

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебурина Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:53:54

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Методические указания

по выполнению практических работ по дисциплине

«ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

для студентов направления подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль): «Технология и организация ресторанного дела»

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Методические указания по выполнению практических работы по дисциплине «Введение в технологию продуктов общественного питания» для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Профиль подготовки: «Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр.

Методические указания содержат необходимый теоретический материал по изучаемой теме, задания для выполнения работы, список рекомендуемой литературы. Методические указания разработаны на основании требований государственных образовательных стандартов высшего образования.

Составитель: Щедрина Т.В.

Рецензент: Писаренко О.Н.

Методические указания рассмотрены и утверждены на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Заведующий кафедрой технологии
продуктов питания и товароведения

Е.Н. Холодова

СОДЕРЖАНИЕ

	С.	
Введение	4	
Перечень практических занятий	5	
Практическая работа № 1.	6	
Общая характеристика направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»		
Практическая работа № 2.	9	
Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		
Практическая работа № 3.	12	
Классификация предприятий общественного питания. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания		
Практическая работа № 4	16	
Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе		
Практическая работа № 5	24	
Общая характеристика технологических процессов производства продуктов общественного питания		
Практическая работа № 6	29	
Производство кулинарной продукции с заданными свойствами		
Практическая работа № 7	32	
Инновационные технологии производства продуктов питания		
Практическая работа № 8	38	
Направления развития технологии пищевых производств		
Практическая работа № 9	40	
Повышение качества и безопасности готовой продукции		
Заключение	45	
Список рекомендуемой литературы.	45	
 Приложения		
1. Образец титульного листа рабочей тетради по дисциплине	47	
2. Образец титульного листа практической работы по дисциплине	48	
4. Должностная инструкция директора предприятия общественного питания (ресторана)	49	

ВВЕДЕНИЕ

Методические указания разработаны для проведения практических занятий по дисциплине «Введение в технологию продуктов общественного питания» предназначены для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль подготовки: «Технология и организация ресторанного дела»).

На практических занятиях студенты знакомятся с проблемами и перспективами развития питания общественного питания в стране и за рубежом. Приобретают способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Исследуют основные направления решением проблем здорового питания на государственном, региональном, индивидуальном уровне, изучают роль предприятий общественного питания в предоставлении услуг питания для различных категорий потребителей, основные требования к организации работы предприятий общественного питания обеспечении современных требований.

В методических указаниях излагается перечень практических работ, при выполнении которых бакалавры получают практические навыки по направлению подготовки. В ходе практических занятий и самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания» формируются следующие профессиональные компетенции и их составные части:

Код	Формулировка:
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
ПК-5	Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

Целью дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания» является формирование способности на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, овладеть навыками самостоятельной работы. Приобрести понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Научить студента быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Задачами освоения дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- овладеть знаниями и практическими навыками участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- формировать способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- формировать способность к самоорганизации и самообразованию, овладеть необходимыми разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства

При выполнении практических занятий студент обязан внимательно изучить теоретический материал, выполнить и оформить практические задания, защитить работу, ответив на контрольные вопросы по изучаемой теме.

Перечень практических занятий по дисциплине
«Введение в технологию продуктов общественного питания»

Наименование работы	Форма проведения
Практическая работа № 1. Общая характеристика направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	Практическая работа
Практическая работа № 2. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Практическая работа
Практическая работа № 3. Классификация предприятий общественного питания. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания	Защита творческих проектов
Практическая работа № 4 Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе	Практическая работа
Практическая работа № 5 Общая характеристика технологических процессов производства продуктов общественного питания	Защита творческих проектов
Практическая работа № 6 Производство кулинарной продукции с заданными свойствами	Практическая работа
Практическая работа № 7 Инновационные технологии производства продуктов питания	Практическая работа
Практическая работа № 8 Направления развития технологии пищевых производств	Практическая работа
Практическая работа № 9 Повышение качества и безопасности готовой продукции	Практическая работа

По окончании работы преподаватель проверяет усвоение студентом учебного материала, результатов практической и самостоятельной работы, проверяет сделанные записи в рабочей тетради, оценивает практическую работу и знания студента по изучаемой теме.

Отчет выполняется в **рабочей тетради** для практических работ, которую студенты сохраняют и предоставляют при сдаче экзамена. В отчете указываются дата, тема работы, цель работы, ход работы и ее результаты. Без оформления результатов выполненной работы и сдачи отчета студент не допускается к выполнению следующей работы.

Содержание отчета: титульный лист практической работы должен быть оформлен согласно требованиям приложения 1. Текст практической работы следует выполнять с использованием компьютера на одной стороне листа белой бумаги, формата А4, шрифт – Times New Roman 14-го размера, межстрочный интервал – 1,5.

Практическая работа № 1.

Тема занятия: **Общая характеристика направлений подготовки и специальности.**

Учебные цели: изучить характеристику профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, подготовить к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

В результате изучения темы студенты должны:

Знать: Область профессиональной деятельности выпускников программ

Уметь: Применять полученные знания в организации работы предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

Владеть: Способностью разрабатывать ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.

1. Теоретическая часть

Общая характеристика направлений подготовки

Области профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда и социальной защиты) выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

организационно-управленческий:

- управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- эффективное взаимодействие с потребителями и другими заинтересованными сторонами;
- осуществление контроля и проведение оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

технологический:

- определение и анализ свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства;
- применение специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания, определение направлений развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции;

проектный:

- проведение проектных расчетов, обоснование и подготовка технологических компоновок, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных;

научно-исследовательский:

- проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами,

стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;

- организация контроля за обеспечением качества продукции и услуг.

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников и компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы высшего образования

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО:

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)		
1.	33.008	Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)		
2.	22.005	Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный N 59004)

2. Задания для работы на занятии

1. Изучить теоретическую часть работы.
2. Дать характеристику профессиональной деятельности выпускников направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».
3. Составить отчет о выполненной работе:
 - 3.1. Квалификационная характеристика выпускника.
 - 3.2. Основные виды деятельности выпускника.

3.3. Основные требования к профессиональной подготовке выпускников направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

3. Контрольные вопросы

1. Дать характеристику направлений подготовки и специальности. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».
2. Общая характеристика направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».
3. Требования к профессиональной деятельности выпускников.

4. Задание для самостоятельной работы

Подготовить сообщения:

1. История развития Северо - Кавказского федерального университета.
2. Роль образования для работы специалистов в современных условиях.
3. История развития кафедры Технологии продуктов питания и товароведения.
4. Задачи профессиональной деятельности бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».
5. Современные проблемы работы предприятий общественного питания.

Практическая работа № 2

Тема занятия: **Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания**

Учебные цели: Изучить отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

В результате изучения темы студенты должны:

Знать: поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Уметь: осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Владеть: способностью осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

1. Теоретическая часть

Как и большинство отраслей технология приготовления пищи имеет свою историю. От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи. Они бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что пища — основа жизни, здоровья и благополучия.

Еще в древней Греции возник культ Акклепия, мифического врача-целителя, получившего в Риме имя Эскулап. Его дочь Гигея считалась покровительницей науки о здоровье, а верной помощницей их была кухарка Кулина. Она стала покровительницей поварского дела, получившего название «кулинария» (от лат. *culina* — кухня).

Кухня каждого народа, традиции и обычаи, связанные с едой, — одна из важнейших частей его материальной культуры. Народная кухня самобытна и отражает историю народа, его национальные вкусы, характер.

Основные черты народной кухни складывались под влиянием природных условий и особенностей хозяйственного уклада. Так, в рационе народов Севера преобладали оленина и мясо морских животных; у народов Средней Азии — блюда из риса и баранины; у молдаван — из кукурузы и т.д.

Народная кухня формировалась в соответствии с условиями жизни и уровнем развития кулинарной техники. У народов, которые вели в прошлом кочевой образ жизни, до сих пор преобладают блюда, приготовленные в подвесных котлах, у народов Кавказа — жаренные на вертелах, в русской кухне — блюда, приготовленные в русской печи (мясо, жаренное крупным куском, тушеные блюда, блюда запеченные на сковородах и т.д.).

