

Технология общественного питания. Калькуляция и учет

Форма обучения: заочная (дистанционная)

Продолжительность обучения: 252 ч

Стоимость: 9 000 рублей

Документ по окончании курса: Диплом о профессиональной переподготовке с присвоением квалификации «Технолог-калькулятор в общественном питании» в области пищевой промышленности.

Категория слушателей: Сотрудники ресторанов, кафе, кафетериев, столовых, баров, мясоперерабатывающих комбинатов, рыбоперерабатывающих заводов, (консервных) молочных комбинатов, пекарней, кондитерских фабрик всех форм собственности, не имеющие профильного образования.

Описание курса: 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 № 329н). 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 производства, во внедрении инноваций в работу производства.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы (профессиональная переподготовка)
«Технология общественного питания. Калькуляция и учет»
(252 академических часа)

№ п/п	Наименование раздела	Общее кол-во часов	Лекционные занятия	Практические занятия	Форма контроля
1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	22	14	8	Экзамен
2.	Физиология питания	18	12	6	Зачет
3.	Экономика предприятия общественного питания	16	8	8	Зачет
4.	Организация производства на предприятиях общественного питания	24	16	8	Экзамен
5.	Охрана труда	18	12	6	Зачет
6.	Калькуляция и учет в общественном питании	18	12	6	Зачет
7.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	18	12	6	Зачет
8.	Технология подготовки сырья к кулинарной обработке	22	14	8	Экзамен

9.	Технология приготовления холодных блюд и закусок	22	14	8	Экзамен
10.	Технология приготовления, первых блюд соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	26	18	8	Экзамен
11.	Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога	22	14	8	Экзамен
12.	Технология приготовления сладких блюд и напитков, мучных изделий	22	14	8	Экзамен
	Итоговый контроль (итоговая аттестация)	4	-	4	Итоговый экзамен
	Итого:	252	160	92	