

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СИТУАЦИЙ**

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль программы
Технология продуктов общественного питания

Уровень высшего образования – бакалавриат
Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Форма обучения - очная

Институт	Естествознания и стандартизации
Кафедра	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
Курс	3
Семестр	6

Магнитогорск
2017 г.

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Моделирование производственных ситуаций» является: формирование навыков решения ситуационных задач, связанных с основными видами моделирования профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки бакалавра

Дисциплина Б1.В.11 «Моделирование производственных ситуаций» является дисциплиной, входящей в вариативную часть блока 1 образовательной программы.

Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных при изучении следующих дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий питания», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Экономика и организация производства», «Основы технологии и физико-химические процессы».

В соответствии с логической и содержательно-методической взаимосвязью дисциплина «Моделирование производственных ситуаций» необходима для выполнения итоговой государственной аттестации.

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины «Моделирование производственных ситуаций» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	
Знать	- основные этапы решения задач, методику, последовательность и структурные характеристики производственных задач
Уметь	-анализировать процессы производства продуктов питания из растительного сырья с целью их оптимизации, повышения качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности
Владеть	-навыками поиска и разработки новых способов решения нестандартных производственных задач, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья

4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 акад. часа, в том числе:

- контактная работа – 43,5 акад. часа:
- аудиторная – 42 акад. часа;
- внеаудиторная – 1,5 акад. часов
- самостоятельная работа – 64,5 акад. часов.

Раздел дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)		Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	практич. занятия				
1. Введение. 1.1 Предмет, цели и задачи дисциплины, ее роль в получении квалификации выпускника. Информационное обеспечение моделирования профессиональной деятельности.	6	2		14	Подготовка к опросу Самостоятельное изучение учебной литературы	фронтальный опрос №1	ПК-5 Зув
2. Моделирование технологии решения задач профессиональной деятельности. 2.1 Основные этапы решения задач, методика и последовательность. Формы решения задач, их классификация. Организация подготовки и принятие решения задач.	6	8		10	Подготовка к опросу Самостоятельное изучение учебной литературы	фронтальный опрос №2	ПК-5 Зув
3. Моделирование и решение профессиональных задач производственно-технологической деятельности. 3.1 Моделирование и решение профессиональных задач, основанных на методах расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции; методах составления производственной программы предприятия в зависимости от разных факторов; методах определения оптимальных и рациональных	6	8	6	10	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	Тест №1 практическая проверка устный опрос	ПК-5 Зув

технологических режимов работы оборудования; методах разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники. Межпредметные связи при моделировании профессиональной производственно-технологической деятельности.							
4.Моделирование и решение профессиональных задач организационно-управленческой деятельности. 4.1 Моделирование и решение профессиональных задач, основанных на методах осуществления контроля по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства; методах управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе технических организационных решений. Межпредметные связи при моделировании профессиональной организационно-управленческой деятельности.	6	6	4/4И	14,5	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	Тест №2 практическая проверка устный опрос	ПК-5 Зув
5.Моделирование и решение профессиональных задач экспериментально-исследовательской деятельности. 5.1Моделирование и решение профессиональных задач, основанных на методах осуществления контроля по соблюдению качества выпускаемой продукции; прогнозирование изменений основных пищевых веществ в	6	4	4/2И	16	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	Тест №3 практическая проверка устный опрос	ПК-5 Зув

процессе обработки.	кулинарной							
Итого по дисциплине	6	28	14/6И	64,5	Зачет			

И – в том числе, часы, отведенные на работу в интерактивной форме.

5 Образовательные и информационные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Моделирование производственных ситуаций» применяются традиционные и информационно-коммуникационные образовательные технологии.

Лекции проходят как в информационной форме, где имеет место последовательное изложение материала в дисциплинарной логике, осуществляемое преимущественно вербальными средствами, так и в форме лекций-беседы или диалога с аудиторией, лекций с применением элементов «мозговой атаки», лекций-консультаций, где теоретический материал заранее выдается студентам для самостоятельного изучения, для подготовки вопросов лектору, таким образом, лекция проходит по типу вопросы-ответы-дискуссия.

Помимо этого в лекции могут использоваться элементы проблемного изложения. Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Такая лекция представляет собой занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению крупной научной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений. На проблемной лекции новое знание вводится как неизвестное для обучающихся. Полученная информация усваивается как личностное открытие еще не известного для себя знания.

Для реализации информационно-коммуникационной образовательной технологии проводятся лекции-визуализации, в ходе которых изложение теоретического материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по решению проблемных задач по пройденной теме. При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением. На лабораторных работах выполняются групповые или индивидуальные задания по пройденной теме. Проведение лабораторных работ необходимо предварять инструктажем по правилам безопасной работы в лаборатории. Основным условием допуска студентов к лабораторной работе является их обязательная подготовка к ней с составлением теоретического введения. При проведении лабораторных занятий используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением. Кроме того, целесообразно использовать технологию коллективного взаимообучения (парную работу) трех видов: статическая пара, динамическая пара, вариационная пара; совмещающая ее с технологией модульного обучения. Выполнив эксперимент, обучающиеся формулируют обобщенные выводы по серии опытов, используя приемы аналогии и сравнения.

Самостоятельная работа обучающихся является одним из наиболее эффективных средств развития потребности к будущему самообразованию. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя самые разнообразные формы учебной деятельности: выполнение домашних заданий, завершение оформления практических работ, подготовка к практикуму, изучение основного и дополнительного материала по учебникам и пособиям, чтение и проработка научной литературы в библиотеке, написание рефератов и курсовых работ, подготовка к коллоквиумам, зачетам, итоговой аттестации.

Самостоятельная работа обучающихся должна быть направлена на закрепления теоретического материала, изложенного преподавателем, на проработку тем, отведенных на самостоятельное изучение, на подготовку к лабораторным занятиям, выполнение домашних заданий и подготовку к рубежному и заключительному контролю. Помимо этого, обучающиеся представляют результаты своей самостоятельной работы в виде презентаций.

При проведении рубежного и заключительного контроля основными задачами, стоящими перед преподавателем, являются: выявление степени правильности, объема, глубины знаний, умений, навыков, полученных при изучении курса наряду с выявлением степени самостоятельности в применении полученных знаний, умений и навыков.

Современные интерактивные средства позволяют экспериментировать с новыми формами контроля. Обучающимся предлагаются тесты и задачи в электронном виде, с автоматизированной системой проверки. В отличие от обычного тестирования такой способ контроля позволяет студентам в любое время пройти тест, проанализировать ошибки и пройти тест вторично.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

По дисциплине «Моделирование производственных ситуаций» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Внеаудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение следующих видов самостоятельной работы:

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает решение контрольных задач на практических занятиях.

