

为方便大家学习，整理了食学宝平台上餐饮企业质量管理相关的课程，包括食品安全管理，门店运营管理，中央厨房建设管理等相关课程，欢迎大家学习。

大多课程食学宝VIP会员都可以免费看，欢迎开通。

食学宝VIP包年服务开通链接：<https://study.foodmate.net/web/vip?fuid=8>

食学宝餐饮企业质量管理相关课程推荐			
食品安全意识			
课程题目	课时长	课程售价	VIP价格
食品人的自我修养—给餐饮从业人员的食品安全课	1小时54分	19.9	免费
从人类发展看线下食品安全的演变	1小时24分	9.9	免费
云课堂之餐饮行业行政处罚及刑事处罚解读与管控	1小时36分	99	免费
餐饮食品安全管理业务技能			
食品安全管理			
食品安全管理人员岗位培训（餐饮服务）（颁发培训证书）	20小时13分	880	880
餐饮服务行业“食品安全管理员（师）”培训	26小时55分	1300	1170
餐饮服务食品安全管理重点及常见问题	1时22分	19.9	免费
餐饮服务食品安全常见问题解析	1小时30分	19.9	免费
餐饮服务食品安全系列课程	1小时1分	49.9	39.92
践行《餐饮行业食品安全操作规范》防控交叉污染与食物中毒	3小时	99	79.2
《食品论坛·大讲堂》餐饮企业新型冠状病毒食品安全防控直播回顾	2小时10分	1	免费
【食品论坛·大讲堂】餐饮企业食品安全管理核心要点	56分	1	免费
从“学生餐后呕吐”事件看餐饮企业如何运营学生餐项目？	1小时17分	19.9	免费
大型餐饮活动中的食品安全保障要点	1小时28分	49.9	44.91
餐饮业食品安全案例系列课程（包含以下7个课程）	6小时26分	49.9	免费
餐饮业食品安全案例——未经许可/超范围经营案例解析	29分	9.9	免费
餐饮业食品安全案例——超过保质期案例解析	40分	9.9	免费
餐饮业食品安全案例——进货把控不严案例解析	57分	9.9	免费
餐饮业食品安全案例——使用非食品原料等案例解析	1小时13分	9.9	免费
餐饮业食品安全案例——超范围、超限量使用食品添加剂案例解析	1小时3分	9.9	免费
餐饮业食品安全案例——使用不合格餐饮具案例解析	1小时5分	9.9	免费
餐饮业食品安全案例——混有异物投诉案例解析	57分	9.9	免费
专项管理			
餐饮门店证件证照申请与管理	1小时34分	49.9	免费
餐饮服务食品采购索证索票管理规定	45分	9.9	免费
餐饮服务食品留样及易忽视的6个问题	23分	9.9	免费
餐饮业如何应对顾客食品安全投诉	55分	19.9	免费
餐饮门店运营管理			
餐饮管理提升训练营：餐饮门店的建立与管理（颁发培训证书）	7小时5分	599	479.2

中央厨房课程推荐			
中央厨房的设计建设与发展趋势	1小时17分	99	94.05
中央厨房组建期间常见的误区	1小时14分	19.9	免费
中央厨房组织架构及人员编制配置方法	1小时20分	19.9	免费
中央厨房食品经营许可证申办要点	1小时10分	19.9	免费
中央厨房之冷链配送概述	30分	9.9	免费
中央厨房验厂审核流程及审核要点介绍	70分	19.9	免费
餐饮业中央厨房食品标签制作要点和方法	46分	19.9	免费
中央厨房标签制作及易出现的几个问题	35分	9.9	免费
中央厨房与菜品工业化	1小时11分	99	免费
集体用餐配送膳食菜品结构设计原则	2小时27分	49.9	免费
食品伙伴网食学宝项目组 联系电话：0535-2122281 邮箱：study@foodmate.net 网址： http://study.foodmate.net/ 地址：山东省烟台市芝罘区海特路29号			