, связанный с качеством производства кулинарной продукции

3. Оформить словарь основных терминов и понятий по технологии производства кулинарной продукции и организации соответствующих рабочих мест в соответствии с ГОСТ 31985-2013

Тема 2. Технологический процесс товародвижения. Приемка продовольственных товаров и производственно-технической продукции

Литература: О-1,2;НПД-1,2,3,4,7; Д-1,2,3,6,7.

Вопросы для собеседования

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.

Лабораторно-практическое занятие № 1 на тему «Составление договоров поставки, документальное оформление приемки товаров и решение производственных ситуаций»

Метод проведения – деловая игра с элементами кейс-стади

Цель занятия: научиться составлять и заключать договоры на поставку продуктов и объектов материально-технического снабжения, знать требования к организации снабжения предприятия продуктами, ознакомиться с нормативными документами, регламентирующими договорные отношения и приемку продукции и сырья.

Ход работы:

1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
2. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с приемкой товаров и заключением договора поставки

Кейс 1

Согласно договору поставки № 31 от 17 ноября поставщик ООО «Южная звезда» нарушил график поставки продукции в течение квартала 4 раза в адрес головного предприятия общественного питания. В каком документе регламентируются права сторон договора поставки?

Ваши действия? Ответ обоснуйте.

Кейс 2

Составьте заказ на завоз сахара-песка в столовую № 2 со склада комбината общественного питания, если:

- средняя норма запаса в днях 30;
- норма потребления сахара на месяц 2400 кг;
- остаток сахара на день составления заказа 500 кг;

- частота завоза сахара 10 дней, столовая работает без выходных дней, заказ составлен 6 октября.

Кейс 3

В столовую поступило мясо со склада комбината общественного питания без клейма и ветеринарного свидетельства. Кто осуществляет приемку продукции в столовой? Назовите сроки приемки продукции. Ваши действия при приемке мяса в данной ситуации. Ответ обоснуйте.

В адрес предприятия общественного питания поступил 1,5-тонный контейнер с консервами. При приемке обнаружено, что нарушена пломба на контейнере. Ваши действия в данной ситуации. Ответ обоснуйте.

Задание на дом: составьте схему кольцевого завоза товаров в столовые со складов комбината общественного питания.

Тестирование по теме:

1. Какой документ дает право предъявить претензию органам железнодорожного транспорта?

- а) коммерческий акт;
- б) акт приемки по качеству;
- в) акт приемки по количеству;
- г) акт на завес тары.

2. Назовите источники снабжения предприятия продуктами:

- а) оптовые базы, частные фирмы, изготавливающие продукты питания;
- б) производители сельскохозяйственной продукции, предприятия пищевой промышленности;
- в) предприятия-изготовители, частные предприятия, продовольственные рынки;
- г) все ответы верны.

3. Требования, предъявляемые к организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания:

- а) сокращение звенности продвижения товара, соблюдение графика завоза товара;
- б) своевременность и ритмичность завоза товара, оборачиваемость;
- в) издержки предприятия, ассортимент товарных запасов;
- г) оптимальный выбор поставщиков, ритмичность завоза.

4. Что определяет договор поставки?

- а) права поставщика и покупателя;
- б) вопросы предстоящей работы;
- в) обязанности и права поставщика;
- г) разделы.

5. Что такое логистика?

- а) проект предстоящего договора с заинтересованной организацией;
- б) вид деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до конечного потребителя;
- в) составленный перечень поставщиков;
- г) согласованность между службами снабжения, производства и сбыта.

...

Вопросы для самопроверки

1. Каковы основные операции товародвижения в общественном питании?
2. Какое продовольственное сырье и пищевые продукты не допускаются к приемке для использования на предприятиях общественного питания?
3. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
4. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
5. Назовите виды маршрутов завоза продуктов, их особенности.
6. Какую роль выполняет в снабжении продуктами транспорт? Назовите требования к нему.
7. Как организуется приемка продовольственных товаров?

8. Дайте характеристику этапов при приемке продовольствия.
9. Какие товары запрещается принимать?
10. Какие товарные запасы рекомендуется иметь на предприятиях общественного питания?
11. Как организуется материально-техническое снабжение предприятий общественного питания?
12. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?

Задания для самостоятельной работы

Оформить отчет по лабораторно-практическому занятию и подготовиться к защите.

Тема 3. Технологический процесс на складе

Литература: О-1,2; НПД-1,2,3,5,7; Д-1,2,3.

Вопросы для собеседования

1. В чем назначение складских помещений?
2. Какова классификация складов?
3. В чем заключаются требования к оборудованию продовольственного склада предприятия общественного питания?
4. При какой температуре и влажности воздуха хранят овощи, сухие продукты, мясо, рыбу, молочно-жировые продукты?
5. Назовите признаки доброкачественности охлажденных мяса и рыбы.
6. Назовите последовательно складские операции.
7. От чего зависит количество складских помещений на предприятиях общественного питания? Перечислите их.
8. Перечислите оборудование складских помещений.
9. Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?
10. Какие объемно-планировочные требования предъявляются к складским помещениям?

Лабораторно-практическое занятие № 2 «Расчет площадей для хранения продуктов на складе и решение ситуации, связанных с технологическим процессом склада»

Метод проведения – деловая игра с элементами кейс-стади

Цель занятия: научиться определять площади складских помещений, документально оформлять отпуск продуктов, повышать самостоятельность и развивать логическое мышление при работе с нормативными документами и приобрести навыки работы, связанные с функциональными обязанностями специалиста общественного питания.

Ход работы:

1. Организация складского и тарного хозяйства.
2. Расчет площадей для хранения продуктов на складе и решение ситуаций, связанных с технологическим процессом склада.

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.

Задание: Оформите накладную № 15 датой текущего дня.

Реквизиты:

Получатель столовая № 2, кладовщик Петрова У.К. Отправитель склад № 15 комбината общественного питания, заведующая складом Кислицына В. М.

Задание на дом:

1. Разработайте мероприятия по сокращению потерь по таре для предприятия общественного питания и оформите в тетради.
2. Проведите исследования условий хранения товаров на складах предприятиях общественного питания.

Тестирование по теме

1. Какая тара подлежит обязательному возврату поставщику?

- а) сетчатые мешки;
- б) инвентарная;
- в) картонная;
- г) бумажная.

2. Как тара делится по принадлежности?

- а) инвентарная и общего пользования;
- б) универсальная и специализированная;
- в) внутренняя и внешняя;
- г) однооборотная и многооборотная.

