



Реализуемые кафедрой ТООП Программы повышения квалификации и переподготовки кадров в рамках ДПО

Повышение квалификации

1. Программа «Организация питания в загородных оздоровительных лагерях» в объеме 36 часов
2. Программа «Практические аспекты применения системы безопасности на принципах ХАССП на предприятиях пищевой индустрии» в объеме 36 часов
3. Программа «Управление пищевой безопасностью на предприятиях питания: внутренний аудит» в объеме 18 часов
4. Программа «Заведующий производством предприятия общественного питания» в объеме 48 часов
5. Программа «Администратор торгового зала» в объеме 48 часов
6. Программа «Современные технологии приготовления продуктов здорового питания» в объеме 72 часов
7. Программа «Современный подход к организации школьного питания» в объеме 36 часов
8. Программа «Современный подход к организации школьного питания» в объеме 72 часов
9. Программа «Современный подход к организации дошкольного питания» в объеме 72 часов.
10. Программа «Управление пищевой безопасностью на предприятиях питания» в объеме 72 часов
11. Программа «Технология и организация обслуживания в современных средствах размещения» в объеме 36 часов
12. «Программа Здоровое питание – основа здорового образа жизни» в объеме 72 часов

Профессиональная переподготовка

1. Программа «Технология продукции и организация общественного питания» в объеме 380 часов
2. Программа «Технология продукции и организация общественного питания» в объеме 600 часов
3. Программа «Технология продукции и организация общественного питания» в объеме 260 часов
4. Программа «Технология продукции и организация общественного питания» в объеме 350 часов