

Учебный план*

по программе «Сборщик эндокринно-ферментного сырья»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Виды ферментного, специального сырья и эндокринных желез, их расположение у животных	8ч
Тема 3	Правила отделения, препарирования и консервирования, обеспечивающие сохранение активности сырья	6ч
Тема 4	Отделение и сбор эндокринных желез, ферментного сырья, выемка глазных яблок, спинного мозга, семенников, гипофиза и другого сырья для производства медицинских препаратов	8ч
Тема 5	Препарирование сырья: очистка от пленок и прирезей жира, укладка в тару, консервирование химическим методом или подача на заморозку	6ч
Тема 6	Промывка изъятых глазных яблок убойных животных теплой водой или в перфорированном барабане, вскрытие глазных яблок и изъятие стекловидной жидкости без примесей крови, хрусталика и воды	8ч
Тема 7	Раскладка сырья на противни, лотки или тазики	6ч
Тема 8	Загрузка и выгрузка эндокринно-ферментного сырья из морозильных камер	8ч
Тема 9	Упаковка эндокринного и другого сырья после замораживания и сдача в камеры холодильника для хранения, отгрузки или переработки	6ч
Тема 10	Заточка и правка ножей	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