**ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**приглашает на программу профессиональной переподготовки**

**Технология продукции и организация общественного питания**

**Курс предназначен для специалистов**, имеющих высшее образование или среднее профессиональное образование, студентов ВО или СПО.

**Цель программы:** подготовка специалистов в области технологии продукции и организации общественного питания

**Основные темы курса:**

* Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания
* Товароведение продовольственных товаров
* Технология приготовления кулинарной продукции
* Технология приготовления мучных кондитерских изделий
* Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
* Гигиенические основы общественного питания.
* Оборудование предприятий общественного питания
* Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
* Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы
* Разработка и оформление технологических карт. Разработка нормативной документации на новые виды продукции
* Физиология питания
* Метрология, стандартизация, сертификация

**Особенности программы**

* программа разработана в соответствии с профессиональными стандартами по оказанию услуг общественного питания;
* изучаются только специальные дисциплины, необходимые для профессиональной деятельности;
* максимальный упор на практику;
* обучение проводят преподаватели-практики сферы общественного питания и управлений Роспотребнадзора и Россельхознадзора по Пермскому краю.
* вечерняя форма обучения, позволяющая учиться без отрыва от работы.

***Срок обучения****:* ***280 час***

***Форма обучения:***  *очно-заочная*

***Начало занятий*** *: по мере набора групп*

***Документ об образовании:***  *диплом о профессиональной переподготовке.*

***Стоимость обучения: 28 000 рублей*** *(возможна рассрочка оплаты)*

***Скидки*:**

Сотрудникам, преподавателям и студентам института очной формы обучения – 50%

Студентам института заочной и очно-заочной форм обучения и выпускникам института – 25%