



## Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки **Технология продукции и организация общественного питания**

Программа разработана с учетом потребностей регионального рынка труда, требований профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.06.2020 № 329). Обучение позволяет слушателям получить знания для успешной работы в планировании и организации процесса производства продукции, в разработке и реализации системы обеспечения качества и безопасности продукции.

### Учебный план

№ п/п	Наименование дисциплин	Общая трудоемкость, часов
1	Введение в профессию	4
2	Товароведение продовольственных товаров	30
3	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания	8
4	Технология приготовления кулинарной продукции	28
5	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	28
6	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	14
7	Гигиенические основы общественного питания.	10
8	Оборудование предприятий общественного питания	20
9	Организация производства на предприятиях общественного питания	20
10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	14
11	Калькуляция блюд общественного питания	30
12	Разработка и оформление технологических карт. Разработка нормативной документации на новые виды продукции	40
13	Физиология питания	8
14	Метрология, стандартизация, сертификация. ХАССП на предприятиях общественного питания.	14
15	ФГОИС «Меркурий»: теоретические основы	8
16	Итоговая аттестация	4
<b>Итого:</b>		<b>280</b>

### Содержательные особенности программы:

- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания
- технология приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий
- разработка и оформление технологических карт. Разработка нормативной документации на новые виды продукции

- услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания
- безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ФГИС «Меркурий», Система ХАССП)
- организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

### Технологии обучения:

Лекции, семинары, практические и лабораторные работы, мастер-классы, case-studies, проектные работы, сквозные задачи, участие в форуме на электронной площадке Moodle, использование библиотечного фонда.

### Программа профессиональной переподготовки предусматривает:

- получение знаний законодательства Российской Федерации в сфере общественного питания и пищевой безопасности;
- изучение современных технологий управления эффективностью в предприятиях питания;
- получение необходимых знаний для разработки нормативной документации на новые виды продукции;
- изучение процесса управления персоналом;
- ознакомление с системой менеджмента безопасности в общественном питании.

### В процессе обучения Вы научитесь:

- аргументировать свою позицию в общении с представителями органов контроля (надзора);
- определять качество продуктов, рассчитывать их количество для получения готовых блюд.
- составлять меню
- распределять обязанности между поварами и контролирует их работу.
- разрабатывать и утверждать новые рецептуры на блюда, кондитерские и кулинарные изделия с оформлением соответствующих нормативных документов (ТК, ТТК, СТП, ТУ).
- определять себестоимость блюд на разные формы обслуживания
- составлять учетные формы документов предприятий общественного питания; производственного контроля и его результаты.
- работать со стандартами в области производства продукции общественного питания

### Преподаватели:

**Пестова Инга Геннадьевна** - Доцент кафедры технологии питания и менеджмента Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова. Специалист в области организации обслуживания в предприятиях общественного питания. Опыт проведения практических семинаров и тренингов для специалистов по актуальным вопросам деятельности предприятий общественного питания (ПАО «Уралкалий», ЗАО «Курорт Ключи», школьное питание, разработка программы ХАССП и др.). Эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам worldSkills. Постоянный эксперт по вопросам безопасности и качества продуктов питания, деятельности предприятий ресторанного бизнеса в СМИ («Россия 24», «Рифей», и др.)

**Шibaкина Елена Евгеньевна** -Главный эксперт (председатель комиссии ИА), с правом проведения чемпионата по стандартам Worldskills в рамках своего региона, Компетенция «Поварское дело».

**Выллерова Полина Александровна**, эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills. Компетенция «Поварское дело».

## Преимущества обучения:

- Конкурентное преимущество на рынке труда с дипломом ведущего экономического Университета России;
- Профессиональная переподготовка проводится в центре города на базе лаборатории товарных экспертиз Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В.Плеханова;
- Небольшие группы позволяют проработать все вопросы слушателей и уделить внимание каждому;

## Требования к слушателям:

- К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и/или высшее образование, студенты выпускных курсов.

## Документы для поступления:

- Копия диплома о высшем или среднем профессиональном образовании с приложением или справка с места учебы (для студентов)
- Копия паспорта: 1 разворот (фото), 2 разворот (регистрация)
- 2 фотографии 3x4
- Свидетельство о заключении/расторжении брака (в случае отличия фамилии в паспорте и дипломе)
- СНИЛС

**Срок обучения:** 5 месяцев (280 час.)

**Начало обучения:** по окончанию формирования группы слушателей.

**Форма обучения:** очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий

**Стоимость обучения:**

**Базовый курс** - 30 000 рублей (280 час.);

**Оптимальный курс** -35 000 рублей (280 час.) + 1 консультационное сопровождение, одним преподавателем в течение месяца, после окончания обучения;

**Премиум курс** - 40 000 рублей (280 час.) + после окончания обучения консультационное сопровождение в течение месяца по всему курсу;

**Студентам очной формы обучения** Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В.Плеханова предоставляется скидка - 50%; Выпускникам ПИ РЭУ им. Г.В.Плеханова предоставляется скидка - 25%.

**Возможна индивидуальная рассрочка платежей.**

**Вы можете задать интересующий вас вопрос:**

+7 (342) 282-01-10 наберите внутренний номер 168 или 167 менеджер отдела продаж

Электронная почта: [c\\_d\\_o@mail.ru](mailto:c_d_o@mail.ru) [www.rea.perm.ru](http://www.rea.perm.ru)

Центр дополнительного профессионального образования

614070, г. Пермь, Бульвар Гагарина, 59, ауд. 104

**Расскажите о нас своим друзьям и коллегам**