В народной кухне нашли отражение религиозные воззрения народа: мусульмане не едят свинины, многие буддисты — вегетарианцы, а некоторые не едят говядины; иудаисты делят пищу на кошерную и трэфную (дозволенную и недозволенную); все блюда православных христиан делятся на постные и скромные.

Народная кухня развивается под влиянием культурного обмена с другими народами. Это естественный и закономерный процесс. Всякие попытки очистить народную кухню от иноземного влияния бессмысленны.

Основные черты русской народной кухни сформировались во времена, когда на берегах Днепра возникли крупные культурные и политические центры восточных славян. Русская кухня складывалась на основе хозяйственного уклада древних славянских народов — земледельцев и скотоводов. В хозяйстве большую роль играли также охота, рыболовство и бортничество (собираание дикого меда). Поэтому в основе ее лежит гармоничное сочетание продуктов животного и растительного происхождения. Русская печь, которая появилась у древних славянских племен около трех тысяч лет назад, во многом определила характерные черты национальной кухни: особую роль заправочных супов, которые готовились в горшках; обилие и разнообразие мучных выпеченных изделий, тушеных и запеченных блюд; жарку мяса и птицы крупными кусками и целыми тушками. Для русской кухни характерно использование разнообразных продуктов, ассортимент их с каждым годом увеличивается (новые виды овощей, океанические рыбы, нерыбное сырье водного происхождения и т.д.).

Специалисты общественного питания должны бережно относиться к национальным традициям и обычаям, отражая их в ассортименте блюд, способах приготовления, оформлении и сервировке стола. Нельзя механически переносить способы приготовления блюд и кулинарных изделий в домашних условиях на предприятия общественного питания.

Задача бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Ресторанный менеджмент» творчески развивать и совершенствовать традиции народ-

ной кухни применительно к современным условиям, уровню развития техники, новым видам пищевого сырья и особенностям массового производства кулинарной продукции. Использовать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

2. Задания для работы на занятии

1. Изучить теоретическую часть работы.
2. Дать характеристику роли национальной кухни в развитии индустрии гостеприимства
3. Составить отчет о выполненной индивидуальной работе:
 - 3.1. Характеристика национальной кухни.
 - 3.2. Основные виды блюд данной национальной кухни.
 - 3.3. Основные требования к технологии продукции и организация общественного питания для выбранной национальной кухни.
 - 3.4. Использование знаний национальной кухни для расширения ассортимента продукции общественного питания.

3. Контрольные вопросы

4. Дать характеристику национальной кухни
5. Общая характеристика ассортимента и технологии производства блюд национальной кухни
6. Особенности технологии продукции и организация общественного питания для выбранной национальной кухни.
7. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

4. Задание для самостоятельной работы

Подготовить сообщения:

1. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
2. Современные проблемы работы предприятий общественного питания с национальной кухней.
3. Особенности ассортимента при производстве продуктов питания с национальной кухней.

4. Технологические и исторические особенности производства продуктов питания с национальной кухней.

Практическая работа № 3.

Тема занятия: **Классификация предприятий общественного питания. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания**

Учебные цели: изучить классификацию предприятий общественного питания. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Организационно-правовые формы предприятий, подготовить к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания

В результате изучения темы студенты должны:

Знать: Характеристику основных типов предприятий общественного питания, особенностей организации документооборота по производству на предприятиях питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Уметь: Применять полученные знания в организации работы предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

Владеть: Способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

1. Теоретическая часть

Утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Новые санитарные правила к организации общественного питания приняты в рамках реализации поставленной Президентом Российской Федерации цели сохранения здоровья нации, определенной Указом от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» и федеральным проектом «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек» национального проекта «Демография», а также поручений Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации предусматривающих установление с 1 января 2021 года актуализированных обязательных требований.

В СанПиН включены требования 17 актов в сфере общественного питания, причем с учетом особенностей питания всех категорий граждан: взрослое, детское население, инвалиды и лица, нуждающиеся в особом питании, а также питание в детских садах, школах, больницах, социальных и специализированных учреждениях, и содержат особенные требования, направленные на снижение риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором, и повышение роли здоровьесберегающей функции питания. При разработке учтен принцип укрупнения и кодификации требований, что привело к их сокращению в 5 раз по сравнению с действующими, при неизменном сохранении обязательных для предотвращения риска для жизни и здоровья санитарно-эпидемиологических требований.

Новый СанПиН разработан с учетом риск-ориентированного подхода и новейших технологий, и современных видов упаковки и сырья, используемых предприятиями общественного питания в процессе изготовления, хранения, транспортировки и реализации продукции общественного питания, исключено дублирование требований других нормативных документов.

В соответствии с положениями Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года (утверждена Распоряжением Правительства Российской Федерации от 20 сентября 2019 года №2129-р) в рамках государственной программы планируется проведение мероприятий, направленных на стимулирование субъектов Российской Федерации, входящих в состав СКФО, к раз-

витию экономики и улучшению качества жизни населения, обеспечение функционирования и роста опорных точек инновационного развития экономики, а также мероприятия по развитию туристического кластера, в рамках которого будут созданы новые точки экономического роста с учётом конкурентных туристско-рекреационных преимуществ регионов СКФО и мероприятий по государственной гарантийной поддержке инвестиционного развития СКФО, взаимодействию с институтами развития округа.

Основой для формирования стратегии развития общественного питания в регионе должен служить маркетинговый подход, в том числе ***ориентация на основные потребительские сегменты.***

Таблица 1 - Классификация предприятий (объектов) общественного питания

Признак классификации предприятий (объектов) общественного питания	Классификационные группы
По характеру деятельности. Предприятия (объекты) общественного питания любых типов могут оказывать услуги по организации кейтеринга (в т.ч. выездного обслуживания).	Предприятия (объекты), организующие производство продукции общественного питания с возможностью доставки потребителям: заготовочные фабрики, цехи по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные кулинарные цехи, предприятия (цехи) бортового питания и др. Предприятия (объекты), организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки: рестораны, кафе, бары, столовые, предприятия (объекты) быстрого обслуживания, закусочные, кафетерии, буфеты. Предприятия (объекты), организующие реализацию продукции общественного питания с возможным потреблением на месте: магазины (отделы)
По типам	Ресторан, кафе, бар, столовая, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, магазин (отдел) кулинарии
По мобильности	Стационарные Передвижные
По организации производства продукции общественного питания	Предприятия (объекты), работающие на сырье (с полным технологическим циклом), полуфабрикатах (доготовочные), комбинированные
По уровню обслуживания	Предприятия (объекты) класса (категории) люкс, высший, первый
По месторасположению	Общедоступные и закрытого типа, обслуживающие определенный контингент потребителей
По времени функционирования	Постоянно действующие, сезонные (летние)

Общие требования к предприятиям общественного питания

Основой успеха любой точки быстрого питания является место расположения объекта, а также ассортимент, качество предлагаемых блюд и уровень обслуживания посетителей. Многие предприниматели, которые смогли заработать большие прибыли в сфере общественного питания, а затем вывели свои рестораны быстрого питания в ранг международных (транснациональных) компаний, делали основной упор на *удобство расположения точек, а также качество обслуживания.*

Предприятия общественного питания могут быть расположены:

- в жилых зданиях,
- общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих и зданиях гостиниц и иных средств размещения, вокзалов, торговых, торгово-развлекательных, комплексных развлекательных центров, культурно-развлекательных и спортивных объектах, образовательных, научных и медицинских организациях, офисах компаний;
- на территории промышленных объектов, воинских частей, исправительных учреждений, санаторно-курортных и оздоровительных учреждений;
- на транспорте.

