

Учебный план*

по программе «Сортировщик тушек птицы и кроликов»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Государственные стандарты на мясо птицы и кроликов	8ч
Тема 3	Приемы правильного подбора тушек птицы и кроликов одинакового веса, точного взвешивания отобранных партий	8ч
Тема 4	Методы расчета скидок на естественную убыль мяса птицы и кроликов	8ч
Тема 5	Правила заполнения ярлыка данными в соответствии с государственными стандартами	8ч
Тема 6	Требования, предъявляемые к упитанности и качеству обработки тушек птицы и кроликов	8ч
Тема 7	Технологическая инструкция по обработке птицы и кроликов	8ч
Тема 8	Подбор в соответствии с государственными стандартами количества тушек птицы по их видам, упитанности и одинаковому весу для группового взвешивания и упаковки данной группы тушек в один ящик	4ч
Тема 9	Групповое взвешивание тушек птицы и кроликов	2ч
Тема 10	Расчет скидки на естественную убыль мяса птицы и кроликов при охлаждении, замораживании и хранении в зависимости от их вида, способов обработки и характера упаковки в соответствии с утвержденными нормативами	2ч
Тема 11	Сортировка охлажденных или остывших тушек птицы и кроликов по упитанности и качеству обработки	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