

Учебный план*

по программе «Изготовитель мармеладопастильных изделий»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	6ч
Тема 2	Охрана труда и техника безопасности	8ч
Тема 3	Экономика организации и основы бережливого производства	8ч
Тема 4	Стандартизация и контроль качества	8ч
Тема 5	Общее устройство кондитерских фабрик	8ч
Тема 6	Сырье для мармелад-пастильного производства	8ч
Тема 7	Технология ручных и простых машинных операций	8ч
Тема 8	Приготовление фигурного и трехслойного мармелада	4ч
Тема 9	Сбивание и подготовка масс	2ч
Тема 10	Управление автоматическими линиями	2ч
Тема 11	Устройство и обслуживание оборудования	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, утвержденным и применяемым организацией