

## 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                 |
|         | <b>ИТОГО:</b>                                           | <b>160ч</b>         |



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