

✗ Утверждено

Директор ООО «ИНФОУРОК»

В.А. Шишко

Курс повышения квалификации «Технология приготовления смесей в пищевом производстве: требования, устройства, рецептура»

Учебная программа курса

| | |
|----------------------------------|---|
| Цель | Совершенствование профессиональных знаний и навыков слушателей в области приготовления смесей |
| Задачи | 1. Рассмотреть технологический процесс смешивания твердого, сыпучего, пастообразного, вязкого сырья и полуфабрикатов в смесителях различных конструкций 2. Изучить рецептуры приготовления смесей различного назначения 3. Рассмотреть устройство, принцип действия и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования |
| Категории обучающихся | Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, операторы установок по переработке сырья, специалисты предприятий 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 обучения на курсе обучающийся должен: Знать: - устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования - рецептуру и технологию приготовления смесей - температурный режим и продолжительность перемешивания смеси - требования, предъявляемые к качеству приготовленной смеси, сырья и полуфабрикатам Уметь: - осуществление технологического процесса смешивания твердого, сыпучего, пастообразного, вязкого сырья и полуфабрикатов в смесительных машинах различных конструкций, в ваннах или котлах с различными мешалками до получения однородности в соответствии с технологией - осуществлять ведение процесса составления смесей специй и пряностей для различных сортов колбасных изделий в соответствии с рецептурой и требованиями, предъявляемыми к качеству специй и пряностей, выполнять приготовление смеси для концентратов крупяно-бобовых, сладких блюд, супов и различных картофельных крекеров - осуществлять подбор согласно установленной рецептуре, дозировка (взвешивание, отмеривание) и загрузка в смесители, мешалки, ванны, котлы необходимых компонентов сырья и полуфабрикатов; измельчение на волчках или протирочных машинах - контролировать и регулировать по показаниям контрольно-измерительных приборов работы протирочных машин, температуры массы, подачи пара - определять органолептически окончания процесса смешивания - выполнять выгрузку готовой однородной массы - составлять смеси для плавления при выработке различных видов плавленых сыров - производить расчет количества компонентов смеси - осуществлять подготовку специй и вкусовых приправ |
| Выдаваемый документ | По окончании курса слушатель получает печатное удостоверение о повышении квалификации установленного образца. Удостоверение высылается Почтой России (доставка бесплатна) |