

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	<p>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.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>ПК-1 способен планировать и организовывать процесс приготовления кулинарной продукции и полуфабрикатов;</p> <p>ПК-2 способен применять инновационные методы контроля качества продукции общественного питания;</p> <p>ПК-3 способен совершенствовать процесс обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания и организация контроля за выполнением стандартов обслуживания.</p> <p>Содержание:</p> <p><i>Организационная структура предприятия. Характеристика типа предприятия общественного питания</i></p> <p>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.</p> <p><i>Нормативно-правовая база деятельности предприятия</i></p>

		<p>Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий общественного питания. Федеральные законы, региональные законы, государственные стандарты, отраслевые стандарты</p> <p>Форма контроля: - текущий контроль не предусмотрен.</p>
2	<p>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</p>	<p>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.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины: ПК-1 способен планировать и организовывать процесс приготовления кулинарной продукции и полуфабрикатов;</p> <p>Содержание: <i>Источники снабжения и поставщики продуктов, сырья на предприятие общественного питания</i> Виды, источники и формы снабжения. Организация продовольственного снабжения. Организация материально-технического снабжения. Топливо-энергетическое снабжение. <i>Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов</i> 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</p> <p><i>Приемка, хранение и отпуск продуктов</i> Приемка, хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства. Приемка и порядок вскрытия тары.. Складской технологический процесс. Особенности учета сырья (продуктов) и товаров кладовых</p> <p><i>Техническая оснащенность складского хозяйства</i> Техническая оснащенность складского хозяйства. Организация эксплуатации зданий и сооружений. Функционирование энергетического хозяйства. Организация метрологического контроля Транспортные средства предприятия, порядок учета и организации их работы.</p> <p>Форма контроля: - текущий контроль не предусмотрен.</p>
3	<p>Характеристика материально-технической базы предприятия</p>	<p>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.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины:</p>

	<p>общественного питания</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 обеспечения производства посредством современных программ</p> <p>Форма контроля: - текущий контроль не предусмотрен.</p>
4.	<p>Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства</p>	<p>Цели освоения дисциплины: формирование профессиональных компетенций, приобретение знаний, умений и навыков в области ассортиментной политики и оперативного планирования производства.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>Производственная программа предприятия Принципы составления производственной программы предприятия. Составление производственной программы заготовочных и доготовочных цехов. Внедрение современных технологий и программ в процесс.</p> <p>Технологическая документация предприятия</p>

		<p>Государственное регулирование и контроль в сфере общественного питания. Техническое регулирование, метрология и подтверждение соответствия в общественном питании.</p> <p>Форма контроля: - текущий контроль не предусмотрен.</p>
5	Технология приготовления блюд	<p>Цели освоения дисциплины: формирование профессиональных компетенций приобретение знаний, умений и навыков в области технология приготовления блюд разной степени сложности.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>ПК-1 способен планировать и организовывать процесс приготовления кулинарной продукции и полуфабрикатов;</p> <p>ПК-2 способен применять инновационные методы контроля качества продукции общественного питания;</p> <p>Содержание:</p> <p><i>Составление рецептуры.</i></p> <p>Порядок составления рецептуры. Расчет отходов при механической обработке. Расчет потерь при тепловой обработке. Составление технологических карт.</p> <p><i>Технология приготовления блюд разной степени сложности</i></p> <p>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.</p> <p>Форма контроля: - текущий контроль не предусмотрен.</p>
6.	Контроль качества выпускаемой продукции	<p>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</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>ПК-1 способен планировать и организовывать процесс приготовления кулинарной продукции и полуфабрикатов;</p> <p>ПК-2 способен применять инновационные методы контроля качества продукции общественного питания;</p> <p>Содержание:</p> <p><i>Организация государственного контроля на предприятиях общественного питания</i></p> <p>Характеристика нормативных документов, обеспечивающих государственный контроль на предприятиях общественного питания. Характеристика технических документов. Характеристика национальных стандартов.</p>

		<p>Национальные стандарты в общественном питании.</p> <p>Организация внутреннего контроля за технологическим процессом и качеством готовой продукции</p> <p>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 и анализ информации о современных методах контроля качества готовой продукции на предприятиях общественного питания</p> <p>Форма контроля: - текущий контроль не предусмотрен.</p>
7.	<p>Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	<p>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.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>ПК-3 способен совершенствовать процесс обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания и организация контроля за выполнением стандартов обслуживания.</p> <p>Содержание:</p> <p>Состав помещений для потребителей, их размещение и оснащение</p> <p>Помещения для обслуживания посетителей. Оснащение торгового зала, барной стойки, вестибюля и гардеробов. Линии для раздачи пищи и комплексных обедов. Организация работы экспедиции.</p> <p>Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие</p> <p>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.</p> <p>Правила подачи отдельных блюд посетителям предприятия</p> <p>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.</p> <p>Форма контроля: - текущий контроль не предусмотрен.</p>