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 «Формовщик теста»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Технологический процесс разделки и расстойки теста	8ч
Тема 3	Органолептические методы оценки качества теста	8ч
Тема 4	Продолжительность и технологические условия расстойки теста	8ч
Тема 5	Государственные стандарты на готовые изделия	8ч
Тема 6	Сорта муки, хлеба. Примечание. При формовке и отделке мелкоштучных сдобных, фигурных и слоеных изделий тарификация производится на разряд выше	8ч
Тема 7	Формовка штучных, мелкоштучных булочных, бараночных, сухарных изделий и пирожков	8ч
Тема 8	Определение готовности теста к разделке	4ч
Тема 9	Деление теста на куски и взвешивание, подкатка, разделка и придание им установленной формы	2ч
Тема 10	Смазка и отделка тестовых заготовок	2ч
Тема 11	При выработке пирожков приготовление фарша	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