

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Хайруллина М. В.
“ ____ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Индустриальное производство в общественном питании

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4 5, семестры : 8 9

Факультет бизнеса, заочная форма обучения

		Семестр	
№	Вид деятельности	8	9
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	28
4	Лекции, час.	2	4
5	Практические занятия, час.	0	8
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	6
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		14
10	Самостоятельная работа, час.	0	114
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		Э

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС введен в действие приказом №1332 от 12.11.2015 г. , дата утверждения: 14.12.2015 г.

Место дисциплины в структуре учебного плана: Блок 1, вариативная

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, протокол заседания кафедры №5 от 20.06.2017

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017

Программу разработал:

доцент, к.т.н. Сапожников А. Н.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция ФГОС: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; в части следующих результатов обучения:	
315. знать основные направления достижений научно-технического прогресса в общественном питании и, в частности, внедрение прогрессивных технологий производства кулинарной продукции за счет внедрения концентрации ее производства как основы индустриальной технологии	
316. знать техническое оснащение индустриальных технологий за счет механизации и автоматизации технологических процессов производства кулинарной продукции	
317. знать правила и требования ведения индустриальных технологий централизованного производства кулинарной продукции в общественном питании	
у12. уметь организовать технологический процесс централизованного производства кулинарной продукции за счет внедрения рациональных форм организации труда (специализации и кооперирования), а также использования механизации и автоматизации производства, внедрения функционального модулированного оборудования и тары	
у13. уметь разрабатывать нормативную техническую и технологическую документацию на продукцию, изготавливаемую индустриальными методами (технические условия и технологические инструкции)	
у14. уметь осуществлять контроль за ведением технологического процесса, соблюдением санитарных норм и правил при производстве, хранении, транспортировке продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции	
у15. уметь разрабатывать прогрессивные и рациональные формы доставки продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции	
у18. иметь опыт в разработке и анализе определения организационно-технического уровня заготовочных предприятий общественного питания	
Компетенция ФГОС: ПК.5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; в части следующих результатов обучения:	
32. знать преимущества индустриальной технологии за счет концентрации обработки сырья и изготовления полуфабрикатов различной степени готовности и применения высокопроизводительного оборудования, механизированных поточных и автоматизированных линий	
33. знать объективные причины необходимости развития индустриальных методов производства кулинарной продукции в общественном питании при возможности использования продукции от предприятий агропромышленного комплекса страны	
34. знать методику расчета мощности заготовочных предприятий в зависимости от типов предприятий и мест в них	
35. знать классификацию заготовочных предприятий общественного питания, их характеристику и особенности	
у10. иметь опыт инженерно-конструкторского сопровождения основных производственных и вспомогательных процессов индустриального производства продукции (технологическое оборудование, механизированные и автоматизированные линии, транспортное оборудование: вертикальное и горизонтальное)	
у6. уметь рассчитывать мощность заготовочного предприятия общественного питания, определять их месторасположение, состав и структуру всех подразделений, как основных, так и вспомогательных	
у7. уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса	
у8. уметь рассчитывать численный и квалификационный состав работников всех категорий и профессий заготовочного предприятия с учетом их специализации и кооперирования, а также требований научной организации труда	
у9. иметь опыт в разработке технологических схем централизованного (индустриального) производства кулинарной продукции	

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Индустриальное производство в общественном питании</i>	
ПК.1.315 знать основные направления достижений научно-технического прогресса в общественном питании и, в частности, внедрение прогрессивных технологий производства кулинарной продукции за счет внедрения концентрации ее производства как основы индустриальной технологии	
1.основные направления достижений научно-технического прогресса в общественном питании и, в частности, внедрение прогрессивных технологий производства кулинарной продукции за счет внедрения концентрации ее производства как основы индустриальной технологии	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.316 знать техническое оснащение индустриальных технологий за счет механизации и автоматизации технологических процессов производства кулинарной продукции	
2.техническое оснащение индустриальных технологий за счет механизации и автоматизации технологических процессов производства кулинарной продукции	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.317 знать правила и требования ведения индустриальных технологий централизованного производства кулинарной продукции в общественном питании	
3.правила и требования ведения индустриальных технологий централизованного производства кулинарной продукции в общественном питании	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.y13 уметь разрабатывать нормативную техническую и технологическую документацию на продукцию, изготавливаемую индустриальными методами (технические условия и технологические инструкции)	
4.разрабатывать нормативную техническую и технологическую документацию на продукцию, изготавливаемую индустриальными методами (технические условия и технологические инструкции)	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.y12 уметь организовать технологический процесс централизованного производства кулинарной продукции за счет внедрения рациональных форм организации труда (специализации и кооперирования), а также использования механизации и автоматизации производства, внедрения функционального модулированного оборудования и тары	
5.организовать технологический процесс централизованного производства кулинарной продукции за счет внедрения рациональных форм организации труда (специализации и кооперирования), а также использования механизации и автоматизации производства, внедрения функционального модулированного оборудования и тары	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.y14 уметь осуществлять контроль за ведением технологического процесса, соблюдением санитарных норм и правил при производстве, хранении, транспортировке продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции	
6.осуществлять контроль за ведением технологического процесса, соблюдением санитарных норм и правил при производстве, хранении, транспортировке продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.y15 уметь разрабатывать прогрессивные и рациональные формы доставки продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции	

7.разрабатывать прогрессивные и рациональные формы доставки продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.1.y18 иметь опыт в разработке и анализе определения организационно-технического уровня заготовочных предприятий общественного питания	
8.в разработке и анализе определения организационно-технического уровня заготовочных предприятий общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.33 знать объективные причины необходимости развития индустриальных методов производства кулинарной продукции в общественном питании при возможности использования продукции от предприятий агропромышленного комплекса страны	
9.объективные причины необходимости развития индустриальных методов производства кулинарной продукции в общественном питании при возможности использования продукции от предприятий агропромышленного комплекса страны	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.32 знать преимущества индустриальной технологии за счет концентрации обработки сырья и изготовления полуфабрикатов различной степени готовности и применения высокопроизводительного оборудования, механизированных поточных и автоматизированных линий	
10.преимущества индустриальной технологии за счет концентрации обработки сырья и изготовления полуфабрикатов различной степени готовности и применения высокопроизводительного оборудования, механизированных поточных и автоматизированных линий	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.34 знать методику расчета мощности заготовочных предприятий в зависимости от типов предприятий и мест в них	
11.методику расчета мощности заготовочных предприятий в зависимости от типов предприятий и мест в них	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.35 знать классификацию заготовочных предприятий общественного питания, их характеристику и особенности	
12.классификацию заготовочных предприятий общественного питания, их характеристику и особенности	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.y6 уметь рассчитывать мощность заготовочного предприятия общественного питания, определять их месторасположение, состав и структуру всех подразделений, как основных, так и вспомогательных	
13.рассчитывать мощность заготовочного предприятия общественного питания, определять их месторасположение, состав и структуру всех подразделений, как основных, так и вспомогательных	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.y7 уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса	
14.рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.y8 уметь рассчитывать численный и квалификационный состав работников всех категорий и профессий заготовочного предприятия с учетом их специализации и кооперирования, а также требований научной организации труда	
15.рассчитывать численный и квалификационный состав работников всех категорий и профессий заготовочного предприятия с учетом их специализации и кооперирования, а также требований научной организации труда	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.y9 иметь опыт в разработке технологических схем централизованного (индустриального) производства кулинарной продукции	
16.в разработке технологических схем централизованного (индустриального) производства кулинарной продукции	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

