



№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, час.	В том числе:			
			лекции	практически занятия	Мастер-класс	самостоятельная работа
7	Биохимия посола. Новые методы ускорение процесса посола	4	2	-	-	2
8	Особенности производства колбасных изделий разных групп	4	2	-	-	2
9	Особенности производства мясной продукции разных групп	4	2	-	-	2
10	Основные принципы формования колбасных батонов	2	-	-	-	2
11	Физико-химическая специфика длительной и кратковременной осадки	10	2	-	8	-
12	Физические способы интенсификации осадки колбасных изделий	10	-	-	8	2
13	Термическая обработка. Электростатическое копчение	10	2	-	8	-
14	Итоговая аттестация	2	-	-	-	2
<b>Итого</b>		<b>76</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>26</b>

Начальник центра  
дополнительного образования



Г. Н. Ясенко