

Учебный план*

по программе «Приготовитель напитков»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Ассортимент, рецептуры, основы технологии приготовления и правила отпуска напитков и сопутствующей продукции, кондитерских изделий и товаров	8ч
Тема 3	Условия и сроки хранения используемого сырья	8ч
Тема 4	Устройство и правила эксплуатации используемого оборудования	8ч
Тема 5	Ассортимент, рецептуры и основы технологии приготовления широкого ассортимента напитков	8ч
Тема 6	Порядок получения и качественную характеристику продуктов	8ч
Тема 7	Наименование и назначение посуды и инвентаря, используемых при приготовлении и отпуске напитков	8ч
Тема 8	Приготовление по установленным рецептурам и технологии ограниченного ассортимента чая, кофе, какао	4ч
Тема 9	Обжаривание, подсушивание и размол кофейных зерен	2ч
Тема 10	Разлив готовых напитков на порции	2ч
Тема 11	Отпуск приготовленных напитков, сахара, бутербродов, кондитерских изделий, мороженого, лимонов, джема, меда, варенья, повидла и других продуктов к чаю или кофе	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