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 «Обучение на аппаратчика асептического консервирования»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы микробиологии и санитарии в пищевом производстве.	6ч
Тема 2	Материаловедение для пищевой промышленности.	8ч
Тема 3	Основы электротехники и автоматизации технологических процессов.	6ч
Тема 4	Охрана труда, промышленная и экологическая безопасность.	8ч
Тема 5	Нормативная документация и стандарты качества в пищевой промышленности.	6ч
Тема 6	Принципы и методы асептического консервирования.	8ч
Тема 7	Оборудование для асептического консервирования: устройство и принцип работы.	6ч
Тема 8	Технологии стерилизации сырья и упаковочных материалов.	8ч
Тема 9	Технологический процесс асептического розлива и упаковки.	6ч
Тема 10	Контроль качества и стерильности на всех этапах производства.	2ч
Тема 11	Техническое обслуживание и профилактика оборудования.	0ч
	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