|  |  |
| --- | --- |
|  | ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (филиал)  федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  высшего образования  «Российский экономический университет им. Г. В. Плеханова»  ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ |

**приглашает на программу профессиональной подготовки**

**«Повар 4 -5 разряда» (со спецификой детского питания)**

**с 25 по 28 марта 2019 г.**

*Обучение по программе проводится в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015года № 610 Н.*

***[](https://yandex.ru/images/search?pos=156&p=3&img_url=https://vbankcenter.ru/uploads/news/id_2005_07_17_18.jpg&text=%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B8%20%D0%B4%D0%B5%D1%82%D0%B8%20%D0%B2%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D1%88%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9&lr=50&rpt=simage&rlt_url=http://itd1.mycdn.me/image?id=858213298537&t=20&plc=WEB&tkn=*4PlEgMKht-_3PRMrk2CBmW_Jdh0)Основные темы курса:***

* Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания школьных и дошкольных учреждений;
* Технология приготовления блюд для питания школьников и дошкольников, в том числе блюд диетического питания. *(Практические лабораторные занятия).*
* Особенности технологии приготовления блюд для детского питания.
* Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
* Правила составления меню, нормативно-технологической документации (заявки, товарные накладные, ТК и ТТК), ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий учреждениях.
* Новинки технологического оборудования для предприятий общественного питания.
* Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
* Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
* Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.
* Мастер-класс по приготовлению и оформлению блюд.
* Экзамен на квалификационный разряд.

***Продолжительность обучения:***  42 часа.

***Документ об образовании***: свидетельство об уровне квалификации

***Иногородним слушателям предоставляется общежитие***.

***Стоимость обучения*:** 5 500 рублей.

***(При себе иметь форменную одежду, вторую обувь, полотенце,***

***документ подтверждающий квалификацию повара)***

**Заявки направлять**

и за подробной информацией обращаться:

614070, г. Пермь, бульвар Гагарина, 59, каб. 103

тел.: + 7 (342) 282-01-10 **E-mail:** [odo@rsute.perm.ru](mailto:odo@rsute.perm.ru) [www.rea.perm.ru](http://www.rea.perm.ru/)