

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, утвержденным и применяемым организацией