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 глазированных фруктов»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы технологии консервирования и глазирования фруктов	6ч
Тема 2	Охрана труда, санитария и гигиена на участке глазирования и сушки	8ч
Тема 3	Устройство и принцип работы основного оборудования для глазирования фруктов	8ч
Тема 4	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	8ч
Тема 5	Технологический процесс глазирования фруктов: от подготовки сырья до упаковки	8ч
Тема 6	Рецептуры сиропов и корректировка параметров глазирования под ассортимент	8ч
Тема 7	Управление процессом сушки и охлаждения глазированных фруктов: режимы, параметры, профилактика брака	8ч
Тема 8	Работа с добавками, ароматизаторами и декоративными покрытиями	4ч
Тема 9	Особенности глазирования разных групп сырья и комбинированных изделий	2ч
Тема 10	Обслуживание и наладка оборудования глазировочной линии: мелкий ремонт и устранение сбоев	2ч
Тема 11	Специфика выпуска специализированных глазированных фруктов под отраслевые и рыночные задачи	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