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 «Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Физико-химические показатели кулинарных и кондитерских жиров, их свойства и рецептуры	6ч
Тема 2	Устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, применяемых контрольно-измерительных приборов	8ч
Тема 3	Правила ведения установленной документации	6ч
Тема 4	Ведение технологического процесса приготовления кулинарных и кондитерских жиров на автоматической линии	8ч
Тема 5	Расчет жировых компонентов и их смешивание	6ч
Тема 6	Регулирование подачи хладагента для охлаждения жиров и углекислого газа для получения требуемой консистенции жиров	8ч
Тема 7	Предупреждение и устранение причин отклонений от нормы технологического режима	6ч
Тема 8	Контроль производственного процесса и качества кулинарных и кондитерских жиров при помощи средств автоматики	8ч
Тема 9	Ведение установленной документации.	8ч
	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