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 «Обработчик колбасных изделий»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Признаки брака и несоответствия колбасных изделий требованиям государственных стандартов	8ч
Тема 3	Способы обработки колбасных изделий защитными покрытиями, признаки готовности их после сушки	8ч
Тема 4	Правила упаковки и подготовки сырокопченых, полукопченых и варено-копченых колбас к отгрузке	8ч
Тема 5	Требования, предъявляемые к таре	8ч
Тема 6	Осмотр колбасных изделий на рамах и укладка их в тару	8ч
Тема 7	Отбор изделий, не соответствующих требованиям государственного стандарта	8ч
Тема 8	Откатывание рам с отсортированной продукцией	4ч
Тема 9	Удаление частей батонов колбасных изделий с наплывом фарша, пустотами и завертывание обрезанных концов батонов колбасных изделий в пергаментную бумагу с завязыванием шпагатом	2ч
Тема 10	Осмотр колбасных хлебов, копченостей (ветчина в форме, рулет и др.). Завертывание в пергамент и подача готовой продукции в экспедицию	2ч
Тема 11	Обработка колбасных изделий защитными покрытиями и подвешивание их на этажерку или транспортер для сушки	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