

Przetwórcza mięsa

NR 25/PCEZ-CKZ/PRZM/2019

L.p.	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Kurs			Liczba godzin	Konsultacje		
		Stopień				Stopień		
	Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym	I	II	III	łącznie	I	II	III
Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym								
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	20			20	5		
2	Podstawy przemysłu spożywczego	20			20	8		
3	Rozbiór i wykrawanie mięsa	20	40	20	80	10	10	10
4	Magazynowanie i dystrybucja surowych mięs i tłuszczów	20			20	5		
5	Technologia produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	56	96	76	228	22	45	30
6	Magazynowanie i dystrybucja przetworów mięsnych i tłuszczowych			20	20			10
7	Język obcy w gastronomii			20	20			5
	Łącznie	136	136	136	408	55	55	55