

✗ Утверждено
Директор ООО «ИНФОУРОК»
В.А. Шишко

Курс повышения квалификации «Производство мучных кулинарных и кондитерских изделий»

Учебная программа курса

Цель	Совершенствование профессиональных знаний и навыков слушателей в области производства мучных кулинарных и кондитерских изделий
Задачи	1. Рассмотреть основы подготовки сырья к производству. 2. Изучить основные технологические процессы в производстве полуфабрикатов для тортов и пирожных. 3. Проанализировать особенности приготовления различных видов сладкой выпечки, включая торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье и пряники. 4. Изучение особенности приготовления мучных кулинарных изделий. 5. Познакомиться с перспективными технологиями и рецептурами мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.
Категории обучающихся	Студенты профильных учебных заведений, специалисты в сфере пищевой промышленности, кондитерских и хлебопекарных производств, а также все, кто заинтересован в изучении процессов производства кондитерских и кулинарных изделий
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	Знать:
Выдаваемый документ	- Основные технологические процессы при подготовке теста к производству кондитерских изделий;