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

Аннотации к рабочим программам
дополнительной профессиональной программы – программы повышения квалификации
«Организация работы предприятия общественного питания в современных условиях»

№ п/п	Дисциплина	Аннотации
1	**Характеристика предприятия общественного питания**	**Цели освоения дисциплины**: формирование профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в организации работы предприятия общественного питания в современных условиях, в том числе в области характеристики предприятия общественного питания. **Требования к результатам освоения дисциплины:** ПК-1 способен планировать и организовывать процесс приготовления кулинарной продукции и полуфабрикатов; ПК-2 способен применять инновационные методы контроля качества продукции общественного питания; ПК-3 способен совершенствовать процесс обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания и организация контроля за выполнением стандартов обслуживания. **Содержание:** ***Организационная структура предприятия. Характеристика типа предприятия общественного питания*** Современное состояние и основные направления развития общественного питания. Организационная структура и классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика услуг общественного питания. Современный подход к деятельности предприятий общественного питания. Государственное регулирование общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в России. Техническая и технологическая нормативная документация, используемая в общественном питании. Государственный контроль в сфере потребительского рынка. ***Нормативно-правовая база деятельности предприятия***

		Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий общественного питания. Федеральные законы, региональные законы, государственные стандарты, отраслевые стандарты **Форма контроля:** - текущий контроль не предусмотрен.
2	**Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания**	**Цели освоения дисциплины**: формирование профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в организации работы предприятия общественного питания в современных условиях, в том числе в области организации снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания. **Требования к результатам освоения дисциплины:** ПК-1 способен планировать и организовывать процесс приготовления кулинарной продукции и полуфабрикатов; **Содержание:** ***Источники снабжения и поставщики продуктов, сырья на предприятие общественного питания*** Виды, источники и формы снабжения. Организация продовольственного снабжения. Организация материально-технического снабжения. Топливно-энергетическое снабжение. ***Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов*** Организация договорных отношений с поставщиками, порядок заключения договоров. Организация продовольственного снабжения. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания. Поиск информации и составление заявок на снабжение производства, поиск новых каналов поставки для обеспечения работы предприятия ***Приемка, хранение и отпуск продуктов*** Приемка, хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства. Приемка и порядок вскрытия тары.. Складской технологический процесс. Особенности учета сырья (продуктов) и товаров кладовых ***Техническая оснащенность складского хозяйства*** Техническая оснащенность складского хозяйства. Организация эксплуатации зданий и сооружений. Функционирование энергетического хозяйства. Организация метрологического контроля Транспортные средства предприятия, порядок учета и организации их работы. **Форма контроля: -** текущий контроль не предусмотрен**.**
3	**Характеристика материально-технической базы предприятия**	**Цели освоения дисциплины**: формирование профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в организации работы предприятия общественного питания в современных условиях, в том числе в области характеристики материально-технической базы предприятия общественного питания. **Требования к результатам освоения дисциплины:**

	общественного питания	Требования к результатам освоения дисциплины: ПК-1 способен планировать и организовывать процесс приготовления кулинарной продукции и полуфабрикатов; ПК-3 способен совершенствовать процесс обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания и организация контроля за выполнением стандартов обслуживания. **Содержание:** ***Производственная структура и ее характеристика*** Принципы организации производства на предприятиях общественного питания. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Структура производства предприятий общественного питания.. Состав и характеристика производственных помещений предприятий питания. ***Технологическое оборудование (2 часа)*** Роль и место материально-технической базы в организации деятельности предприятий общественного питания. Материально-техническое оснащение предприятий общественного питания. Технологическое, холодильное, торговое оборудование и оборудование для перемещения грузов. Нестандартное оборудование. Планирование обеспечение производства посредством современных программ **Форма контроля: -** текущий контроль не предусмотрен.
4.	**Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства**	**Цели освоения дисциплины**: формирование профессиональных компетенций, приобретение знаний, умений и навыков в области ассортиментной политики и оперативного планирования производства. **Требования к результатам освоения дисциплины:** ПК-1 способен планировать и организовывать процесс приготовления кулинарной продукции и полуфабрикатов; ПК-3 способен совершенствовать процесс обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания и организация контроля за выполнением стандартов обслуживания. **Содержание:** ***Ассортимент выпускаемой продукции*** Классификация и ассортимент выпускаемой продукции. Основные понятия, определяющие технологический цикл производства продукции общественного питания. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Тенденции расширения ассортимента продукции ***Производственная программа предприятия*** Принципы составления производственной программы предприятия. Составление производственной программы заготовочных и доготовочных цехов. Внедрение современных технологий и программ в процесс. ***Технологическая документация предприятия***

		Государственное регулирование и контроль в сфере общественного питания. Техническое регулирование, метрология и подтверждение соответствия в общественном питании. **Форма контроля: -** текущий контроль не предусмотрен.
5	**Технология приготовления блюд**	**Цели освоения дисциплины**: формирование профессиональных компетенций приобретение знаний, умений и навыков в области технология приготовления блюд разной степени сложности. **Требования к результатам освоения дисциплины:** ПК-1 способен планировать и организовывать процесс приготовления кулинарной продукции и полуфабрикатов; ПК-2 способен применять инновационные методы контроля качества продукции общественного питания; **Содержание:** ***Составление рецептуры.*** Порядок составления рецептуры. Расчет отходов при механической обработке. Расчет потерь при тепловой обработки. Составление технологических карт. ***Технология приготовления блюд разной степени сложности*** Технология приготовления полуфабрикатов различной степени сложности. Технология приготовления супов. Технология приготовления соусов. Кулинарная продукция из овощей и грибов. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Кулинарная продукция из рыбы и нерыбных морепродуктов. Кулинарная продукция из мяса и мясопродуктов. Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология напитков. Технология мучных кулинарных изделий. Разработка исследовательских проектов по совершенствованию рецептур и технологии приготовления кулинарной продукции и полуфабрикатов. **Форма контроля: -** текущий контроль не предусмотрен.
6.	**Контроль качества выпускаемой продукции**	**Цели освоения дисциплины**: формирование профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в организации работы предприятия общественного питания в современных условиях, в том числе в области контроля качества выпускаемой продукции **Требования к результатам освоения дисциплины:** ПК-1 способен планировать и организовывать процесс приготовления кулинарной продукции и полуфабрикатов; ПК-2 способен применять инновационные методы контроля качества продукции общественного питания; **Содержание:** ***Организация государственного контроля на предприятии общественного питания*** Характеристика нормативных документов, обеспечивающих государственный контроль на предприятиях общественного питания. Характеристика технических документов. Характеристика национальных стандартов.

		Национальные стандарты в общественном питании. ***Организация внутреннего контроля за технологическим процессом и качеством готовой продукции*** Общие требования. Контроль качества продукции. Лабораторный контроль. Роль производственной лаборатории в обеспечении качества продукции. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Контроль качества сырья для приготовления полуфабрикатов. Систематизация и сбор, анализ информации о современных методах контроля качества готовой продукции на предприятиях общественного питания **Форма контроля: -** текущий контроль не предусмотрен.
7.	**Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**	**Цели освоения дисциплины**: формирование профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в организации работы предприятия общественного питания в современных условиях, в том числе знаний, умений и навыков в области организации обслуживания на предприятиях общественного питания. **Требования к результатам освоения дисциплины:** ПК-3 способен совершенствовать процесс обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания и организация контроля за выполнением стандартов обслуживания. **Содержание:** ***Состав помещений для потребителей, их размещение и оснащение*** Помещения для обслуживания посетителей. Оснащение торгового зала, барной стойки, вестибюля и гардеробов. Линии для раздачи пищи и комплексных обедов. Организация работы экспедиции. ***Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие*** Организация обслуживания потребителей с учетом требований действующей нормативной документации. Организация процесса расчета с потребителями, уборки и сервировки столов. Организация работы раздаточных, организация рабочих мест поваров-раздатчиков, кассиров. ***Правила подачи отдельных блюд посетителям предприятия*** Правила подачи кулинарной продукции различной сложности. Правила подачи холодных блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд и десертов в современном исполнении. Современные формы подачи банкетных блюд. Разработка исследовательских проектов по улучшению и внедрению инновационных способов подачи блюд и кулинарных изделий. **Форма контроля: -** текущий контроль не предусмотрен.

Зав. кафедрой технологии общественного питания и товароведения В.Е. Понамарева