

## Информационная карта программы

<b>Наименование курса:</b> (100 символов без учета пробелов)	Разработка нового дизайна и технологий пищевых продуктов
<b>Проект ЦОПП:</b> (Раздел)	Программы профессионального обучения
<b>Компетенция:</b>	-
<b>Вид программы:</b>	<i>Повышения квалификации</i>
<b>Короткое описание курса (Анонс):</b> (200 символов без учета пробелов)	Слушатель, успешно завершивший обучение по программе, приобретёт компетенции, необходимые для профессиональной деятельности в области разработки, проектирования, моделирования рецептур, органолептической оценки и вывода на рынок новых видов пищевой продукции, отвечающих актуальным требованиям качества, безопасности и потребительским предпочтениям
<b>Результаты курса (Подробнее):</b>	<p><b>В результате обучения слушатель будет знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– современные тренды пищевой индустрии;</li> <li>– принципы разработки технологий и моделирования рецептур с заданными свойствами;</li> <li>– методы органолептической оценки;</li> <li>– требования технического регулирования (ТР ТС) к маркировке и безопасности</li> </ul> <p><b>В результате обучения слушатель будет уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать рецептуры и технологии производства;</li> <li>– проводить расчет пищевой ценности;</li> <li>– организовывать дегустации;</li> <li>– разрабатывать концепцию упаковки и этикетки</li> </ul>
<b>Содержание курса:</b>	<p>Тема 1. Технология создания новых продуктов</p> <p>Тема 2. Технологические принципы проектирования рецептур и моделирования</p> <p>Тема 3. Сенсорный анализ и дизайн новых продуктов</p> <p>Тема 4. Упаковка, маркировка и легализация новых продуктов</p> <p><b>Итоговая аттестация (Зачет)</b></p>
<b>Ресурсы ЦОПП:</b> (При наличии)	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»
<b>Преподаватели:</b> (Полные ФИО и фотографии)	Трубина Ирина Александровна
<b>Адресность:</b>	лица, получающие (имеющие) высшее образование по направлениям подготовки технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, технология продукции общественного питания, пищевая биотехнология
<b>персонал</b>	<i>Оффлайн</i>
<b>Срок реализации:</b> (Длительность)	<p>Продолжительность:</p> <p>Трудоемкость всего – 72 академических часа</p> <p>Количество дней   недель обучения – 12дней/ 2 неделя</p>
<b>Стоимость:</b> (Бесплатно   Платно - цена)	4 500
<b>Центр обучения:</b>	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»

(Полное наименование образовательной организации   Партнера)	
<b>Получаемый документ:</b>	Удостоверение о повышении квалификации
<b>Место нахождения центра обучения:</b> (Адрес нахождения ОО   Партнера)	г. Ставрополь, пер. Зоотехнический 12.
<b>Доступность для лиц с ОВЗ:</b>	<i>Да</i>
<b>Уровень сложности:</b>	<i>Продвинутый</i>
<b>Ответственный менеджер:</b>	Севостьянова Елизавета Николаевна
<b>Ссылка на форму регистрации:</b> (Подкрепляет ответственный за сайт)	