

Учебный план*

по программе «Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Технические условия на готовую продукцию и нормативы выходов готовой продукции	8ч
Тема 3	Приемы придания тушкам птицы и кроликов требуемого товарного вида	8ч
Тема 4	Устройство, принцип действия и правила эксплуатации ротационных печей, пароварочных камер и котлов	8ч
Тема 5	Технологическая инструкция о производстве вареных, жареных, запеченных тушек птицы и кроликов, температурные режимы их жарки и варки	8ч
Тема 6	Признаки готовности тушек птицы и кроликов после варки, жарки и запекания	8ч
Тема 7	Анатомическое строение мышечной ткани тушек птицы и кроликов	8ч
Тема 8	Подготовка тушек птицы и кроликов для изготовления кулинарных изделий	4ч
Тема 9	Подача тушек к рабочему месту	2ч
Тема 10	Контроль качества обработки тушек и удаление остатков пера, шерсти, внутренних органов, промывка тушек в проточной воде и формование в соответствии с технологической инструкцией	2ч
Тема 11	Подготовка рассола	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	160ч



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, утвержденным и применяемым организацией