

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. Кулинария
6. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
7. Производственное обучение
8. Производственная практика