

Индустрия общественного и специализированного питания

Программа направлена на формирование компетенций в соответствии с трудовыми функциями инженера-технолога пищевого производства, инженера-технолога общественного питания, ресторатора, менеджера ресторана.

В результате обучения выпускник программы будет способен:

- анализировать тренды индустрии общественного и специализированного питания;
- определять индивидуальную стратегию питания;
- определять приоритеты в сфере производства продукции питания;
- производить анализ причин отклонений и несоответствий установленным требованиям, анализ рисков для качества готовой продукции;
- применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности; критически оценивать личные достоинства и недостатки; применять инструменты самоконтроля и мотивации в процессе обеспечения своей профессиональной деятельности;
- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных;
- представлять информацию в требуемом формате;
- применять информационные компьютерные и сетевые технологии в профессиональной деятельности.

Объем программы: 72 часа.

Режим реализации: очно-заочно с применением дистанционных образовательных технологий.

Входные требования к слушателям: лица имеющие среднее профессиональное или высшее образование.

Особенности программы: в рамках описанной программы слушатель приобретает междисциплинарные навыки как soft, так и hard-skills направленности, позволяющие работать и контролировать как серию технологических процессов, так и менеджмент предприятий индустрии общественного и специализированного питания.