



УРАЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ



ИНСТИТУТ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ

Программа разработана в соответствии
с национальным проектом России
«Демография»

НАЦИОНАЛЬНЫЕ
ПРОЕКТЫ
РОССИИ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Профессиональный стандарт:

«СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
(Приказ Минтруда России от 15.06.2020 № 329н)

СТОИМОСТЬ | 12 000 руб.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА И РЕАЛИЗУЕТСЯ

- При участии докторов и кандидатов технических наук, практикующих специалистов хлебопекарного производства
- Практические занятия проводятся в очной форме в технологических лабораториях и в виртуальной лаборатории Единого лабораторного комплекса УрГЭУ



КОНТАКТЫ



620144, г. Екатеринбург,
ул. 8 Марта, 62
Тел.: +7 (343) 283-12-39
+7 (343) 283-13-53
E-mail: ido@usue.ru
www.ido.usue.ru

Современный хлеб – это эволюция!

ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ

Теоретическая и практическая подготовка слушателей в области технологических процессов хлебопекарного производства и производства мучных кондитерских изделий в соответствии с актуальными требованиями рынка. Формирование профессиональных компетенций с учетом особенностей реализации хлебопекарных технологий в условиях хлебозаводов и малых предприятий

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

Управляющие кондитерского и хлебопекарного производства, заведующие производством, технологи, пекари, кондитеры.

Все заинтересованные и увлеченные хлебопекарным и кондитерским производством

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЗНАЧИМОСТЬ ПРОГРАММЫ

- осуществлять входной контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- осуществлять контроль параметров технологического процесса производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- соблюдать производственные рецептуры и уметь регулировать технологические режимы приготовления ассортиментных групп изделий;
- соблюдать условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- составлять технологические карты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- выявлять дефекты изделий и устранять их;
- обслуживать технологическое оборудование с соблюдением правил и норм техники безопасности.

ОСНОВНЫЕ МОДУЛИ ПРОГРАММЫ

- Технологическое оборудование хлебопекарных и кондитерских предприятий, включая мини-производство.
- Нормативная и техническая документация; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Современные тенденции развития и совершенствования ассортимента изделий.
- Технологическая карта производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
- Инновационные технологии производства.
- Роль хлебобулочных и кондитерских изделий в здоровом и правильном питании.
- Экспресс-методы оценки качества сырья и готовой продукции.
- Ассортимент муки для изготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
- Технология хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов, повышение ее эффективности, особенности технологического процесса производства.

ТРЕБОВАНИЯ К СЛУШАТЕЛЯМ

Диплом о высшем образовании, среднем специальном образовании

ТРУДОЕМКОСТЬ ПРОГРАММЫ

40 часов

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий

ДОКУМЕНТ

Удостоверение о повышении квалификации установленного образца