

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессионального модуля:

1. Основы экономики
2. Товароведение пищевых продуктов
3. Основы организации производства предприятий общественного питания
4. Калькуляция и учет
5. Профессиональная этика и эстетика
6. Технология приготовления кондитерских изделий
7. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
8. Оборудование предприятий общественного питания
9. Производственное обучение
10. Производственная практика