**КОНСАЛТИНГ, ОБУЧЕНИЕ, РАЗВИТИЕ, ОЦЕНКА ПЕРСОНАЛА**

**Лицензия Министерства Образования РТ №5378**

**от «20» февраля 2014 г.**

**Тел.: (843) 2-36-80-20, 240-40-38**

**420029, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.34,**

**e-mail: grant55@mail.ru**

**сайт:www.bcgrant.ru**

****

**Рабочая сессия** – процесс группового обсуждения по конкретной теме и решение актуальных вопросов.

**Место проведения:**

отель «Вешки Парк», Московская область, Мытищинский район, Липкинское шоссе, 2-ой км, владение 7, строение 1.

**Стоимость:** **16500 рублей c одного участника,** за1 день-8500 рублей,

за 2 день-8500 рублей.

В случае, если от организации будут участвовать **2 и более сотрудников**, специальная цена двухдневного участия– **13500 рублей** за 1 человека.

Предусмотрено методическое сопровождение, по окончании обучения предоставляется сертификат о повышении квалификации.

**Контакты** для участников из регионов для бронирования проживания в отеле: +7 (495) 797 67 84, +7 (925) 666 10 56 booking@veshkiparkhotel.ru

**Заявки на участие подавать:**  grant55@mail.ru, info@bcgrant.ru

(843)236-80-20, (966) 240 40 38.

**Программа рабочей сессии:**

**I день - 29 июня**

**с 9.10 – 10.00 – регистрация участников**

**с 10.00 -13.00**

**Спикер: Павлючкова Мария Сергеевна, г. Москва**

**Основные принципы лечебного питания.**

1. **Разбор нормативных документов (Приказы Минздрава РФ № 330 и № 395н).**

1. **Основные принципы лечебной кулинарии:**

подбор блюд для различных рационов;

принципы разработки карточек-раскладок;

формирование заказного меню.

 **3. Диетологическая помощь в санаториях различного профиля:**

- основные принципы назначения и построения стандартных диет:

- основной вариант (ОВД);

- щадящая диета (ЩД);

- вариант диеты с пониженным количеством белка (НБД);

- вариант диеты с повышенным количеством белка (ВБД);

- низкокалорийная диета (НКД);

- среднесуточные продуктовые наборы

***Резюме: Павлючкова Мария Сергеевна***

кандидат медицинских наук, врач-диетолог Клиники лечебного питания ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», соавтор методических материалов по организации лечебного питания в ЛПУ:

«Организация лечебного питания в учреждениях здравоохранения», 2011 г.

«Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава для детей», 2011 г.

«Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях Российской Федерации», 2014 г.

соавтор иллюстрированных пособий: «Основы здорового питания», 2014 г., «Как готовить правильно, вкусно и полезно», 2016 г.

**Профессиональный профиль:**

- производственная документация

- аудит питания в ЛПУ и учреждениях здравоохранения

-составление стандартных меню в соответствии с Приказами МЗ РФ

**С 13.00-14.00 - ОБЕД**

**С 14.00-16.00**

**Диетотерапия в санатории.**

**Спикер: Брумберг Анна Альбертовна, г. Москва**

**Часть 1**

1. Основные принципы рационального (здорового) питания.
2. Роль питания в профилактике алиментарно-зависимых заболеваний.
3. Питание как неотъемлемая составляющая часть эффективного реабилитационного процесса в учреждениях санаторно-курортного профиля.

**Спикер: Шатурная Ирина Владимировна, г. Москва**

** Часть 2**

1. Целевое назначение и общая характеристика основных рационов питания при различных заболеваниях и патологических состояниях, применяющихся для пациентов в учреждениях санаторно-курортного профиля.
2. Эргономика блюд диетического лечебного и диетического профилактического питания, пищевая плотность рациона.
3. Включение специализированных продуктов питания смесей белковых композитных сухих в лечебное питание пациентов учреждений санаторно-курортного профиля.

Практические аспекты работы.

***Резюме:***

Врачи-диетологи, эксперты Национальной ассоциации клинического питания (НАКП).

НАКП является членом профильной комиссии по диетологии Экспертного совета Минздрава Российской Федерации и Союза медицинского сообщества «Национальная медицинская палата».

НАКП - профессиональная общественная организация, объединяющей ведущих специалистов Российской Федерации в области диетического лечебного и диетического профилактического питания.

Основными направлениями деятельности НАКП являются организация разнообразных мероприятий, направленных на обеспечение информационно-методической поддержки профессиональных врачей-диетологов и специалистов, отвечающих за организацию питания, а также внедрение современных технологий диетического лечебного и диетического профилактического питания в медицинских организациях, оптимизированного питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возрасти и инвалидов, санаторно-курортных учреждениях и на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда.

**Информационные проекты:**

- Обучающие всероссийские вебинары, проводимые на официальном сайте ассоциации www.nakp.org для руководителей учреждений здравоохранения, социального обслуживания и учреждений санаторно-курортного профиля, специалистов диетологической службы, представителей контрольно-надзорных органов.

- Журнал «Практической диетологии» - первый в России информационный журнал по вопросам практической диетологии.

**С 16.00-16.30**

**брифинг в форме вопрос-ответ спикерам по актуальным темам.**

**II день - 30 июня.**

**С 09.00-12.00**

 **Спикер: Фейгин Алексей Валерьевич, г. Санкт-Петербург**

**Оптимизация производства подразделения питания**

**в санатории (кухня).**

1. Склад. Первичный документооборот: ветеринарные справки, сертификаты на скупаемое сырье по видам продукции.
2. Обязательные журналы: контроль температуры, влажности, температуры холодильных камер; книга складского учета.

Сроки годности на продукцию, ведение бракеражного журнала.

