

Учебный план*

по программе «Аппаратчик термической обработки мясопродуктов»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Устройство обслуживаемого оборудования	6 ч
Тема 2	Правила регулирования температурного режима	4 ч
Тема 3	Способы определения готовности мясопродуктов	4 ч
Тема 4	Технические условия на мясопродукты	4 ч
Тема 5	Назначение и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами	4 ч
Тема 6	Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас	4 ч
Тема 7	Загрузка сырья в котел (варочный аппарат), регулирование температурного режима, снятие с поверхности бульона топленого жира, измельчение вареного сырья вручную или на волчке, фильтрация и упаривание бульона	4 ч
Тема 8	Ведение процесса вторичной варки измельченных мясопродуктов в котле (варочном аппарате)	4 ч
Тема 9	Разлив студня в формы или подача в разливочный аппарат	4 ч
Тема 10	Составление фарша по рецептуре, варка, прессование и подача зельца на охлаждение	4 ч
Тема 11	Наполнение кишечной оболочки (пузырей) фаршем зельца	4 ч
Тема 12	Варка рулета из рубца	4 ч
Тема 13	Приготовление белкового стабилизатора и других видов продукции	4 ч
Тема 14	Сдача колбасных изделий после охлаждения в экспедицию для реализации и хранения	10 ч
	Практические занятия	96 ч
	ИТОГО:	160 ч



Утверждаю

Директор ООО МПЦ «Феникс» _____ Г.В. Котрухов

* Данный учебный план представлен в ознакомительных целях и не является официальным учебным планом, утвержденным и применяемым организацией