
АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

CONTRACT@UMCUSP.RU

8 812 417 52 58

8 965 096 90 76

HTTPS://UMCUSP.RU

ЦЕЛЬ

Профессиональное обучение по профессии или должности служащего. Подготовка, переподготовка

НАВЫКИ

Формирование профессиональных знаний, умений и навыков по профессии рабочего.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Квалификация «Пекарь»
3 разряда

СТОИМОСТЬ

15 120,00 руб. за одного.
Группа от 12 человек (по мере формирования групп).

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ/ПЕРЕПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИМ И ДОЛЖНОСТЯХ СЛУЖАЩИХ

«Пекарь» (108 часов, 27 занятий)

Программа направлена на приобретения профессиональных знаний, умений и навыков, подготовку/переподготовку квалифицированных рабочих.

ФОРМАТ

Обучение проходит в очно-заочной форме с применением дистанционных образовательных технологий.

ДЕФИЦИТЫ, КОТОРЫЕ МЫ ЗАКРЫВАЕМ:

1. Способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры.
 2. Факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчёта.
 3. Устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.
 4. Требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.
-

ТОЛЬКО АКТУАЛЬНЫЕ ЗНАНИЯ ПО ТЕМАМ:

- разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции, составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;
 - основы технологии приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
 - рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;
 - технологии изготовления отделочных полуфабрикатов;
 - термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
-

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Адрес обучения: СПб, ул. Пионерская 22, м. Чкаловская.
Документ: свидетельство о присвоении квалификации рабочего.