3. Укажите требования, предъявляемые к таре:

- а) архитектурные, экологические;
- б) технические, санитарно-гигиенические;
- в) экономические, функциональные;
- г) экологические, эксплуатационные.

4. Из каких операций состоит процесс тарооборота?

- а) приемка, возврат;
- б) надежность, безвредность;
- в) многооборотность, кратность;
- г) вскрытие, хранение.

5. На какие факторы обращают внимание при приемке тары?

- а) целостность, соответствие техническим условиям;
- б) внешний вид; загрязнение;
- в) соответствие требованиям ГОСТов, наличие сертификата;
- г) классификация, наличие повреждений.

....

Вопросы для самопроверки

11. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?
12. Каковы условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания?
13. Назовите способы хранения продовольствия.

14. Какие бывают потери при хранении продовольствия?
15. Каковы правила отпуска продукции на производство?
16. Что такое тара и каково ее назначение?
17. Как классифицируется тара?
18. Какие требования предъявляются к таре?

Задания для самостоятельной работы

1. Оформить отчет по лабораторно-практическому занятию и подготовиться к защите.
2. Подготовить опорный конспект по технологии и организации рабочих процессов связанных с тарооборотом на производстве по следующему плану:
 - Что включает в себя понятие «тарооборот»?
 - Каковы правила приемки тары?
 - Назовите правила вскрытия тары.
 - Назовите правила возврата тары.
 - Каков порядок оплаты за тару?
 - Какие предпринимаются мероприятия по сокращению расходов по таре?
 - Из чего складываются потери по таре?
 - Какова технология и организация рабочих процессов, связанных с организационно-техническим мероприятием по сокращению расходов по таре?
 - Какова технология и организация рабочих процессов, связанных с экономическими мероприятиями по сокращению расходов по таре?

Модуль II. Специфика процессного подхода в деятельности предприятий общественного питания

Тема 4. Процессный подход к организации структуры производства предприятия общественного питания

Литература: О-1,2; НПД-2,7; Д-2,3.

Вопросы для собеседования

1. Какие факторы оказывают влияние на производственную структуру предприятия общественного питания?
2. Какие требования предъявляются к созданию оптимальных условий труда на предприятии общественного питания?
3. С помощью каких мер можно добиться снижения шума в производственных помещениях предприятий общественного питания?
4. Что такое рабочее место?
5. Что такое производственная стадия?
6. Какие основные требования предъявляются к организации рабочих мест?
7. Какие допустимые расстояния рекомендуются при размещении оборудования?

Лабораторно-практическое занятие № 3 – Разработка структуры производства предприятия общественного питания

Метод проведения – деловая игра с элементами кейс-стади

Цель занятия: научиться разрабатывать структуру производства доготовочных предприятий и составлять схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений, проанализировать выполнение требований к организации производства и производственным помещениям.

Задание:

Разработайте структуру производства предприятия, используя нормативные документы и сведения о предприятии:

- а) определите виды цехов и укажите их назначение;
- б) назовите процессы производственного цикла в данном производстве;
- в) какие принципы необходимо использовать при создании инфраструктуры?

На основании информации о предприятии: общедоступная столовая на 100 мест

получает от заготовочных предприятий крупнокусковые и прочие полуфабрикаты, производит доработку этих полуфабрикатов, а также обрабатывает зелень, имеет моечную кухонной посуды, кладовую тары, производственную группу помещений, помещение для резки хлеба, раздаточную, помещение заведующего производством, кассу, помещения для персонала, вентиляционную камеру, электрощитовую, машинное отделение.

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.

Тестирование по теме:

1. Основные требования для создания оптимальных условий труда:

- а) поточность производства;
- б) компоновка торговых помещений;
- в) высота помещений;
- г) перепланировка помещений.

2. С каким объемом производственной программы используется бесцеховая структура производства?

- а) ограниченным ассортиментом выпускаемой продукции;
- б) широким ассортиментом выпускаемой продукции;
- в) специализированных предприятиях;
- г) большим объемом производства.

3. На каких предприятиях создаются цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени?

- а) заготовочных;
- б) доготовочных, работающих с крупнокусковыми полуфабрикатами;
- в) горячем цехе;
- г) специализированных.

4. За счет чего достигается сокращение длительности производственного цикла:

- а) цеховой структуры производства;
- б) горячего и холодного цеха;
- в) специализации производства;
- г) интенсивности технологических процессов.

5. Рациональная организация рабочих мест способствует:

- а) выполнению производственной программы;
- б) организации учета сырья;
- в) наличию вспомогательных помещений.
- г) производственному циклу.

....

Вопросы для самопроверки:

- 1. Что такое структура производства?
- 2. Что такое цех и его структура?
- 3. Назовите виды цехов и дайте им краткую характеристику.

4. Дайте определение участку производства.
5. Какие процессы охватывает основное производство на предприятии?
6. Перечислите требования, предъявляемые к расположению цехов.
7. Какие группы помещений используются для выполнения производственной программы предприятия?
8. Какие производственные подразделения формируют производственную структуру?

Задания для самостоятельной работы

1. Оформить отчет по лабораторно-практическому занятию и подготовиться к защите.
2. Подготовить презентации по выбранной тематике реферата и проработки его теоретической части.

Тема 5. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и связанные с ними рабочие процессы

Литература: О-1,2,3; НПД-3,5,7,8,9,10,11; Д-1,2,3,4,5,6,7,8.

Вопросы для собеседования:

1. Как называется конечный продукт механической и гидромеханической обработки сырья на предприятиях общественного питания?
2. Какие цели преследует тепловая кулинарная обработка продуктов?
3. Какие способы передачи тепла продукту применяют в процессе тепловой кулинарной обработки?
4. В чем сущность поверхностного (контактного) способа нагрева пищевых продуктов?
5. Назовите способы варки продуктов и области их применения на предприятиях общественного питания.
6. Зачем необходимо поддерживать режим тихого кипения при варке продуктов в жидкой среде?
7. Как изменяется температура варочной среды в процессе приготовления многокомпонентных супов? Как это влияет на продолжительность приготовления супов?
8. Перечислите теплофизические параметры варки продуктов в среде влажного насыщенного водяного пара.
9. Чем отличается варка припусканием и тушением от других способов варки?

