МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЦЕНТР
ФЕНИКС
ДОВЕРЬТЕСЬ ПРОФЕССИОНАЛАМ!

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
Многопрофильный центр «Феникс»

454080, г. Челябинск, проспект Ленина, дом 81, офис 719
www.centrfenix.ru | info@centrfenix.ru
+7 (351) 216 15 14 | 8 800 700 41 02

Учебный план*

по программе «Обработчик мясных туш»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	8ч
Тема 2	Требования технологической инструкции по зачистке, сухой и мокрой обработке мясных туш	10ч
Тема 3	Правила пользования инструментом - ножами, мусатами	8ч
Тема 4	Сухая и мокрая обработка туш на линиях переработки скота и при подготовке сырья для колбасного, мясоконсервного производства, производства мясных полуфабрикатов, удаление побитостей и кровоподтеков	10ч
Тема 5	Промывка туш (полутуш) в моечных машинах, из шланга или гидрощетками, удаление остатков воды на туше	8ч
Тема 6	Подрезка становой жилы, подготовка шпагата, подвязка петлей шеи и передних ног	10ч
Тема 7	Наложение клейм по упитанности на туши (полутуши). Осмотр туш (полутуш, четвертин), срезание ветеринарных и сортовых клейм, не допуская излишних отходов мяса	8ч
Тема 8	Основы материаловедения и свойства применяемых материалов	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, утверждённым и применяемым организацией