ПК.5.y10 иметь опыт инженерно-конструкторского сопровождения основных производственных и вспомогательных процессов индустриального производства продукции (технологическое оборудование, механизированные и автоматизированные линии, транспортное оборудование: вертикальное и горизонтальное)	
17.инженерно-конструкторского сопровождения основных производственных и вспомогательных процессов индустриального производства продукции (технологическое оборудование, механизированные и автоматизированные линии, транспортное оборудование: вертикальное и горизонтальное)	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.y7 уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса	
18.в оценке эффективности использования оборудования, механизированных и автоматизированных линий	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.5.y10 иметь опыт инженерно-конструкторского сопровождения основных производственных и вспомогательных процессов индустриального производства продукции (технологическое оборудование, механизированные и автоматизированные линии, транспортное оборудование: вертикальное и горизонтальное)	
19.в планировании внедрения инноваций в производство	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

3. Содержание и структура учебной дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения
Семестр: 8			
Дидактическая единица: Промышленная технология - основа индустриализации общественного питания			
1. Промышленная технология - основа индустриализации общественного питания	0	2	1, 10, 5, 9
Семестр: 9			
Дидактическая единица: Обоснование мощности заготовочного предприятия, формирование ассортимента продовольственного сырья для его централизованной переработки. Классификация заготовочных предприятий. Организация работы складских помещений заготовочного предприятия			
2. Обоснование мощности заготовочного предприятия, формирование ассортимента продовольственного сырья для его централизованной переработки. Классификация заготовочных предприятий. Организация работы складских помещений заготовочного предприятия	0	1	11, 12, 13, 14
Дидактическая единица: Организация централизованного производства продукции индустриальными методами			
3. Организация централизованного производства продукции индустриальными методами	0	0,6	10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
Дидактическая единица: Техническое оснащение заготовочных предприятий общественного питания			
4. Техническое оснащение заготовочных предприятий общественного питания	0	0,6	18
Дидактическая единица: Организация централизованной доставки продукции из заготовочных предприятий в доготовочные			
5. Организация централизованной доставки продукции из заготовочных предприятий в доготовочные	0	0,6	7

Дидактическая единица: Организация вспомогательных служб и хозяйств заготовочных предприятий общественного питания			
6. Организация вспомогательных служб и хозяйств заготовочных предприятий общественного питания	0	0,6	12, 15, 5, 6, 7, 8
Дидактическая единица: Организация контроля качества продукции. Внедрение систем контроля качества продукции			
7. Организация контроля качества продукции. Внедрение систем контроля качества продукции	0	0,6	6

Таблица 3.2

Темы практических занятий	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 9				
Дидактическая единица: Организация централизованного производства продукции индустриальными методами				
1. Семинар 1 "Организация централизованного производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рыбы, картофеля и овощей	0	1	13, 15, 16, 17, 19, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9	Доклаживают: об общих принципах организации работы заготовочных цехов; о структуре и составе помещений, цехов, их предназначении; об организации технологических линий и рабочих мест; об особенностях централизованного производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, картофеля и овощей; о работе и применении поточных механизированных и автоматизированных линий; о квалификационном составе работников производства и организации их труда.
2. Семинар 2 "Организация работы кулинарного цеха фабрики-заготовочной"	0	0,5	8, 9	Доклаживают: о назначении кулинарного цеха, формировании производственной программы, об организации технологических линий и рабочих мест, технической оснащенности; о составе помещений кулинарного цеха, их назначении; о профессиональном составе работников и организации их труда.

3. Семинар 3 "Организация работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания"	0	0,5	8, 9	Докладывают о необходимости развития кондитерского производства в общественном питании, о формировании производственной программы, о составе помещений кондитерского цеха. Анализируют поточность технологических процессов производства изделий из дрожжевого, песочного, слоеного, бисквитного и заварного теста. Показывают техническую оснащенность производственных процессов. Делают заключение о соблюдении санитарных правил при производстве кондитерских изделий. Рассказывают об организации труда в цехе.
4. Практическое занятие "Разработка производственной программы мясного цеха фабрики-заготовочной"	2	2	8, 9	Перед расчетами докладывают требования к составлению производственной программы мясного цеха. Рассчитывают процентное соотношение мясопродуктов, принимают категорию упитанности говядины, выход крупнокусковых полуфабрикатов, их кулинарное назначение и количество мясных полуфабрикатов для жарки, варки, тушения и изготовления полуфабрикатов из котлетной массы и рубленого мяса. Составляют производственную программу и в письменном виде осуществляют его защиту преподавателю.

5. Деловая игра "Экспертиза проекта комбината школьного питания"	4	4	1, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 3, 4, 5, 6, 8, 9	За две недели до деловой игры студенты знакомятся с проектом заготовочного предприятия. При изучении проекта прослеживают и анализируют организационно-технический уровень комбината школьного питания. Группа делится на 2 подгруппы, одна из которых выступает в роли "заказчика", а вторая - в роли "исполнителя" от проектно-сметной организации. Цель первой бригады - получить проект, выполненный на высоком интеллектуальном уровне, второй бригады - защитить выполненный проект. Одна из подгрупп задает любые вопросы по проекту, оговоренные в методических указаниях, вторая - отвечает на все поставленные вопросы. В случае компромиссного вопроса - найти его оптимальное решение. В конце деловой игры преподавателем делается заключение о достигнутых целях обеих подгрупп и студентами оформляется отчет.
--	---	---	---	---

4. Самостоятельная работа обучающегося

№	Виды самостоятельной работы	Ссылки на результаты обучения	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 9				
1	Контрольные работы	1, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	30	8
Учебным планом по дисциплине предусмотрено выполнение контрольной работы. Оно выполняется в течение семестра по утвержденному графику и тематике. Работа защищается на сессии, но также может быть защищена досрочно, подробная информация приведена в приложении №3 : Главчева С. И. Индустриальное производство в общественном питании [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Главчева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235070 . - Загл. с экрана. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042				
2	Подготовка к занятиям	1, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 2, 3, 5, 7, 8, 9	50	4

Перед каждым практическим занятием студент должен осуществлять подготовку согласно тематике занятия. Подготовка также осуществляется в межсессионный период: Главчева С. И. Индустриальное производство в общественном питании [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Главчева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235070. - Загл. с экрана. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

3	Подготовка к аттестации	1, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	34	2
---	-------------------------	---	----	---

По окончании семестра и успешном выполнении всех видов учебной деятельности за семестр студент сдает экзамен по дисциплине. Подготовка к экзамену осуществляется в межсеместровый период и на экзаменационной сессии, подробная информация приведена в приложениях №1 №2 : Главчева С. И. Индустриальное производство в общественном питании [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Главчева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235070. - Загл. с экрана.

5. Технология обучения

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии (табл. 5.1).

