



## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

### «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»



**Цель программы профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания»** - формирование профессиональных компетенций специалистов в сфере технологии продуктов общественного питания на предприятиях отрасли различных форм собственности.

**Категория слушателей** – выпускники высших учебных заведений различной направленности, желающие получить право осуществления самостоятельной профессиональной деятельности по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания".

**Срок обучения** - 256, 516, 1008 академических часов (от 2 до 9 месяцев).

#### **Программа обучения:**

##### **Общепрофессиональные дисциплины:**

- Общий менеджмент
- Общий маркетинг
- Экономические системы и экономика предприятия
- Организационное поведение
- Финансовый менеджмент
- Правовые основы профессиональной деятельности



## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

### Специальные дисциплины:

- Товарная политика предприятия
- Физиологические и санитарно-гигиенические основы общественного питания
- Технология производства продуктов питания
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
- Нормативная документация предприятий общественного питания
- Контроль качества сырья и продукции общественного питания
- Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
- Технология ресторанного сервиса

**Итоговая аттестация:** Междисциплинарный комплексный экзамен

### **Форма и режим обучения:**

- **Очно-заочная (вечерняя) форма обучения** – Аудиторные занятия проводятся 3-4 раза в неделю по 4 академических часа с 18.30 до 21.20.

- **Очно-заочная форма обучения с применением дистанционных образовательных технологий.**

Возможна организация корпоративного обучения для организации и предприятий по индивидуальным учебным программам, учитывающим специфику деятельности предприятия (организации), в удобное для заказчика время и в удобном месте (в т.ч. на его территории).

### **Стоимость и порядок оплаты обучения:**

Стоимость программ **за весь период обучения: от 33 000 до 105 000 рублей.**

Предусмотрена возможность поэтапной оплаты обучения.

### **Документы для поступления:**

- Заявление.
- Документ, удостоверяющий личность (паспорт).
- Документ о высшем (среднем) профессиональном образовании с приложением (подлинник или нотариально заверенная копия).
- Фото 3x4 – 1 шт.
- При необходимости – документ о смене фамилии, имени, отчества.

### **Контакты:**

☎ 8 (812) 577-44-19; +7 (981) 902-80-15

✉ dpo.ido@spbstu.ru; dpo-pp@yandex.ru