

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 04.09.2019 11:51:03
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

Институт заочного обучения и дополнительного образования

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО
Саратовский ГАУ

Н.И. Кузнецов

2019г.



Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации

«СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ, ХЛЕБОПЕЧЕНИИ И ТОВАРОВЕДЕНИИ»

Категория слушателей – специалисты с высшим и средним профессиональным образованием

Цель: повышение квалификации в сфере технологии продукции и организации общественного питания, хлебопечения и товароведения

Форма обучения – с отрывом от работы

Срок обучения – 72 часа

Программу составили:

к.в.н., профессор Самышин А.В.

к.с.х.н., доцент Моргунова Н.Л.

Саратов 2019г.

1. Цель реализации программы

Целью реализации программы является получение дополнительных знаний, умений и навыков, необходимых для специалистов, работающих в общественном питании, хлебопечении и товароведении.

2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

- требования к организации рационального питания;
- формы организации производства и обслуживания в предприятиях общественного питания в разных учреждениях;
- ассортимент, рецептуры, технологии приготовления и правила отпуска блюд;
- организацию диетического и лечебно-профилактического питания;
- устройство и правила эксплуатации используемого современного оборудования;
- правила и нормы санитарии и гигиены питания;
- основы стандартизации и контроля качества в общественном питании, хлебопечении и товароведении;

Уметь:

- осуществлять современный технологический процесс приготовления кулинарной продукции и хлебобулочных изделий;
- составлять рационы для организации питания;
- эксплуатировать современное технологическое оборудование;
- пользоваться нормативными документами.