Лабораторно-практическое занятие № 4 - Технология и организация рабочих процессов при осуществлении различных способов кулинарной обработки овощей, применяемых на предприятии общественного питания

Метод проведения – деловая игра с элементами решения учебных задач

Ход работы:

1. Рассмотреть различные виды механической обработки, ознакомиться с правилами эксплуатации используемого механического оборудования для этих целей
2. Изучить приемы тепловой кулинарной обработки, применяемой в ресторанной практике
3. Очистить вручную картофель, нарезать его соломкой
4. Провести жарку картофеля во фритюре
5. Изучить рабочие процессы при первичной обработке овощей. Выполнить расчеты, связанные с определением отходов и потерь, используя нормативы сборника рецептов
6. Оформить отчет работы

Определить:

1. Количество отходов при очистке клубней картофеля
2. Сравнить количество отходов при очистке картофеля с установленными нормами по Сборнику

3. Определить продолжительность жарки картофеля и изменение его массы
Инструменты, инвентарь посуды. ножи: коренчатый и средний поварской, весы, сковороды, доска, шумовка, тарелки

Решение учебных задач:

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. Сравните потери массы при тепловой обработке 70 кг картофеля очищенного, жаренного основным способом кубиками и жаренного во фритюре соломкой.
7. Сравните потери массы при тепловой обработке 25 кг капусты квашеной тушеной, жареной для фарша.
8. Сколько килограммов картофеля жареного получится из 135 кг сырого (брутто) в марте при жарке из нарезанного кубиками?

Тематика рефератов

1. Технология и организация рабочих процессов, связанных с механическими способами обработки сырья и продуктов.
2. Технология и организация рабочих процессов, связанных с гидромеханическими способами обработки сырья и продуктов
3. Технология и организация рабочих процессов, связанных с массообменными способами обработки сырья и продуктов
4. Технология и организация рабочих процессов, связанных с химическими, биохимическими, микробиологическими способами обработки сырья и продуктов
5. Технология и организация рабочих процессов, связанных с термическими способами обработки сырья и продуктов.

Тестирование по теме:

1. По стадиям технологического процесса производства кулинарной продукции способы обработки сырья и продуктов классифицируют:
 - а. используемые при обработке сырья с целью получения полуфабрикатов; на стадии тепловой обработки с целью получения готовой продукции; на стадии реализации готовой продукции
 - б. механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические, микробиологические, термические, электрофизические
2. Массообменные способы обработки кулинарной продукции – это:
 - а. сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление
 - б. промывание, замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование
 - в. растворение, экстракция, сушка, загущение
 - г. сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса
3. Какой из гидромеханических способов обработки характеризуется 2-мя показателями – кратностью и стойкостью
 - а. промывание и замачивание
 - б. флотация

в. осаждение, фильтрование

г. эмульгирование

д. пенообразование

4. Химическая кулинарная обработка, заключающаяся в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфический вкус, аромат, консистенцию представляет собой

а. сульфитация

б. маринование

в. фиксация рыбных полуфабрикатов

г. химическое разрыхление теста

д. спиртовое и молочнокислое брожение

Е. ферментирование мяса

5. Механическая кулинарная обработка заключающаяся в наполнении фаршем специально подготовленных продуктов представляет собой

а. формование

б. дозирование

в. фарширование

г. шпигование

д. рыхление

.....

Вопросы для самопроверки

1. Чем принципиально отличается жарка продуктов от варки?

2. Назовите способы жарки продуктов и области их применения на предприятиях общественного питания.

3. В чем сущность пассерования пищевых продуктов?

4. Каковы теплофизические и технологические основы тепловой кулинарной обработки продуктов ИК-излучением?

5. Каковы теплофизические и технологические основы кулинарной обработки продуктов СВЧ-нагревом?

Задания для самостоятельной работы

1. Оформить отчет по лабораторно-практическому занятию и подготовиться к защите.

2. Выполнить комплекс решений учебных задач по данной тематике согласно задания преподавателя

Тема 6. Технология и организация рабочих процессов в основных производственных цехах

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,5,7,8,9,10,11; Д-1,2,3,4,5,6,7,8,9.

Вопросы для собеседования:

1. Что собой представляет производственная инфраструктура предприятия?

2. На каких предприятиях выделяется основное производство и вспомогательное?

3. Какие процессы охватывает основное производство?

4. Как осуществляется деление производства с учетом характера технологической деятельности производственного персонала?

5. Что собой представляет цех?

6. Что включается в площадь цеха?

7. Опишите расположение производственных помещений внутри предприятия с учетом требований СанПин и СНИП.

Лабораторно-практическое занятие № 5

Организация технологических процессов в заготовочных цехах предприятия общественного питания

Метод проведения – деловая игра с элементами кейс-стади

Цель занятия: изучить технологические процессы предприятий, научиться определять по схемам виды операций на указанных линиях технологического процесса.

Кейс 1

Опишите, сколько технологических линий в цехе, указанном на рисунке 1 методических указаний, и их назначение.

Какие помещения необходимы для выполнения технологического процесса в данном цехе?

Кейс 2

На схеме организации рабочих мест на линии обработки рыбы (рисунок 2 методических указаний) указано оборудование для выполнения определенных операций на линии. Опишите, какие виды операций выполняются каждым видом оборудования по схеме, и заполните пустые колонки рисунка в тетради по предложенной схеме в методических указаниях.

Кейс 3

Опишите операции технологического процесса на каждой линии, пользуясь рисунком 3 методических указаний, где указаны технологические линии организации производства мясных полуфабрикатов, начертите схему в тетрадь и заполните пустые колонки.

Какие помещения необходимо предусмотреть для выполнения производственной программы мясного цеха по рисунку 3 методических указаний?

Кейс 4

Пользуясь рисунком 4 «Оборудование птицебельного цеха» методических указаний, необходимо определить количество технологических линий данного производства и составить схему технологического процесса заготовочного цеха, указывая название операций на каждой линии.

Какие помещения необходимо предусмотреть для выполнения производственной программы птицебельного цеха, изучив указанное оборудование на рис. 4?

Лабораторно-практическое занятие № 6

Тема Технология и организация рабочих мест поваров на производстве современного предприятия общественного питания

Метод проведения – деловая игра в виде организации конкурсов по заданным тематикам

Цель занятия: закрепить теоретические знания указанной темы курса через решение ситуаций, ответы на тесты, кроссворды, путем проведения урока-конкурса.

Структура занятия

Группа делится на две подгруппы и жюри, подгруппы представляют жюри домашнее задание:

- название команды;
- девиз команды;
- приветствие соперникам;
- выбор спикера команды.

Жюри разрабатывает критерии оценки элементов конкурса.

