

Учебный план*

по программе «Курсы технолога кондитерского производства»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	64ч
Тема 2	Изготовление отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	70ч
Тема 3	Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	62ч
Тема 4	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	60ч
	ИТОГО:	256ч



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