

Курс повышения квалификации «Сфера общественного питания»

Учебная программа курса

Цель	Углубление знаний и практических навыков, необходимых для успешной карьеры в сфере питания
Задачи	1. Изучение основ производства пищевых продуктов: участники курса ознакомятся с основными процессами производства пищевых продуктов, включая обработку сырья, консервирование, упаковку и хранение. 2. Обеспечение безопасности пищевых продуктов: участники изучат стандарты безопасности и качества пищевых продуктов, методы контроля качества и процессы сертификации. 3. Маркетинг и управление в индустрии питания: участники осvoят основы маркетинга и управления в сфере питания, включая разработку стратегий продвижения продукции, управление персоналом и финансами. 4. Современные тенденции в индустрии питания: участники изучат актуальные тенденции в индустрии питания, такие как устойчивое производство, здоровое питание, использование инновационных технологий и разработка новых продуктов.
Категории обучающихся	Специалисты пищевой промышленности, работающие на производственных предприятиях, менеджеры и руководители компаний в сфере производства и обработки пищевых продуктов, специалисты по качеству и безопасности пищевых продуктов, маркетологи и специалисты по маркетингу в индустрии питания, инженеры-технологи, занимающиеся разработкой и внедрением новых технологий производства пищевых продуктов, предприниматели, планирующие открытие собственного бизнеса в области питания, специалисты по продажам и снабжению в индустрии питания, студенты и выпускники, интересующиеся карьерой в области пищевой промышленности
Оценка качества	Промежуточная аттестация в форме тестов, итоговое тестирование
Форма обучения	Заочная с использованием дистанционных образовательных технологий. Информация о форме обучения в удостоверение не вносится
Прогнозируемые результаты	В результате обучения на курсе обучающиеся приобретут: Знания: - основы технологии производства пищевых продуктов; - нормативно-правовая база в области безопасности и качества пищевых продуктов; - принципы маркетинга и управления в индустрии питания; - основы управления производственными процессами в пищевой промышленности; - технологии упаковки и хранения пищевых продуктов. Умения: - анализировать и оценивать качество пищевых продуктов; - разрабатывать и внедрять новые технологии производства; - управлять производственными процессами и контролировать их качество; - разрабатывать маркетинговые стратегии для продвижения пищевых продуктов на рынке; - организовывать процессы упаковки, хранения и транспортировки пищевых продуктов.
Выдаваемый документ	По окончании курса обучающийся получит печатное удостоверение о повышении квалификации установленного образца. Удостоверение высылается Почтой России