Сценарий конкурса

1. Конкурс спикеров.
2. Конкурс «Организация рабочего места повара».
3. Конкурс «Расстановка оборудования на технологических линиях».
4. Конкурс «Определение последовательности операций в технологическом процессе».
5. Конкурс «Решение криптограмм».

Подведение итогов конкурса и объявление победителей и лучших конкурсантов.

Лабораторно-практическое занятие № 7

Тема «Анализ организации работы производства и труда в цехах»

Метод проведения – деловая игра с элементами кейс-стади

Цель занятия: знакомство со структурой производства столовой, организацией работы цехов и проведение хронометража затрат времени кондитера на приготовление одного пирожного.

Структура занятия:

1. Инструктаж студентов о правилах поведения и технике безопасности на предприятии.

2. Вопросы для анализа организации производства общегородской столовой (базы практики) студентами.

- Определите тип предприятия, укажите местонахождение, организационно-правовую форму.

- Опишите задачи и функции столовой

- Ознакомьтесь с нормативной и технологической документацией.

- Перечислите услуги столовой, предоставляемые потребителю.

- Познакомьтесь и опишите состав помещений на предприятии.

- Структура производства (цеха, отделения, участки, рабочие места, технологические линии).

- Дайте характеристику горячего и холодного цеха предприятия.

- Изучите производственную программу предприятия, товароборот по собственной продукции и покупным товарам.

- Определите количество рабочих мест в цехах столовой и их обеспеченность инвентарем, посудой и инструментами.

- Изучите информацию о требованиях к организации работы холодного и горячего цеха столовой.

- Определите вид меню и проверьте правильность его заполнения.

- Какие формы разделения труда существуют и какие виды графиков используются на предприятии?

- Изучите мероприятия по улучшению труда персонала.

- Охарактеризуйте состав производственного персонала.

- Перечислите ассортимент блюд, изготавливаемых в горячем цехе.

- Опишите организацию работы кондитерского цеха предприятия и его программу, мощность цеха.

- Каковы функции диспетчерской службы на предприятии?

- Какие методы нормирования труда используются на предприятии?

- Назовите виды норм труда, применяемых на предприятии.

- Перечислите методы изучения затрат рабочего времени.

3. Проведите хронометраж затрат времени на приготовление кекса творожного, используя данные таблицы 1 методических указаний

Задание на дом:

1. Обработайте материал, полученный в ходе хронометража, и составьте отчет по теме занятия.

2. Подготовьте название; девиз команды, приветствие жюри, сопернику, используя материал темы.

Лабораторно-практическое занятие № 8 - Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов

Метод проведения – деловая игра с элементами кейс-стади

Цель занятия: Научиться подбирать оборудование, пользуясь «Нормами технического оснащения для предприятий различного типа», и проверить полученные знания, отвечая на задания тестов.

Кейс 1

Подберите оборудование для общедоступной столовой на 75 мест со свободным

выбором блюд. Оборачиваемость одного места за день 11 раз, выпуск блюд за день 2430, доля блюд, реализуемых в часы пиковой загрузки, равна 50%, форма обслуживания — самообслуживание. Полученные данные занесите в табл. 1. Для определения видов оборудования и наименования используйте «Нормы технического оснащения».

Кейс 2

Пользуясь «Нормами технического оснащения», подберите оборудование для специализированного детского кафе, которое работает на полуфабрикатах высокой степени готовности, имеет 50 посадочных мест, выпуск блюд за день составляет 1600, свободный выбор блюд, обслуживание буфетчиком, оборачиваемость одного места 10 раз в день.

Кейс 3

Пользуясь «Нормами технического оснащения», подберите необходимое оборудование для горячего цеха ресторана на 100 посадочных мест, количество блюд, выпущенных за день, 3800, доля блюд, реализуемых в часы пиковой загрузки, 50 %, свободный выбор блюд, обслуживание официантами; оборачиваемость одного места 7 раз за день.

....

Задание на дом:

1. Подберите оборудование для рабочего места холодного цеха ресторана, который выпускает следующую продукцию:

- а) бутерброды;
- б) заливные блюда из мяса.

2. Повторите тему «Технология и организация рабочих процессов в основных производственных цехах».

Тематика рефератов:

1. Технология и организация рабочих процессов, характерных для овощного цеха с учетом его технологического назначения.

2. Технология и организация рабочих процессов, характерных для мясо-рыбного цеха с учетом его технологического назначения.

3. Технология и организация рабочих процессов, характерных для горячего цеха с учетом его технологического назначения.

4. Технология и организация рабочих процессов, характерных для холодного цеха с учетом его технологического назначения.

5. Технология и организация рабочих процессов, характерных для мучного цеха с учетом его технологического назначения.

6. Технология и организация рабочих процессов, характерных для кондитерского цеха с учетом его технологического назначения.

Тестирование по теме:

1. Какое оборудование используется в ресторане для порционирования и оформления блюд?

- а) производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом;
- б) секцией-столом с охлаждаемой горкой и шкафом;
- в) производственный стол и моечная ванна;
- г) мармиты.

2. С какой операции начинается работа поваров соусного отделения?

- а) организации рабочего места для жарения и пассерования продуктов;
- б) ознакомления с производственной программой;
- в) подготовки инвентаря;
- г) подборки продуктов.

3. В какой последовательности осуществляется технологический процесс на поточной линии обработки корнеплодов в овощном цехе?

- а) фасовка;
- б) промывка;
- в) механическая доочистка;
- г) ручная доочистка.

4. Определите, какие операции включает технологический процесс обработки полупотрошенной птицы:

- а) хранение, охлаждение, изготовление полуфабрикатов;
- б) жиловку, рыхление, опаливание;
- в) мытье, нарезку, размораживание;
- г) фиксацию, удаление клейм, расфасовку.

5. Какое помещение предусматривается для осуществления технологического процесса овощного цеха заготовочного предприятия?

- а) калориферная;
- б) моечная инвентаря и кладовая тары;
- в) помещение основного производства;
- г) кладовая готовых изделий.

Вопросы для самопроверки

1. Как осуществляется технология и организация рабочих процессов в овощном цехе?
2. Как осуществляется технология и организация рабочих процессов в мясо-рыбном цехе?
3. Как осуществляется технология и организация рабочих процессов в холодном цехе?
4. Как осуществляется технология и организация рабочих процессов в горячем цехе?
5. Как осуществляется технология и организация рабочих процессов в мучном цехе?

