

Утверждено
Директор ООО «ИНФОУРОК»
В.А. Шишко

Курс повышения квалификации «Технологии засолки овощей: требования и основные принципы»

Учебная программа курса

Цель	Совершенствование профессиональных компетенций слушателей области соления овощей
Задачи	1. Рассмотреть характеристики плодоовощного сырья, требования к его заготовке, транспортированию и хранению. 2. Изучить требования к овощам, заготавливаемым для хранения и последующей переработки. 3. Рассмотреть методы первичной обработки плодоовощного сырья. 4. Изучить технологии соления овощей. 5. Рассмотреть методы автоматизации процесса заготовок.
Категории обучающихся	Засольщики овощей, операторы по переработке сырья, 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: - технологию засолки овощей; - правила заливки рассолом емкостей с подготовленными овощами; - рецептуру засолки овощей, приготовления рассола; - установление дозы используемых пряностей; - правила трамбовки капусты в дошниках, чанах, цементных бассейнах, бочках. Уметь: - производить засолку капусты, огурцов, помидоров и других овощей; - производить засыпку шинкованной капусты и укладку огурцов и помидоров в дошники, чаны, цементные бассейны или бочки с отбором деформированных овощей; - выполнять разравнивание, равномерное рассыпание соли и пряностей; - готовить по установленной рецептуре необходимого для засолки овощей рассола определенной концентрации; - фильтровать рассол.