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 «Обработчик рыбы»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Основные свойства применяемых в процессе работы сырья, полуфабрикатов и материалов	8ч
Тема 3	Правила и способы выполнения операций по обработке рыбы и морепродуктов	8ч
Тема 4	Основные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и материалов	8ч
Тема 5	Правила и способы разделки рыбы, крабов, морепродуктов	8ч
Тема 6	Нормы расхода сырья	8ч
Тема 7	Режим и параметры технологического процесса обработки икры, посола рыбы, замораживания, дефростации рыбы	8ч
Тема 8	Выполнение простых ручных операций в процессе обработки рыбы, крабов, морепродуктов и икры	4ч
Тема 9	Взвешивание порожней тары	2ч
Тема 10	Перекат, кантовка порожних бочек	2ч
Тема 11	Укладка в штабель порожних ящиков, порожних банок в колонны, разборка штабелей и колонн	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	**160ч**

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



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