Перечень практических работ

Практическая работа №1 «Решение ситуационных задач по оперативному планированию предприятия на основании нормативно-технической и технологической документации»

Практическая работа №2 «Решение ситуационных задач по оптимальному и рациональному использованию технологического оборудования и соблюдения требований техники безопасности»

Практическая работа №3 «Решение ситуационных задач по организации снабжения предприятия и складского хозяйства»

Практическая работа №4 «Решение ситуационных задач по разработке нормативной документации предприятия»

Практическая работа №5 Решение ситуационных задач по направлению «Санитария и гигиена в предприятиях общественного питания»

Практическая работа №6 «Решение ситуационных задач по охране труда»

Практическая работа №7 «Решение производственной ситуации по принятию управленческого решения»

Практическая работа №8 «Анализ нормативных документов отрасли»

Практическая работа №9. «Органолептическая оценка качества продукции общественного питания»

Домашняя контрольная работа включает теоретические вопросы, вопросы в виде тестов и практические задачи.

Примерные практические задачи:

1 Выполнить анализ санитарного состояния предприятия питания по билету:
Ресторан на 100 посадочных мест располагается в отдельно стоящем здании.
Загрузка сырья осуществляется с торца здания.
В производственных цехах находится домашнее животное – кошка.
Контейнеры для сбора мусора заполняются на 85% объема.
Температура горячей воды в мясо-рыбном цехе 67°C.
Моечная кухонной посуды не оборудован сливным трапом с уклоном.

2 Составить производственную программу специализированного заготовочного цеха:

Вариант 1: рыбный;

Вариант 2: птицегольевой;

Вариант 3: овощной;

Вариант 4: мясной;

Вариант 5: рыбный;

Предположить, что ежедневно в предприятие поступает 3 тонны сырья. Запланировать 5 наименований полуфабрикатов, определить их количество. Определить структуру поступающего сырья, на основании чего выполнить расчет.

3 Разработать памятку санитарных правил для их размещения в производственных и иных помещениях по варианту:

Вариант 1 Правила личной гигиены для официантов.

Вариант 2 Правила по использованию фритюрного жира для пирожковой.

Вариант 3 Правила для обработки сырых овощей в холодном цехе.

Вариант 4 Правила обработки яиц.

Вариант 5 Правила личной гигиены поваров.

Вариант 6 Правила мойки посуды в посудомоечной машине.

Вариант 7 Правила подготовки растворов для мойки стен и полов.

Вариант 8 Правила личной гигиены для бармена.

Вариант 9 Правила уборки складских помещений.

4. Составить текст инструктажа по варианту, перед текстом ответить на следующие вопросы:

а) Причина проведения инструктажа;

б) Цель проведения инструктажа;

в) Периодичность проведения инструктажа.

Вариант 1: Первичный инструктаж на рабочем месте для повара горячего цеха.

Вариант 2: Повторный инструктаж для повара холодного цеха.

Вариант 3: Внеплановый инструктаж для обвальщика.

Вариант 4: Целевой инструктаж для грузчика.

Вариант 5: Первичный инструктаж для кондитера.

Вариант 6: Повторный инструктаж для пекаря.

Вариант 7: Внеплановый инструктаж для шеф-повара.

Вариант 8: Целевой инструктаж для кухонной уборщицы.

Вариант 9: Повторный инструктаж для изготовителя полуфабрикатов.

Примерные вопросы для индивидуального домашнего задания

1 Составить сводную сырьевую ведомость:

Сырье	Наименование блюда				То же				То же				Итого Масса сырья, брутто, кг
	На 1 порцию, г		На порций, кг										
	брутто	нетто	брутто	нетто									

2 Методика и последовательность оперативного планирования работы заготовочных предприятий.

3 Методика и последовательность оперативного планирования работы предприятий с полным технологическим циклом.

Контрольные вопросы

1 Организация подготовки и принятие решения по оперативному планированию работы предприятия.

2 Назначение наряд-заказа.

3 Назначение плана-меню.

ИДЗ №2 «Технологические процессы производства продукции общественного питания»

1 Закрепить навыки выполнения расчетов по определению расходов продуктов массой брутто и нетто, выхода полуфабрикатов, по перерасчету сырья в зависимости от его кондиции, количества отходов и потерь;

Формула нахождения массы брутто:

$$B = \frac{N \times 100\%}{100\% - \% \text{отходов}} \quad (1)$$

Б – масса сырья брутто;

Н – масса сырья нетто;

% отходов при механической обработке определяется по таблице Сборника рецептов.

2 Разработать технологическую схему производства мясных порционных полуфабрикатов.

3 Разработать технологическую схему приготовления заправочных супов.

4 Заполните бракеражный журнал (задание по вариантам).

Бракеражный журнал

Дата, время, изготовления продукта	Наименование продукции, блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (Ф.И.О., должность)	Ф.И.О. лица, проводившего бракераж	Примечание

Контрольные вопросы

1 Дать определение терминов «технологические отходы» и «потери».

- 2 Классификация мясных полуфабрикатов.
- 3 Характеристика понятия «технологическая схема производства»; особенности ее разработки.
4. Раскройте методику оформления бракеражного журнала.

ИДЗ №3 «Эффективная организация производственных процессов»

- 1 Сущность понятия информационное обеспечение профессиональной деятельности.
- 2 Заполните пустые столбцы:
Технологический процесс приготовления «Судака в тесте жареного»

Технологические ступени (операции)	№499 Судак в тесте жареный		
	Оборудование	Посуда	Инвентарь
1. Обработка рыбы	Производственный стол Рыбоочистительная машина Ванна		Нож Доска - РС
2. Нарезка	Стол Весы	Лоток	Нож Доска - РС
3. Маринование	Стол Ванна	Лоток	-
4. Приготовление теста	Стол Тестомесильная машина	Котел	
5. Жарка	Фритюрница		Шумовка Вилка
6. Отпуск			Универсальные щипцы

3 Задание: в процессе анализа структуры рабочего времени рассчитайте коэффициенты его затрат и сделайте общий вывод о степени повышения организационных мероприятий, направленных на ликвидацию непроизводительной работы и потерь рабочего времени (задание по вариантам).

Расчеты произвести по формулам:

Коэффициент производительного использования рабочего времени (K_1):

$$K_1 = (T_{пз} + T_o + T_v) / T;$$

Коэффициент оперативного времени (K_2):

$$K_2 = (T_o + T_v) / T;$$

Коэффициент общей занятости работника (K_3):

$$K_3 = (T - T_{пр} - T_{пот} - T_{отд}) / T;$$

Контрольные вопросы

- 1 Производственная инфраструктура производства; ее слагаемые.
- 2 Особенности организации рабочих мест в заготовочных цехах.
- 3 Особенности организации рабочих мест в доготовочных цехах.
- 4 Особенности организации рабочих мест в предприятиях с полным технологическим циклом производства.
5. Охарактеризовать коэффициенты, учитывающие структуру рабочего времени.