Задания для самостоятельной работы

1. Оформить отчет по лабораторно-практическому занятию и подготовиться к защите.
2. Оформить схемы организации рабочих мест в основных цехах с учетом алгоритма действий поваров при выполнении соответствующих технологических операций характерных для их производственного процесса с учетом назначения самого цеха

Тема 7. Технология и организация рабочих процессов в производственных вспомогательных помещениях

Литература: О-1,2; НПД-2,7; Д-2,3.

Вопросы для собеседования:

1. Что собой представляет технология и организация рабочих процессов экспедиции?
2. Какая технология и организация рабочих процессов характерна для моечной кухонной посуды? Какие моющие и дезинфицирующие средства разрешены к использованию на предприятиях общественного питания и с чем это связано?
3. Какая технология и организация рабочих процессов характерны для хлеборезки?
4. В чем состоит основное назначение вспомогательных производственных помещений?

Задания для самостоятельной работы

1. Подготовить опорный конспект по алгоритму действий характерных для

работы вспомогательных помещений производства: экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки.

2. Проанализировать требования СанПин к работе данной группы производства.

Тема 8. Технология и организация рабочих процессов при реализации готовой продукции

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11; Д-1,2,3,4,5,6,7,8.

Вопросы для собеседования:

1. Какую функцию выполняет раздача на предприятиях общественного питания?
2. По каким признакам классифицируются раздачи?
3. От чего зависит применение каждого типа раздач?
4. Опишите назначение и устройство специализированной раздачи ЛПС.
5. Назовите типы механизированных раздач и их назначение.
6. Опишите организацию труда раздатчиков.
7. Какие рабочие процессы связаны с основными методами и приемами организации потребления пищи на предприятиях общественного питания?
8. Как влияет форма обслуживания на технологию и организацию рабочих процессов, выполняемых обслуживающем персоналом при предоставлении услуг питания потребителям?

Тема лабораторно-практического занятия № 9. Правила отбора проб и исследования качества готовых блюд

Метод проведения – деловая игра

Цель работы: ознакомление студентов с методикой отбора проб и документальным оформлением выемки кулинарных изделий для лабораторного исследования, а также методикой определения качества готовой продукции по органолептическим и физико-химическим показателям

Ход работы

1. Отбор проб и оформление акта выемки кулинарных изделий для лабораторного исследования.
2. Определение температуры готовых блюд.
3. Специфика проведения бракеража готовых блюд.
4. Самостоятельная работа студентов

Задание 1. Отобрать пробу и оформить акт выемки кулинарных изделий для лабораторного исследования.

Задание 2. Осуществить отбор проб и провести анализ качества с учетом наличия дефектов, влияющих на балл при организации органолептики. Оформить результаты исследований с обоснованием оценки.

Вопросы для самопроверки:

1. Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции общественного питания?
2. В чем заключается сущность органолептической оценки качества продукции общественного питания?
3. Каковы основные критерии безопасности продукции общественного питания?
4. Что такое система качества?
5. От чего зависит качество продукции?
6. Кто осуществляет внешний контроль за работой предприятия?
7. Кто осуществляет внутренний контроль за выпуском качественной продукции?
8. Чем руководствуется бракеражная комиссия в своей деятельности?
9. Как проводится органолептический бракераж?
10. Что определяют в готовой продукции при помощи лабораторных исследований?

Задания для самостоятельной работы

1. Оформить отчет по лабораторно-практическому занятию и подготовиться к защите.

2. Проанализировать требования СанПин к реализации готовой продукции на предприятиях общественного питания с учетом температуры отпуска и сроков реализации с учетом виду кулинарной группы.

Тема 9. Измерение процессов и продукции

Литература: О-1,2; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11; Д-1,2,3,4,5,6,7,8.

Вопросы для собеседования:

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.
11. Правила выделения процессов в предприятии общественного питания.
12. Классификация процессов

Задания для самостоятельной работы

1. Изучить возможные схемы организации работы предприятия с учетом концепции ХАССП с учетом количества контрольных точек.
2. Проанализировать случаи пищевых расстройств из-за употребления кулинарной продукции предприятия общественного питания, связанные с нарушением технологии и организации рабочих процессов на производстве. Предложить возможные корректирующие действия.

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для лабораторных занятий – учебные лаборатории, оснащенные посудой; оборудованием (электрические плиты, пароконвектомат, взбивальная машина, мясорубка, блендер, микроволновая печь, холодильники), натуральным сырьем и продуктами с учетом темы лабораторного занятия, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час		контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Модуль I. Технологические принципы производства продукции общественного питания														
Тема 1. Понятие и сущность технологического цикла производства кулинарной продукции	4	-	-	4	ИЛ / 2	-	-	-	-	-	Лит, С, Т, Р	4	-	Входной контроль, собеседование, тест, реферат
Тема 2. Технологический процесс товародвижения. Приемка продовольственных товаров и производственно-технической продукции	4	-	2	6		ДИ / 1	-	-	-	-	Лит., С, Т, Кст, ДИ, КР	4	-	Собеседование, тест, кейс-стади, деловая игра, курсовая работа
Тема 3. Технологический процесс на складе	2	-	2	4		КСТ / 1	-	-	-	-	Лит., С, ДИ, Кст, Т, КР	4	-	Собеседование, деловая игра, кейс-стади, тест, курсовая работа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Модуль II. Специфика процессного подхода в деятельности предприятий общественного питания Тема 4. Процессный подход к организации структуры производства предприятия общественного питания	2	-	4	6		ДИ / 1	-	-	-	-	Лит., С, ДИ, Кст, Р, КР	4	-	Собеседование, деловая игра, кейс-стади, реферат, курсовая работа
Тема 5. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и связанные с ними рабочие процессы	4	-	4	8	ИЛ / 2		-	-	-	-	Лит., С, ДИ, УЗ, Р, Т, КР	4	-	Собеседование, деловая игра, учебные задачи, реферат, тест, курсовая работа
Тема 6. Технология и организация рабочих процессов в основных производственных цехах	4	-	12	16		КСт / 1	-	-	-	-	Лит., С, Р, ДИ, Кст, Т, КР	4	-	Собеседование, реферат, деловая игра, кейс-стади, тест, курсовая работа
Тема 7. Технология и организация рабочих процессов в производственных вспомогательных помещениях	2	-	-	2							Лит., С, КР	4		Собеседование, курсовая работа
Тема 8. Технология и организация рабочих процессов при реализации готовой продукции	4	-	4	8							Лит., С, ДИ, КР	3,5		Собеседование, деловая игра, курсовая работа
Тема 9. Измерение процессов и продукции	2	-	-	2							Лит., С, ТК, КР	2		Собеседование, контрольная работа, курсовая работа
Итого:	28	-	28	56	4	4	-	-	-	-	-	33,5		
Курсовая работа							0,5	1				18		защита

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	32,65	
Всего по дисциплине	-	-	-	56	-	-	0,5	1	2	0,35	-	51,5	32,65	144

Тематический план дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» для студентов заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 3.

