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