ИДЗ №4 «Разработка технологической документации предприятия»

1 Заполните акт контрольной проработки по определению отходов и потерь при механической обработке любого сырья, за исключением рассмотренного в примерах.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель

«__» _____

АКТ № _____

по определению отходов и потерь при механической обработке сырья

Наименование предприятия питания _____

Дата проведения работы _____

Поставщик, дата получения, № накладной, производитель _____

Наименование сырья (продукта) _____

Наименование операций	Опыт 1		Действующий норматив %
	кг	%	

Описание технологического процесса механической обработки сырья (продукта) с указанием марки оборудования:

Рекомендовано: _____

2 Разработайте технологическую карту на фирменное блюдо.

Наименование организации и предприятия _____

Источник рецептуры _____

Технологическая карта № _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на _____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

ВЫХОД					
Информация о пищевой ценности: белки - , жиры - , углеводы - , калорийность -					

Подписи:
 Зав. Производством _____
 Технолог _____

Контрольные вопросы

- 1 Укажите назначение технико-технологических карт.
- 2 Раскройте особенности проведения контрольной проработки сырья.

ИДЗ №5 «Контроль соблюдения качества выпускаемой продукции и услуг»

1. Оформите фрагмент чек-листа на соответствие стандартам технологии по любой из зон контроля (требования к качеству, подаче, реализации, безопасности блюд (изделий)). Дополнительно укажите ранг требования по пятибалльной шкале.

Фрагмент чек-листа
 аудита на соответствие стандартам технологии

Дата проверки _____ Зона контроля _____

Элемент проверки	Ранг

Проверяющий _____
 Проверяемый _____

2 В таблице перечислены операции органолептической оценки качества тефтелей.

1. разламывание тефтеля	4. анализ консистенции соуса, путем переливания тонкой струйкой (эластичность, однородность)	7. анализ цвета соуса
2. анализ запаха тефтелей	5. анализ формы тефтелей, их целостность, равномерность обжарки, отсутствие трещин на поверхности	8. анализ однородности фарша, однородности нарезки репчатого лука, однородность пассеровки репчатого лука
3. анализ текстуры тефтелей (плотность, мягкость) путем надавливания столовой вилкой	6. анализ запаха соуса	9. анализ цвета поверхности тефтелей
10. анализ вкуса тефтелей в соусе с дополнительным анализом текстуры тефтелей (сочность, мягкость пассерованного лука), степень готовности		

Расположите в правильной последовательности операции органолептической оценки качества тефтелей в соусе (две первых операции уже выставлены):

5 ⇒ 9 ⇒ ... ⇒ ... ⇒ ... ⇒ ... ⇒ ... ⇒ ... ⇒ ... ⇒ ...

Контрольные вопросы

- 1 Перечислите мероприятия, при использовании некондиционного сырья на предприятие питания.
- 2 С какой целью при разработке технико-технологических карт указывают микробиологические показатели готовой продукции.

Примерные теоретические вопросы для домашней контрольной работы

Вариант 1

- 1 Классификация видов информационного обеспечения профессиональной деятельности.
- 2 Расчет количества сырья на основании ассортимента изделий, блюд, их количества и норм расхода по нормативным документам.

Вариант 2

- 1 Формы решения задач, их классификация
- 2 Этапы определения технико-экономической эффективности управления процессами производства.

Вариант 3

- 1 Организация подготовки и принятие решения задач.
- 2 Определение вида и количество торгово-технологического оборудования (варочного, жарочного, механического, холодильного) и принцип подбора его подбор и размещение в соответствии с ходом технологического процесса.

Вариант 4

- 1 Задачи использования оперативно-технического учета на производстве.
- 2 Производственный контроль по этапам технологического процесса.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за семестр и проводится в форме зачета.

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
Знать	- основные этапы решения задач, методику, последовательность и структурные характеристики производственных задач	<p>Перечень теоретических вопросов к зачету:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Роль информационного обеспечения в современных условиях производства. 2. Классификация видов информационного обеспечения профессиональной деятельности. 3. Основные этапы решения задач, методика и последовательность. 4. Формы решения задач, их классификация. 5. Организация подготовки и принятие решения задач. 6. Разработка производственной программы предприятия, цеха (таблицы реализации и приготовления блюд). 7. Разработка производственной программы на основе плана суточного или сменного выпуска изделий. 8. Расчет количества сырья на основании ассортимента изделий, блюд, их количества и норм расхода по нормативным документам. 9. Определение вида и количество торгово-технологического оборудования (варочного, жарочного, механического, холодильного) и принцип подбора его подбор и размещение в соответствии с ходом технологического процесса. 10. Нормативная база отрасли. 11. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку. 12. Схема функциональных групп помещений предприятий общественного питания в соответствии с технологическим процессом производства продукции. 13. Характеристика производственной группы помещений, функциональной вспомогательной группы помещений, а также помещений для потребителей. 14. Общая характеристика цеха, производственного участка, рабочего места, поточной линии. 15. Этапы разработки производственной инфраструктуры. 16. и материально-техническая база предприятия общественного питания (транспорт, энергетическое, санитарно-техническое хозяйство, эксплуатация зданий, санитарные и метрологические службы). 17. Нормы расхода, оснащения и эксплуатации. 18. Основные задачи организации снабжения предприятий общественного питания. 19. Особенности составления договора на поставку товаров. 20. Понятие оперативного планирования. 21. Основные направления научной организации труда. Сущность и основные задачи нормирования труда. 22. Понятие норм времени, выработки, обслуживания,

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>6. Дополните перечень оборудования, в котором запрещается подталкивать продукты в зону рабочей камеры руками: универсальные приводы, мясорубки, овощерезки...</p> <p>7. Расположите в правильной последовательности операции при работе на электросковородах:</p> <p>а) в чашу налить необходимое количество жира; б) включить электросковороду в работу.</p> <p>8. Вставьте пропущенные цифры. Во избежание проливания жидкости, наплитную посуду необходимо заполнять не более чем на ...% объема.</p> <p>9. Назовите мероприятия, позволяющие предупредить несчастные случаи на производстве:</p> <p>а) устройство тамбуров в целях борьбы со сквозняками; б) усовершенствование защитных заземлений; в) реконструкция душевых и гардеробных комнат; г) модернизация оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.</p> <p>10. Закончите предложение. При изменении технологического процесса, при установке нового оборудования, при введении новых или переработанных стандартов, правил, инструкций по охране труда, а также после имевших место несчастных случаев проводится</p> <p>11. Дополните перечень мероприятий по предупреждению заболеваний:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство и реконструкция вентиляционных систем, тепловых завес; - устройство на рабочих местах сидений для кратковременного отдыха. <p>12. Дополните перечень санитарной одежды повара. Куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, брюки или юбка, специальная обувь, ...</p> <p>13. Дополните перечень санитарно-гигиенических требований к санитарной одежде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержать одежду в течение всего рабочего дня в чистоте и опрятности;

