МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЦЕНТР
ФЕНИКС
ДОВЕРЬТЕСЬ ПРОФЕССИОНАЛАМ!

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
Многопрофильный центр «Феникс»

454080, г. Челябинск, проспект Ленина, дом 81, офис 719
www.centrfenix.ru | info@centrfenix.ru
+7 (351) 216 15 14 | 8 800 700 41 02

Учебный план*

по программе «Изготовитель конфет»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы микробиологии и санитарии	6ч
Тема 2	Охрана труда и безопасность	8ч
Тема 3	Пищевое материаловедение	8ч
Тема 4	Устройство кондитерского оборудования	8ч
Тема 5	Контроль качества и стандарты	8ч
Тема 6	Приготовление кондитерских сиропов	8ч
Тема 7	Производство помадных и желейных масс	8ч
Тема 8	Изготовление пралине и грильяжа	4ч
Тема 9	Формование конфетных масс	2ч
Тема 10	Глазирование и отделка	2ч
Тема 11	Обслуживание автоматических линий	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	**160ч**

Утверждаю
Директор ООО МПЦ «Феникс» _____ Г.В. Котрухов

* Данный учебный план представлен в ознакомительных целях и не является официальным учебным планом, утверждённым и применяемым организацией