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 «Аппаратчик пастеризации»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Устройство встряхивающей машины и правила ее эксплуатации	6ч
Тема 2	Технологические режимы пастеризации и термостатной выдержки	8ч
Тема 3	Основные физико-химические свойства пастеризуемого продукта	8ч
Тема 4	Требования, предъявляемые к качеству используемого сырья	8ч
Тема 5	Правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, пользования применяемыми контрольно-измерительными, регулирующими и сигнальными приборами	8ч
Тема 6	Ведение технологического процесса пастеризации различных видов консервов и другой фасованной, герметически упакованной продукции в пастеризационных аппаратах, ваннах, термостатных камерах	8ч
Тема 7	Загрузка продукции в аппараты, ванны, термостаты	8ч
Тема 8	Термостатная выдержка продукции в шкафах	4ч
Тема 9	Контроль и регулирование процессов пастеризации, выдержки и охлаждения, давления, температуры, подачи пара и охлаждающей воды (рассола) в соответствии с заданным режимом пастеризации и охлаждения	2ч
Тема 10	Выгрузка продукции, охлаждение и транспортировка ее по производственному назначению	2ч
Тема 11	Пастеризация молока, соков и других жидких продуктов на пастеризаторах с вытеснительным барабаном или мешалкой	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	**160ч**

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

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