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 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Сырьё для производства пищевых полуфабрикатов	6ч
Тема 2	Материаловедение и основы технологии обработки сырья	6ч
Тема 3	Оборудование и инструменты	4ч
Тема 4	Первичная обработка мясного сырья	4ч
Тема 5	Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов	4ч
Тема 6	Изготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	4ч
Тема 7	Изготовление рубленых полуфабрикатов	4ч
Тема 8	Обработка и изготовление полуфабрикатов из птицы	4ч
Тема 9	Обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов	4ч
Тема 10	Обработка овощей и грибов, изготовление овощных полуфабрикатов	4ч
Тема 11	Упаковка, маркировка и хранение полуфабрикатов	4ч
Тема 12	Контроль качества и стандартизация	4ч
Тема 13	Охрана труда и техника безопасности	12ч
	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