Таблица 5.1

Деятельность	Информационно-коммуникационные технологии
Информирование	e-mail:glavcheva@corp.nstu.ru; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Консультирование	e-mail:glavcheva@corp.nstu.ru; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Контроль	e-mail:glavcheva@corp.nstu.ru; Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace
Размещение учебных материалов	Среда электронного обучения НГТУ:DiSpace; ЭБС:ЭБС НГТУ

Таблица 5.2

Активные и интерактивные формы проведения занятий

№	Наименование активных форм	Коды формируемых компетенций
1	Кейс-стади	ПК.1; ПК.5;
Формируемые умения: з15. знать основные направления достижений научно-технического прогресса в общественном питании и, в частности, внедрение прогрессивных технологий производства кулинарной продукции за счет внедрения концентрации ее производства как основы индустриальной технологии; з17. знать правила и требования ведения индустриальных технологий централизованного производства кулинарной продукции в общественном питании; з2. знать преимущества индустриальной технологии за счет концентрации обработки сырья и изготовления полуфабрикатов различной степени готовности и применения высокопроизводительного оборудования, механизированных поточных и автоматизированных линий; з3. знать объективные причины необходимости развития индустриальных методов производства кулинарной продукции в общественном питании при возможности использования продукции от предприятий агропромышленного комплекса страны; з4. знать методику расчета мощности заготовочных предприятий в зависимости от типов предприятий и мест в них; з5. знать классификацию заготовочных предприятий общественного питания, их характеристику и особенности; у10. иметь опыт инженерно-конструкторского сопровождения основных производственных и вспомогательных процессов индустриального производства продукции (технологическое оборудование, механизированные и автоматизированные линии, транспортное оборудование: вертикальное и горизонтальное); у12. уметь организовать технологический процесс централизованного производства кулинарной продукции за счет внедрения рациональных форм организации труда (специализации и кооперирования), а также использования механизации и автоматизации производства, внедрения функционального модулированного оборудования и тары; у13. уметь разрабатывать нормативную техническую и технологическую документацию на продукцию, изготавливаемую индустриальными методами (технические условия и технологические инструкции); у14. уметь осуществлять контроль за ведением технологического процесса, соблюдением санитарных норм и правил при производстве, хранении, транспортировке продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции; у18. иметь опыт в разработке и анализе определения организационно-технического уровня заготовочных предприятий общественного питания; у6. уметь рассчитывать мощность заготовочного предприятия общественного питания, определять их месторасположение, состав и структуру всех подразделений, как основных, так и вспомогательных; у7. уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса; у8. уметь рассчитывать численный и квалификационный состав работников всех категорий и профессий заготовочного предприятия с учетом их специализации и кооперирования, а также требований научной организации труда; у9. иметь опыт в разработке технологических схем централизованного (индустриального) производства кулинарной продукции Краткое описание применения: Использование в практической деятельности при работе на заготовочном предприятии общественного питания Подробная информация об использовании технологии приводится в "Главчева С. И. Индустриальное производство в общественном питании [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Главчева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235070. - Загл. с экрана."		

6. Правила аттестации обучающихся по учебной дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставять оценки по традиционной шкале и 15-уровневой ECTS.

Краткая информация о БРС приведена в табл. 6.1.

Таблица 6.1

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 9		
<i>Практические занятия:</i>	20	40
Контролирующие материалы приводятся в "Главчева С. И. Индустриальное производство в общественном питании [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Главчева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235070 . - Загл. с экрана."		
<i>Контрольные работы:</i>	10	20
Контролирующие материалы приводятся в "Главчева С. И. Индустриальное производство в общественном питании [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Главчева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235070 . - Загл. с экрана."		
<i>Экзамен:</i>	20	40
Контролирующие материалы (список вопросов) приводятся в "Главчева С. И. Индустриальное производство в общественном питании [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Главчева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235070 . - Загл. с экрана."		

В таблице 6.2 представлено соответствие форм контроля заявляемым требованиям к результатам освоения дисциплины.

Таблица 6.2

Коды компетенций ФГОС	Результаты обучения	Формы контроля	
		Контр. раб.	Экзамен
ПК.1	315. знать основные направления достижений научно-технического прогресса в общественном питании и, в частности, внедрение прогрессивных технологий производства кулинарной продукции за счет внедрения концентрации ее производства как основы индустриальной технологии		+
	316. знать техническое оснащение индустриальных технологий за счет механизации и автоматизации технологических процессов производства кулинарной продукции		+
	317. знать правила и требования ведения индустриальных технологий централизованного производства кулинарной продукции в общественном питании		+
	у12. уметь организовать технологический процесс централизованного производства кулинарной продукции за счет внедрения рациональных форм организации труда (специализации и кооперирования), а также использования механизации и автоматизации производства, внедрения функционального модулированного оборудования и тары		+
	у13. уметь разрабатывать нормативную техническую и технологическую документацию на продукцию, изготавливаемую индустриальными методами (технические условия и технологические инструкции)		+

	у14. уметь осуществлять контроль за ведением технологического процесса, соблюдением санитарных норм и правил при производстве, хранении, транспортировке продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции		+
	у15. уметь разрабатывать прогрессивные и рациональные формы доставки продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции	+	+
	у18. иметь опыт в разработке и анализе определения организационно-технического уровня заготовочных предприятий общественного питания		+
ПК.5	з2. знать преимущества индустриальной технологии за счет концентрации обработки сырья и изготовления полуфабрикатов различной степени готовности и применения высокопроизводительного оборудования, механизированных поточных и автоматизированных линий	+	+
	з3. знать объективные причины необходимости развития индустриальных методов производства кулинарной продукции в общественном питании при возможности использования продукции от предприятий агропромышленного комплекса страны		+
	з4. знать методику расчета мощности заготовочных предприятий в зависимости от типов предприятий и мест в них		+
	з5. знать классификацию заготовочных предприятий общественного питания, их характеристику и особенности		+
	у10. иметь опыт инженерно-конструкторского сопровождения основных производственных и вспомогательных процессов индустриального производства продукции (технологическое оборудование, механизированные и автоматизированные линии, транспортное оборудование: вертикальное и горизонтальное)		+
	у6. уметь рассчитывать мощность заготовочного предприятия общественного питания, определять их месторасположение, состав и структуру всех подразделений, как основных, так и вспомогательных	+	+
	у7. уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса		+
	у8. уметь рассчитывать численный и квалификационный состав работников всех категорий и профессий заготовочного предприятия с учетом их специализации и кооперирования, а также требований научной организации труда		+
	у9. иметь опыт в разработке технологических схем централизованного (индустриального) производства кулинарной продукции	+	+

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в приложении № 1 к рабочей программе.

7. Литература

Основная литература

1. Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : [учебник для вузов по торговым специальностям] / В. Д. Ершов. - Санкт-Петербург, 2010. - 227, [2] с. : табл., ил., схемы
2. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : [учебное пособие для вузов по направлению 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания"] / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 402, [1] с. : схемы, табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000161460
3. Шуляков Л. В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания : [справочник] / Л. В. Шуляков. - Ростов-на-Дону, 2013. - 495 с. : ил.

