

Утверждено  
Директор ООО «ИНФОУРОК»  
В.А. Шишко

**Курс повышения квалификации «Особенности процесса технологической укладки и заливки продуктов для консервирования»**

Учебная программа курса

<b>Цель</b>	Совершенствование профессиональных навыков и знаний специалистов для обеспечения высокого качества консервированных продуктов и увеличения эффективности производства
<b>Задачи</b>	1. Работать с оборудованием для консервирования. 2. Подготавливать продукты для консервирования. 3. Работать в команде и соблюдать производственную дисциплину. 4. Контролировать качества продуктов перед консервированием. 5. Составлять рецептуры консервированных продуктов. 6. Вести учет и контролировать количество произведенной продукции.
<b>Категории обучающихся</b>	Руководители подразделений (управляющие) в обрабатывающей промышленности, техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы, рабочие, занятые производстве консервной продукции
<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>	В результате обучения на курсе обучающиеся приобретут: Знания: - требования, предъявляемые к качеству закладываемой в банки продукции; правила подбора полуфабрикатов, продуктов консервирования; - правила рядовой, фасонной и других видов сложной укладки продуктов консервирования; - правила взвешивания; - устройство набивочной машины, правила ее эксплуатации и устранения мелких дефектов.
<b>Выдаваемый документ</b>	Умения: