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 шоколада»

| № п/п | Наименование модуля | Академических часов |
|---|---|---|
| Тема 1 | Сырьё для производства шоколада | 8ч |
| Тема 2 | Оборудование и инструменты | 10ч |
| Тема 3 | Подготовка сырья и предварительная обработка | 8ч |
| Тема 4 | Базовые технологии производства шоколада | 10ч |
| Тема 5 | Изготовление различных видов шоколада | 8ч |
| Тема 6 | Художественное изготовление шоколадных изделий | 10ч |
| Тема 7 | Упаковка, хранение и транспортировка | 8ч |
| Тема 8 | Охрана труда, промышленная и экологическая безопасность | 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