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 «Резчик мясопродуктов»

| № п/п | Наименование модуля | Академических часов |
|---|---|---|
| Тема 1 | Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность | 6ч |
| Тема 2 | Правила резки и измельчения мясопродуктов | 8ч |
| Тема 3 | Правила эксплуатации, разборки и сборки волчков, мясорезки и шпикорезки | 8ч |
| Тема 4 | Назначение отдельных решеток с различным диаметром отверстий | 8ч |
| Тема 5 | Сортность и свойства мяса или жира скота различных видов | 8ч |
| Тема 6 | Резка мяса, мясопродуктов или жира вручную: разрезание жилованного мяса, шпика, бекона, сырых и бланшированных субпродуктов (печень, почки, языки и др.) на куски | 8ч |
| Тема 7 | Зачистка, отделение пленок, остатков бахромы, срезка шкуры с полос при резке шпика и бекона | 8ч |
| Тема 8 | Измельчение мяса или жира скота на волчке или мясорезке | 4ч |
| Тема 9 | Загрузка мяса или жира в приемный бункер обслуживаемой машины по спускам или вручную | 2ч |
| Тема 10 | Наблюдение за работой машины и поступлением кусков мяса или жира на измельчение и измельченного продукта в тару, предупреждение попадания в мясопродукты посторонних предметов и костей | 2ч |
| Тема 11 | Подача мяса или жира к машине и уборка измельченного продукта | 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