

## 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                 |
|         | <b>ИТОГО:</b>                                                                                                                                                                             | <b>160ч</b>         |



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