Дополнительная литература

1. Сборник должностных инструкций работников торговли и общественного питания / [сост. М. А. Татарников]. - М., 2005. - 367 с.
2. Справочник технолога общественного питания / [А. И. Мглинец и др.]. - М., 2000. - 416 с. : ил.
3. Голубев В. Н. Справочник работника общественного питания / В. Н. Голубев, М. П. Могильный, Т. В. Шленская ; под ред. В. Н. Голубева. - М., 2003. - 589 с. : табл.
4. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Полный курс : [учебник для вузов] / [В. А. Гуляев и др.] ; под ред. В. А. Гуляева. - Москва, 2002. - 541, [1] с. : ил.
5. Главчева С. И. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / С. И. Главчева, С. М. Хасанова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2008]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000162922. - Загл. с экрана.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
4. ЭБС "Znaniy.com" : <http://znaniy.com/>
5. :

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Главчева С. И. Индустриальное производство в общественном питании [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Главчева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000235070. - Загл. с экрана.
2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

8.2 Специализированное программное обеспечение

- 1 Office
- 2 Visio
- 3 Autodesk AutoCAD

9. Материально-техническое обеспечение

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционных занятий

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Для проведения практических занятий и выполнения расчетно-графических заданий

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина
“ ” _____ Г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Индустриальное производство в общественном питании

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине «Индустриальное производство в общественном питании» приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (контрольная работа)	Промежуточная аттестация (экзамен)
ПК.1/ПТП способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	з15. знать основные направления достижения научно-технического прогресса в общественном питании и, в частности, внедрение прогрессивных технологий производства кулинарной продукции за счет внедрения концентрации ее производства как основы индустриальной технологии	Выездное занятие 1 «Организация работы фабрики-заготовочной ОАО «Фуд-мастер» Выездное занятие 2 «Производство полуфабрикатов и готовой продукции из рыбы на примере ОАО «Камшат» г. Новосибирска» Деловая игра «Экспертиза проекта комбината школьного питания» Промышленная технология - основа индустриализации общественного питания Семинар 1 «Промышленная технология - основа индустриализации общественного питания» Семинар 5 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 1» Семинар 6 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 2»		Экзамен, вопросы 1–5
ПК.1/ПТП	з16. знать техническое оснащение индустриальных технологий за счет механизации и автоматизации технологических процессов производства кулинарной продукции	Организация централизованного производства продукции индустриальными методами Семинар 2 «Организация централизованного производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рыбы, картофеля и овощей		Экзамен, вопросы 6–41
ПК.1/ПТП	з17. знать правила и требования ведения индустриальных технологий централизованного производства кулинарной продукции в общественном питании	Выездное занятие 1 «Организация работы фабрики-заготовочной ОАО «Фуд-мастер» Выездное занятие 2 «Производство полуфабрикатов и готовой продукции из рыбы на примере ОАО «Камшат» г. Новосибирска» Деловая игра «Экспертиза проекта комбината школьного питания» Организация централизованного производства продукции индустриальными методами Семинар 2 «Организация централизованного производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рыбы, картофеля и овощей Семинар 5 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 1» Семинар 6 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 2»		Экзамен, вопросы 6–41

ПК.1/ПТП	у12. уметь организовать технологический процесс централизованного производства кулинарной продукции за счет внедрения рациональных форм организации труда (специализации и кооперирования), а также использования механизации и автоматизации производства, внедрения функционального модулированного оборудования и тары	Выездное занятие 1 «Организация работы фабрики-заготовочной ОАО «Фуд-мастер» Выездное занятие 2 «Производство полуфабрикатов и готовой продукции из рыбы на примере ОАО «Камшат» г. Новосибирска» Деловая игра «Экспертиза проекта комбината школьного питания» Организация вспомогательных служб и хозяйств заготовочных предприятий общественного питания Организация централизованного производства продукции индустриальными методами Промышленная технология - основа индустриализации общественного питания Семинар 1 «Промышленная технология - основа индустриализации общественного питания» Семинар 2 «Организация централизованного производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рыбы, картофеля и овощей Семинар 5 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 1» Семинар 6 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 2»		Экзамен, вопросы 6–41
ПК.1/ПТП	у13. уметь разрабатывать нормативную техническую и технологическую документацию на продукцию, изготавливаемую индустриальными методами (технические условия и технологические инструкции)	Выездное занятие 1 «Организация работы фабрики-заготовочной ОАО «Фуд-мастер» Выездное занятие 2 «Производство полуфабрикатов и готовой продукции из рыбы на примере ОАО «Камшат» г. Новосибирска» Деловая игра «Экспертиза проекта комбината школьного питания» Организация централизованного производства продукции индустриальными методами Семинар 2 «Организация централизованного производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рыбы, картофеля и овощей Семинар 5 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 1» Семинар 6 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 2»		Экзамен, вопросы 5, 14
ПК.1/ПТП	у14. уметь осуществлять контроль за ведением технологического процесса, соблюдением санитарных норм и правил при производстве, хранении, транспортировке продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения	Выездное занятие 1 «Организация работы фабрики-заготовочной ОАО «Фуд-мастер» Выездное занятие 2 «Производство полуфабрикатов и готовой продукции из рыбы на примере ОАО «Камшат» г. Новосибирска» Деловая игра «Экспертиза проекта комбината школьного питания» Организация вспомогательных служб и хозяйств заготовочных предприятий общественного питания Организация контроля качества продукции. Внедрение систем контроля качества продукции Организация централизованного производства продукции		Экзамен, вопросы 6–41

	логистических схем доставки продукции	индустриальными методами Семинар 2 «Организация централизованного производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рыбы, картофеля и овощей Семинар 5 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 1» Семинар 6 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 2»		
ПК.1/ПТП	у15. уметь разрабатывать прогрессивные и рациональные формы доставки продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции	Организация вспомогательных служб и хозяйств заготовочных предприятий общественного питания Организация централизованного производства продукции индустриальными методами Организация централизованной доставки продукции из заготовочных предприятий в доготовочные	Контрольная работа, расчетно-технологический раздел	Экзамен, вопросы 31–36
ПК.1/ПТП	у18. иметь опыт в разработке и анализе определения организационно-технического уровня заготовочных предприятий общественного питания	Выездное занятие 1 «Организация работы фабрики-заготовочной ОАО «Фуд-мастер» Выездное занятие 2 «Производство полуфабрикатов и готовой продукции из рыбы на примере ОАО «Камшат» г. Новосибирска» Деловая игра «Экспертиза проекта комбината школьного питания» Организация вспомогательных служб и хозяйств заготовочных предприятий общественного питания Организация централизованного производства продукции индустриальными методами Практическое занятие 2 «Разработка производственной программы мясного цеха фабрики-заготовочной» Семинар 2 «Организация централизованного производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рыбы, картофеля и овощей Семинар 3 «Организация работы кулинарного цеха фабрики-заготовочной» Семинар 4 «Организация работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания» Семинар 5 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 1» Семинар 6 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 2»		Экзамен, вопросы 1–5
ПК.5/ПТП способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического	32. знать преимущества индустриальной технологии за счет концентрации обработки сырья и изготовления полуфабрикатов различной степени	Выездное занятие 1 «Организация работы фабрики-заготовочной ОАО «Фуд-мастер» Выездное занятие 2 «Производство полуфабрикатов и готовой продукции из рыбы на примере ОАО «Камшат» г. Новосибирска» Деловая игра «Экспертиза проекта комбината	Контрольная работа, расчетно-технологический раздел	Экзамен, вопросы 6–41

оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	готовности и применения высокопроизводительного оборудования, механизированных поточных и автоматизированных линий	школьного питания» Организация централизованного производства продукции промышленными методами Промышленная технология - основа индустриализации общественного питания Семинар 1 «Промышленная технология - основа индустриализации общественного питания» Семинар 5 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 1» Семинар 6 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 2»		
ПК.5/ПТП	33. знать объективные причины необходимости развития индустриальных методов производства кулинарной продукции в общественном питании при возможности использования продукции от предприятий агропромышленного комплекса страны	Выездное занятие 1 «Организация работы фабрики-заготовочной ОАО «Фуд-мастер» Выездное занятие 2 «Производство полуфабрикатов и готовой продукции из рыбы на примере ОАО «Камшат» г. Новосибирска» Деловая игра «Экспертиза проекта комбината школьного питания» Организация централизованного производства продукции промышленными методами Практическое занятие 2 «Разработка производственной программы мясного цеха фабрики-заготовочной» Промышленная технология - основа индустриализации общественного питания Семинар 1 «Промышленная технология - основа индустриализации общественного питания» Семинар 2 «Организация централизованного производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рыбы, картофеля и овощей Семинар 3 «Организация работы кулинарного цеха фабрики-заготовочной» Семинар 4 «Организация работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания» Семинар 5 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 1» Семинар 6 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 2»		Экзамен, вопросы 1, 2
ПК.5/ПТП	34. знать методику расчета мощности заготовочных предприятий в зависимости от типов предприятий и мест в них	Выездное занятие 1 «Организация работы фабрики-заготовочной ОАО «Фуд-мастер» Выездное занятие 2 «Производство полуфабрикатов и готовой продукции из рыбы на примере ОАО «Камшат» г. Новосибирска» Деловая игра «Экспертиза проекта комбината школьного питания» Обоснование мощности заготовочного предприятия, формирование ассортимента продовольственного сырья для его централизованной переработки. Классификация заготовочных предприятий. Организация работы складских помещений заготовочного предприятия Организация		Экзамен, вопросы 4, 39

		централизованного производства продукции промышленными методами Практическое занятие 1 «Обоснование мощности заготовочного предприятия, формирование ассортимента продовольственного сырья для его централизованной переработки. Классификация заготовочных предприятий. Организация работы складских помещений заготовочного предприятия» Семинар 5 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 1» Семинар 6 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 2»		
ПК.5/ПТП	з5. знать классификацию заготовочных предприятий общественного питания, их характеристику и особенности	Выездное занятие 1 «Организация работы фабрики-заготовочной ОАО «Фуд-мастер» Выездное занятие 2 «Производство полуфабрикатов и готовой продукции из рыбы на примере ОАО «Камшат» г. Новосибирска» Деловая игра «Экспертиза проекта комбината школьного питания» Обоснование мощности заготовочного предприятия, формирование ассортимента продовольственного сырья для его централизованной переработки. Классификация заготовочных предприятий. Организация работы складских помещений заготовочного предприятия Организация вспомогательных служб и хозяйств заготовочных предприятий общественного питания Организация централизованного производства продукции промышленными методами Практическое занятие 1 «Обоснование мощности заготовочного предприятия, формирование ассортимента продовольственного сырья для его централизованной переработки. Классификация заготовочных предприятий. Организация работы складских помещений заготовочного предприятия» Семинар 5 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 1» Семинар 6 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 2»		Экзамен, вопрос 3
ПК.5/ПТП	у5. уметь рассчитывать мощность заготовочного предприятия общественного питания, определять их месторасположение, состав и структуру всех подразделений, как основных, так и вспомогательных	Выездное занятие 1 «Организация работы фабрики-заготовочной ОАО «Фуд-мастер» Выездное занятие 2 «Производство полуфабрикатов и готовой продукции из рыбы на примере ОАО «Камшат» г. Новосибирска» Деловая игра «Экспертиза проекта комбината школьного питания» Обоснование мощности заготовочного предприятия, формирование ассортимента продовольственного сырья для его централизованной переработки. Классификация	Контрольная работа, расчетно-технологический раздел	Экзамен, вопрос 4

		заготовочных предприятий. Организация работы складских помещений заготовочного предприятия Организация централизованного производства продукции индустриальными методами Практическое занятие 1 «Обоснование мощности заготовочного предприятия, формирование ассортимента продовольственного сырья для его централизованной переработки. Классификация заготовочных предприятий. Организация работы складских помещений заготовочного предприятия» Семинар 2 «Организация централизованного производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рыбы, картофеля и овощей Семинар 5 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 1» Семинар 6 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 2»		
ПК.5/ПТП	уб. уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса	Выездное занятие 1 «Организация работы фабрики-заготовочной ОАО «Фуд-мастер» Выездное занятие 2 «Производство полуфабрикатов и готовой продукции из рыбы на примере ОАО «Камшат» г. Новосибирска» Деловая игра «Экспертиза проекта комбината школьного питания» Обоснование мощности заготовочного предприятия, формирование ассортимента продовольственного сырья для его централизованной переработки. Классификация заготовочных предприятий. Организация работы складских помещений заготовочного предприятия Организация централизованного производства продукции индустриальными методами Практическое занятие 1 «Обоснование мощности заготовочного предприятия, формирование ассортимента продовольственного сырья для его централизованной переработки. Классификация заготовочных предприятий. Организация работы складских помещений заготовочного предприятия» Семинар 5 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 1» Семинар 6 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 2» Техническое оснащение заготовочных предприятий общественного питания		Экзамен, вопросы 7–41
ПК.5/ПТП	у7. уметь рассчитывать численный и квалификационный состав работников всех категорий и профессий	Выездное занятие 1 «Организация работы фабрики-заготовочной ОАО «Фуд-мастер» Выездное занятие 2 «Производство полуфабрикатов и готовой продукции из рыбы на		Экзамен, вопрос 30

	заготовочного предприятия с учетом их специализации и кооперирования, а также требований научной организации труда	примере ОАО «Камшат» г. Новосибирска» Деловая игра «Экспертиза проекта комбината школьного питания» Организация вспомогательных служб и хозяйств заготовочных предприятий общественного питания Организация централизованного производства продукции промышленными методами Семинар 2 «Организация централизованного производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рыбы, картофеля и овощей Семинар 5 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 1» Семинар 6 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 2»		
ПК.5/ПТП	у8. иметь опыт в разработке технологических схем централизованного (промышленного) производства кулинарной продукции	Выездное занятие 1 «Организация работы фабрики-заготовочной ОАО «Фуд-мастер» Выездное занятие 2 «Производство полуфабрикатов и готовой продукции из рыбы на примере ОАО «Камшат» г. Новосибирска» Деловая игра «Экспертиза проекта комбината школьного питания» Организация централизованного производства продукции промышленными методами Семинар 2 «Организация централизованного производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рыбы, картофеля и овощей Семинар 5 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 1» Семинар 6 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 2»	Контрольная работа, расчетно-технологический и графический разделы	Экзамен, вопросы 7–28
ПК.5/ПТП	у9. иметь опыт инженерно-конструкторского сопровождения основных производственных и вспомогательных процессов промышленного производства продукции (технологическое оборудование, механизированные и автоматизированные линии, транспортное оборудование: вертикальное и горизонтальное)	Выездное занятие 1 «Организация работы фабрики-заготовочной ОАО «Фуд-мастер» Выездное занятие 2 «Производство полуфабрикатов и готовой продукции из рыбы на примере ОАО «Камшат» г. Новосибирска» Деловая игра «Экспертиза проекта комбината школьного питания» Организация централизованного производства продукции промышленными методами Семинар 2 «Организация централизованного производства полуфабрикатов и готовой продукции из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рыбы, картофеля и овощей Семинар 5 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 1» Семинар 6 «Дебаты по защите отчетов по выездному занятию 2»		Экзамен, вопросы 1–4

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ПК.1/ПТП, ПК.5/ПТП.