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час		контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
				лекции	практические занятия									
Модуль I. Технологические принципы производства продукции общественного питания	2	-	4	6	-	-	-	-	-	-	Лит., Кст, КР	52	-	Собеседование, кейс-стади, курсовая работа
Модуль II. Специфика процессного подхода в деятельности предприятий общественного питания	2	-	4	6	ИЛ / 2	Д / 4	-	-	-	-	Лит., УЗ, Т, КР	52,5	-	Собеседование, учебные задачи, тест, курсовая работа
Итого:	4	-	8	12	2	4	-	-	-	-	-	104,5		
Курсовая работа							0,5	1				18		
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	5,65	
Всего по дисциплине	-	-	-	12	-	-	0,5	1	2	0,35	-	122,5	5,65	144

Тематический план изучения дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час		контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
				л	е									
Модуль I. Технологические принципы производства продукции общественного питания Тема 1. Понятие и сущность технологического цикла производства кулинарной продукции	2	-	-	2	ИЛ / 2	-	-	-	-	-	С, Т, Р	8	-	Устный опрос, тест, реферат
Тема 2. Технологический процесс товародвижения. Приемка продовольственных товаров и производственно-технической продукции	1	-	2	3			-	-	-	-	С, Р, Т	8	-	Устный опрос, реферат, тест
Тема 3. Технологический процесс на складе	1	-	2	3		КСТ / 2	-	-	-	-	С, ИДЗ, Т	8	-	Устный опрос, проверка ИДЗ, тест
Модуль II. Специфика процессного подхода в деятельности предприятий общественного питания Тема 4. Процессный подход к организации структуры производства предприятия	2	-	4	6			-	-	-	-	С, ИДЗ, Отчет по ЛПЗ, Р, Т	8	-	Устный опрос, проверка ИДЗ, Отчет по ЛПЗ, реферат, тест

общественного питания														
Тема 5. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и связанные с ними рабочие процессы	2	-	4	6	ИЛ / 2		-	-	-	-	С, Р, УЗ, Отчет по ЛПЗ, Т	8	-	Устный опрос, реферат, УЗ, Отчет по ЛПЗ, тест
Тема 6. Технология и организация рабочих процессов в основных производственных цехах	2	-	4	6		КСТ / 2	-	-	-	-	С, ИДЗ, Отчет по ЛПЗ, Р, Т	4	-	Устный опрос, проверка ИДЗ, Отчет по ЛПЗ, реферат, тест
Тема 7. Технология и организация рабочих процессов в производственных вспомогательных помещениях	1	-	-	1							С, ИДЗ	4		Устный опрос, проверка ИДЗ
Тема 8. Технология и организация рабочих процессов при реализации готовой продукции	1	-	4	5							С, Отчет по ЛПЗ, ИДЗ	3,5		Устный опрос, Отчет по ЛПЗ, проверка ИДЗ
Тема 9. Измерение процессов и продукции	2	-	-	2							ТК	4		контрольная работа
Итого:	14	-	20	34	4	4	-	-	-	-	-	55,5		
Курсовая работа							0,5	1				18		<i>защита</i>
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	32,65	
Всего по дисциплине	-	-	-	34	-	-	0,5	1	2	0,35	-	73,5	32,65	144

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Затраты времени на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) определяются преподавателем, ведущим занятия по дисциплине, эмпирически.

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины, таблица 5

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
ДИ	Подготовка к деловой игре
ИЛ	Интерактивная лекция
С	Подготовка к собеседованию
КСт	Подготовка к кейс-стади
Лит	Работа с литературой
Р	Реферат
КР	Подготовка к курсовой работе
УЗ	Решение учебных задач
Т	Подготовка к тестированию
ТК	Подготовка к контрольной работе

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания», необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

1 Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Кулинарная продукция – это:

- А. изделия из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира
- Б. пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных
- В. совокупность блюд, кондитерских изделий и кулинарных полуфабрикатов
- Г. нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного выхода

2. Физиологическая ценность продукции определяется:

- А. количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления

Б. качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава

В. наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека

Г. ингредиентным составом данной продукции

3. Функции санитарно-эпидемиологического надзора:

А. Вопросы кадрового комплектования пищевых предприятий

Б. Привлечение к уголовной ответственности

В. Разработка проектов пищевых предприятий

Г. Гигиенический мониторинг

4. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением санитарных правил и норм при:

А. Внедрении рационального питания населения

Б. Контроле за витаминизацией готовых блюд

В. Перспективном планировании развития пищевой промышленности

Г. Разработке основ рационального питания

5. Услуги общественного питания – это

А. совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителями при реализации продукции

Б. совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе обслуживания

В. результат деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга

Г. совокупность видов деятельности, относящихся к типу предприятия общественного питания

2 Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» предусмотрена курсовая работа.

Примерная 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

37. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из творога

38. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из круп

39. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из бобовых

40. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из макаронных изделий

41. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из

грибов

42. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению мучных блюд

43. Технология и организация рабочих процессов по приготовлению блюд из ракообразных

3 Вопросы к экзамену

Номер вопроса	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, хлеборезки.
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.

Практические задания (задачи) 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.

Пример экзаменационного билета по дисциплине «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» представлен в Приложении А к рабочей программе дисциплины.

4 Перечень лабораторных занятий

1. Составление договоров поставки, документальное оформление приемки товаров и решение производственных ситуаций

2. Расчет площадей для хранения продуктов на складе и решение ситуации, связанных с технологическим процессом склада

3. Разработка структуры производства предприятия общественного питания

4. Технология и организация рабочих процессов при осуществлении различных способов кулинарной обработки овощей, применяемых на предприятии общественного питания

5. Организация технологических процессов в заготовочных цехах предприятия общественного питания

6. Технология и организация рабочих мест поваров на производстве современного предприятия общественного питания

7. Анализ организации работы производства и труда в цехах

8. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов

9. Правила отбора проб и исследования качества готовых блюд

5 Типовые задания к практическим занятиям

Примеры вопросов для собеседования

Тема 2. Технологический процесс товародвижения. Приемка продовольственных товаров и производственно-технической продукции

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 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

Вариант № 3

1. Характеристика основных этапов технологического цикла производства, в процессе которого формируется качество кулинарной продукции

2. Технология и организация рабочих процессов по обработке овощей.