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>- не пользоваться булавками или иголками для застегивания курток; - не класть в карманы посторонние предметы;</p> <p>14.Расположите в правильной последовательности этапы разработки производственной инфраструктуры: 1) определение площади цехов; 2) разработка производственной программы; 3) компоновка цеха, расположение производственных участков, рабочих мест; 4) расчет необходимого оборудования; 5) определение численности работников.</p> <p>15.Закончите предложение. Расстояние между линиями немеханического и теплового оборудования должна быть не менее ...</p> <p>16.Дополните факторы, влияющие на подбор оборудования в холодном цехе: форма обслуживания в предприятии, ...</p>
Уметь	-анализировать процессы производства продуктов питания из растительного сырья с целью их оптимизации, повышения качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности	<p>Примерные вопросы контрольных заданий:</p> <p>1.При бракераже блюда «Минтай жареный в тесте» выявлены следующие показатели: внешний вид - кусочки рыбы из филе с кожей без костей; тестовая оболочка тонкая, не пышная; консистенция – рыбные волокна легко разделяются вилкой, дряблые; цвет поверхности – темно-коричневый; запах – свойственный рыбе и прогорклому жиру. Какую оценку (в баллах) можно поставить? Какие технологические операции были нарушены?</p> <p>2.При бракераже смеси припущенных овощей (тыква, помидоры, кабачки) обнаружено количество жидкости, вкус заправленного сливочного масла слабовыражен. Какую оценку (в баллах) можно поставить? Какие меры необходимо принять для устранения отмеченных недостатков?</p> <p>3.Какую оценку можно поставить за блюдо "Салат мясной", если при бракераже отмечено следующее: нарезка овощей неравномерная, консистенция мало сочная, вкус недосолен. Как исправить дефекты?</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства																																		
Владеть	-навыками поиска и разработки новых способов решения нестандартных производственных задач, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	<p>Примерные вопросы контрольных заданий:</p> <p>1.Объясните причинно-следственную связь между правилами приготовления картофельного пюре и физико-химическими изменениями основных пищевых веществ, заполнив следующую таблицу (в таблице приведен примеры):</p> <table border="1" data-bbox="667 577 1372 1016"> <thead> <tr> <th data-bbox="667 577 1107 645">Особенность проведения технологической операции</th> <th data-bbox="1107 577 1372 645">Цель проведения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="667 645 1107 734">Хранение очищенного картофеля в воде не более 2 часов</td> <td data-bbox="1107 645 1372 734">Уменьшение потерь водорастворимого витамина С</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 734 1107 824">Закладка картофеля в кипящую подсоленную воду</td> <td data-bbox="1107 734 1372 824">Инактивировать фермент аскорбиназу</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 824 1107 891">Варка при закрытой крышке, умеренном нагреве</td> <td data-bbox="1107 824 1372 891"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 891 1107 958">Соотношение воды 0,6-0,7л на 1 кг картофеля</td> <td data-bbox="1107 891 1372 958"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 958 1107 1016">Протираание картофеля в горячем виде при температуре не ниже 80°С</td> <td data-bbox="1107 958 1372 1016"></td> </tr> </tbody> </table> <p>2.Объясните причинно-следственную связь между правилами приготовления студня говяжьего и физико-химическими изменениями основных пищевых веществ, заполнив следующую таблицу (в таблице приведены примеры):</p> <table border="1" data-bbox="667 1272 1378 2051"> <thead> <tr> <th data-bbox="667 1272 1091 1339">Особенность проведения технологической операции</th> <th data-bbox="1091 1272 1378 1339">Цель проведения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="667 1339 1091 1464">Используют головы, ноги, губы</td> <td data-bbox="1091 1339 1378 1464">Части туши, содержащие значительное количество коллагена</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1464 1091 1532">Подготовленные субпродукты заливают холодной водой</td> <td data-bbox="1091 1464 1378 1532"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1532 1091 1599">Доводят до кипения, снимают пену</td> <td data-bbox="1091 1532 1378 1599"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1599 1091 1666">Варят при слабом кипении 6-8 часов, снимая жир</td> <td data-bbox="1091 1599 1378 1666"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1666 1091 1733">За 1 час до окончания варки добавляют овощи</td> <td data-bbox="1091 1666 1378 1733"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1733 1091 1800">За 30-40 минут до окончания варки добавляют специи, соль</td> <td data-bbox="1091 1733 1378 1800"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1800 1091 1868">Бульон процеживают, соединяют с кубиками мяса</td> <td data-bbox="1091 1800 1378 1868"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1868 1091 1935">Рубленый чеснок добавляют перед разливом в формочки</td> <td data-bbox="1091 1868 1378 1935"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 1935 1091 2002">Выдерживают 30-60 минут в прохладном помещении</td> <td data-bbox="1091 1935 1378 2002">Водный раствор глютена приобретает упругие свойства</td> </tr> <tr> <td data-bbox="667 2002 1091 2051">Охлаждают до температуры от 0 до 8°С</td> <td data-bbox="1091 2002 1378 2051">Образование студня</td> </tr> </tbody> </table>	Особенность проведения технологической операции	Цель проведения	Хранение очищенного картофеля в воде не более 2 часов	Уменьшение потерь водорастворимого витамина С	Закладка картофеля в кипящую подсоленную воду	Инактивировать фермент аскорбиназу	Варка при закрытой крышке, умеренном нагреве		Соотношение воды 0,6-0,7л на 1 кг картофеля		Протираание картофеля в горячем виде при температуре не ниже 80°С		Особенность проведения технологической операции	Цель проведения	Используют головы, ноги, губы	Части туши, содержащие значительное количество коллагена	Подготовленные субпродукты заливают холодной водой		Доводят до кипения, снимают пену		Варят при слабом кипении 6-8 часов, снимая жир		За 1 час до окончания варки добавляют овощи		За 30-40 минут до окончания варки добавляют специи, соль		Бульон процеживают, соединяют с кубиками мяса		Рубленый чеснок добавляют перед разливом в формочки		Выдерживают 30-60 минут в прохладном помещении	Водный раствор глютена приобретает упругие свойства	Охлаждают до температуры от 0 до 8°С	Образование студня
Особенность проведения технологической операции	Цель проведения																																			
Хранение очищенного картофеля в воде не более 2 часов	Уменьшение потерь водорастворимого витамина С																																			
Закладка картофеля в кипящую подсоленную воду	Инактивировать фермент аскорбиназу																																			
Варка при закрытой крышке, умеренном нагреве																																				
Соотношение воды 0,6-0,7л на 1 кг картофеля																																				
Протираание картофеля в горячем виде при температуре не ниже 80°С																																				
Особенность проведения технологической операции	Цель проведения																																			
Используют головы, ноги, губы	Части туши, содержащие значительное количество коллагена																																			
Подготовленные субпродукты заливают холодной водой																																				
Доводят до кипения, снимают пену																																				
Варят при слабом кипении 6-8 часов, снимая жир																																				
За 1 час до окончания варки добавляют овощи																																				
За 30-40 минут до окончания варки добавляют специи, соль																																				
Бульон процеживают, соединяют с кубиками мяса																																				
Рубленый чеснок добавляют перед разливом в формочки																																				
Выдерживают 30-60 минут в прохладном помещении	Водный раствор глютена приобретает упругие свойства																																			
Охлаждают до температуры от 0 до 8°С	Образование студня																																			

