

Учебный план*

по программе «Изготовитель натуральной колбасной оболочки»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Виды и назначение колбасных оболочек	6ч
Тема 2	Сырьё для производства натуральных оболочек	8ч
Тема 3	Оборудование и инструменты	6ч
Тема 4	Технология первичной обработки кишок	8ч
Тема 5	Консервирование натуральных оболочек	6ч
Тема 6	Сортировка и калибровка оболочек	8ч
Тема 7	Упаковка и хранение готовой продукции	6ч
Тема 8	Контроль качества и стандартизация	8ч
Тема 9	Охрана труда и техника безопасности	8ч
	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