**ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**приглашает на программу повышения кваливикации**

**Повар**

(дистанционная форма обучения)

**Курс** предназначен для слушателей, у которых отсутствует документ о профессиональном образовании, но имеющих опыт работы по профессии «Повар» не менее 3 лет.

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

**Основные темы курса:**

* Товароведение продовольственных товаров
* Физиология питания, санитарии и гигиена
* Оборудование общественного питания
* Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд,, напитков и кулинарных изделий
* Организация производства и обслуживания
* Психология и этика профессиональной деятельности. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
* Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопастности в организациях питания
* Экзамен на квалификационный разряд (проходит в технологической лаборатории института)

**Ведущие курса:**

***Плакхина Лариса Викторовна*** - президент Пермской ассоциации кулинаров.

***Пестова Инга Геннадьевна*** – старший преподаватель каф.технологии и организации питания и услуг Пермского института (филиала) РЭУ им.Г.В.Плеханова

***Выллерова Полина Александровна*** – преподаватель техникума Пермского института (филиала) РЭУ им.Г.В.Плеханова

***Старикова Людмила Николаевна*** – к.соц.н., доцент каф.технологии и организации питания и услуг Пермского института (филиала) РЭУ им.Г.В.Плеханова

***Продолжительность обучения: 320 часов.***

***Форма обучения:*** *дистанционная .*

***Начало обучения:*** *с 01 числа каждого месяца.*

***Документ об образовании:****.* *Свидетельство об уровне квалификации*

***Стоимость обучения: 7 000 рублей.***