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Моделирование производственных ситуаций» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета.

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Студент дает ответы на вопросы после предварительной подготовки, а также предоставляется право давать ответы на вопросы без подготовки по его желанию.

Преподаватель имеет право задавать дополнительные вопросы, если студент недостаточно полно осветил тематику вопроса, если затруднительно однозначно оценить ответ, если студент не может ответить на вопрос.

Критерии оценки:

- **«зачтено»** - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом студент логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- **«не зачтено»** - выставляется при условии, если студент владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература

1 Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания» : учебное пособие / Т.А. Щербакова, Л.А. Маюрникова, Т.В. Крапива, Н.И. Давыденко. — Кемерово :КемГУ, 2016. — 99 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93553> (дата обращения: 01.02.2020).

2 Маюрникова, Л.А. Технологические процессы в сервисе : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Т.В. Крапива, Н.И. Давыденко. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-896-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93558> (дата обращения: 03.11.2019).

б) Дополнительная литература

1 Бобренева, И.В. Функциональные продукты питания и их разработка : монография / И.В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/115482/#1> (дата обращения: 29.01.2020).

2 Воронова, Е. Ю. Управленческий учет : учебник для академического бакалавриата / Е. Ю. Воронова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство

Юрайт, 2019. — 428 с. — (Бакалавр.Академический курс). — ISBN 978-5-534-00500-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/upravlencheskiy-uchet-431757#page/1> (дата обращения: 01.02.2020).

3 Крапива, Т.В. Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса (на примере предприятий общественного питания) : учебное пособие / Т.В. Крапива, Л.А. Маюрникова, Н.И. Давыденко. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 128 с. — ISBN 978-5-89289-645-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4600> (дата обращения: 03.11.2019)

4 Кацерикина, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикина. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный //Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт].— URL: <https://e.lanbook.com/book/4616> (дата обращения: 18.10.2020)

5 Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт].— URL: <https://e.lanbook.com/book/130189> (дата обращения: 01.02.2020).

6 Низовкина, Н. Г. Управление затратами предприятия (организации) : учебное пособие для академического бакалавриата / Н. Г. Низовкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 187 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07401-7. // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/upravlenie-zatratami-predpriyatiya-organizacii-438043#page/1> (дата обращения: 01.02.2020). — Текст : электронный

7 Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07510-6. // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/proektirovanie-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitaniya-dogotovochnye-ceha-i-torgovye-pomescheniya-437674#page/1> (дата обращения: 29.01.2020). -Текст : электронный

8 Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/119617/#1> (дата обращения: 04.11.2019).

9. Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст : непосредственный.

10. Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486. - Текст : непосредственный

в) Методические указания:

Методические указания представлены в приложении 1.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение:

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7	Д-1227 от 8.10.2018 г.	11.10.2021 г.
MS Office 2007	№ 135 от 17.09.2007 г.	бессрочно
FAR Manager	Свободно распространяемое	бессрочно

ABBY FineReader 11.0 Corporate Edition	Д-1218-12 от 02.08.2012 г.	бессрочно
---	----------------------------	-----------

Интернет-ресурсы:

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>, свободный доступ.

Образовательный портал для обучающихся. – Режим доступа: <http://newlms.magtu.ru/>, свободный доступ.

Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС». – Режим доступа: <https://dlib.eastview.com/>, свободный доступ.

Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ). – Режим доступа: URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp, свободный доступ.

Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам. – Режим доступа: URL: <http://window.edu.ru/>, свободный доступ.

Поисковая система Академия Google (Google Scholar). – Режим доступа: URL: <https://scholar.google.ru/>, свободный доступ.

Российская Государственная библиотека. Каталоги. – Режим доступа: URL: <https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/>, свободный доступ.

Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова. – Режим доступа: URL: <http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp>, свободный доступ.

Университетская информационная система РОССИЯ. – Режим доступа: URL: <https://uisrussia.msu.ru>, свободный доступ.

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Тип и название аудитории	Оснащение аудитории
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации
Учебные аудитории для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Наглядные материалы: таблицы, схемы, плакаты.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Стеллажи, сейфы для хранения учебного оборудования

Практическая работа №1

Решение ситуационных задач по оперативному планированию заготовочного цеха на основании нормативно-технической и технологической документации

Задание: составить производственную программу специализированного заготовочного цеха:

Вариант №1: рыбный;

Вариант №2: птицегольевой;

Вариант №3: овощной;

Вариант №4: мясной;

Вариант №5: рыбный;

Вариант №6: птицегольевой;

Вариант №7: овощной;

Вариант №8: мясной;

Вариант №9: рыбный.

Предположить, что ежедневно в предприятие поступает 3 тонны сырья. Запланировать 5 наименований полуфабрикатов, определить их количество. Определить структуру поступающего сырья, на основании чего выполнить расчет.

Практическая работа №2

Решение ситуационных задач по оптимальному и рациональному использованию технологического оборудования и соблюдения требований техники безопасности

Задание 1: Разработать перечень необходимого оборудования для заготовочного цеха (по практической работе №1).

Заполнить таблицу:

№ п/п	Наименование оборудования	Тип оборудования	Принцип действия	Предполагаемая производительность	Количество единиц

Задание 2: Разработать правила эксплуатации для двух видов оборудования.

