

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

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

Продолжительность курсов 280 часов (4 месяца), обучение проходит в очно-заочной и дистанционной форме.

Обучение проводят преподаватели-практики сферы общественного питания и управлений Роспотребнадзора и Россельхознадзора по Пермскому краю.

Основные темы курса:

- Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания
- Товароведение продовольственных товаров
- Технология приготовления кулинарной продукции и 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

Документ по окончании курсов: диплом о профессиональной переподготовке.

Стоимость обучения: 33 000 рублей (возможна рассрочка)

СКИДКИ студентам и сотрудникам РЭУ

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

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

По всем вопросам обращаться: бульвар Гагарина 59, каб.203.

Телефон 282-01-10, e-mail: c_d_o@mil.ru