

✗ Утверждено

Директор ООО «ИНФОУРОК»

В.А. Шишко

Курс повышения квалификации «Процесс и технологии формования и завертывания кондитерских изделий»

Учебная программа курса

Цель	Совершенствование профессиональных компетенций слушателей в области процесса и технологий формования и завертывания кондитерских изделий
Задачи	1. Изучить процесс приемки, хранения и подготовки сырья к переработке. 2. Рассмотреть оборудование для завертки кондитерских изделий. 3. Изучить методы заправки этикеток, фольги и подвертки. 4. Освоить методы укладки массы в катальную машину. 5. Изучить регулирование процесса формования и завертывания различных видов ириса и леденцовой карамели. 6. Рассмотреть методы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.
Категории обучающихся	Специалисты сферы пищевой промышленности, операторы установок по переработке сырья, мастера и специалисты по процессу завертывания кондитерских изделий
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: Знать: - параметры технологического режима формования и завертывания изделий; - правила эксплуатации, регулирования работы обслуживаемого оборудования. Уметь: - выполнять наладку и обслуживание ирисо- или карамеле-формующе-завертывающего полуавтоматов; - осуществлять заправку этикеток, фольги и подвертки; - производить укладку массы в катальную машину, оттягивание батона на конус, заправка его в калибрующе-оттягивающий механизм; - регулировать процесс формования и завертывания различных видов ириса и леденцовой карамели; - устранять неисправности в работе обслуживаемого оборудования.
Выдаваемый документ	По окончании курса слушатель получает печатное удостоверение о повышении квалификации установленного образца. Удостоверение высылается Почтой России