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 рыбы»

| № п/п | Наименование модуля | Академических часов |
|---|---|---|
| Тема 1 | Общепрофессиональный курс | 6ч |
| Тема 2 | Основные свойства применяемых в процессе работы сырья, полуфабрикатов и материалов | 8ч |
| Тема 3 | Правила и способы выполнения операций по обработке рыбы и морепродуктов | 8ч |
| Тема 4 | Основные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и материалов | 8ч |
| Тема 5 | Правила и способы разделки рыбы, крабов, морепродуктов | 8ч |
| Тема 6 | Нормы расхода сырья | 8ч |
| Тема 7 | Режим и параметры технологического процесса обработки икры, посола рыбы, замораживания, дефростации рыбы | 8ч |
| Тема 8 | Выполнение простых ручных операций в процессе обработки рыбы, крабов, морепродуктов и икры | 4ч |
| Тема 9 | Взвешивание порожней тары | 2ч |
| Тема 10 | Перекат, кантовка порожних бочек | 2ч |
| Тема 11 | Укладка в штабель порожних ящиков, порожних банок в колонны, разборка штабелей и колонн | 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