

Утверждено  
Директор ООО «ИНФОУРОК»  
В.А. Шишко

**Курс повышения квалификации «Производство мучных кулинарных и кондитерских изделий»**

Учебная программа курса

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Цель</b>                      | Совершенствование профессиональных знаний и навыков слушателей в области производства мучных кулинарных и кондитерских изделий   |
| <b>Задачи</b>                    | 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. |
| <b>Категории обучающихся</b>     | 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  |
| <b>Оценка качества</b>           | Промежуточная аттестация в форме тестов, итоговое тестирование   |
| <b>Форма обучения</b>            | Заочная с использованием дистанционных образовательных технологий. Информация о форме обучения в удостоверение не вносится   |
| <b>Прогнозируемые результаты</b> | Знать:   |
| <b>Выдаваемый документ</b>       | - Основные технологические процессы при подготовке теста к производству кондитерских изделий;  |