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 «Формовщик колбасных изделий»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Сорта шпагата и ниток	8ч
Тема 3	Размеры кусков шпагата, ниток и правила подготовки ниток в зависимости от сорта колбасных изделий	8ч
Тема 4	Правила подбора сырья, доставки его на обработку	8ч
Тема 5	Технические условия на колбасные изделия	8ч
Тема 6	Качественные признаки и виды используемого сырья	8ч
Тема 7	Правила подбора полуфабрикатов для фарширования (формования) слоеных и других колбас, копченостей и штучных изделий	8ч
Тема 8	Размотка, перемотка шпагата в клубки, подготовка бирок и нарезание отрезков ниток шпагата для вязки колбасных изделий	4ч
Тема 9	Формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на шприцах методом шприцевания и на автоматах под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации	2ч
Тема 10	Перевязывание батонов или колец колбасных изделий для придания формы, необходимой плотности набивки и длины батона в соответствии с установленными для каждого вида колбасных изделий способами вязки	2ч
Тема 11	Перекручивание оболочки с фаршем для сосисок, сарделек и отдельных видов колбасных изделий	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