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 подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Устройство, принцип работы обслуживаемого оборудования	4ч
Тема 2	Схема обслуживаемого участка, его схема арматуры и коммуникаций	4ч
Тема 3	Правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами	4ч
Тема 4	Технологический режим процесса подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции и правила его регулирования	4ч
Тема 5	Физико-химические и технологические свойства используемого сырья, получаемых полуфабрикатов и готовой продукции	4ч
Тема 6	Государственные стандарты и технические условия на используемое сырье и готовую продукцию	4ч
Тема 7	Правила отбора проб	4ч
Тема 8	Ведение технологического процесса подготовки сырья, полуфабрикатов и продукции в производствах с большим ассортиментом	4ч
Тема 9	Прием сырья	4ч
Тема 10	Разогрев закристаллизованного сырья в цистернах и перекачка его в резервуары	4ч
Тема 11	Подготовка сырья к подаче в производство: доведение влажности до требуемых значений, подогрев жидкого сырья, создание гомогенности среды в резервуаре	4ч
Тема 12	Затаривание готовой продукции (жидкой и в виде крошки) в мешки, бочки, контейнеры и цистерны	4ч
Тема 13	Отбор проб и проведение анализов	4ч
Тема 14	Маркировка и упаковка тары готовой продукции в соответствии со стандартами и техническими условиями	4ч
Тема 15	Прием бочко-тары и железнодорожных цистерн из смежных цехов, контроль за их исправностью и чистотой	2ч

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

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 16	Погрузка и выгрузка продукции в бочко-таре, мешках, контейнерах в вагоны и на автомашины с помощью автопогрузчиков, электрокар и вручную	2ч
Тема 17	Контроль температурных режимов, аварийная остановка оборудования	2ч
Тема 18	Контроль и регулирование количества продукта, разливаемого в бочки и цистерны, визуально и по показаниям контрольно-измерительных приборов.	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