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 «Составитель фарша»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования	8ч
Тема 3	Ассортимент котлет, пельменей, пирожков	8ч
Тема 4	Рецептура приготовления фарша для различных видов колбасных изделий и других полуфабрикатов	8ч
Тема 5	Качественные признаки сырья и соответствующих компонентов фарша	8ч
Тема 6	Последовательность и нормы загрузки соответствующих компонентов фарша в фаршемешалку и куттер	8ч
Тема 7	Режимы перемешивания фарша в зависимости от его назначения	8ч
Тема 8	Ведение процесса подготовки и составления фарша для колбасных изделий путем обработки сырья в фаршемешалке или куттере	4ч
Тема 9	Загрузка измельченного мяса, шпика, грудинки и другого сырья для соответствующего вида и сорта колбас в соответствии с рецептурой	2ч
Тема 10	Наблюдение за процессом перемешивания	2ч
Тема 11	Выгрузка готового фарша из фаршемешалки или куттера и подача на дальнейшую обработку	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	**160ч**

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



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