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