

## 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                 |
|         | <b>ИТОГО:</b>                                       | <b>160ч</b>         |

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