

Учебный план*

по программе «Аппаратчик по подготовке продукта»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Виды обрабатываемых продуктов и их физико-химические свойства	6ч
Тема 2	Требования к качеству сырья и готовой продукции (ГОСТ, ТУ)	8ч
Тема 3	Устройство и принцип работы оборудования для подготовки продукта (смесители, дозаторы, фильтры)	6ч
Тема 4	Приём и дозирование сырья, контроль его качества	8ч
Тема 5	Смешивание, гомогенизация, фильтрация продукта до заданных параметров	6ч
Тема 6	Контроль консистенции, вязкости, плотности и других характеристик продукта	8ч
Тема 7	Упаковка и маркировка готовой продукции, учёт расхода сырья	6ч
Тема 8	Ведение журналов учёта и отчётности по производству	8ч
Тема 9	Обслуживание оборудования: очистка, смазка, мелкий ремонт	6ч
Тема 10	Соблюдение правил гигиены и техники безопасности на производстве.	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