Предприятия общественного питания могут быть постоянно действующими и сезонными (летними и пр.). На предприятиях (объектах) общественного питания различных типов должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей, сохранность их имущества и выполняться требования нормативных правовых актов, нормативных правовых и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

2. Задания для работы на занятии

1. Изучить теоретическую часть работы.
2. Дать характеристику основным типам предприятий общественного питания
3. Составить отчет о выполненной работе:
 - 3.1. Признак классификации предприятий (объектов) общественного питания.

3.2. Основные виды деятельности предприятий (объектов) общественного питания.

3.3. Основные требования к работе предприятий (объектов) общественного питания

3. Контрольные вопросы

1. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания
2. Классификационные признаки существуют для определения типов предприятий общественного питания?
3. Для чего предназначено предприятие общественного питания?
4. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?
5. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания?
6. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
7. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
8. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?

4. Задание для самостоятельной работы

Подготовить сообщение

1. «Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей в условиях Кавказских Минеральных Вод».
2. «Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей в условиях СКФО».

Практическая работа № 4.

Тема занятия: **Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе**

Учебные цели: изучить современные формы работы предприятий общественного питания в современных условиях. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания, подготовить к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Новые формы работы. Способствовать изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

В результате изучения темы студенты должны:

Знать: Поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Уметь: Осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Владеть: Способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

1. Теоретическая часть

На успешную работу предприятий общественного питания в современных условиях влияют различные факторы. Среди них важным является выбор и размещения предприятия и его специализация, ассортимент продукции, перечень и качество оказания услуг. На основании инновационного развития конкретного региона, с учетом градостроительных, архитектурных, транспортных особенностей городов, целесообразно выделить зоны обслуживания населения, в состав которых войдут различные типы предприятий общественного питания (табл. 2).

Таблица 2 - Зональная схема размещения предприятий общественного питания в крупном городе

Зона	Характеристика зоны	Рекомендуемые типы предприятий общественного питания
1. Центральная	Центр деловой активности населения. Сосредоточены административные здания, элитные жилые застройки, учебные заведения. Это также исторический центр с высокой концентрацией историко-культурных памятников	Рестораны, бары, кафе, предназначенные для проведения деловых встреч, переговоров, отдыха; предприятия быстрого обслуживания и общедоступные столовые; предприятия, рассчитанные на молодежную аудиторию (кафе, предприятия быстрого обслуживания, закусочные, студенческие столовые)
2. Зона жилой застройки	Расположено большое количество учебных, медицинских учреждений. Наблюдаются диспропорции в развитии сети общественного питания. Для создания комфортных условий проживания населения предполагается строительство торгово-развлекательных, спортивных, гостиничных комплексов	Предприятия общественного питания, предназначенные для организации питания и отдыха населения: рестораны, детские, семейные кафе, молочные и коктейль-бары, предприятия быстрого обслуживания. Следует усилить внимание к развитию сети столовых при учебных, медицинских учреждениях
3. Спортивно-оздоровительная	Это совокупность природных территорий, внутригородских озелененных территорий, стадионов, являющихся единой градоформирующей системой природоохранного, оздоровительного и рекреационного значения	Спортивные учреждения, парки семейного отдыха, которые должны включать спорт-бары, предприятия быстрого обслуживания, семейные, молодежные кафе, закусочные
4. Зона промышленных предприятий	Территории заводов, фабрик, производственных предприятий	Предприятия общественного питания закрытого типа для обеспечения горячим питанием работников, открытая сеть предприятий, обеспечивающих питанием как работников предприятия, так и жителей города, сеть диетических и вегетарианских столовых, магазинов и отделов кулинарии
5. Зона транспортно-логистических центров	Относятся районы аэропортов, автовокзалов, железнодорожных вокзалов	Рестораны, кафе, бары, закусочные, предприятия быстрого обслуживания. Перспективным направлением является развитие предприятий выездного обслуживания

Первая зона – центральная часть города и центр деловой активности населения. Здесь сосредоточены административные здания, элитные жилые застройки, учебные заведения. Это также исторический центр с высокой концентрацией истори-

ко-культурных памятников. В этой зоне необходимо размещать: рестораны, бары, кафе, предназначенные для проведения деловых встреч, переговоров, отдыха; предприятия быстрого обслуживания и общедоступные столовые; предприятия, рассчитанные на молодежную аудиторию (кафе, предприятия быстрого обслуживания, закусочные, студенческие столовые). Такой подход позволяет повысить привлекательность инфраструктуры города.

Вторая зона – жилые застройки города («спальные» районы), где расположено большое количество учебных, медицинских учреждений. Здесь наблюдаются диспропорции в развитии сети общественного питания. Для создания комфортных условий проживания населения в этой зоне предполагается строительство торгово-развлекательных, спортивных, гостиничных комплексов. В связи с этим необходимо открывать предприятия общественного питания, предназначенные для организации питания и отдыха населения: рестораны, детские, семейные кафе, молочные и коктейль-бары, предприятия быстрого обслуживания; следует усилить внимание на развитии сети столовых при учебных, медицинских учреждениях.

Третья зона – спортивно-оздоровительная. Это совокупность природных территорий, внутригородских озелененных территорий, стадионов, являющихся единой градоформирующей системой природоохранного, оздоровительного и рекреационного значения. В этой зоне размещаются спортивные учреждения, парки семейного отдыха, которые должны включать спорт-бары, предприятия быстрого обслуживания, семейные, молодежные кафе, закусочные.

Четвертая – зона промышленных предприятий – территории заводов, фабрик, производственных предприятий, в которых целесообразно открывать предприятия общественного питания закрытого типа для обеспечения горячим питанием работников. Также здесь возможно создание открытой сети предприятий, обеспечивающих питанием как работников предприятия, так и жителей города. В этой зоне необходимо развивать сеть диетических и вегетарианских столовых, магазинов и отделов кулинарии.

Пятая – зона транспортно-логистических центров. К этой зоне относятся районы аэропортов, автовокзалов, железнодорожных вокзалов. Они должны включать такие предприятия, как рестораны, кафе, бары, закусочные, предприятия быстрого обслуживания. Перспективным направлением является развитие предприятий выездного обслуживания.

Обзор рынка общественного питания позволяет сделать вывод, что большая часть заведений общественного питания ставит свою тематическую направленность в зависимости от типа кухни. Предприятие без явно прослеживающейся тематики рискует остаться незамеченным на фоне многообразия конкурентов. Основная ошибка инвесторов, пришедших на ресторанный рынок из других сфер бизнеса, - ставка на ту кухню, которую знают и понимают. Однако этого недостаточно.

Но таких предприятий единицы, так как они закрываются по следующим причинам: недостаток потребителей, отсутствие дохода. Можно утверждать рынок еще не насыщен и на нем есть еще достаточно места для развития, однако успех в конкурентной борьбе во многом зависит от месторасположения, ценовой политики, концепции предприятия.

Общественное питание по массовости обслуживания населения уступает только торговле. Ежегодно его услугами пользуются более трети населения страны, доля общественного питания в расходах населения на питание составляет около 10% у городских жителей и 4-6% у жителей сельской местности. В развитых странах расходы на общественное питание в 1,5-4 раза выше.

Исследования специалистов показали, среди нескольких ресторанов одного уровня посетитель выберет тот, в котором, например, предоставляется бесплатный Wi-Fi. В этом ресторане человек не просто насладится обедом, а сможет отдохнуть и оставаться всегда online: проверить почту и пообщаться с друзьями в социальных сетях. Сейчас уже считается нормой для общественного питания предлагать своим гостям бесплатно пользоваться Wi-Fi точкой.

Подходящих фишек в современной работе ресторанов можно увидеть чрезвычайно много. Благодаря нововведениям улучшается качество обслужива-

ния, меняется перечень блюд, облегчается работа персонала.

