

## Учебный план\*

по программе «Изготовитель мармеладопастильных изделий»

| № п/п   | Наименование модуля                                     | Академических часов |
|---------|---------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1  | Основы микробиологии, санитарии и гигиены               | 6ч                  |
| Тема 2  | Охрана труда и техника безопасности                     | 8ч                  |
| Тема 3  | Экономика организации и основы бережливого производства | 8ч                  |
| Тема 4  | Стандартизация и контроль качества                      | 8ч                  |
| Тема 5  | Общее устройство кондитерских фабрик                    | 8ч                  |
| Тема 6  | Сырье для мармеладно-пастильного производства           | 8ч                  |
| Тема 7  | Технология ручных и простых машинных операций           | 8ч                  |
| Тема 8  | Приготовление фигурного и трехслойного мармелада        | 4ч                  |
| Тема 9  | Сбивание и подготовка масс                              | 2ч                  |
| Тема 10 | Управление автоматическими линиями                      | 2ч                  |
| Тема 11 | Устройство и обслуживание оборудования                  | 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