

Учебный план*

по программе «Обучение производству кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	История кондитерского искусства	44ч
Тема 2	Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него	48ч
Тема 3	Технология приготовления основы мучных и кондитерских изделий	42ч
Тема 4	Технология приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов	46ч
Тема 5	Технология приготовления и оформления классических тортов и пирожных	40ч
Тема 6	Технология приготовления и оформления современных тортов, десертов и конфет	36ч
	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