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 карамели»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	8ч
Тема 3	Электротехника и автоматизация	8ч
Тема 4	Материаловедение пищевого производства	8ч
Тема 5	Экономика организации и основы бережливого производства	8ч
Тема 6	Приготовление карамельного сиропа и массы	8ч
Тема 7	Охлаждение и обработка карамельной массы	8ч
Тема 8	Приготовление кондитерских начинок	4ч
Тема 9	Формование карамели (леденцовой и с начинкой)	2ч
Тема 10	Завертка, расфасовка и охлаждение готовой продукции	2ч
Тема 11	Управление автоматизированными карамельными линиями	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