Экзамен проводится в устной и письменной форме, по билетам. Билет состоит из двух теоретических вопросов и практической задачи, представленных в паспорте экзамена по дисциплине.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 9 семестре обязательным этапом текущей аттестации является контрольная работа. Требования к выполнению работы, состав и правила оценки сформулированы в паспорте контрольной работы.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе учебной дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ПК.1/ПТП, ПК.5/ПТП, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии и организации пищевых производств

Паспорт экзамена

по дисциплине «Индустриальное производство в общественном питании», 9 семестр

1. Методика оценки

Экзамен проводится в устной и письменной форме по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается по тематике организации деятельности заготовочных предприятий, второй - по методике проведения расчетов, третий вопрос представляет собой практическую задачу. В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Форма экзаменационного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 1

к экзамену по дисциплине «Индустриальное производство в общественном питании»

1. Классификация заготовочных предприятий общественного питания, их характеристика и особенности.
2. Методика расчета функциональных емкостей для фасовки продукции в цехах, укладки их в передвижные стеллажи и контейнеры в экспедиции.
3. Рассчитать и обосновать мощность рыбного цеха, снабжающего полуфабрикатами из рыбы чешуйчатых и осетровых пород, если рыбными полуфабрикатами цеха снабжает следующую сеть предприятий-доготовочных:

Типы предприятий	Число мест	Норма расхода сырья на 1 место, г	Количество рыбного сырья, кг
Столовые	3500		
Рестораны	1840		
Кафе	4200		
Закусочные	285		
Итого:			

Утверждаю: зав. кафедрой ТОПП _____ Л.Н. Рождественская
(подпись) (дата)

2. Критерии оценки

- Ответ на экзаменационный билет считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает принципиальные ошибки, оценка составляет *0–19 баллов*.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, при решении задачи допускает не принципиальные ошибки, например, вычислительные, оценка составляет *20–27 баллов*.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, законы, дает характеристику процессов, явлений, проводит анализ причин, условий, может представить качественные характеристики процессов, не допускает ошибок при решении задачи, оценка составляет *28–34 балла*.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из практики, не допускает ошибок и способен обосновать выбор метода решения задачи, оценка составляет *35–40 баллов*.

3. Шкала оценки

Распределение баллов за экзамен представлено в таблице 1.

Таблица 1

Состав экзамена	Оценка в баллах	
	минимальная	максимальная
Вопрос 1	5	10
Вопрос 2	5	10
Практическая задача	10	20
ИТОГО	20	40

При пересдаче экзамена или его сдаче после сессии без уважительных причин независимо от уровня сдачи ставится 20 баллов.

Экзамен считается сданным, если сумма баллов по всем вопросам билета оставляет не менее 20 баллов (из 40 возможных).

В общей оценке по дисциплине, представленной в таблице 2, баллы за экзамен учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

Таблица 2

Диапазон баллов рейтинга	Оценка ECTS	Оценка по традиционной шкале	Характеристика работы студента
97–100	A+	«отлично»	«отлично»
93–96	A		
90–92	A-		
86–89	B+		
83–85	B	«хорошо»	«очень хорошо»
80–82	B-		
76–79	C+		«хорошо»
73–75	C		

70–72	C-	«удовлетворительно»	
66–69	D+		
63–65	D		«удовлетворительно»
60–62	D-		
50–59	E		«посредственно»
25–49	FX	«неудовлетворительно»	«неудовлетворительно» с возможностью пересдачи
0–25	F		«неудовлетворительно» без возможности пересдачи

4. Вопросы к экзамену по дисциплине «Индустриальное производство в общественном питании»

Теоретические вопросы к экзамену

1. Индустриальные технологии производства продукции в общественном питании.
2. Преимущества индустриальной технологии производства продукции в общественном питании перед традиционным.
3. Классификация заготовочных предприятий общественного питания, их характеристика и особенности.
4. Обоснование мощности заготовочного предприятия.
5. Формирование ассортимента перерабатываемого продовольственного сырья централизованно. Краткая характеристика.
6. Складские помещения заготовочных предприятий: состав, расчет площадей, складское оборудование, его размещение.
7. Общие принципы организации работы производственных цехов заготовочного предприятия общественного питания.
8. Особенности составления производственной программы мясного цеха фабрики-заготовочной. Расчет выхода полуфабрикатов из говядины и их кулинарное назначение.
9. Организация и технология изготовления полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса крупного рогатого скота.
10. Организация и технология изготовления полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы из мяса говядины, свинины и баранины.
11. Состав помещений мясного цеха, их назначение и оснащение технологическим оборудованием: их расположение, функциональная взаимосвязь.
12. Организация труда в мясном цехе: режим работы цеха и работников, профессиональный и квалификационный состав, графики выхода на работу.
13. Требования к организации работы птицецкого цеха: состав помещений, их расположение, техническое оснащение основных и вспомогательных процессов.
14. Основные требования к составлению производственной программы птицецкого цеха. Методика и особенности.
15. Технология и организация технологических линий и рабочих мест по производству полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов, техническое оснащение.
16. Организация труда в птицецком цехе фабрик-заготовочных: режим работы, режим труда и отдыха работников, квалификационный состав, профессии, графики выхода на работу.
17. Состав помещений овощного цеха фабрики-заготовочной, их расположение и предназначение, техническая оснащенность.
18. Требования, предъявляемые к разработке производственной программы овощного цеха фабрики-заготовочной.
19. Технология и организация производства полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов: технологические операции, оснащение оборудованием (линия ПЛСК-63), вакуумирование овощей или сульфитация картофеля.

20. Технология и организация производства полуфабрикатов из прочих овощей: лук репчатый, капуста белокочанная, кабачки, соленья. Оборудование. Доставка в экспедицию. Функциональная тара, стеллажи и контейнеры.
21. Организация труда в овощном цехе: режим труда и отдыха, графики выхода на работу.
22. Общая характеристика кулинарного цеха фабрики-заготовочной.
23. Основные правила составления производственной программы кулинарного цеха: мощность, ассортимент продукции.
24. Состав помещений кулинарного цеха, их размещение, техническое оснащение, назначение, санитарно-технические требования к помещениям.
25. Технологические линии, участки для приготовления кулинарной продукции: холодное и горячее отделения. Техническое оснащение производства кулинарной продукции.
26. Организация работы кулинарного цеха: режим работы цеха, режим работы работников цеха, их квалификационный состав, режим работы, графики выхода на работу.
27. Организация работы кондитерского цеха: режим работы, мощность и ее формирование. Состав помещений и их предназначение.
28. Техническая оснащенность кондитерских цехов: механическое, тепловое, специальное. Расчет эффективности использования оборудования.
29. Организация вспомогательных служб и хозяйств заготовочного предприятия общественного питания. Состав служб и их деятельность.
30. Формирование штата заготовочного предприятия: производственной группы, снабжения и сбыта, административно-управленческий.
31. Структура управления заготовочным предприятием: группы подразделений и должности, схемы управления.
32. Организация работы экспедиции: состав помещений, функции, график доставки продукции в предприятия-доготовочные.
33. Транспортное оборудование и тара для фасовки, хранения и доставки продукции в доготовочную сеть предприятий общественного питания.
34. Основная характеристика функциональных модулированных емкостей, стеллажей и контейнеров.
35. Методика расчета функциональных емкостей для фасовки продукции в цехах, укладки их в передвижные стеллажи и контейнеры в экспедиции.
36. Требования, предъявляемые к автотранспорту для перевозки полуфабрикатов, кулинарной продукции и кондитерских изделий. Характеристики автомобилей, расчет в их потребности.
37. Организация системы контроля качества продукции, изготавливаемой централизованно. Внедрение системы ХАССП на заготовочном предприятии.
38. Организация работы пищевой технологической лаборатории: состав помещений, штат, сроки испытаний, правила отбора проб, методы исследований.
39. Дать характеристику комбината школьного питания: количество школьных столовых, закрепляемых за комбинатом, ассортимент перерабатываемого сырья, состав помещений, организация контроля качества продукции.
40. Дать характеристику кулинарных комбинатов: мощность, месторасположение, состав помещений. Специфика работы.
41. Дать характеристику фабрики-заготовочной малой мощности: состав помещений, производственных программы цехов.