Практическая работа №3

Решение ситуационных задач по организации снабжения предприятия и складского хозяйства

Задание 1: Изучить сопроводительный документ, дать ответы на следующие вопросы:

1. Назвать документ;
2. Указать номер документа и срок действия. Объяснить, как связан срок действия документа с характеристикой товара;
3. Назвать товар;
4. Указать производителя товара;
5. Указать лицо, для которого разработан документ (кто получил документ);
6. На основании, каких документов был выдан документ;
7. Какие показатели были проверены (органолептические, санитарные, микробиологические и др.) на момент соответствия нормативным документам.

Задание 2: Решить задачу, опираясь на требования ГОСТов:

- 1) Проанализировать условия хранения чая на оптовой базе «Общепит»: чай в фанерных ящиках и из гофрированного картона хранится в штабелях высотой в 8 ящиков, относительная влажность воздуха 68%. Рядом с чаем хранятся коробки с лавровым листом, черным молотым перцем.
- 2) Провести приемку по качеству партии моркови, состоящей из трех мешков, массой

нетто 50 кг.

3) Провести приемку по качеству партии картофеля, состоящей из 14 контейнеров массой нетто 450г.

4) На базу поступил минтай мороженный глазированный (партия 900кг). В накладной поставщик проставил вес рыбы вместе с глазурью. Определить массу нетто, если поставщик предоставляет скидку на глазурь в размере 3%.

5) Сделать заключение о качестве рыбных консервов «Сайра бланшированная в масле», имеющая следующие показатели: масса банки с продуктом 260г, банки с отстоем 100г и банки без содержимого консервов 60г.

6) Расшифруйте маркировку мясных консервов: ММ521, 107 А 45.

7) Сколько штук яиц С1 допускается с меньшей массой в партии из 13 коробок по 360 штук.

8) Проанализируйте условия хранения сахара-песка на оптовой базе «Общепит»: температура складского помещения 24°C, относительная влажность 75%. Сахар-песок упакованный в полимерные мешки храниться штабелями высотой 50 рядов, причем в штабелях мешки с весом 50кг и 40 кг одновременно.

9) При анализе средней пробы фасованного черного байхового чая высшего сорта обнаружено наличие мелочи (высевки) – 4%. Чай имеет хорошо скрученный лист, яркий, прозрачный, средний настой, нежный аромат, приятный с терпкостью вкус. Соответствует ли средняя проба товарному сорту, указанному на маркировке?

Практическая работа № 4

Решение ситуационных задач по разработке нормативной документации предприятия

Задание: Разработать стандарт предприятия (СТП) на фирменное блюдо.

В СТП следует включать разделы:

- 1) Наименование изделия (блюда);
- 2) Перечень сырья, применяемого для изготовления изделия (блюда);
- 3) Требования к качеству сырья;
- 4) Нормы закладки сырья массой брутто, нетто, нормы выхода полуфабрикатов и блюда;
- 5) Технологический процесс приготовления блюда;
- 6) Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;
- 7) Транспортирование;
- 8) Упаковка и маркировка;
- 9) Показатели качества и безопасности;
- 10) Методы испытаний;
- 11) Требования охраны окружающей среды;
- 12) Информационные данные о пищевой и энергетической ценности.

В разделе транспортирование предусмотреть реализацию блюда для кейтерингового обслуживания – указать параметры транспортирования, защиту от внешних факторов. Необходимо охарактеризовать вид термоконтейнера используемого для перевозки продукции (термобокс), указать размеры габаритности; название, тип, производителя термобокса; указать сколько габаритностей входит в термобокс.

В разделе упаковка и маркировка предусмотреть, что блюдо может быть подвергнуто шоковой заморозке и упаковано в вакуумную оболочку.

Оформить упаковочный ярлык на блюдо: наименование предприятия изготовителя, наименование блюда, в соответствии с каким документом разработано СТП, емкость массой нетто, массу порции, сведения о пищевой ценности в 100г блюда, условия хранения и реализации, краткая технология приготовления (реанимирования), дату изготовления, срок хранения, состав блюда. В разделе показатели качества и безопасности указать органолептические, микробиологические, физико-химические.

Практическая работа №5
Решение ситуационных задач по направлению «Санитария и гигиена в
предприятиях общественного питания»

Задание 1: Разработать памятку санитарных правил для их размещения в производственных и иных помещениях по варианту:

- 1) Правила личной гигиены для официантов;
- 2) Правила по использованию фритюрного жира для пирожковой;
- 3) Правила для обработки сырых овощей в холодном цехе;
- 3) Памятку для организации выездного буфета;
- 4) Правила обработки яиц;
- 5) Правила личной гигиены поваров;
- 6) Правила мойки посуды в посудомоечной машине;
- 7) Правила подготовки растворов для мойки стен и полов;
- 8) Правила личной гигиены для бармена;
- 9) Правила уборки складских помещений.

Задание 2: Заполнить журналы:

- учета использования фритюрных жиров;
- остатков готовой продукции;
- на гнойничковые заболевания.

Практическая работа №6
Решение ситуационных задач по охране труда

Задание 1: Заполнить акт расследования несчастного случая.

Задание 2: Составить текст инструктажа по варианту, перед текстом ответить на следующие вопросы:

- А) Причина проведения инструктажа;
- Б) Цель проведения инструктажа;
- В) Периодичность проведения инструктажа.

Вариант №1: Первичный инструктаж на рабочем месте для повара горячего цеха.

Вариант №2: Повторный инструктаж для повара холодного цеха.

Вариант №3: Внеплановый инструктаж для обвальщика.

Вариант №4: Целевой инструктаж для грузчика.

Вариант №5: Первичный инструктаж для кондитера.

Вариант №6: Повторный инструктаж для пекаря.

Вариант №7: Внеплановый инструктаж для шеф-повара.

Вариант №8: Целевой инструктаж для кухонной уборщицы.

Вариант №9: Повторный инструктаж для изготовителя полуфабрикатов.

Практическая работа № 7

Решение производственной ситуации по принятию управленческого решения

Производственная ситуация:

Вариант №1: «Столовая не выполнила план товарооборота в ноябре месяце на 30%».

Вариант №2: «Грузовую машину ресторана, осуществляющую поставку сырья вынуждено поставили на капитальный ремонт в течение 2 месяцев»

Вариант №3: «Кафе запланировало открытие летней площадки»
Вариант №4: «Участились случаи распития алкогольных напитков на рабочем месте членами одной бригады поваров»
Вариант №5: «Поставщик тушеного мяса значительно повысил закупочные цены»
Вариант №6: «На складе, в течение двух месяцев по результатам инвентаризации обнаруживается крупная недостача»
Вариант №7: «На протяжении последних трех месяцев в столовой снижается процент рентабельности»
Вариант №7: «Факт пищевого отравления одного из посетителей салат-бара»
Вариант №8: «Большая текучесть кадров среди официантов ресторана»
Вариант №9: «Магазин-кулинарии не выполнил план товарооборота в июне месяце на 20%».

