

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель центра
дополнительного образования
_____ проф., Белецкая Н.М.

**Аннотация рабочих программ
по дополнительной профессиональной программе – программе повышения квалификации
«Инновации в общественном питании»**

№ п/п	Дисциплины	Аннотации
1	Инновации в технологии продукции общественного питания	<p>Цели освоения дисциплины: актуализация знаний, умений и навыков, формирование у слушателей профессиональных компетенций по применению инновационных технологий в индустрии питания.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>ПК-1 - способность организовывать производство и обслуживание на предприятиях общественного питания, осуществлять контроль технологического процесса производства кулинарной продукции на основе современных подходов, осуществлять обоснованный выбор и внедрять современные технологии и оборудование для производства продукции питания;</p> <p>ПК 2 - готовность разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью продукции;</p> <p>Содержание:</p> <p><i>Тема 1. Современные технологии кулинарной и кондитерской продукции</i></p> <p>Особенности и преимущества современных технологий: Sous Vide, Cook&Serve, Cook&Chill, Cook&Hold, Cook&MAP, Cook&Freeze. Применение технологий шоковой заморозки в кулинарии. Развитие молекулярной кухни. Применение нетрадиционных видов сырья для приготовления кулинарной продукции, кондитерских и хлебобулочных изделий.</p> <p><i>Тема 2. Современные тенденции в оформлении и дизайне блюд</i></p> <p>Современные тенденции в оформлении кулинарной продукции. Современные тенденции в оформлении кондитерских изделий. Использование пищевых принтеров для приготовления и оформления блюд и кондитерских изделий. Применение элементов карвинга в кулинарии.</p> <p>Форма контроля:</p> <p>текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены</p>

2	<p>Совершенствование организации производства и обслуживания на предприятиях питания</p>	<p>Цели освоения дисциплины: актуализация знаний, умений и навыков, формирование у слушателей профессиональных компетенций в области совершенствования организации производства и обслуживания на предприятиях питания.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины: ПК-1 - способность организовывать производство и обслуживание на предприятиях общественного питания, осуществлять контроль технологического процесса производства кулинарной продукции на основе современных подходов, осуществлять обоснованный выбор и внедрять современные технологии и оборудование для производства продукции питания;</p> <p>Содержание: Тема 1. Направления совершенствования деятельности предприятий общественного питания Развитие концептуальных направлений в общественном питании. Совершенствование снабжения предприятий общественного питания. Направления совершенствования транспортного обслуживания и работы экспедиционно-диспетчерских служб предприятий питания. Инновации в организации складского хозяйства предприятий питания. Совершенствование материально-технической базы предприятий питания.</p> <p>Тема 2. Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Совершенствование планирования производственной деятельности предприятий питания. Современные тенденции в организации структуры производства предприятий общественного питания. Совершенствование работы производственных цехов предприятий питания. Совершенствование организации труда на предприятиях питания. Инновации в организации обслуживания на предприятиях питания.</p> <p>Форма контроля: текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены</p>
3.	<p>Инновации в техническом оснащении предприятий питания</p>	<p>Цели освоения дисциплины: актуализация знаний, умений и навыков, формирование у слушателей профессиональных компетенций в сфере использования инновационных подходов к техническому оснащению предприятий питания.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины: ПК-1 - способность организовывать производство и обслуживание на предприятиях общественного питания, осуществлять контроль технологического процесса производства кулинарной продукции на основе современных подходов, осуществлять обоснованный выбор и внедрять современные технологии и оборудование для производства продукции питания ;</p>

		<p>Содержание: <i>Тема 1. Современное механическое и тепловое оборудование предприятий питания</i> Инновационные универсальные кухонные машины. Современное сортировочно-калибровочное, моечное, очистительное и измельчительное оборудование. Передовые технологии, применяемые в оборудовании для нарезания пищевых продуктов и продовольственного сырья. Современное месильно-перемешивающее оборудование. Новые модели дозировочно-формовочного и прессующего оборудования. Инновационное тепловое оборудование. <i>Тема 2. Современное холодильное и торговое оборудование предприятий питания</i> Современное немеханическое торговое оборудование. Весоизмерительное и фасовочно-упаковочное оборудование. Инновационное оборудование применяемое для расчетов с потребителями. Современное холодильное торговое оборудование. Автоматизированные системы, применяемые на предприятиях общественного питания. Форма контроля: текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены</p>
4.	<p>Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продукции на предприятиях питания</p>	<p>Цели освоения дисциплины: актуализация знаний, умений и навыков, формирование у слушателей профессиональных компетенций по использованию современных подходов к обеспечению качества и безопасности пищевой продукции на предприятиях питания.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины: ПК 2 - готовность разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью продукции ;</p> <p>Содержание: <i>Тема 1. Развитие нормативной базы, устанавливающей требования к организациям общественного питания и продукции общественного питания</i> Изменения в законодательстве, регулирующей деятельность предприятий общественного питания. Развитие технического регулирования. Актуализированные нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям общественного питания. Актуализированные нормативные документы, устанавливающие требования к продукции предприятий общественного питания. <i>Тема 2. Управление качеством пищевой продукции в современных условиях (4 час)</i> Современные подходы к организации производственного контроля и контроля качества продукции на предприятиях питания. Актуальность внедрения систем менеджмента качества и безопасности. Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к безопасности процессов производства. Характеристика актуализированной нормативной базы на систему ХАССП. Применение ГОСТ Р ИСО 22000 в общественном</p>

		питании. Характеристика актуализированной нормативной базы на систему менеджмента качества по ИСО 9000. Форма контроля: текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены
--	--	---

Зав. кафедрой технологии общественного питания и товароведения

В.Е. Пономарева