Современный специалист внедряет инновации в работу предприятий общественного питания:

1. Электронное меню – на столах вместо обычных папок с перечнем блюд устанавливаются небольшие планшеты, пользуясь которыми, гость сможет с легкостью выбрать блюда, оформить заказ, вызвать официанта или администратора
2. QR-код – это маркетинговая «фишка», которая позволяет лучше организовать бизнес. Разместив QR-коды в ресторане и за его пределами, можно не беспокоиться о рекламе: воспользовавшись современными гаджетами, потребитель увидит всю информацию о заведении, просмотрит его сайт и даже сможет присоединиться к его странице в социальной сети.
3. Изготовление муляжей блюд. Они служат в качестве рекламы. К муляжам можно сразу прикрепить ценники, таблички с указанием ингредиентов, названия блюд.
4. Изготовление блюд на глазах у гостей.
5. Создание специальных приложений для ресторана. Приложение может быть загружено из любых доступных источников в гаджет посетителя, и с его помощью он сможет забронировать столик, выбрать вино или другой напиток, узнать о новинках.

Темы индивидуальных творческих проектов:

Для более глубокого изучения материала дисциплины, предусмотрено выполнение исследовательского проекта. Результаты самостоятельной работы по направлению «Работа предприятий общественного питания в современных условиях» позволит собрать материал по данному направлению, проанализировать полученные данные, разработать необходимые рекомендации, подготовить результаты исследований для опубликования в печати.

«Ресторанные фишки. Современные формы работы предприятий общественного питания».

«Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей и гостей Кавказских Минеральных Вод».

«Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей и гостей СКФО».

«Перспективные предприятия общественного питания для развития семейного бизнеса».

Подготовить сообщение: «Автоматизация предприятий общественного питания, как форма совершенствования организации производства и обслуживания в предприятиях»

2. Задания для работы на занятии

1. Дать характеристику перспективным типам предприятий общественного питания для обслуживания потребителей в условиях Кавказских Минеральных Вод.
2. Обосновать тип предприятия. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Новые формы работы.
3. Определить и обосновать рациональное размещение данного предприятия.
4. Разработать предложения «Ресторанной фишки» для предприятия.
5. Разработать предложения для составления и обоснования меню:
 - выбор блюд и напитков
 - определить калорийность блюд (низкокалорийное, высококалорийное, продукт здорового питания)
6. Защитить творческий проект «Ресторанные фишки. Современные формы работы предприятий общественного питания»

3. Контрольные вопросы

1. Какие факторы влияют на формирование оптимальной структуры предприятий общественного питания?

2. Какие требования современного рынка определяют направления работы предприятий общественного питания?
3. Основные требования к рациональному размещению сети предприятий общественного питания.
4. Какие нормативные документы определяют требования и классификацию предприятий общественного питания различных типов.
5. Какие классификационные признаки существуют для определения типов предприятий общественного питания?
6. Какие инновации характеризуют ресторанный бизнес, какие новинки в ресторанном бизнесе можно внедрять?
7. Как информационные технологии влияют на жизнь человека в разных сферах.
8. Какую информацию может получить потребитель о работе предприятий общественного питания из Интернета?
9. Зачем нужны фишки в ресторанном бизнесе?

Практическая работа № 5.

Тема занятия: **Общая характеристика технологических процессов производства продуктов общественного питания**

Учебные цели: изучить общую характеристику технологических процессов производства продуктов общественного питания, Особенности технологии производства и обслуживания в предприятиях общественного питания подготовить к участию во всех фазах организации производства и организации.

В результате изучения темы студенты должны:

Знать: Поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Уметь: Осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Владеть: Способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

1. Теоретическая часть

Основные технологические принципы производства кулинарной продукции

Принцип безопасности

Изменение форм собственности, предоставление предприятиям общественного питания большой самостоятельности, отсутствие регулярного контроля за их работой со стороны вышестоящих организаций привели к тому, что этот принцип стал одним из наиважнейших. Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность кулинарной продукции, предусмотрены во всех видах нормативной документации. Разработка каждого нового блюда, кулинарного, кондитерского изделий должна сопровождаться установлением показателей безопасности.

Принцип взаимозаменяемости

Условия снабжения, сезонность в поступлении продуктов часто обуславливают необходимость замены одних продуктов другими (например, свежих овощей — сушеными, помидоров — томатным пюре, маргарина — растительным маслом, натурального молока — сухим). Замена допустима, если при этом не ухудшается качество блюда, кулинарного, кондитерского изделий, и недопустима, если кулинарная продукция приобретает другой вкус, структурно-механические свойства, снижается пищевая ценность, замена одних продуктов другими производителями с учетом коэффициента взаимозаменяемости, установленного нормативными документами.

Принцип совместимости

Он связан с принципом взаимозаменяемости и часто — с принципом безопасности. Так, для многих людей молоко несовместимо с кислыми продуктами,

огурцами (и свежими, и солеными), рыбой. Шпинат, щавель, ревень несовместимы с кисломолочными продуктами не только по вкусу, но они и уменьшают усвояемость кальция.

Несовместимость продуктов зависит от индивидуальных особенностей, привычек, национальных вкусов. Прямых санитарных запретов на определенные сочетания продуктов нет. Указанный принцип учитывает также совместимость сырья с оборудованием и упаковкой.

Принцип сбалансированности

Дневной рацион человека должен покрывать потребность организма в энергии и жизненно необходимых веществах (нутриентах): белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных элементах, пищевых волокнах. Все эти вещества в рационе должны быть сбалансированы, т.е. должны содержаться в определенных количествах и соотношениях. Не существуют продукты, полностью сбалансированные по составу: один обладает высокой энергетической ценностью, другой — низкой; один содержит много белков, другой — мало белков, но большое количество углеводов и т.д.

Одним из достоинств технологии приготовления пищи является возможность получения сбалансированной по составу кулинарной продукции путем рационального подбора сырья, разработки рецептур и технологических процессов. Так, отварная капуста (цветная, белокочанная) содержит мало жиров, энергетическая ценность ее невелика. Но если капуста подана с соусом сухарным, польским или голландским, содержание жиров в блюде увеличивается, энергетическая ценность его возрастает в 2...3 раза. Блюда из мяса и рыбы содержат много белков, но мало углеводов, пищевых волокон, щелочных минеральных веществ, витамина С. Пищевую ценность мяса, рыбы дополняют овощные гарниры.

Принцип рационального использования сырья и отходов

Он предусматривает наилучшее использование потребительских свойств сырья. Так, следует использовать крупнокусковые полуфабрикаты мяса в соответствии с их кулинарным назначением (для жарки, варки, тушения и т.д.); некоторые виды рыбы (лещ, сазан, вобла и др.) рекомендуется жарить, а не варить; мо-

лодой картофель лучше подать в отварном виде, а не использовать для приготовления пюре, супов и т.д.

При использовании пищевых отходов, вторичного сырья (вытопившийся жир с поверхности бульонов, отвары овощей, крупы, макаронных изделий и др.) можно говорить о малоотходной технологии.

Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции

Этот принцип требует соблюдения режимов тепловой кулинарной обработки (температура, продолжительность нагрева). Так, при закладке овощей в кипящую воду потери растворимых веществ, и в первую очередь минеральных, снижаются на 20...30 %. Снижению потерь массы мяса, птицы способствует жарка их в аппаратах с инфракрасным нагревом или на хорошо разогретой жарочной поверхности.

Принцип сокращения времени кулинарной обработки

Известные в кулинарной практике способы интенсификации технологических процессов, как правило, одновременно способствуют повышению качества готовой продукции. Они включают: предварительное разрыхление структуры продуктов посредством замачивания сухих продуктов (грибы, бобовые, крупы, сухофрукты и др.), механического воздействия (отбивание и рыхление мяса, измельчение его на мясорубке), химического и биохимического воздействия (маринование и ферментативная обработка мяса) и др.; интенсификацию теплообмена посредством увеличения поверхности контакта с греющей средой (измельчение продуктов, нарезка их таким образом, чтобы площадь нагрева была наибольшей), повышения температуры теплоносителя; использование электрофизических методов тепловой обработки продуктов (ИК-нагрев, СВЧ-нагрев).

