

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

**Курс повышения квалификации «Кондитерское производство: технологии
изготовления
бисквита»**

Учебная программа курса

Цель	Совершенствование профессиональных компетенций слушателей области изготовления бисквита
Задачи	- Рассмотреть основы производства пищевой продукции; - Изучить технологии кондитерского производства; - Выделить способы организации производства на предприятиях питания; - Рассмотреть способы изготовления бисквита и виды бисквитных изделий; - Изучить виды технического оснащения и оборудования.
Категории обучающихся	Операторы установок по переработке сырья, рабочие, выполняющие работу на автоматах, автоматизированных агрегатах, установках, аппаратах и другие специалисты сферы пищевой промышленности
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	В результате освоения программы обучающийся должен:
Выдаваемый документ	Знать: