

## 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                 |
|        | <b>ИТОГО:</b>                               | <b>160ч</b>         |



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