Задание 1: В соответствии с вариантом раскрыть схему принятия решения. Выполнить классификацию решения в соответствии с теорией.

Задание 2: Разработать и оформить приказ по принятому управленческому решению.

Практическая работа №8

Анализ нормативных документов отрасли

Цель работы: ознакомиться с отдельными нормативными документами отрасли общественного питания

Все стандарты делят на виды:

1. основополагающие стандарты – разрабатываются для многократного применения, например строительные нормы и правила (СНиП), ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
2. стандарты на продукцию, услугу – устанавливают требования к группам однородной продукции, услуг, например «Правила оказания услуг общественного питания» №1036 от 15.08.97г; ГОСТы на сырье и продукты пищевой промышленности;
3. стандарты на процессы – определяют требования к этапам разработки, производства и жизненного цикла производственной продукции; эти стандарты называют еще технологическими, так как в них указаны требования к технологическому процессу производства продукции (технологические инструкции; Сборники рецептур блюд и кондитерских изделий и др.);
4. стандарты на методы контроля - относятся ГОСТы на методы контроля.

Последовательность выполнения работы:

1. Ознакомиться с перечнем нормативных документов отрасли.

Нормативная документация

- 1.О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011);
- 2.Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011);
- 3.Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011);
- 4.О безопасности упаковки (ТР ТС 005/2011);
- 5.О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012);

- 6.Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (ТР ТС 029/2012);
- 7.Федеральный закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей";
- 8.Закон РФ "О техническом регулировании" (от 27.12.2002 №184-ФЗ) – введен в действие с 01.07.2003, с изменениями и дополнениями, в редакции ФЗ от 09.05.2005 №45-ФЗ и от 01.05.2007 №65-ФЗ, от 01.12.2007 №309-ФЗ;
- 9.Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (с изменениями и дополнениями);
- 10.СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
- 11.СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья; СП 2.3.6.2202-07 Изменение №2 к СП 2.3.6.1079-01; СП 2.3.6.2820-10 Дополнения № 3 к СП 2.3.6.1079-01; СП 2.3.6.2867-11 Изменения и дополнения № 4 к СП 2.3.6.1079-01;
- 12.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;
- 13.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
- 14.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
- 15.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
- 16.ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации;
- 17.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
- 18.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- 19.ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания;
- 20.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
- 21.ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
- 22.ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу;
- 23.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

2. Заполните таблицу, распределив нормативные документы в соответствии производственно-торговой деятельностью предприятий общественного питания

Производственно-торговая деятельность предприятий общественного питания	Наименование нормативного документа	Вид нормативного документа
Организация технологического процесса приготовления продукции общественного питания	Сборник рецептов блюд	Стандарт на процессы

Организация обслуживания посетителей		
Соблюдение требований безопасности и производственной санитарии		
Соблюдение требований к персоналу предприятий питания		
Соблюдение требований к разработке технологической документации		

3. Заполните таблицу, дайте характеристику любому нормативному документу.

Перечень вопросов	Наименование нормативного документа
Дата введения документа в действие	
Срок действия документа	
Назначение документа	
Структура документа	

Практическая работа №9 Органолептическая оценка качества продукции общественного питания

На предприятиях общественного питания качество продукции определяют органолептическим (сенсорным) методом. Этот метод позволяет быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии приготовления и оформления блюд, что в свою очередь дает возможность принять меры к оперативному устранению обнаруженных недостатков.

С помощью органов чувств (зрения, обоняния, вкуса, осязания) определяют основные показатели продукции: внешний вид, цвет, запах, консистенцию (текстуру), вкус. Точность, воспроизводимость и возможность сравнения результатов органолептического анализа зависят от выполнения определенных требований:

- порядка и условий проведения анализа;
- квалификации и навыков специалистов;
- системы оценки результатов анализа.

Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества блюд (изделий) должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки.

Контрольные задания

Задание 1. Ознакомьтесь с содержанием стандарта ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». Ответьте с помощью стандарта на следующие вопросы.

- 1.1 Определение термина «органолептическая оценка качества продукции общественного питания».
- 1.2 Определение терминов «недостаток», «дефект».
- 1.3 Определение терминов «внешний вид», «текстура», «консистенция», «запах», «вкус».
- 1.4 Укажите рейтинговую оценку продукции с использованием балльной шкалы.

Задание 2. Решите производственные ситуации, указанные в таблице 1 (задание по

вариантам) по следующей схеме.

2.1 Раскрыть особенности проведения органолептической оценки качества продукции, указанной в задании (ГОСТ 31986-2012 Приложение А).

2.2 Поставить оценку (в баллах), в соответствии с Приложением Б (Снижение балльной оценки показателей качества продукции общественного питания за обнаруженные дефекты). В ответе указать выдержки текста из таблицы Б.1.

2.3. Дать ответы на дополнительные вопросы задания по вариантам.

2.4. Сделать запись в бракеражном журнале для продукции, указанной в задании.

Таблица 1- Задание по вариантам

Вариант	Задание
№1	Бракераж блюда «Бифштекс натурально-рубленный» выявил следующие показатели: внешний вид – изделие с равномерно поджаренной корочкой, с трещинами; консистенция – мазеобразная. Какие технологические операции были нарушены? Какую оценку (в баллах) можно поставить? Можно ли исправить данные дефекты?
	Песочный полуфабрикат имеет следующие характеристики: не рассыпчатый, плотный, жесткий. Какие технологические операции были нарушены? Какую оценку (в баллах) можно поставить?
№2	При бракераже блюда «Минтай жареный в тесте» выявлены следующие показатели: внешний вид - кусочки рыбы из филе с кожей без костей; тестовая оболочка тонкая, не пышная; консистенция – рыбные волокна легко разделяются вилкой, дряблые; цвет поверхности – темно-коричневый; запах – свойственный рыбе и прогорклому жиру. Какую оценку (в баллах) можно поставить? Какие технологические операции были нарушены?
	Выпеченный миндальный полуфабрикат имеет плохой подъем, без глянца на поверхности. Какие технологические операции были нарушены? Какую оценку (в баллах) можно поставить?
№3	При бракераже борща с капустой и картофелем отмечены следующие показатели качества: цвет - бледно-розовый; внешний вид - нарушено соотношение плотной и жидкой частей, борщ жидкий; консистенция - овощи и мясо переварены; запах - уксуса; вкус - мало соленый. Какую оценку (в баллах) можно поставить? Какие меры необходимо принять для устранения отмеченных недостатков?
	При бракераже ромштекса были обнаружены дефекты панировки: кислый вкус и отмокшая поверхность. Объясните причины возникновения данных недостатков. Какую оценку (в баллах) можно поставить?
№4	При проверке массы 10 штук готовых котлет, выходом 100г, были получены следующие результаты: 1)- 100г; 2)-98г; 3)-101г; 4)-97г; 5)-103г. Объясните, является ли данная партия изделий доброкачественной? Если да, то укажите возможную массу остальных пяти котлет.
	При бракераже булочки ванильной определено, что мякиш имеет неравномерную пористость. Какую оценку (в баллах) можно поставить? Какие технологические операции были нарушены?

