

Учебный план*

по программе «Изготовитель искусственной колбасной оболочки»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы технологии мясопереработки и колбасного производства	6ч
Тема 2	Материалы для искусственных колбасных оболочек: виды, свойства, стандарты	8ч
Тема 3	Охрана труда, промышленная и санитарная безопасность на пищевом производстве	8ч
Тема 4	Основы работы с производственным оборудованием и контрольно-измерительными приборами	8ч
Тема 5	Контроль качества и стандартизация в производстве оболочек	8ч
Тема 6	Технология ручного изготовления искусственной колбасной оболочки	8ч
Тема 7	Эксплуатация машин для изготовления склеенной искусственной оболочки	8ч
Тема 8	Техническое обслуживание оборудования и профилактика неисправностей	4ч
Тема 9	Контроль параметров искусственной оболочки в процессе изготовления	2ч
Тема 10	Упаковка, маркировка и складирование готовой продукции	2ч
Тема 11	Оптимизация процесса и снижение брака	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