

| Наименование образовательной программы | Основы кулинарии |
|---|--|
| Вид образовательной программы | Дополнительная общеразвивающая программа |
| Форма обучения | Очная |
| Год набора | По мере комплектования группы |
| Нормативные сроки обучения | 72 часа |
| Выпускающие кафедры | Кафедра пищевых технологий |
| Стоимость обучения, руб. | 2000 руб. |
| Итоговая аттестация | Аттестация в форме собеседования |
| Документ об образовании | Сертификат об обучении установленного образца |
| Сведения о контингенте (категория слушателей) | Студенты вуза |
| Аннотация дополнительной профессиональной образовательной программы | Содержание программы: Классификация и ассортимент продукции общественного питания. Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства продукции общественного питания. Нормативная и технологическая документация ПОП. Технология первичной обработки и производства полуфабрикатов из овощей и грибов. Работа со сборником рецептов, нормативной и технологической документацией. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Технология супов. |