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 шоколада»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Сырьё для производства шоколада	8ч
Тема 2	Оборудование и инструменты	10ч
Тема 3	Подготовка сырья и предварительная обработка	8ч
Тема 4	Базовые технологии производства шоколада	10ч
Тема 5	Изготовление различных видов шоколада	8ч
Тема 6	Художественное изготовление шоколадных изделий	10ч
Тема 7	Упаковка, хранение и транспортировка	8ч
Тема 8	Охрана труда, промышленная и экологическая безопасность	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