

Учебный план*

по программе «Обработчик морского зверя»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Основные свойства применяемого сырья, полуфабрикатов и материалов	8ч
Тема 3	Назначение используемого оборудования, правила и способы его чистки, мойки и пропаривания	8ч
Тема 4	Правила выгрузки морского зверя из трюмов судов, прорезей	8ч
Тема 5	Правила и способы разделки, резки морского зверя вручную	8ч
Тема 6	Правила выгрузки морского зверя из посольных чанов, ларей	8ч
Тема 7	Требования, предъявляемые к качеству разделки морского зверя	8ч
Тема 8	Укладка туш морского зверя, хоровин, шкур, шелеги, мяса в каплеры, бадьи, стампы	4ч
Тема 9	Завязывание и развязывание каплера; открывание и закрывание бадьи	2ч
Тема 10	Прием шкур, хоровин с транспортера на стол	2ч
Тема 11	Чистка и мойка инвентаря и оборудования	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