

Учебный план*

по программе «Изготовитель мясных полуфабрикатов»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Сырьё для производства мясных полуфабрикатов	6ч
Тема 2	Материаловедение и основы пищевой химии	8ч
Тема 3	Оборудование для производства мясных полуфабрикатов	6ч
Тема 4	Технология производства натуральных полуфабрикатов	8ч
Тема 5	Технология производства рубленых полуфабрикатов	6ч
Тема 6	Замораживание и хранение полуфабрикатов	8ч
Тема 7	Контроль качества и безопасность продукции	6ч
Тема 8	Санитарно-гигиенические требования	8ч
Тема 9	Охрана труда и техника безопасности	6ч
Тема 10	Нормативно-техническая документация	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