Утверждаю

Руководитель центра дополнительного образования, профессор

_____ Н.М. Белецкая

ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

по программе повышения квалификации

«Организация работы предприятия общественного питания в современных условиях»

Итоги стажировки подводятся как в самой организации, так и в университете. Основным отчётным документом для подведения итогов стажировки является дневник стажировки.

В дневнике слушатель ведёт учёт выполнения работы в соответствии с утвержденной индивидуальной программой, приводит краткий отчет о деятельности предприятия (организации) по изучаемым вопросам, свои рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия (организации).

Отчет слушателя из числа преподавателей университета (филиала) обязательно должен содержать предложения по внедрению полученных в процессе стажировки материалов в учебный процесс и публикации учебного или учебно-методического пособия по дисциплинам кафедры.

В конце стажировки руководителем от организации даётся отзыв (заключение) о ее прохождении слушателем. Соответствующая запись производится в дневнике и заверяется печатью организации.

Руководитель стажировки от университета (филиала) делает в дневнике заключение о работе слушателя и выполнении им программы стажировки. Отчет о стажировке слушателя из числа преподавателей университета (филиала) заслушивается на заседании кафедры.

При реализации программы повышения квалификации в форме стажировки итоговая аттестация проводится в форме зачета, который принимается комиссией из числа ведущих преподавателей кафедры. Состав комиссии по проведению итоговой аттестации слушателя, прошедшего стажировку, утверждается приказом ректора.

Оценочные материалы к зачету приведены НИЖЕ

Оценочные материалы

Перечень вопросов для подготовки к итоговой аттестации

ПК-1- способен планировать и организовывать процессы приготовления кулинарной продукции и полуфабрикатов

1. Современные технологии в приготовлении полуфабрикатов и кулинарной продукции
2. Совершенствование технологического процесса приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции.
3. Современные технологии в приготовлении холодных блюд и закусок
4. Современные технологии в приготовлении супов
5. Современные технологии в приготовлении вторых горячих блюд
6. Современные технологии в приготовлении холодных и горячих сладких блюд
7. Современные технологии в приготовлении холодных и горячих напитков
8. Совершенствование продовольственного снабжения предприятий питания.

9. Совершенствование материально-технического снабжения предприятий питания.
10. Материально-техническая база предприятий общественного питания.
11. Современные технологии в складском технологическом процессе. Оптимизация оснащения складского хозяйства
12. Совершенствование учета сырья (продуктов) и товаров в кладовых предприятий общественного питания с использованием автоматизированных систем учета.
13. Особенности складского хозяйства предприятий питания на современном этапе развития
14. Производственная структура и ее характеристика.
15. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.

ПК-2 способен применять инновационные методы контроля качества продукции общественного питания

16. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.
17. Нормативная, техническая и технологическая документация в общественном питании
18. Оценка качества продукции общественного питания
19. Идентификация пищевых продуктов и продукции общественного питания
20. Лабораторные исследования продукции общественного питания
21. Методы оценки качества продукции общественного питания и отдельных её показателей.
22. Органы, осуществляющие санитарно-эпидемиологический и технохимический контроль на предприятиях общественного питания, периодичность проведения контроля.
23. Оформление документации и отражение результатов контроля: журналы регистрации проб, рабочие журналы, протоколы испытаний.
24. Система оценки качества продукции в баллах.
25. Характеристика основных физико-химические показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции.
26. Методология проведения испытаний продукции общественного питания.
27. Ускоренные методы испытаний продукции общественного питания.
28. Оценка качества готовых первых блюд.
29. Оценка качества холодных закусок.
30. Оценка качества вторых блюд из мяса, птицы, рыбы.

ПК-3 способен совершенствовать процесс обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания и организация контроля за выполнением стандартов обслуживания

31. Современные способы подачи блюд различных групп.
32. Продвижение услуг питания на рынке
33. Совершенствование технологического процесса обслуживания посетителей
34. Информационное обеспечение процесса обслуживания предприятий питания
35. Современные формы и правила расчета с посетителями. Прогрессивные технологии обслуживания.
36. Системы учета и контроля посетителей.
37. Автоматизированные системы управления в процессе обслуживания на предприятиях питания
38. Современные способы подачи холодных блюд и закусок
39. Современные способы подачи супов и вторых горячих блюд
40. Современные способы подачи холодных и горячих десертов и напитков

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