Принцип наилучшего использования оборудования

В соответствии с этим принципом машины и аппараты при необходимой производительности должны иметь невысокую энергоемкость, устойчивый режим, быть удобными и безопасными в эксплуатации, ремонтпригодными.

Принцип с успехом используется, например, на узкоспециализированных предприятиях (пончиковые, пирожковые).

Принцип наилучшего использования энергии

Этот принцип означает разумное сокращение энергоемкости кулинарной продукции. Энергоемкость продукции можно охарактеризовать с помощью коэффициента энергоемкости, который определяется как отношение стоимости потребленной в производстве энергии к стоимости продукции. Энергоемкость можно сократить путем использования современного менее энергоемкого оборудования, разного сокращения энергоемких способов обработки продуктов, своевременного отключения энергии (использование аккумулированного тепла), строгого соблюдения технологических режимов.

При общей оценке технологического процесса следует учитывать также расход воды, трудовые и прочие затраты.

2. Задания для работы на занятии

1. Изучить теоретическую часть работы.
2. Дать характеристику основным технологическим принципам производства кулинарной продукции
 - Принцип безопасности
 - Принцип взаимозаменяемости
 - Принцип совместимости
 - Принцип сбалансированности
 - Принцип рационального использования сырья и отходов
 - Принцип сокращения времени кулинарной обработки
 - Принцип наилучшего использования оборудования
 - Принцип наилучшего использования энергии
3. Составить отчет о выполненной индивидуальной работе:
 - 3.1. Привести примеры использования основных технологических принципов при производстве кулинарной продукции .

3.2. Особенности использования основных технологических принципов при производстве кулинарной продукции из овощей и зелени.

3.3. Особенности использования основных технологических принципов при производстве кулинарной продукции из мясного пищевого сырья.

3.4. Особенности использования основных технологических принципов при производстве кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов.

3. Контрольные вопросы

8. Дать характеристику основным технологическим принципам производства кулинарной продукции

9. Общая характеристика ассортимента и технологии производства блюд из растительного сырья

10. Дать характеристику основным технологическим принципам производства кулинарной продукции из животного сырья.

11. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

4. Задание для самостоятельной работы

Подготовить сообщения:

Ресурсосберегающие технологии. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания из различных видов пищевого сырья.

Практическая работа № 6.

Тема занятия: **Производство кулинарной продукции с заданными свойствами**

Учебные цели: изучить общую характеристику производства кулинарной продукции с заданными свойствами. Особенности технологии производства и обслуживания в предприятиях общественного питания подготовить к участию во всех фазах организации производства и организации.

В результате изучения темы студенты должны:

Знать: Поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Уметь: Осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Владеть: Способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

1. Теоретическая часть

В последнее десятилетие в России, как показывают результаты исследований, в структуре потребления пищевых продуктов (несмотря на высокую насыщенность рынка продовольственными товарами) наблюдаются отклонения от современных принципов здорового питания в сторону дефицита микронутриентов, что отрицательно сказывается на здоровье населения.

В последнее десятилетие в нашу страну завозят свыше 40 % импортной пищевой продукции, что ставит государство на грань продовольственной зависимости. Продовольственная безопасность России - важная составная часть национальной и экономической безопасности. В мировой практике принято считать, что надежная продовольственная безопасность обеспечивается при условии 75-80 %-го потребления основных видов отечественной продукции.

Сокращение производства отечественных продуктов питания связано с экономическим кризисом в России, финансовыми трудностями, дефицитом и удорожанием сырья и другими причинами.

Известно, что использование в рационе импортных продуктов вызывает реакцию длительной адаптации организма к новому составу питания, являясь фактором стресса, и, как следствие его, - расстройства здоровья.

Одним из направлений коррекции питания населения является разработка технологии производства и использование а питании продуктов с заданными по-

лезными свойствами. Новые пищевые продукты, материалы и изделия, изготовленные в РФ, а также импортные пищевые продукты подлежат государственной регистрации. Госрегистрация пищевых продуктов включает в себя: экспертизу документов, внесение пищевых продуктов в государственный реестр пищевых продуктов, выдачу заявителям свидетельств о госрегистрации пищевых продуктов.

Поэтому при подготовке бакалавров для работы с предприятиях общественного питания, необходимо иметь знания и умения проведения исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение.

Разрабатывать документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии, делать анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

2. Задания для работы на занятии

1. Разработать предложения для составления и обоснования меню «Меню здорового питания»:

- выбор блюд и напитков
- определить полезные свойства блюд (содержание необходимых и важных компонентов для здоровья)

2. Защитить творческий проект «Роль технологии производства в сохранении полезных свойств продуктов питания»

3. Контрольные вопросы

1. Как характеризуется питание современного человека?
2. Какие направления коррекции питания Вам известны?
3. Как влияет технологическая обработка на свойства пищевых продуктов?

Темы индивидуальных творческих проектов:

Для более глубокого изучения материала дисциплины, предусмотрено выполнение исследовательского проекта. Результаты самостоятельной работы по

направлению «Работа предприятий общественного питания в современных условиях» позволит собрать материал по данному направлению, проанализировать полученные данные, разработать необходимые рекомендации, подготовить результаты исследований для опубликования в печати.

1. Роль питания в сохранении здоровья. Анализ индивидуального рациона.
2. Лечебные свойства пищевых продуктов Ставропольского края. Их использование в создании авторской кухни.
3. Лечебные свойства пищевых продуктов Северо – Кавказского федерального округа. Их использование в создании авторской кухни.
4. Лечебные свойства пищевых продуктов Северо – Кавказского федерального округа. Их использование в организации гастрономического туризма.
5. Лечебные свойства пищевых продуктов Северо – Кавказского федерального округа. Их использование в производстве продуктов питания с заданными свойствами.
6. Возможность использования дикорастущих растений в расширении ассортимента продукции здорового питания.

Практическая работа № 7.

Тема занятия: **Инновационные технологии производства продуктов питания**

Учебные цели: изучить инновационные технологии производства продуктов питания. Особенности технологии производства и обслуживания в предприятиях общественного питания, подготовить к участию во всех фазах организации производства и организации.

В результате изучения темы студенты должны:

Знать: Поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Уметь: Осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Владеть: Способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

1. Теоретическая часть

Технологические свойства обуславливает пригодность сырья к тому или иному способу обработки и изменение его массы, объема, формы, консистенции, цвета и других показателей в ходе обработки, т.е. формирование качества готовой продукции.

Технологические свойства сырья, полуфабрикатов, готовой продукции проявляются при их кулинарной обработке. Эти свойства можно подразделить на: физические, химические, физико-химические.

Технологические свойства продуктов, прошедших тепловую обработку, отличаются от свойств сырья. Так, прочность сырых овощей позволяют очищать их механическим способом, а вареные так обработать невозможно. Новое сырье должно быть сначала исследовано на его пригодность к различным способам обработки.

Тепловая обработка продуктов осуществляется различными способами: погружением в жидкую среду, обработкой паро-воздушной и пароводяной смесями, острым паром, нагревом в поле токов СВЧ, инфракрасным облучением, контактным нагревом.

При всех способах поверхностного нагрева создается разность температур (градиент температуры) между поверхностью и внутренними частями изделия. Перепад температуры вызывает перемещение влаги от поверхности к центру изделия (термодиффузию). Явление это называется термомассоперенос, или термо-влажноперенос. Оно способствует быстрому образованию на поверхности корочки и уменьшению испарения влаги при жарке, а также снижению интенсивности диффузионных процессов при варке.

Все способы нагрева пищевых продуктов можно разделить на две группы: поверхностный и объемный нагрев (рис. 1). Наиболее распространён поверхностный нагрев.

