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 «Помощник кондитера»

| № п/п | Наименование модуля | Академических часов |
|---|---|---|
| Тема 1 | Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность | 6ч |
| Тема 2 | Выполнение вспомогательных работ под руководством рабочего более высокой квалификации | 8ч |
| Тема 3 | Требования, предъявляемые к качеству выпеченных бисквитов для тортов и пирожных | 8ч |
| Тема 4 | Правила обслуживания намазной машины | 8ч |
| Тема 5 | Технология и рецептуры изготовления кексов, рулетов, печенья розничного ассортимента, сложных тортов и пирожных с нанесением многокрасочного узора | 8ч |
| Тема 6 | Способы монтажа рисунка | 8ч |
| Тема 7 | Технология изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов | 8ч |
| Тема 8 | Правила и приемы разработки рецептур выпеченных тортов и отделочных полуфабрикатов | 4ч |
| Тема 9 | Вырезка ножом или выбивание выпеченного бисквита из форм | 2ч |
| Тема 10 | Зачистка форм и бисквита | 2ч |
| Тема 11 | Подвозка полуфабрикатов к рабочим местам | 2ч |
| | Практические занятия | 96ч |
| | **ИТОГО:** | **160ч** |

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




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