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 пекаря»

№ 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	Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий	8ч
Тема 4	Продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности	8ч
Тема 5	Способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер	8ч
Тема 6	Технологический процесс производства вырабатываемых изделий	8ч
Тема 7	Устройство и конструктивные особенности, правила регулирования работы обслуживаемого оборудования	8ч
Тема 8	Ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации	4ч
Тема 9	Смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер	2ч
Тема 10	Отбраковка изделий	2ч
Тема 11	Транспортировка вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки	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