

Учебный план*

по программе «Мездрильщик шкур»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Устройство и принцип действия обслуживаемой машины	8ч
Тема 3	Свойства шкур в зависимости от вида, пола и возраста скота	8ч
Тема 4	Правила обработки шкур	8ч
Тема 5	Признаки пороков шкур, причины их образования и способы устранения	8ч
Тема 6	Санитарные требования к обработке пищевого сырья	8ч
Тема 7	Ведение процесса снятия прирезей мяса и жира с парных шкур всех видов и развесов	8ч
Тема 8	Заправка шкур в обслуживаемую машину и прием из нее шкур после обработки	4ч
Тема 9	Обеспечение полного удаления прирезей мяса и жира с мездриной стороны шкуры без повреждения кожной ткани	2ч
Тема 10	Наблюдение за состоянием ножевых валов	2ч
Тема 11	Расстил шкур на столе или колоде, срезание ножом, подходкой, косой или тупиком прирезей мяса и жира для пищевых целей и складирование их в тару	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