

Учебный план*

по программе «Аппаратчик пароводотермического агрегата»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Технологию и параметры режимов термической обработки овощей	6ч
Тема 2	Устройство и правила эксплуатации автоклава, водяного термостата и моечно-очистительной машины пароводотермического агрегата	8ч
Тема 3	Правила пользования применяемыми контрольно-измерительными и регулируемыми приборами	6ч
Тема 4	Организация ремонта и обслуживания оборудования	8ч
Тема 5	Ведение процесса бланшировки овощей в автоклавах и доводки их до необходимой степени проваренности. Обслуживание автоклава, водяного термостата и моечно-очистительной машины пароводотермического агрегата	6ч
Тема 6	Загрузка автоклава сырьем	8ч
Тема 7	Регулирование давления в автоклаве, разгрузка автоклава	6ч
Тема 8	Регулирование работы водяного термостата, скорости разгрузки сырья, количества и температуры охлаждающей воды моечно-очистительной машины	8ч
Тема 9	Выявление и устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования	8ч
	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, утвержденным и применяемым организацией