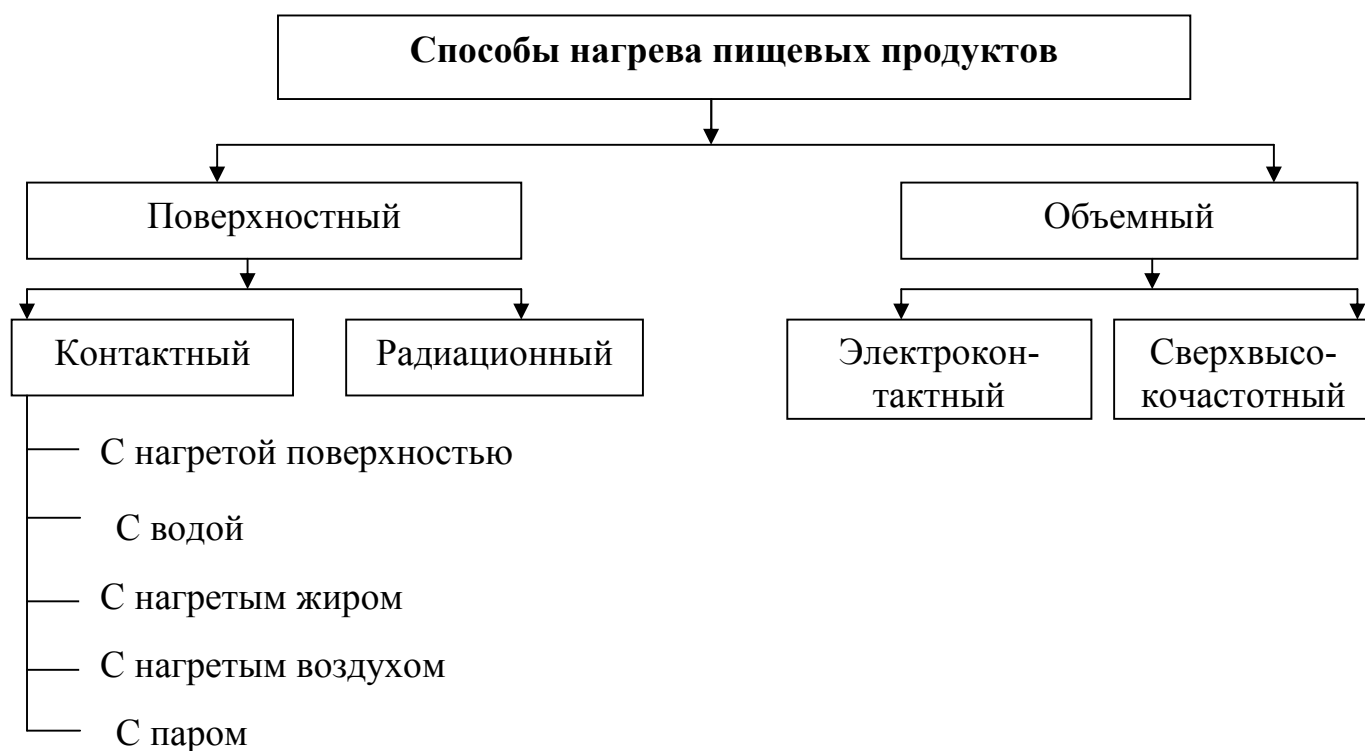


Рисунок 1. Классификация способов нагрева

Улучшение усвояемости продуктов, прошедших тепловую обработку, обусловлено следующими причинами:

- продукты размягчаются, легче разжевываются и смачиваются пищеварительными соками;
- белки при нагревании изменяются (денатурируют) и в таком виде легче перевариваются;
- крахмал превращается в клейстер и легче усваивается;
- образуются новые вкусовые и ароматические вещества, возбуждающие аппетит и, следовательно, повышающие усвояемость;
- теряют активность содержащиеся в некоторых сырых продуктах антиферменты, тормозящие процесс пищеварения.

Санитарное значение тепловой обработки связано с тем, что:

при нагревании микроорганизмы, образующие споры, переходят в неактивное состояние и не размножаются;

- большинство микроорганизмов, не образующих споры, погибает;
- разрушаются бактериальные токсины;
- погибают возбудители многих инвазионных (глистных) заболеваний — фин-

ны, трихины и др.;

- разрушаются или переходят в отвар ядовитые вещества, содержащиеся в некоторых сырых продуктах (грибы, баклажаны, цветная фасоль).

Недостатками тепловой обработки являются:

- потери части растворимых и летучих ароматических, а также вкусовых веществ;
- изменение естественной окраски овощей;
- разрушение ряда биологически активных веществ (витаминов, фенолов и др.);
- нежелательные изменения жиров (окисление, омыление, снижение биологической активности).

Одной из задач специалистов в области пищевой технологии является ослабление негативных последствий тепловой обработки и усиление ее положительной роли.

Классификация способов тепловой обработки

Все способы тепловой кулинарной обработки делятся на основные и вспомогательные (рис. 2).

Основные способы, с помощью которых продукт доводится до готовности, в свою очередь делятся на варку и жарку.

Варка — тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара.

Жарка — тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки.

Существует несколько разновидностей варки и жарки.

Различают варку:

- с полным погружением в жидкость (основной способ);
- с частичным погружением в жидкость (припускание);
- паром атмосферного и повышенного давления;
- при пониженной температуре;
- при повышенной температуре;
- в СВЧ-аппаратах.

Различают жарку:

- на нагретых поверхностях с жиром и без него (основной способ);
- в жире (во фритюре);
- в жарочных шкафах (в замкнутом пространстве);
- на открытом огне;
- инфракрасными лучами в аппаратах ИК-нагрева.

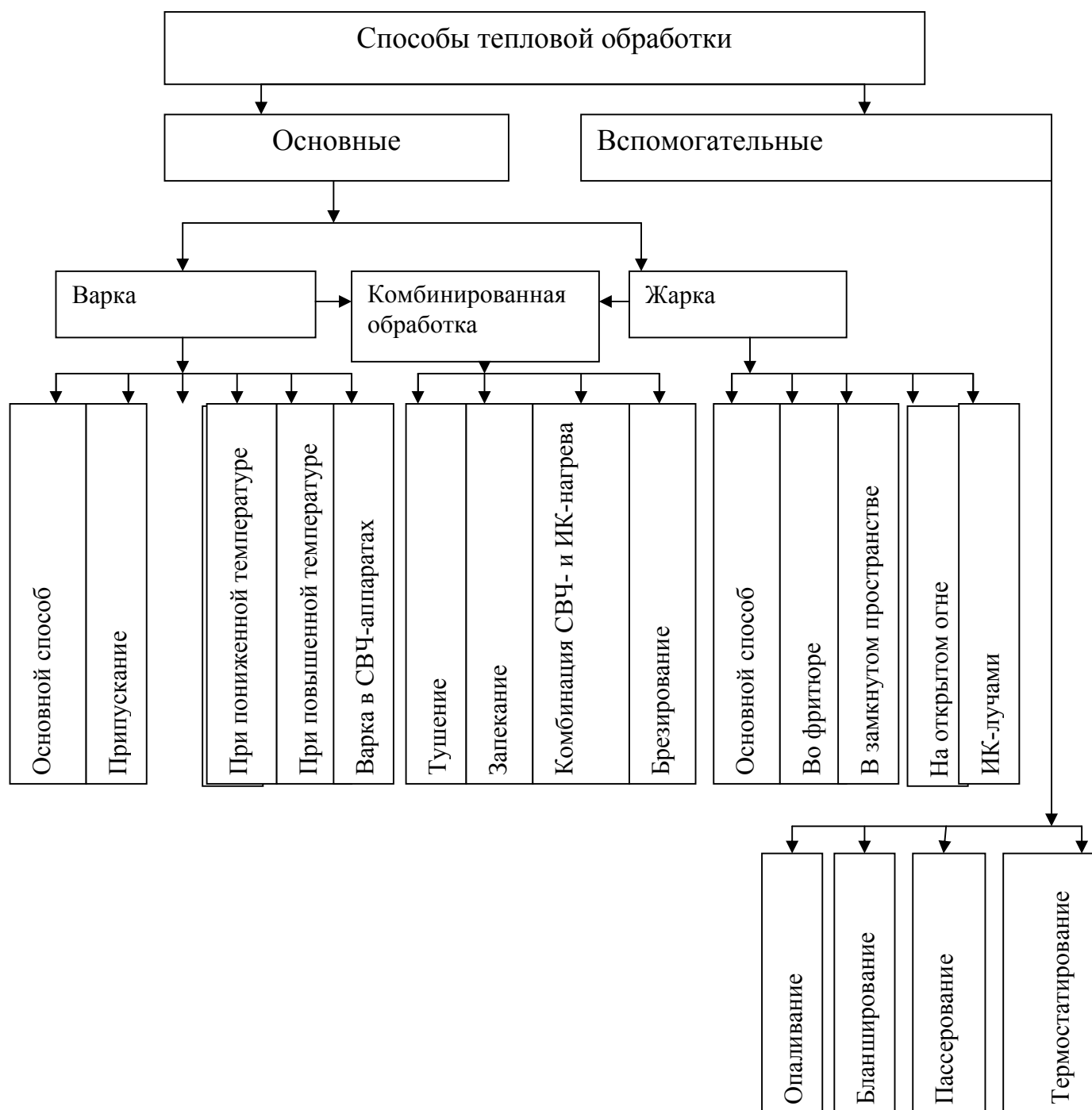


Рисунок 2. Классификация способов тепловой обработки

Варку и жарку часто комбинируют друг с другом — комбинированные способы тепловой обработки. Например, меняют варку продуктов с последующим обжариванием; туте, т. е. припускание обжаренных продуктов; запекание жаренных, вареных или припущенных продуктов; комбинацию СВЧ- и ИК-нагрева; брезирование (припускание с последующей обжаркой).

Вспомогательные способы тепловой обработки не позволяют довести продукт до готовности, но облегчают его дальнейшую обработку. К вспомогательным приемам относятся опаливание, ошпаривание (бланширование), пассерование, термостатирование.

Развитие технического прогресса, изменение жизненного уклада привело к необходимости совершенствовать структуру питания современного человека. Создаются специальные технологии и ассортимент продуктов, которые корректируют питание. Разработка функциональных продуктов питания нового поколения является инновационным направлением в работе предприятий массового питания, имеет чрезвычайно важное практическое значение и социальную эффективность.

Теоретические и практические разработки получили признание в соответствующих отраслях науки и приняты к реализации. В настоящее время возникает потребность общества в разработке функциональных продуктов питания для тех групп потребителей, состояние здоровья которых нуждается в коррекции повседневного питания. На ближайшую перспективу такими группами потребителей могут стать лица, занимающиеся, преимущественно, физическим или умственным трудом, люди пожилого возраста, в том числе имеющие различные заболевания, потребители, имеющие заболевания пищеварительного тракта, сердечнососудистой системы, ожирение различной степени тяжести.

2. Задания для работы на занятии

1. Изучить теоретическую часть работы.
2. Дать характеристику основным способам технологической обработки продуктов.

3. Дать характеристику инновационным технологиям производства продуктов питания.
4. Использование различных способов технологической обработки продуктов в инновационных технологиях.
5. Обосновать использование дикорастущих растений Северного Кавказа в расширении ассортимента продукции общественного питания.
6. Продемонстрировать презентацию «Лечебные дикорастущие растения Северного Кавказа».

3. Контрольные вопросы

1. Приведите примеры, использования кулинарии как искусство приготовления здоровой и вкусной пищи.
2. Как повлиял научно – технический прогресс на ассортимент продукции предприятий питания?
3. Какие теоретические и практические разработки продуктов питания с заданными свойствами получили признание?
4. Какие теоретические и практические разработки являются актуальными на ближайшую перспективу?

4. Задание для самостоятельной работы

1. Подготовить презентацию «Инновационные технологии производства продуктов питания»
2. Подготовить презентацию «Кухня народов Северного Кавказа».
3. Подготовить сообщение «Использование кухни народов Северного Кавказа в развитии гастрономического туризма»

Практическая работа № 8

Тема занятия: **Направления развития технологии пищевых производств**

Учебные цели: изучить общую характеристику производства кулинарной продукции с заданными свойствами. Особенности технологии производства и обслуживания в предприятиях общественного питания подготовить к участию во всех фазах организации производства и организации.

В результате изучения темы студенты должны:

Знать: Поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Уметь: Осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Владеть: Способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

1. Теоретическая часть

Справедливо считается: сколько народов – столько и обычаев. Многонациональный Кавказ не исключение, а подтверждение этого утверждения. Так как ни один народ не живет в замкнутом пространстве, он связан с другими узами дружбы, братства и взаимного общения.

У кавказских народов много общего, что не исключает и своего, самобытного. Это относится и к обычаям, и к кухне. **Национальная кухня – неотъемлемая часть национальной культуры.** Национальная кухня народов Кавказа – самобытная и своеобразная – завоевала в нашей стране большую популярность. Многие ее блюда стали поистине всенародно любимыми на всем пространстве России и за ее пределами. Национальная кухня показывает не только гастрономические предпочтения народа, но и характер, темперамент и менталитет.

2.Задания для работы на занятии.

1. Представить презентацию «Кухня народов Северного Кавказа».

2. Какие национальные блюда перечисленных кухонь могут стать основой для организации гастрономического туризма? Аргументировано доказать.

3. Контрольные вопросы

1. Дать характеристику русской кухни. Особенности оформления и подачи.
2. Дать характеристику кухни казаков Северного Кавказа. Особенности оформления и подачи.
3. Дать характеристику осетинской кухни. Особенности оформления и подачи.
4. Дать характеристику кабардино – балкарской кухне. Особенности оформления и подачи.
5. Дать характеристику карачаево – черкесской кухне. Особенности оформления и подачи.
6. Дать характеристику чечено – ингушской кухне. Особенности оформления и подачи.

4. Задание для самостоятельной работы

Подготовить сообщения, презентации:

1. Основные требования потребления пищи.
2. Правила этикета и подачи некоторых блюд.
3. Составить индивидуальное меню.

Практическая работа № 9

Тема занятия: **Повышение качества и безопасности готовой продукции**

Учебные цели: изучить общую характеристику производства кулинарной продукции с заданными свойствами. Особенности технологии производства и обслуживания в предприятиях общественного питания подготовить к участию во всех фазах организации производства и организации.

В результате изучения темы студенты должны:

Знать: Поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Уметь: Осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Владеть: Способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

1. Теоретическая часть

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

- при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;
- общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.
- В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий

общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

Для оптимального усвоения пищи необходимо снабжение организма всеми пищевыми веществами в определённых соотношениях. При составлении пищевых рационов в первую очередь учитывают сбалансированность белков, жиров и углеводов. Для взрослого здорового человека их соотношение должно составлять 1:1,2:4,6. С учётом физиологического состояния организма, характера и условий труда, пола и возраста человека, климатических особенностей региона учёными разработаны нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии различных групп населения. Они дают возможность составлять рацион питания для каждой семьи. Однако важно помнить, что в рационе питания должно содержаться оптимальное количество сбалансированных между собой питательных веществ, т.е. иметь надлежащий химический состав.

Культура питания - это:

- знание основ правильного питания;
- знание свойств продуктов и их воздействия на организм, умение их правильно выбирать и готовить, максимально используя все полезные вещества;
- знание правил подачи блюд и приёма пищи, т.е. знание культуры потребления готовой пищи;
- экономное отношение к продуктам питания.

Режим питания. Он включает в себя время и кратность приёмов пищи, промежутки между ними, распределение калорийности по приёмам пищи. Оптимальным для здорового человека является четырёхразовое питание, но допускается и трёхразовое, в зависимости от условий работы или учёбы. Каждый приём пищи должен длиться не менее 20 - 30 минут. Это даёт возможность есть медленно, хо-

рошо пережёвывать пищу и, главное, не переедать. Определённые часы приёма пищи позволяют пищеварительной системе привыкнуть к стойкому режиму и выделять нужное количество пищеварительных соков.

