

Учебный план*

по программе «Дозировщик пищевой продукции»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы пищевой промышленности	8ч
Тема 2	Основы пищевой химии и технологии	10ч
Тема 3	Технология дозирования пищевой продукции	8ч
Тема 4	Оборудование для дозирования пищевой продукции	10ч
Тема 5	Контроль качества и учёт пищевой продукции	8ч
Тема 6	Санитарно-гигиенические требования и безопасность	10ч
Тема 7	Системы управления качеством на пищевом производстве	8ч
Тема 8	Специфика дозирования различных видов пищевой продукции	2ч
	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