

Учебный план*

по программе «Помощник шоколатые»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	8ч
Тема 2	Специфика и объекты работы: шоколатые	10ч
Тема 3	Технология приготовления шоколада и шоколадных изделий	8ч
Тема 4	Свойства какао-продуктов и рецептурных компонентов	10ч
Тема 5	Устройство и эксплуатация оборудования и форм	8ч
Тема 6	Приёмы темперирования, формования и декорирования	10ч
Тема 7	Санитарные требования и контроль качества изделий	10ч
	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