3. Установите соответствие между методами, которые используются на предприятии питания при составлении плана снабжения и их сутью

1	Балансовый	А	на основе норм и регламентов определяется необходимое количество товарных ресурсов для
---	------------	---	--

			выполнения намеченной производственной программы
2	Нормативный	Б	предполагает разработку нескольких вариантов снабжения путем сравнения условий поставок, предлагаемых поставщиками
3	Расчетно-аналитический	В	позволяет выявить взаимосвязь сложных коммерческих процессов и показателей
4	Экономико-математический	Г	при определении необходимых объемов снабжения используется анализ предыдущих периодов поставок и возможные изменения в планируемом периоде
5	Метод многовариантных расчетов	Д	позволяет соблюсти равенство между поступлением и распределением товарных ресурсов

...

Пример тематики рефератов

Тема 4. Процессный подход к организации структуры производства предприятия общественного питания

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.

Пример учебных задач

Тема 5. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и связанные с ними рабочие процессы

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. Сравните потери массы при тепловой обработке 70 кг картофеля очищенного, жаренного основным способом кубиками и жаренного во фритюре соломкой.
7. Сравните потери массы при тепловой обработке 25 кг капусты квашеной тушеной, жареной для фарша.
8. Сколько килограммов картофеля жареного получится из 135 кг сырого (брутто) в марте при жарке из нарезанного кубиками?

Типовые задания к лабораторным занятиям

Тема 5. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и связанные с ними рабочие процессы

Лабораторно-практическое занятие № 4 - Технология и организация рабочих процессов при осуществлении различных способов кулинарной обработки овощей, применяемых на предприятии общественного питания

Метод проведения – деловая игра с элементами решения учебных задач

Ход работы:

1. Рассмотреть различные виды механической обработки, ознакомиться с правилами эксплуатации используемого механического оборудования для этих целей
2. Изучить приемы тепловой кулинарной обработки, применяемой в ресторанной практике
3. Очистить вручную картофель, нарезать его соломкой
4. Провести жарку картофеля во фритюре
5. Изучить рабочие процессы при первичной обработке овощей. Выполнить расчеты, связанные с определением отходов и потерь, используя нормативы сборника рецептур
6. Оформить отчет работы

Определить:

1. Количество отходов при очистке клубней картофеля
2. Сравнить количество отходов при очистке картофеля с установленными нормами по Сборнику
3. Определить продолжительность жарки картофеля и изменение его массы

Инструменты, инвентарь посуды. ножи: коренчатый и средний поварской, весы, сковороды, доска, шумовка, тарелки

6 Типовые задания к интерактивным занятиям

Деловая игра с элементами кейс-стади

- Расчет площадей для хранения продуктов на складе и решение ситуации, связанных с технологическим процессом склада (к теме 3)
- Разработка структуры производства предприятия общественного питания (к теме 4)
- Технология и организация рабочих процессов при осуществлении различных способов кулинарной обработки овощей, применяемых на предприятии общественного питания (к теме 5)
- Технология и организация рабочих мест поваров на производстве современного предприятия общественного питания (к теме 6)
- Анализ организации работы производства и труда в цехах (к теме 6)
- Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов (к теме 6)
- Правила отбора проб и исследования качества готовых блюд (к теме 8)

Примеры кейсов

Тема 3. Технологический процесс на складе

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.

Задание: Оформите накладную № 15 датой текущего дня.

Реквизиты:

Получатель столовая № 2, кладовщик Петрова У.К. Отправитель склад № 15 комбината общественного питания, заведующая складом Кислицына В. М.

Задание на дом:

1. Разработайте мероприятия по сокращению потерь по таре для предприятия общественного питания и оформите в тетради.
2. Проведите исследования условий хранения товаров на складах предприятиях общественного питания.

6 Примеры тестов для контроля знаний

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:

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

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий, работам по дисциплине «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» представлена в таблице 6:

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Интерактивная лекция	Обучающимся предлагается, а иногда даже требуется разговаривать друг с другом и с лектором. Предполагает презентацию. Лекция-игра предполагает частую обратную связь как от лектора, так и от аудитории. Преподаватель полностью контролирует уровень взаимодействия между обучающимися. Применяются следующие активные формы обучения: ведомая (управляемая) дискуссия или беседа, демонстрация слайдов или учебных фильмов, мозговой штурм, мотивационная речь. Правильно организованная лекция позволяет преподавателю понять, насколько хорошо и быстро студенты усваивают предлагаемый им учебный материал.
Практические (семинарские, лабораторные занятия)	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.) Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем моделирования реальной проблемной ситуации.

	Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи
Контрольная работа	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата
Метод кейс-стадии	Обучение, при котором студенты и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций или задач. При данном методе обучения студент самостоятельно вынужден принимать решение и обосновать его
Курсовая работа	Изучение научной, учебной, нормативной и другой литературы. Отбор необходимого материала; формирование выводов и разработка конкретных рекомендаций по решению поставленной цели и задачи; проведение практических исследований по данной теме. Методические указания по выполнению требований к оформлению курсовой работы находятся в методических материалах по дисциплине.
Тестовое задание	Минимальная составляющая единица теста, которая состоит из условия (вопроса) и, в зависимости от типа задания, может содержать или не содержать набор ответов для выбора (может использоваться как промежуточный контроль по любой теме).

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом, таблица 7.

Таблица 7

Для студентов очной формы обучения

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

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре

1) Расчет баллов по результатам текущего контроля

Расчет баллов по результатам текущего контроля для очной и очно-заочной форм обучения в 4 семестре представлен в таблице 8:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Модуль I. Технологические принципы производства продукции общественного питания Тема 1. Понятие и сущность технологического цикла производства кулинарной продукции	собеседование	0,5
		тест	0,5
		реферат	0,5
		итого	1,5
	Тема 2. Технологический процесс товародвижения. Приемка продовольственных товаров и производственно-технической продукции	тест	0,5
		собеседование	0,5
		кейс-стади	0,5
		деловая игра	1,0
		итого	2,5
	Тема 3. Технологический процесс на складе	собеседование	0,5
		тест	0,5
		кейс-стади	0,5
		деловая игра	1,0
		итого	2,5
	Модуль II. Специфика процессного подхода в деятельности предприятий общественного питания	реферат	0,5
кейс-стади		0,5	
собеседование		0,5	
деловая игра		1,0	

	Тема 4. Процессный подход к организации структуры производства	итого	2,5
	Тема 5. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и связанные с ними рабочие процессы	реферат	0,5
		собеседование	0,5
		тест	0,5
		учебные задачи	0,5
		деловая игра	1,0
		итого	3,0
	Тема 6. Технология и организация рабочих процессов в основных производственных цехах	собеседование	0,5
		тест	0,5
		кейс-стади	0,5
		реферат	0,5
		деловая игра	1,0
		итого	3,0
	Тема 7. Технология и организация РП в производственных вспомогательных помещениях	собеседование	0,5
		итого	0,5
	Тема 8. Технология и организация рабочих процессов при реализации готовой продукции	собеседование	0,5
		деловая игра	1,0
		итого	1,5
	Тема 9. Измерение процессов и продукции	собеседование	0,5
		контрольная работа	2,5
		итого	3,0
Всего			20

2) Критерии оценки курсовой работы

В период изучения дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» студенты выполняют курсовую работу.

