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 «Укладчик-заливщик продуктов консервирования»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Размеры банок	8ч
Тема 3	Виды продукции, предназначенной для консервирования, требования, предъявляемые к их качеству	8ч
Тема 4	Нормы закладки, правила отбора и укладки продукции консервирования, способы взвешивания	8ч
Тема 5	Устройство обслуживаемых заливочных машин, транспортировочных устройств, инструмента и приспособлений	8ч
Тема 6	Правила заполнения банок и других емкостей продуктами консервирования	8ч
Тема 7	Соотношение веса нетто заливок	8ч
Тема 8	Укладка вручную сырых, соленых, копченых, вареных, жареных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов, рыбы, овощей, фруктов, укладка рыбы для консервов, гарниров из овощей, круп, бобовых и мучных изделий	4ч
Тема 9	Укладка, наполнение с взвешиванием полуфабрикатов, измельченных в однородную массу, пюреобразных	2ч
Тема 10	При производстве консервов с предварительной тепловой обработкой сырья в цилиндрических формах нарезание с помощью специального приспособления сваренного полуфабриката на куски определенного размера	2ч
Тема 11	Взвешивание порций и доведение их до требуемого веса	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