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**	***Цели освоения дисциплины:*** актуализация знаний, умений и навыков, формирование у слушателей профессиональных компетенций по применению инновационных технологий в индустрии питания. ***Требования к результатам освоения дисциплины:*** ПК-1 - способен 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; ПК 2 - - способен разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью продукции; ***Содержание:*** *Тема 1. Современные технологии кулинарной и кондитерской продукции* 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. *Тема 2. Современные тенденции в оформлении и дизайне блюд* 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. ***Форма контроля:*** текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены

2	**Совершенствование организации производства и обслуживания на предприятиях питания**	***Цели освоения дисциплины:*** актуализация знаний, умений и навыков, формирование у слушателей профессиональных компетенций в области совершенствования организации производства и обслуживания на предприятиях питанания. ***Требования к результатам освоения дисциплины:*** ПК-1 - - способен 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; ***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. *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. ***Форма контроля:*** текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены
3.	**Инновации в техническом оснащении предприятий питания**	***Цели освоения дисциплины:*** актуализация знаний, умений и навыков, формирование у слушателей профессиональных компетенций в сфере использования инновационных подходов к техническому оснащению предприятий питания. ***Требования к результатам освоения дисциплины:*** ПК-1 - - способен 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 ;

		Содержание: *Тема 1. Современное механическое и тепловое оборудование предприятий питания* 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. *Тема 2. Современное холодильное и торговое оборудование предприятий питания* 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
4.	**Современные подходы к обеспечению качества и безопасности продукции на предприятиях питания**	***Цели освоения дисциплины:*** актуализация знаний, умений и навыков, формирование у слушателей профессиональных компетенций поиспользованию современных подходов к обеспечению качества и безопасности пищевой продукции на предприятиях питарния. ***Требования к результатам освоения дисциплины:*** ПК 2 - - способен разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью продукции; ***Содержание:*** *Тема 1. Развитие нормативной базы, устанавливающей требования к организациям общественного питания и продукции общественного питания* Изменения в законодательстве, регулирующем 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. *Тема 2. Управление качеством пищевой продукции в современных условиях (4 час)* 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

		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. Понамарева