

## Учебный план\*

по программе «Заготовитель продуктов и сырья»

| № п/п   | Наименование модуля                                                         | Академических часов |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1  | Основы агрономии                                                            | 6ч                  |
| Тема 2  | Охрана труда                                                                | 8ч                  |
| Тема 3  | Основы микробиологии, санитарии и гигиены                                   | 8ч                  |
| Тема 4  | Метрология, стандартизация и подтверждение качества                         | 8ч                  |
| Тема 5  | Правовые основы закупочной деятельности                                     | 8ч                  |
| Тема 6  | Технологии сбора и обработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья | 8ч                  |
| Тема 7  | Закупка и оценка качества сельскохозяйственных продуктов и сырья            | 8ч                  |
| Тема 8  | Организация хранения продуктов и сырья                                      | 4ч                  |
| Тема 9  | Работа со вторичным сырьём                                                  | 2ч                  |
| Тема 10 | Организация сбора и сдачи пищевых отходов                                   | 2ч                  |
| Тема 11 | Документальное оформление операций                                          | 2ч                  |
|         | Практические занятия                                                        | 96ч                 |
|         | <b>ИТОГО:</b>                                                               | <b>160ч</b>         |

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

