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 «Оператор линии приготовления фарша»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Устройство обслуживаемого оборудования	8ч
Тема 3	Виды и сорта мяса	8ч
Тема 4	Рецептура колбасных изделий	8ч
Тема 5	Требования, предъявляемые к качеству применяемого сырья, компонентам фарша, режимы их обработки	8ч
Тема 6	Государственные стандарты и технические условия на фарш	8ч
Тема 7	Ведение процесса измельчения мороженых мясных блоков; приготовление фарша для колбасных изделий на поточно-механизированных линиях	8ч
Тема 8	Проверка исправности всех машин линии: дозаторов для пряностей, соли, воды, агрегатов тонкого измельчения мяса, тензометрических весов	4ч
Тема 9	Загрузка сырья, пряностей и др	2ч
Тема 10	Пуск и остановка оборудования	2ч
Тема 11	Регулирование работы линии и смазка ее машин	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