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 «Курсы технолога кондитерского производства»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Введение в профессию. Общие сведения о профессии	64ч
Тема 2	Опасные и вредные производственные факторы при выполнении работ по профессии	70ч
Тема 3	Общие требования охраны труда	62ч
Тема 4	Санитария и гигиена кондитерского производства	60ч
Тема 5	Сырьё кондитерского производства	0ч
Тема 6	Основы микробиологии пищевых продуктов	0ч
Тема 7	Оборудование кондитерского производства: общие сведения	0ч
Тема 8	Технология приготовления сахарных сиропов и карамельных масс	0ч
Тема 9	Технология приготовления конфетных масс и конфет	0ч
Тема 10	Технология производства мармеладо-пастильных изделий	0ч
Тема 11	Технология мучных кондитерских изделий	0ч
Тема 12	Технология тортов и пирожных	0ч
Тема 13	Технология шоколадного производства	0ч
Тема 14	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	0ч
Тема 15	Разработка новых рецептур и оптимизация производства	0ч
Тема 16	Организация производства и управление качеством	0ч
	ИТОГО:	**256ч**

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