

Анотация

„ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ В СЛАДКАРСКОТО ПРОИЗВОДСТВО“



Курсът по „Техники и технологии в сладкарското производство“ представлява актуална и съвременно адаптирана система от знания, умения и професионални компетентности насочени към управление на технологичните процеси в сладкарското производство. Чрез обучението си курсистите ще придобият необходимите компетентности в областта на сладкарската технология, като част от конкурентния хранителен и туристически сектор. Участниците ще усвоят експертни познания в областта на генерирането, планирането и управлението на отделните етапи в сладкарството.

Основната цел на курса е създаване на професионални и експертни познания в съвременното сладкарско производство, чрез интегриране на адекватни технологични решения и практически похвати за внедряване на техники, и технологии базирани върху моделите на пазарното търсене.

По време на обучението участниците в курса ще получат необходимите познания по „Техники и технологии в сладкарското производство“, чрез възможността да управляват ресурсната база, да планират и координират безопасността на храните и да изграждат актуални и практически приложни решения, следвайки тенденциите в храненето.

Завършилите курса ще могат успешно да стартират своите идейни проекти и да планират отделните етапи от развитието на собствен бизнес в областта на сладкарската индустрия.

При провеждане на практическите занятия ще бъдат обсъждани и реализирани модели на реални производствени казуси, чрез които ще се анализират факторите, влияещи върху формирането на крайния продукт.

№	Кандидати	Цена, лв.
1.	Външни лица и фирми (организации)	780
2.	Представители на профилирани гимназии (средни училища, паралелки) по хотелиерство, ресторантьорство или туризъм	650
3.	Студенти в УХТ (редовна и задочна форма на обучение)	450