Практические задачи к экзамену

1. Рассчитать и обосновать мощность мясного цеха, снабжающего полуфабрикатами из мяса говядины и свинины следующую сеть предприятия общественного питания:

Типы предприятий	Число мест	Норма расхода сырья на 1 место, г	Количество мясного сырья, кг
Столовые	3500		
Рестораны	1840		
Кафе	4200		
Закусочные	2850		
Итого:			

2. Рассчитать и обосновать мощность рыбного цеха, снабжающего полуфабрикатами из рыбы чешуйчатых и осетровых пород, если рыбными полуфабрикатами цеха снабжает следующую сеть предприятий-догоотовочных:

Типы предприятий	Число мест	Норма расхода сырья на 1 место, г	Количество рыбного сырья, кг
Столовые	3500		
Рестораны	1840		
Кафе	4200		
Закусочные	285		
Итого:			

3. Рассчитать и обосновать мощность овощного цеха фабрики-заготовочной, если она обеспечивает полуфабрикатами из картофеля и овощей следующие предприятия общественного питания:

Типы предприятий	Число мест	Норма расхода сырья на 1 место, г	Количество рыбного сырья, кг
Столовые	3500		
Рестораны	1840		
Кафе	4200		
Закусочные	285		
Итого:			

4. Рассчитать и обосновать мощность кондитерского цеха фабрики-заготовочной, снабжающей сеть предприятий-догоотовочных:

Типы предприятий	Число мест	Норма расхода сырья на 1 место, г	Количество рыбного сырья, кг
Столовые	3500		
Рестораны	1840		
Кафе	4200		
Закусочные	285		
Итого:			

5. Рассчитать и подобрать поточную линию по производству картофеля сульфитированного, если необходимо произвести 3,2 тонны картофеля очищенного сульфитированного. Торговое машиностроение выпускает следующие линии: ПЛСК-400; ПЛСК-600; ПЛСК-800.

6. Рассчитать и подобрать линию по производству блинчиков жареных, если в программе кулинарного цеха запланировано произвести кг, шт. блинчиков жареных. Определить эффективность использования аппарата.

7. Рассчитать и подобрать автомат для жарки пончиков, если программой кулинарного цеха запланировано произвести 3600 пончиков в смену. Определить коэффициент использования автомата.

8. Рассчитать площадь охлаждаемой камеры складского помещения фабрики-заготовочной, если в ней хранится на подвесных путях: говядины I категории упитанности – 3,2 тонны, свинины – 1,8 тонны. Указать температуру и относительную влажность в охлаждаемой камере.

9. Рассчитать площадь охлаждаемой камеры складского помещения фабрики-заготовочной для хранения рыбы замороженной в количестве 2,0 тонн. Указать температуру и относительную влажность рыбной камеры.

10. Рассчитать и подобрать котлетоформовочный автомат для мясного цеха фабрики-заготовочной, если программой цеха запланирован выпуск котлет московских в количестве 6,8 тыс. шт. в смену. Определить эффективность использования котлетоформовочной машины.

11. Рассчитать численный состав работников мясного цеха фабрики-заготовочной, если производственной программой обусловлено приготовить и обработать следующее количество продукции в 1-ю смену:

№ п/п	Наименование продукции	Ед. изм.	Количество	Норма выработки	Количество человеко-дней
1	Туалет туш говядины	кг	4800		
2	Обвалка говядины	кг	4800		
3	Ростбиф	кг	520		
4	Антрекот	шт.	800		
5	Гуляш	кг	580		
6	Котлеты из говядины	шт.	3250		
7	Фасовка и упаковка	кг, шт.			
	Итого:				

12. Рассчитать численный состав работников овощного цеха фабрики-заготовочной, если производственной программой обусловлено приготовить и обработать следующее количество продукции в 1-ю смену (цех работает в одну смену):

№ п/п	Наименование продукции	Ед. изм.	Количество	Норма выработки	Количество человеко-дней
1	Картофель очищенный сульфитированный	кг	4200		
2	Свекла очищенная	кг	820		
3	Морковь очищенная	кг	520		
4	Лук репчатый очищенный	кг	480		
5	Капуста белокочанная зачищенная	кг	850		
6	Морковь, нарезанная соломкой	кг	420		

7	Картофель, нарезанный брусочками	кг	1800		
8	Соленья	кг	320		
	Итого:				

13. Рассчитать численный состав работников кондитерского цеха фабрики-заготовочной, если он выпускает в 1-ю смену:

№ п/п	Наименование изделий	Выход изделия, г	Количество	Норма выработки	Количество человеко-дней
1	Булочка дорожная	75			
2	Пирожки печеные	75			
3	Сочник из творожного теста	75			
4	Пирожное «Корзиночка»	75			
5	Торт «Невский»	500			
6	Пирожное бисквитное	75			
7	Торт бисквитный	800			
8	Пирожное слоеное	75			
9	Слойка	75			
10	Пирожное безе	75			
	Итого:				

14. Рассчитать и подобрать функциональные емкости для затаривания в мясном цехе в 1-ю смену следующей продукции:

№ п/п	Наименование продукции	Ед. изм.	Количество	Тип, марка функциональной емкости	Вместимость	Количество
1	Ростбиф	кг	520			
2	Антрекот	шт.	800			
3	Гуляш	кг	580			
4	Котлеты из говядины	шт.	3250			

15. Рассчитать и подобрать автомобильный транспорт, если необходимо доставить в предприятия-доготовочные следующее количество полуфабрикатов:

№ п/п	Наименование продукции	Ед. изм.	Выход п/ф	Количество	Масса продукции, кг
1	Ростбиф	кг	1000	520	
2	Антрекот	шт.	75	800	
3	Гуляш	кг	1000	580	
4	Котлеты из говядины	шт.	75	3250	
5	Картофель очищенный сульфитированный	кг	1000	4200	
6	Свекла очищенная	кг	1000	820	
7	Лук репчатый	кг	1000	480	
8	Капуста белокочанная	кг	1000	850	

Указать требования, предъявляемые к автотранспорту.

16. Рассчитать выход полуфабрикатов и количество отходов при первичной обработке картофеля (сезон – октябрь) в овощном цехе фабрики-заготовочной перерабатывается в сутки 3,5 тонны картофеля.

Операции	%	Количество	Выход
Механическая мойка			
Механическая очистка			
Ручная дочистка			
Итого:			

17. Рассчитать выход полуфабрикатов и количество отходов при изготовлении филе без кожи и костей из судака в количестве 800 кг.

18. Рассчитать количество полуфабрикатов тушки кур, подготовленных для варки, жарки из кур полупотрошенных в количестве 520 кг в птицегольевом цехе фабрики-заготовочной.

