|  |
| --- |
| ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования«Российский экономический университет им. Г. В. Плеханова» |

 *приглашает на дополнительную профессиональную программу повышения квалификации*

**Заведующий производством общественного питания**

**29-30 марта 2021г.**

 **ОСНОВНЫЕ ТЕМЫ КУРСА**

1. **Нормативно-техническая документация, регламентирующая работу предприятий общественного питания.**  ГОСТы и технико-технологическая документация. Требования к техническому регулированию производства и реализации пищевой продукции в связи с вступлением в действие с 01.07.2013 г. Технических регламентов Таможенного Союза.
2. **Санитарно-гигиенические и эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания**. Обеспечение качества и безопасности продукции и услуг питания. Санитарно-гигиенические и эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания. Обеспечение качества и безопасности продукции и услуг питания. Организация безопасности на производстве. Производственная санитария.
3. **Система управления безопасностью пищевого производства HACCP.**
4. **Учет на производстве.** Современные методы ценообразования на предприятиях общественного питания. Учетные и отчетные документы, правила заполнения. Расчет необходимого количества сырья, правила выдачи. Правила заполнения и расчета калькуляционных карт.
5. **Управление производственным персоналом.**  Взаимосвязанность организационной и функциональной структуры производства. Профессиональные стандарты. Создание команды на производстве. Обучение. Мотивация.
6. **Принципы составления новых рецептур с учетом требований нормативно-технической документации.** Порядок оформления документов на нетрадиционные рецептуры. Современные принципы составления меню и расположения в нем блюд.
7. **Организация производственного процесса.** Требования к организации труда и рабочих мест поваров. Оснащение предприятия современными видами оборудования. Поступление и хранение сырья, товаров и готовой продукции. Соблюдение товарного соседства. Сроки годности сырья и готовой продукции. Маркировка сырья, товаров при хранении. Документы, сопровождающие сырье, товары, продукты. Организация технологических потоков на производстве.
8. **Современные тенденции в технологии приготовления кулинарной продукции.** Новые виды продуктов и их использование в процессе приготовления блюд. Европейские стандарты в приготовлении блюд. Художественная эстетика оформления блюд.
9. **Контроль качества выпускаемой продукции**. Бракераж готовой продукции – работа комиссии, ведение бракеражного журнала.
10. **Производственный контроль на предприятии общественного питания.**

11. **Мастер-класс** по приготовлению и оформлению блюд.

**Продолжительность обучения:** 16 часов.

**Документ об образовании**: Удостоверение о повышении квалификации.

При отсутствии высшего или среднего профессионального образования выдается Сертификат Пермского института (филиала).

**Стоимость курса**: 3 600 руб.

**Место проведения**: Бульвар Гагарина, 57

**Центр дополнительного профессионального образования**

**614070, г. Пермь, Бульвар Гагарина, 59, ауд.203**

**тел./факс 8 (342) 282 – 01 – 10**

[www.rea.perm.ru](http://www.rea.perm.ru)