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 «Приемщик-сдатчик пищевой продукции»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Ассортимент сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции	8ч
Тема 3	Правила приема и сдачи пищевой продукции	8ч
Тема 4	Государственные стандарты и требования, предъявляемые к качеству, внешнему виду, упаковке, оформлению сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции	8ч
Тема 5	Правила ведения установленного учета и оформления приемо-сдаточных документов	8ч
Тема 6	Основные свойства, назначение сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции, тары	8ч
Тема 7	Режимы и правила хранения пищевой продукции	8ч
Тема 8	Межцеховые и внутрицеховые прием и сдача сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой пищевой продукции, тары в установленном порядке	4ч
Тема 9	Проверка количества, объема, веса, сортности, правильности и наличия маркировки, герметичности укупорки пищевой продукции, соответствия требованиям государственных стандартов	2ч
Тема 10	Проверка органолептически качества сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции, тары, посуды; отбраковка нестандартных	2ч
Тема 11	Отбор проб пищевой 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, утверждённым и применяемым организацией