

Учебный план*

по программе «Приемщик яиц»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Требования, предъявляемые к пищевым куриным яйцам	8ч
Тема 3	Правила приемки яиц и методы проверки их качества	6ч
Тема 4	Виды пищевого и технического брака яиц	8ч
Тема 5	Порядок заполнения и оформления необходимых документов	6ч
Тема 6	Прием яиц от сдатчиков по количеству и качеству	8ч
Тема 7	Отбор 10% единиц упаковки от каждой категории яиц из общего количества их в партии	6ч
Тема 8	Определение категории и качества яиц по показателям, предусмотренным технической документацией: состоянию скорлупы и воздушной камеры, качеству белка и желтка, массе яиц	8ч
Тема 9	Количественное определение пищевых неполноценных яиц, технического брака	6ч
Тема 10	Проверка качества упаковки, маркировки, состояния тары	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