Наименование сырья	Кол-во брутто, кг	Отходы		Наименование полуфабриката	Кол-во, кг
		%	кг		
Куры полупотрошенные I кат.				Тушка для варки, жарки	

19. Рассчитать количество автотранспорта для доставки кондитерских изделий фабрики-заготовочной, если необходимо доставить следующее количество продукции:

№ п/п	Наименование изделий	Масса изделия, г	Количество изделий, шт.	Масса продукции, кг
1	Булочка домашняя	75	2500	
2	Пирожки печеные	75	3200	
3	Сочник из творога	75	1800	
4	Пирожное «Корзиночка»	75	820	
5	Торт «Невский»	500	250	
6	Пирожное бисквитное	75	1200	
7	Торт бисквитный	800	500	
8	Пирожное слоеное	75	2100	
	Итого:			

20. Рассчитать количество передвижных стеллажей для затаривания в следующие функциональные емкости:

№ п/п	Тип функциональной емкости	Количество, ед.	Вместимость емкостей в стеллаж СП-125*	Количество стеллажей
1	ФЕ 1×200	12	4	
2	ФЕ 1×150	10	7	
3	ФЕ 1×100	5	7	
4	ФЕ 016×200	18	14	
5	ФЕ 16×40	11	14	

* вместимость определяется по справочным данным.

21. Рассчитать и подобрать передвижные контейнеры для затаривания функциональных емкостей с продукцией в экспедицию фабрики-заготовочной:

№ п/п	Тип функциональной емкости	Количество, ед.	Вместимость емкостей в стеллаж СП-125*	Количество стеллажей
1	ФЕ 1×200	12	4	
2	ФЕ 1×150	10	7	
3	ФЕ 1×100	5	7	
4	ФЕ 016×200	18	14	
5	ФЕ 16×40	11	14	

* вместимость определяется по справочным данным.

22. Рассчитать и подобрать моечную машину для мойки функциональных емкостей в экспедиции, если в 1-ю смену необходимо обработать 580 функциональных емкостей.

23. Рассчитать и подобрать сковороды электрические стационарные для горячего отделения кулинарного цеха фабрики-заготовочной для пассерования лука репчатого, моркови и корня петрушки в следующем количестве:

№ п/п	Наименование полуфабрикатов	Масса продукта, кг	Объемная плотность продукта, кг/дм ³	Условная высота слоя продукции, дм	Время тепловой обработки, мин	Оборачиваемость пода за час	Расчетная площадь, м ²
1	Лук репчатый, нарезанный полукольцами						
2	Морковь, нарезанная соломкой						
3	Корень петрушки, нарезанный соломкой						
	Итого:						

24. Рассчитать и подобрать котел стационарный электрический для участка варки горячего отделения кулинарного цеха фабрики-заготовочной, если для варки свеклы – полуфабриката борщевой заправки или наборов для винегрета требуется 120 кг свеклы.

Наименование продукта	Масса продукта, кг	Объемная плотность продукта, кг/дм ³	Объем продукта, дм ³	Норма воды, дм ³	Объем воды, дм ³	Объем промежутков, дм ³	Объем котла, дм ³	
							Расчетный	Принятый

25. Рассчитать и подобрать конвейерную печь фабрики-заготовочной для жарки изделий горячего отделения кулинарного цеха из мяса, если необходимо за 1-ю смену приготовить 500 кг ростбифа.

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «Индустриальное производство в общественном питании», 9 семестр

1. Методика оценки

В рамках контрольной работы по дисциплине студенты должны приобрести практические навыки в области организации индустриальных технологий.

При выполнении контрольной работы студенты должны оснастить заготовочное предприятие общественного питания технологическим оборудованием в соответствии с нормами оснащения, рассчитать численность производственного персонала и определить их квалификационный состав.

Обязательные структурные части контрольной работы:

Введение

1 Характеристика заготовочного предприятия;

2 Расчетно-технологический раздел;

3 Графический раздел (если он предусмотрен заданием: технологическая схема с сопровождением оборудования)

Список используемых источников

Оцениваемые позиции:

- соответствие содержания работы теме задания;
- новизна и актуальность информации;
- полнота и правильность выполнения расчетов;
- соблюдение оформления;
- грамотность изложения материала и уровень владения им студента;
- точность ответов на вопросы.

2. Критерии оценки

- Работа считается **не выполненной**, если выполнены не все части контрольной работы, имеются значительные ошибки в расчетах, в результате которых неправильно подобрано оборудование, оформление работы не соответствует требованиям, оценка составляет 0–9 баллов.
- Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если части контрольной работы выполнены формально: расчеты проведены в целом верно, имеются незначительные ошибки, принятые решения не обоснованы, имеются незначительные нарушения в оформлении работы, оценка составляет 10–13 баллов;
- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если расчеты проведены верно, доказана расчетами эффективность использования оборудования, выполнены требования ведения индустриального производства, оформление соответствует требованиям, оценка составляет 14–17 баллов.
- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если применены прогрессивные методы ведения индустриальных технологий, на высоком уровне механизированы производственные процессы с учетом требований научной организации труда, оформление соответствует требованиям, при выполнении графической части работы использованы современное программное обеспечение, оценка составляет 18–20 баллов.

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за контрольную работу учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины в разделе 6.

Выполнение и защита контрольной работы оценивается в диапазоне от 10 до 20 баллов.

Срок сдачи контрольной работы определяется согласно утвержденному графику учебного процесса, в случае необходимости может быть продлен.

В случае качественного выполнения задания в срок или досрочно, оформления задания, а также последующей успешной защиты, студент получает 20 баллов. При сдаче позже установленного срока (или доработки) оценка снижается в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1 – Оценка контрольной работы по количеству баллов

Время сдачи контрольной работы	досрочно или в срок с выполнением всех требований	с доработкой после сдачи (сроком до конца сессии)	позже срока (или после сессии)
Оценка в баллах	20	11–19	10

4. Примерный перечень тем контрольной работы

1. Обоснование мощности заготовочного предприятия и формирование её по цехам.
2. Рассчитать по укрупненным показателям площади складских помещений фабрики-заготовочной на 30 тонн сырья в сутки.
3. Разработать ассортимент и количество полуфабрикатов для производства их в овощном цехе фабрики-заготовочной различной мощности.
4. Разработать производственную программу мясного отделения мясо-рыбного цеха фабрики заготовочной различной мощности.
5. Разработать схему технологического процесса изготовления картофеля очищенного для поставки в школьные столовые-доготовочные. Подобрать технологическое оборудование для этих целей.
6. Разработать технологическую схему изготовления полуфабриката «Котлета из говядины» (рец. № 378) с сопровождением оборудования и тары для ее упаковки для заготовочного предприятия.
7. Разработать схему технологического процесса централизованного изготовления антрекота с сопровождением технологического оборудования. Изобразить графически.
8. Разработать технологическую схему массового производства полуфабриката высокой степени готовности «Борщевая заправка» с сопровождением технологического оборудования. Изобразить графически.
9. Разработать технологическую схему готового изделия «Лосось холодного копчения» с сопровождением технологического оборудования. Изобразить графически.
10. Рассчитать площади охлаждаемых камер экспедиции фабрики-заготовочной мощности 30 тонн сырья в сутки. Изобразить графически.
11. Разработать производственную программу кондитерского цеха различной мощности (3, 5, 10 тыс. изделий в смену).
12. Рассчитать и подобрать функциональные емкости и передвижные стеллажи для затаривания продукции, изготовленной в мясном цехе (ассортимент продукции и количество задается индивидуально).
13. Разработать схему технологического процесса производства окорочков копченых с сопровождением технологического оборудования. Изобразить графически.
14. Рассчитать площадь холодильной камеры для хранения 2 тонн замороженной говядины, 1,5 тонн мясной замороженной свинины. Представить план охлаждаемой камеры с изображением необходимого оборудования.