

Учебный план*

по программе «Приемщик молочной продукции»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Основные физико-химические свойства вторичного сырья	8ч
Тема 3	Правила приема и слива	8ч
Тема 4	Государственные стандарты на вторичное сырье молочной продукции	8ч
Тема 5	Устройство обслуживаемого оборудования	8ч
Тема 6	Требования, предъявляемые к качеству молока, сливок, творога, сметаны и других молочных продуктов	8ч
Тема 7	Приемы обнаружения пороков молочной продукции	8ч
Тема 8	Прием вторичного сырья молочной продукции (обрата, сыворотки) в разные емкости, слив в цистерны, бочки и другую тару с взвешиванием, замером	4ч
Тема 9	Оформление документов на отгрузку	2ч
Тема 10	Прием молочной продукции по весу или счету	2ч
Тема 11	Подготовка склада к приемке продукции или полуфабрикатов молочной продукции	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	160ч

Утверждаю

Директор ООО МПЦ «Феникс» _____ Г.В. Котрухов

* Данный учебный план представлен в ознакомительных целях и не является официальным учебным планом, утвержденным и применяемым организацией

