

Содержание кейса:

Столовая АОУ СПО РБ «Политехнический техникум» предоставляет студентам и жителям поселка Селенгинск услуги общественного питания.

Концепция столовой предусматривает реализацию готовой продукции, хлебобулочных и кулинарных изделий с целью обеспечения потребителей безопасной и недорогой продукцией.

Миссия компании – создание предприятия общественного питания, которое максимально соответствует требованиям потребителей по уровню обслуживания, качеству предоставляемых услуг, ассортименту блюд и кулинарных изделий.

2. Объект исследования.

Объект исследования – блюда и кулинарные изделия, приготовленные из рыбы.

3. Постановка задачи (проблема).

В настоящее время на рынке услуг общественного питания нет дефицита: в поселке есть кафе, рестораны, кафетерии. Но в связи с модными тенденциями здорового образа жизни появляется потребность и в здоровом питании. А шагать в ногу с требованиями клиентов – это жизненная необходимость каждого успешного предприятия общественного питания. Чем привлечь клиента, как сократить затраты на сырьё и полуфабрикаты, чтобы снизить цены в предприятии общественного, и обеспечить себя свежей и безопасной продукцией? Такая проблема стоит перед руководством предприятия питания.

В связи с этим столовая дает задания: исследовать рынок кулинарной продукции, из рыбы, производимой предприятиями общественного питания данного сектора (кафе, рестораны, кафетерии) поселка Селенгинска; выявить потребительские предпочтения фирменных блюд и на их основе разработать рекомендации по составлению меню.

Предлагается выполнить комплекс взаимосвязанных заданий, позволяющих оценить компетентность и уровень освоения профессиональных компетенций обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания».

4. Задания.

1. Провести маркетинговое исследование предприятий общественного питания данного сектора (кафе, ресторанов, кафетерий), находящихся на территории поселка Селенгинска) и подготовить презентацию.
2. Составить меню фирменных блюд и технологические карты.
3. Приготовить фирменные блюда и кулинарные изделия из рыбы.
4. Определить потребительские предпочтения в ходе реализации и дегустации приготовленной кулинарной продукции.

Задания	Профессиональные компетенции	Требования к умениям
1. Провести маркетинговое исследование предприятий общественного питания данного сектора (кафе, ресторанов, кафетерий), находящихся на территории поселка Селенгинск	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителем.	Уметь принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка
2. Составить меню фирменных блюд и технологические карты.	ПК.6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- Уметь презентовать различные виды меню; - Уметь оформлять

		производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;
3. Приготовить фирменные блюда и кулинарные изделия из рыбы	<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Уметь принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции на основе анализа информации по организации питания; - Уметь безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - Уметь организовывать работу коллектива исполнителей;
4. Определить потребительские предпочтения в ходе реализации и дегустации приготовленной кулинарной продукции	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителем.	- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептов.