

Учебный план*

по программе «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Сырьё для производства полуфабрикатов из мяса птицы	6ч
Тема 2	Материаловедение и основы технологии обработки мяса птицы	6ч
Тема 3	Оборудование и инструменты	4ч
Тема 4	Первичная обработка сырья	4ч
Тема 5	Разделка тушек птицы на части	4ч
Тема 6	Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов	4ч
Тема 7	Изготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	4ч
Тема 8	Изготовление рубленых полуфабрикатов	4ч
Тема 9	Обработка субпродуктов птицы и изготовление полуфабрикатов из них	4ч
Тема 10	Упаковка, маркировка и хранение полуфабрикатов	4ч
Тема 11	Контроль качества и стандартизация	4ч
Тема 12	Охрана труда и техника безопасности	4ч
Тема 13	Санитарно-гигиенические требования	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