

Повышение квалификации

Программа

«Обеспечение и контроль качества лечебного питания на предприятии питания» (для диетических сестёр)

Телефон

8 (812) 417-52-58
8 (965) 096 90 76

Эл. почта

contract@umcuspr.ru

Рабочий адрес

СПб, ул. Пионерская 22,
м. Чкаловская
С 9:00 до 17:00.
Понедельник-пятница

Общие сведения о курсе

Прокачайте свои компетенции с нашими экспертами. Подготовьте свой пищеблок к проверке контрольно-надзорных органов. После обучения сможете обеспечить безопасную производственную среду в соответствии с актуальными нормативными требованиями, выстроить систему внутреннего контроля качества выпускаемой продукции.

Учебно-методический центр Управления социального питания – институт развития социального и общественного питания в Санкт-Петербурге и Ленинградской области.

Общая продолжительность обучения – 3 недели, курс на 56 часов.

Образовательный продукт по итогам обучения:

Реестр документации, необходимой для управления качеством пищевой продукции в учреждениях системы отдыха и оздоровления детей.

Форма проведения занятий

Очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий:

- теоретические занятия (возможно в дистанционном формате);
- практические занятия – очно (на территории заказчика или исполнителя); для регионов возможно провести тренинг в дистанционном формате.

Документы по окончании обучения:

- *удостоверение о повышении квалификации* для физических лиц, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Дополнительные сведения

При обучении на территории заказчика (необходимо будет мультимедиа оборудование).

Стоимость обучения: 7 840,00 руб. за одного слушателя.

Расписание занятий: по мере формирования групп (от 12 человек).

Расписание курса

Неделя	Предмет	Практические задачи
Модуль 1	Основы микробиологии, физиологии питания, товароведения продовольственных товаров. Санитарно-гигиенические требования к работе пищевого производства в организации питания. Личная гигиена сотрудников. Управление безопасностью пищевых продуктов.	Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности производства
Модуль 2	Основные требования к пищевым продуктам. Требование к фасовке, таре, маркировке, транспортированию и хранению. Требования к проведению бракеража продуктов и готовой продукции. Функции бракеражной комиссии. Дегустационный анализ блюд.	Организация производства социального питания
Модуль 3	Документация пищеблока. Работа со сборником рецептур. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации работы пищеблока. Меню-раскладка (меню-требование). Расчёт количества продуктов на все блюда.	Учёт и отчётность в организации питания
Модуль 4	Применение профессиональных стандартов в профессии. Обучение работников.	Стандарты в профессии

Повышение квалификации в СПб ГБУ УМЦ в сфере социального питания

Все наши образовательные программы созданы для предприятий различных форм собственности с учётом отраслевой специфики. Обучение проходит в очной, очно-заочной с использованием дистанционных образовательных технологий и электронной формах по самым актуальным программам в сфере социального питания Санкт-Петербурга.

На обучающих программах в Санкт-Петербургском государственном бюджетном учреждении дополнительного профессионального образования «Учебно-методический центр Управления социального питания» слушатель решает конкретные производственные задачи, закрывает свои профессиональные дефициты, получает актуальную информацию о состоянии отрасли и нормативно-правовой документации, регулирующей деятельность сферы социального питания.

Посмотреть все программы учебно-методического центра на сайте

<https://umcusp.ru/platnye-uslugi.html>

Ближайшие группы, расписание

https://umcusp.ru/information/edu_services/25-blizhajshie-gruppy.html

Разработаем программу, семинар, тренинг под задачи заказчика