

Учебный план*

по программе «Обработчик пищевых продуктов и тары»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Технические требования, предъявляемые к очистке обслуживаемых печей от серного нагара	8ч
Тема 3	Правила техники безопасности при сжигании серы	8ч
Тема 4	Правила окуривания	8ч
Тема 5	Свойства парафина и его заменителей	8ч
Тема 6	Технологический процесс окуривания пищевой продукции серой	8ч
Тема 7	Обработка емкостей и тары путем окуривания серой под руководством обработчика пищевых продуктов и тары более высокой квалификации	8ч
Тема 8	Транспортировка продуктов и материалов для окуривания	4ч
Тема 9	Сжигание и перемешивание серы	2ч
Тема 10	Закрытие камер окуривания с обеспечением их герметичности	2ч
Тема 11	Выключение вытяжной вентиляции	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