Перечень дисциплин
основной образовательной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего «Повар»

1. Товароведение продовольственных товаров
2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
3. Основы калькуляции и учета
4. Организация производства предприятий общественного питания
5. Технология продукции общественного питания
6. Оборудование предприятий общественного питания

Зав. кафедрой технологии
общественного питания и
товароведения доцент В.Е. Понамарева