

Учебный план*

по программе «Приготовитель молочных коктейлей»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Рецептуры и основы технологии приготовления молочных, сливочных, молочно-фруктовых коктейлей, кулинарных изделий несложного приготовления из творога и других молочных продуктов	8ч
Тема 3	Виды и товароведную характеристику используемого сырья	8ч
Тема 4	Правила отпуска коктейлей и кулинарных изделий	8ч
Тема 5	Устройство и правила эксплуатации аппаратов для взбивания	8ч
Тема 6	Правила составления товарного отчета	8ч
Тема 7	Приготовление молочных, сливочных, молочно-фруктовых коктейлей и кулинарных изделий из творога и других молочных продуктов; киселей с мороженым, кремов, желе, взбитых сливок с наполнителями	8ч
Тема 8	Составление по установленным рецептурам смесей из молока, сливок, сиропов, мороженого; взбивание, разлив в специальную посуду	4ч
Тема 9	Получение продуктов и хранение их с учетом требуемого режима и правил	2ч
Тема 10	Отпуск коктейлей, мороженого, фруктов, ягод, молока и молочнокислых продуктов	2ч
Тема 11	Составление товарного отчета	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	160ч



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



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