Курсовая работа оценивается в соответствии с требованиями, представленными в Положении о курсовой работе ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова».

3) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Результатов собеседования:

0,5 балла - выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

0,4 балла - выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

0,3 балла - выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Выполнения рефератов:

0,5 балл – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных

точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

0,4 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

0,3 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Результатов тестирования:

0,5 балла - выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий.

0,4 балла - выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий.

0,3 балла - выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %.

Выполнение учебных задач:

0,5 балла – выставляется студенту, если он свободно, с глубоким знанием материала правильно и полно решил учебную задачу (выполнил все задания, правильно ответил на все поставленные вопросы);

0,4 балл – выставляется студенту, если он достаточно убедительно, с незначительными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопросы или допустил небольшие погрешности в ответе;

0,3 балла – выставляется студенту, если он недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и плохо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи; с затруднениями, но все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Выполнения контрольной работы:

2,5 баллов выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

2,0 баллов выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

1,5 баллов выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

1,0 баллов выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

4) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Деловая игра

1,0 баллов выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно,

материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с соблюдением всех требований

0,7 баллов выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с незначительными отклонениями от требований

0,5 баллов выставляется студенту, если работа выполнялась с помощью преподавателя, материал подобран в достаточном количестве, работа оформлена с отклонением от требований

0,2 баллов выставляется студенту, если работа выполнена со значительными ошибками, материал подобран в недостаточном количестве, работа оформлена с существенными отклонениями от требований

Решение кейс-стади:

0,5 баллов – выставляется студенту, если он свободно, с глубоким знанием материала правильно и полно решил ситуационную задачу (выполнил все задания, правильно ответил на все поставленные вопросы);

0,4 баллов – выставляется студенту, если он достаточно убедительно, с незначительными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопросы или допустил небольшие погрешности в ответе;

0,3 баллов – выставляется студенту, если он недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и плохо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи; с затруднениями, но все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов для очной и очно-заочной форм обучения осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы 9.

Таблица 9

Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид работы	Количество баллов, максимально
Тема 1. Понятие и сущность технологического цикла производства кулинарной продукции	Подготовка реферата с презентацией	5
Тема 4. Процессный подход к организации структуры производства предприятия общественного питания	Подготовка реферата с презентацией	5
Тема 5. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов и связанные с ними рабочие процессы	Подготовка реферата с презентацией	5
Тема 6. Технология и организация рабочих процессов в основных производственных цехах	Подготовка реферата с презентацией	5
Итого		20

Критерии оценки промежуточной аттестации

Экзамен по результатам изучения дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» в 4 семестре для очной и очно-заочной форм обучения проводится по экзаменационным билетам, включающим *два*

теоретических вопроса и 1 задачу, и соответствует **40 баллам**. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на **первый вопрос – 12 баллов**;
- правильный ответ на **второй вопрос – 13 баллов**;
- правильное решение задачи – **15 баллов**.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

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

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-1	<p>Знает верно и в полном объеме: основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания</p>
		ПК-6	<p>Знает верно и в полном объеме: нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками использования нормативно-техническую документацию в условиях производства продукции питания</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-1	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов,</p>

			<p>свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания</p>
		ПК-6	<p>Знает с незначительными замечаниями: нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками использования нормативно-техническую документацию в условиях производства продукции питания</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ПК-1	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания</p>
		ПК-6	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками использования нормативно-техническую документацию в условиях производства продукции питания</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ПК-1	<p>Не знает на базовом уровне: основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p>

			<p>Не умеет на базовом уровне: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания</p>
		ПК-6	<p>Не знает на базовом уровне: нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками использования нормативно-техническую документацию в условиях производства продукции питания</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель



А.В. Петровская

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ
Кафедра торговли и общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология
 продукции и организация общественного питания»
 Направленность (профиль) «Технология и
 организация ресторанного дела»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____
по дисциплине «Технология и организация рабочих процессов
на предприятиях питания»

1.	Понятие органолептических, физико-химических и микробиологических показателей качества продукции. Виды её безопасности.
2.	Содержание и цели процессного подхода
3.	Задача: Сколько килограммов моркови молодой пучковой необходимо для получения 17 кг очищенной?

Преподаватель, к.т.н., доцент _____ Т.А. Джум
 (подпись)
 И.о. зав. кафедрой, к.т.н., доцент _____ Е.Н. Губа
 (подпись)

Утверждено на заседании кафедры КТП Протокол от _____ № ____

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/ столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного	М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-00091-679-7; – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=1016432	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
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 ^о », 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358198	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. -	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ^о », 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358427	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего				3			1,0

1	2	3	4	5	6	7	8
Дополнительная литература							
1	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учеб. пособие / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н.	Новосибирск: НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=548142	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум	М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=389895	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник	М.: ИНФРА-М, 2012.-271с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-005308-0; Электронно-библиотечная система «znanium.com» http://znanium.com/bookread.php?book=227413	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
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	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учеб. пособие для академического бакалавриата / под общ. ред. И.Н. Кима. – 2-е изд. испр. и доп.	М.: Издательство Юрайт, 2019. – 217 с. (Серия: Университеты России); ISBN 978-5-534-07597-7; Режим доступа: https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-ryby-i-rybnyh-produktov-sanitarnaya-obrabotka-437535#page/2	x	да, ЭБС «ЮРАЙТ»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
6	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: http://znanium.com/bookread2.php?book=942765	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
7	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: http://znanium.com/bookread2.php?book=983545	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего				7			1,0

Преподаватель  Т.А. Джум
(подпись)

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво
(подпись)