

## Учебный план\*

по программе «Изготовитель мороженого»

| № п/п   | Наименование модуля                           | Академических часов |
|---------|-----------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1  | Сырьё и материалы для производства мороженого | 6ч                  |
| Тема 2  | Материаловедение и основы пищевой химии       | 8ч                  |
| Тема 3  | Оборудование для производства мороженого      | 6ч                  |
| Тема 4  | Технология производства мороженого            | 8ч                  |
| Тема 5  | Виды мороженого и особенности их изготовления | 6ч                  |
| Тема 6  | Контроль качества и безопасность продукции    | 8ч                  |
| Тема 7  | Санитарно-гигиенические требования            | 6ч                  |
| Тема 8  | Охрана труда и техника безопасности           | 8ч                  |
| Тема 9  | Нормативно-техническая документация           | 6ч                  |
| Тема 10 | Оптимизация производства и снижение затрат    | 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, утверждённым и применяемым организацией