№5	При бракераже рассольника выявлено, что картофель «задубевший», не мягкий. Объясните, какая технологическая операция была нарушена; можно ли исправить данный дефект, сохранив питательную ценность блюда. Какую оценку (в баллах) можно поставить?
	Изделия из заварного теста расплывчатые, без полости внутри. В чем причина брака? Что необходимо сделать, чтобы получить изделия высокого качества? Какую оценку (в баллах) можно поставить?
№6	При бракераже блюда «Филе сома, запеченное под сметанным соусом с грибами (по-московски)» выявлены следующие показатели внешнего вида – поверхность покрыта румяной корочкой, соус под корочкой подсохший, куски филе пригорели и присохли к сковороде. Какие технологические операции были нарушены? Какую оценку (в баллах) можно поставить?
	Язычки слоеные деформированы (сжаты). Какую оценку (в баллах) можно поставить? Какие меры необходимо принять для устранения отмеченного недостатка?
№7	При бракераже блюда «Печень свиная жареная с жиром» были выявлены следующие показатели качества: внешний вид – поверхность покрыта равномерной корочкой светло-коричневого цвета; консистенция – мягкая; запах – типичный для жареной печени; вкус – горьковатый. Назовите причину горьковатого вкуса печени (при условии, что сырье было свежим). Какую оценку (в баллах) можно поставить? Какие меры необходимо принять для устранения отмеченных недостатков?
	Приготовленная котлетная масса из рыбы оказалась очень плотной. Какие из нее получатся изделия, и что следует предпринять для улучшения качества? Повлияет ли плотная консистенция на оценку изделия при бракераже?
№8	Судак отварной с голландским соусом имеет следующие недостатки: запах специй заглушает аромат рыбы, у позвоночной кости рыбы заметна розовая окраска, рыба слегка недосолена. Какие меры необходимо принять для устранения отмеченных недостатков? Какую оценку (в баллах) можно поставить?
	При бракераже пирожного с кремом сливочным (основным) выявлено, что консистенция крема творожистая с крупинками. Укажите причины брака? Какую оценку (в баллах) можно поставить?
№9	При проведении оценки качества булочки домашней, выявлено, что булочка получилась мелкая, плохо пропеклась, корочка имеет надрывы. Какую оценку (в баллах) можно поставить? Какие технологические операции были нарушены?
	При бракераже отварного мяса обнаружено: мясо доведено до кулинарной готовности; консистенция – мягкая; цвет – розовый. Назовите причины аномальной розовой окраски мяса? Можно ли использовать данное мясо в пищу? Какую оценку (в баллах) можно поставить?
№10	При бракераже антрекота определили следующие показатели: внешний вид – корочка темно-коричневого цвета, мясо подгоревшее;

	<p>консистенция – жесткая, сухая. При опросе повара было выявлено, что антрекоты нарезались из бокового куска тазобедренной части. Какую оценку (в баллах) можно поставить? Можно ли исправить данные дефекты?</p> <p>После оформления изделий помадой произошло ее засахаривание с образованием на заглазированной поверхности белых пятен или на поверхности помада не глянцевиная. Укажите причины брака? Какую оценку (в баллах) можно поставить?</p>
№11	<p>При бракераже бутерброда с сыром выявлены следующие показатели внешнего вида: толщина хлеба 1 см; сыр нарезан ломтиками толщиной 6-7мм, размер ломтиков меньше поверхности хлеба; на поверхность сыра с помощью корнетика нанесена сетка из масла сливочного. Поверхность бутерброда заветренная. Какую оценку (в баллах) можно поставить? Какие правила приготовления открытых бутербродов были нарушены?</p> <p>При проведении оценки качества кекса «Майского» выходом 1кг выявлено, что изделия плохо отходили от цилиндрических форм. Под верхней корочкой образовались крупные пустоты. Какую оценку (в баллах) можно поставить? Какие технологические операции были нарушены?</p>
№12	<p>Овощной суп с вермишелью имеет следующие показатели качества: внешний вид – морковь и лук нарезаны кубиком, корень петрушки соломкой; вермишель плохо сохранила свою форму, жир бледно-желтый. Перечислите нарушенные правила варки супов с макаронными изделиями. Какую оценку (в баллах) можно поставить?</p> <p>При бракераже салата из белокочанной капусты с огурцами были отмечены следующие показатели: внешний вид - капуста нарезана соломкой вместе с зелеными листьями; огурцы не очищенные с грубой кожей и семенами; салат с отслоившейся жидкостью. Перечислите нарушенные правила приготовления и хранения данного салата. Какую оценку (в баллах) можно поставить?</p>
№13	<p>С реализации снято блюдо "Жареная рыба под маринадом", так как маринад коричневого цвета с подгорелостью, с резким (за счет уксуса) запахом; вкус острый, соленый. Какие ошибки были допущены при приготовлении этого блюда? Какая оценка (в баллах) была поставлена?</p> <p>Контроль качества заварного полуфабриката показал, что полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности, изделия припеклись к кондитерскому листу. Что явилось причиной брака? Какую оценку (в баллах) можно поставить?</p>
№14	<p>При бракераже блюда «Щука паровая с молочным соусом» установлен показатель внешнего вида: порционный кусок из филе с кожей и костями деформирован. Перечислите все нарушения технологии приготовления данного блюда. Какую оценку (в баллах) можно поставить?</p> <p>Булочка «Веснушка» и ватрушка с творогом имеют с боков участки без корочки – «притиски». Поставьте оценку (в баллах) для каждого изделия.</p>
№15	Какую оценку можно поставить за блюдо "Салат мясной", если при

	<p>бракераже отмечено следующее: нарезка овощей неравномерная, консистенция мало сочная, вкус недосолен. Как исправить дефекты?</p>
	<p>При бракераже щей из свежей капусты был выявлен горьковатый вкус. Назовите причину данного дефекта; какую технологическую операцию при механической обработке капусты необходимо выполнять, чтобы не допускать данного дефекта?</p> <p>Какую оценку (в баллах) можно поставить?</p>