2. Задания для работы на занятии

1. Изучить теоретическую часть работы
2. Изучить СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
- 3 . Дать характеристику требованиям для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работниками производственных помещений предприятий общественного питания
4. Дать характеристику требованиям для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов
5. Дать характеристику требованиям для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения
6. Сделать анализ индивидуального меню.
7. Отметить недостатки и отклонения от рекомендаций ученых в области гигиены питания.
8. Защитить подготовленные материалы по самостоятельной работе.

3. Контрольные вопросы

1. Что включает в себя понятие «Повышение качества и безопасности готовой продукции» ?
2. Какие важнейшие принципы рационального питания Вам известны?
3. Что включает в себя понятие « Культура потребления пищи» ?
4. Характеристика требований для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работниками производственных помещений предприятий общественного питания.
5. Характеристика требований для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов.

6. Характеристика требований для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения.

4. Задание для самостоятельной работы

1. Подготовить сообщение «Повышение качества и безопасности готовой продукции».

Заключение

Занятие является завершающим, для получения зачета студент должен представить оформленную рабочую тетрадь. **Рабочая тетрадь** – Дидактический комплекс, предназначенный для контроля учебной и самостоятельной работы обучающегося, она позволяет оценивать уровень усвоения учебного материала.

В рабочей тетради должны быть представлены все материалы по практической и самостоятельной работе.

Рекомендуемую литературу и интернет-ресурсы.

Основная литература:

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушный. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016.

Дополнительная литература:

1. Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 136 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52317>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

2. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская / Под ред. М.П. Могильного – М: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.

Интернет-ресурсы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://biblioclub.ru> Большая российская кулинария, национальные кухни народов – Режим доступа: <http://intercook.ru> .
Вильям Васильевич Похлёбкин Национальные кухни наших народов– Режим доступа: <http://u.jimdo.com/www61>
2. Организация обслуживания в ресторанах. Электронная библиотека – **Режим доступа:** <http://eknigi.org/kulinarija>
3. Межрегиональная ассоциация кулинаров России. Информация о деятельности. – **Режим доступа:** www.culina-russia.ru.
4. Федерация рестораторов и отельеров. Информационный. – **Режим доступа:** <http://menu.ru/>
5. Ресторанная жизнь Москвы. Информация о деятельности. – **Режим доступа:** <http://www.frio.ru>
6. Все рестораны и гостиницы Москвы и других городов. Информационный. – **Режим доступа:** <http://www.allcafe.info>
7. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02466-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>
8. Все рестораны и гостиницы Москвы и других городов. Информационный.
<http://www.allcafe.info>

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

по дисциплине

ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

Выполнил:

Студент _____

_____ курса группы _____

Направление подготовки: 19.03.04

_____ формы обучения

(подпись)

Руководитель работы:

(ФИО, должность, кафедра)

Оценка работы за семестр _____ Дата _____

Допущен к зачету _____ Дата _____

Пятигорск, 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ

по дисциплине

Введение в технологию продуктов общественного питания

Наименование работы:

Выполнил:

Студент _____

_____ курса группы _____

Направление подготовки: 19.03.04

_____ формы обучения

(подпись)

Руководитель работы:

(ФИО, должность, кафедра)

Работа выполнена и
защищена с оценкой _____ Дата защиты _____

Пятигорск, 20 ____ г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ДИРЕКТОРА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННО-ГО ПИТАНИЯ (РЕСТОРАНА)

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ	УТВЕРЖДАЮ

	(должностное лицо,
	□
00.00.201_г. № 00	уполномоченное утверждать
директора предприятия общественного питания (ресторана)	_____
	должностную инструкцию)

	(подпись)
	(фамилия, инициалы)
	00.00.201_г. г.

1. Общие положения

1. Директор ресторана относится к категории руководителей.
2. Директор ресторана ведет дела от имени учредителя (владельца).
3. На должность директора ресторана назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности в системе общественного питания не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности в системе общественного питания не менее 5 лет.
4. Назначение на должность директора ресторана и освобождение от нее производится приказом учредителя предприятия (владельца).
5. Директор ресторана должен знать:
 - 5.1. Постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих и других органов, касающиеся организации общественного питания.
 - 5.2. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания.
 - 5.3. Организацию производства и управления рестораном, задачи и функции его подразделений.
 - 5.4. Передовой отечественный и зарубежный опыт организации общественного питания и обслуживания посетителей.
 - 5.5. Экономику общественного питания.
 - 5.6. Порядок ценообразования.
 - 5.7. _____.
 - 5.8. Организацию оплаты и стимулирования труда.
 - 5.9. Законодательство о труде и охране труда Российской Федерации.
 - 5.10. Правила внутреннего трудового распорядка.
 - 5.11. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены.

5.12. _____.

6. Директор ресторана в своей деятельности руководствуется:

6.1. Уставом предприятия.

6.2. Настоящей должностной инструкцией.

6.3. _____.

7. Директор ресторана подчиняется непосредственно учредителю (владельцу) предприятия.

8. На время отсутствия директора ресторана (отпуск, болезнь, пр.) его обязанности исполняет заместитель (при отсутствии такового - лицо, назначенное в установленном порядке), который приобретает соответствующие права и несет ответственность за надлежащее исполнение возложенных на него обязанностей.

9. _____.

II. Должностные обязанности

Директор ресторана:

1. Оформляет документы, необходимые для осуществления деятельности по оказанию услуг общественного питания.

2. Обеспечивает предоставление клиентам необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах, обеспечивающей возможность их правильного выбора.

3. Обеспечивает наличие на каждую партию продовольственных товаров, в т.ч. сырья, используемого для приготовления продукции общественного питания, документа, содержащего сведения об изготовителе и качестве продукта (сертификата соответствия, гигиенического заключения, пр.).

4. Осуществляет организацию, планирование и координацию деятельности ресторана.

5. Обеспечивает высокий уровень эффективности производства, внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда.

6. Осуществляет контроль над рациональным использованием материальных, финансовых и трудовых ресурсов, оценку результатов производственной деятельности и качества обслуживания клиентов.

7. Изучает спрос потребителей на продукцию ресторана.

8. Ведет переговоры и заключает договоры поставки продовольственных товаров, полуфабрикатов и сырья, обеспечивает их своевременное получение, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации.

9. Осуществляет организацию учета производимых работ и услуг, представления отчетности о производственной деятельности, в т.ч. владельцу ресторана.

10. Представляет интересы ресторана и действует от его имени.

11. Предоставляет сведения, связанные с оказанием услуг общественного питания контролирующим органам.

12. Устанавливает служебные обязанности для подчиненных ему работников и принимает меры по обеспечению их исполнения.

13. Принимает решения о назначении, перемещении и освобождении от занимаемых должностей работников ресторана; применяет меры поощрения отличившихся работников, налагает взыскания на нарушителей производственной и трудовой дисциплины.

14. Контролирует соблюдение работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.
15. Обеспечивает прохождение работниками ресторана, связанными с производством, хранением и реализацией продуктов питания, медицинского обследования в сроки, устанавливаемые органом санитарного надзора.
17. Выполняет родственные по содержанию обязанности.
18. Руководит работниками ресторана.
19. _____.

III. Права

Директор ресторана вправе:

1. Знакомиться с проектами решений учредителя предприятия (владельца), касающимися деятельности ресторана.
2. Участвовать в обсуждении вопросов, касающихся исполняемых им должностных обязанностей.
3. Вносить на рассмотрение учредителя предприятия (владельца) предложения по улучшению деятельности ресторана и повышению качества оказываемых услуг.
4. Подписывать и визировать документы в пределах своей компетенции.
5. Требовать от учредителя предприятия (владельца) оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей и прав.
6. _____.

IV. Ответственность

Директор ресторана несет ответственность:

1. За ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией - в пределах, определенных действующим трудовым законодательством Российской Федерации.
2. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности - в пределах, определенных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.
3. За причинение материального ущерба - в пределах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации.