

Утверждаю
Руководитель центра дополнительного
образования, профессор

Н.М. Белецкая

**Итоговая аттестация
По программе повышения квалификации
«Инновации в общественном питании»**

Оценка качества освоения программы представлена итоговой аттестацией слушателей. К итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения по программе повышения квалификации. В процессе итоговой аттестации слушатели сдают зачет в форме устного опроса. Оценочные материалы к зачету приведены ниже.

Оценочные материалы

Перечень вопросов для подготовки к итоговой аттестации по программе повышения
квалификации «Инновации в общественном питании»

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

1. Особенности и преимущества технологии Sous Vide.
2. Особенности и преимущества технологии **Cook&Serve**.
3. Особенности и преимущества технологии **Cook&Chill**.
4. Особенности и преимущества технологии **Cook&Hold**.
5. Особенности и преимущества технологии **Cook&MAP**.
6. Особенности и преимущества технологии **Cook&Freeze**.
7. Применение технологий шоковой заморозки в кулинарии.
8. Развитие молекулярной кухни.
9. Применение нетрадиционных видов сырья для приготовления кулинарной продукции, кондитерских и хлебобулочных изделий.
10. Применение нетрадиционных видов сырья для приготовления кондитерских и изделий.
11. Применение нетрадиционных видов сырья для приготовления хлебобулочных изделий.
12. Современные тенденции в оформлении кулинарной продукции.
13. Современные тенденции в оформлении кондитерских изделий.
14. Использование пищевых принтеров для приготовления и оформления блюд.
15. Использование пищевых принтеров для приготовления и оформления кондитерских изделий.
16. Развитие концептуальных направлений в общественном питании.
17. Совершенствование снабжения предприятий общественного питания.
18. Направления совершенствования транспортного обслуживания и работы экспедиционно-диспетчерских служб предприятий питания.
19. Инновации в организации складского хозяйства предприятий питания.
20. Совершенствование материально-технической базы предприятий питания.
21. Совершенствование планирования производственной деятельности предприятий питания.

22. Современные тенденции в организации структуры производства предприятий общественного питания.
23. Совершенствование работы производственных цехов предприятий питания.
24. Совершенствование организации труда на предприятиях питания.
25. Инновации в организации обслуживания на предприятиях питания
26. Инновационные универсальные кухонные машины.
27. Современное сортировочно-калибровочное, моечное, очистительное и измельчительное оборудование.
28. Передовые технологии, применяемые в оборудовании для нарезания пищевых продуктов и продовольственного сырья.
29. Современное месильно-перемешивающее оборудование.
30. Новые модели дозировочно-формовочного и прессующего оборудования.
31. Инновационное тепловое оборудование.
32. Современное немеханическое торговое оборудование.
33. Весоизмерительное и фасовочно-упаковочное оборудование.
34. Инновационное оборудование, применяемое для расчетов с потребителями.
35. Современное холодильное торговое оборудование.
36. Автоматизированные системы, применяемые на предприятиях общественного питания.

ПК 2: готовность разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью продукции

1. Изменения в законодательстве, регулирующем деятельность предприятий общественного питания.
2. Направления развития технического регулирования.
3. Показатели безопасности кулинарной продукции.
4. Классификация и виды опасных факторов, учитываемых при производстве пищевой продукции.
5. Актуализированные нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям общественного питания.
6. Актуализированные нормативные документы, устанавливающие требования к продукции предприятий общественного питания.
7. Современные подходы к организации производственного контроля и контроля качества продукции на предприятиях питания.
8. Актуальность внедрения систем менеджмента качества и безопасности.
9. Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к безопасности процессов производства.
10. Характеристика актуализированной нормативной базы на систему ХАССП.
11. Характеристика актуализированной нормативной базы на систему менеджмента качества по ИСО 9000.
12. Понятие и критических контрольных точек.
13. Принципы НАССР (ХАССП).
14. Порядок внедрения НАССР (ХАССП).
15. Предупреждающие действия и корректирующие мероприятия по управлению безопасностью пищевой продукции.
16. Система менеджмента безопасности пищевой продукции по ИСО 22000 .
17. Особенности применения требования ГОСТ Р ИСО 22000 на предприятиях питания.

