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 «Резчик пищевой продукции»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Устройство и правила эксплуатации электроножей	8ч
Тема 3	Требования, предъявляемые государственным стандартом к внешнему виду кирпичного чая	8ч
Тема 4	Приемы резки пищевой продукции	8ч
Тема 5	Правила применения режущего инструмента	8ч
Тема 6	Требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и нарезанной продукции	8ч
Тема 7	Устройство резальных машин, механизмов и приспособлений	8ч
Тема 8	Обрезка заусенцев и ребер кирпичей чая электроножами	4ч
Тема 9	Включение и выключение электроножей	2ч
Тема 10	Укладывание обрезных кирпичей с выборкой брака	2ч
Тема 11	Периодическая чистка и смазка электроножей	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