1. Списание продуктов со склада. Выдача продуктов по накладной.
2. План-меню на заявленное количество гостей в соответствии с утвержденными нормами. Списание продуктов.
3. Заказное меню. Калькуляция.
4. Инвентаризация склада. Учет фактических остатков и позиционный учет. Нормы естественной убыли.

Приказ Министерства промышленности и торговли РФ от 1 марта 2013 г. №252 «Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания».

1. Цех первичной обработки овощей. Мясной цех. Кондитерский цех. Цех хлебобулочных изделий.
2. Эффективность контроля за передвижением продукции.

***Резюме: Фейгин Алексей Валерьевич***



Шеф-повар, консультант. Инженер-технолог предприятий общественного питания.

Участник и призер международных профессиональных конкурсов «ПИР» «Золотая Кулина», «Кулинарный Мир». «Созвездие ладоги». Сотрудничает с Бизнес-центром «Грант» в течение 8 лет.

**Образование:**

1997-2002г. - Санкт-Петербургский Торгово-Экономический институт. Товароведно-технологический факультет. Присвоена квалификация инженер-технолог предприятий питания.

**В санаторно-курортных комплексах:**

-разработка меню и технологических карт для санаторно-курортных комплексов.

-калькуляция, расчеты блюд в программном обеспечении «Здравница» в соответствии с нормативными требованиями санаторно-курортной отрасли;

-постановка «Шведского стола» на большие объемы в санаторно-курортных комплексах.

- разработка заказного меню «Здоровое питание».

-опыт запуска и разработки всех технологических процессов «Фабрика кухни» при санаторно-курортном комплексе.
**Прочее:**
- проведение тематических обучающих мастер-классов для профессионалов и любителей
- участие в рекламных компаниях: фото-сессиях, теле- и видеосъемках, в т.ч. в качестве фуд-стилиста.

**С 12.00-13.00 -ОБЕД**

**С 13.00 – 15.00**

**Спикер: Муратов Игорь Евгеньевич, г. Москва**

**Управление качеством**

1.Здоровое питание. Сбалансированное меню.

2. Оценка органолептических показателей продукции.

3. Технология и калькуляция блюд.

4. Меню по типу «Шведский стол. Расчет себестоимости».

5. Практикум проработки блюд. Акт проработки блюд.

6. Автоматизация контроля качества блюд.

7. Взаимодействие кухни и зала.

***Резюме: Муратов Игорь Евгеньевич***

Бренд шеф-повар компании Restconsultplus, имеет большой опыт работы в Москве и регионах России, а также в странах СНГ.

Инженер технолог, Эксперт-консультант.

**Профессиональный профиль:**

Разработка концепции меню

Создание технологичного меню

Проработка технологии

Правильное оформление меню

Комплекс услуг по поддержанию и апгрейду меню

Технология и калькуляция

Постановка работы производства

Обучение поваров, мастер-классы

Обучение правильной работе на оборудовании

Экспертная оценка работы кухни, консультации

Новые направления в меню

Экспертная поддержка

Аудит действующих производств и антикризисное управление.

**С 15.00-16.00**

**Подведение итогов. Брифинг** **в форме вопрос – ответ.**

**Вручение сертификатов.**

**С 16.00-17.00**

 **презентация нового оборудования отеля «Вешки парк», практикум применения.**

***Наши репортажи по проведенным мероприятиям по теме «Диетпитание»:***

[Статья из журнала СКО «Современное здоровое питание» 2014 г.](http://csko.ru/food/%D1%81%D0%BE%D0%B2%D1%80%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B5-%D0%B7%D0%B4%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B5-%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%C2%BB/)

[Семинар «Особенности функционирования службы питания в санаторно-курортных комплексах» в г. Геленджик 2014 г.](http://www.bcgrant.ru/gorod-kurort-%C2%ABgelendzhik%C2%BB)

[Семинар по диетпитанию в г. Сочи 2012 г.](http://www.bcgrant.ru/company/news/seminar-po-dietpitaniyu-v-sochi)

[Три столицы в г. Челябинске. Семинар по диетпитанию 2011 г.](http://www.bcgrant.ru/company/news/tri-stoliczyi-v-g.-chelyabinske.-seminar-po-dietpitaniyu)

[Семинар-практикум по диетпитанию в г. Пермь 2010 г.](http://www.bcgrant.ru/company/news/v-permi%2C-v-sanatorii-profilaktorii-%C2%ABenergetik%C2%BB-proshel-unikalnyij-seminar-praktikum-po-dietpitaniyu%C2%ABfunkczionirovanie-sluzhbyi-pitaniya-v-sanatorno-kurortnyix-kompleksax%C2%BB)

[Семинар-практикум для диетврачей и диетсестёр в г. Нижнекамск 2009 г.](http://www.bcgrant.ru/company/news/25-avgusta-v-sanatorii-%C2%ABshifalyi%C2%BB-proxodil-mezhregionalnyij-seminar-praktikum-dlya-dietvrachej-i-dietsestyor%2C-na-temu-funkczionirovanie-sluzhbyi-pitaniya-v-sanatorno-kurortnyix-kompleksax)

***Ознакомиться с интервью и статьями спикеров:***

[Интервью с Алексеем Фейгиным: «Внедрение «Шведского стола» в санаториях»](http://old.bcgrant.ru/2017/01/31/%D0%B0%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B9-%D1%84%D0%B5%D0%B9%D0%B3%D0%B8%D0%BD/)

[Интервью с Игорем Муратовым: «Оптимизация работы кухни. Где теряются деньги. Калькуляция, технологии и квалифицированный персонал» , 2017 г.](http://hotelier.pro/f-b/item/2702-grant/2702-grant)