

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 05.11.2024 11:47:00
Уникальный программный идентификатор:
297fef716e5ece559822a256feffc4d8a43d0cf1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»
(Курский ГАУ)**

Принято
решением Ученого совета
Курского ГАУ
от «01» октября 2024 г.
Протокол № 10

**Учебный план
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
«Технология производства кондитерских изделий»**

Цель: реализации программы направлена на совершенствование компетенции и повышение уровня квалификации в технологии производстве кондитерских изделий в рамках имеющейся квалификации «Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции».

Категория обучающихся: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения», «Технология продуктов питания из растительного сырья» и «Агрономия».

Форма обучения: очно - заочная (очная с применением электронного обучения/заочная с дистанционными образовательными технологиями).

Срок освоения программы, режим занятий

Срок освоения программы: 72 часа

Режим аудиторных занятий – не более 8 часов в день.

№ п/п	Название модулей (разделов) и тем	Всего часов (трудоемкость)	Аудиторные учебные занятия, учебная работа		Внеаудиторная работа	Форма контроля (аттестации)
			Лекции	Практические занятия		

1	Тема 1. Введение в основы кондитерского дела. Пищевая гигиена, техника безопасности и охрана труда.	6	2		4	
2	Тема 2. Технология производства пряничных изделий.	8	2	2	4	Опрос
3	Тема 3. Технология производство глазури, конструирование пряничного дома.	8	2	2	4	Опрос
4	Тема 4. Технологи производство изделий пенообразной структуры, зефир.	8	2	2	4	Опрос
5	Тема 5. Способ производства мягкой карамели.	8	2	2	4	Опрос
6	Тема 6. Производство фруктово ягодных изделий (мармелад, джемы, конфитюры, цукаты, повидла).	8	2	2	4	Опрос
7	Тема 7. Рецептура бисквитного полуфабриката. Технология производства бисквита. Виды и причины брака бисквитного полуфабриката.	8	2	2	4	Опрос
8	Тема 8. Декор кондитерских изделий.	8	2	2	4	Опрос
9	Тема 9. Технология производства основных кремов для кондитерских изделий.	8	2	2	4	Опрос
	Итоговая аттестация (зачет)	2				итоговое тестирование
	Итого	72	18	16	36	2