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 приготовления инвертного сиропа»

| № п/п | Наименование модуля | Академических часов |
|---|---|---|
| Тема 1 | Основы промышленной безопасности и охраны труда при работе с инвертным сиропом и пищевыми кислотами | 6ч |
| Тема 2 | Основы химии и технологии инверсии сахаров | 8ч |
| Тема 3 | Основы электротехники и автоматизации пищевых производств | 8ч |
| Тема 4 | Основы теплотехники и массообмена в процессах приготовления инвертного сиропа | 8ч |
| Тема 5 | Экологическая безопасность и утилизация отходов производства инвертного сиропа | 8ч |
| Тема 6 | Технология приготовления инвертного сиропа | 8ч |
| Тема 7 | Оборудование для приготовления инвертного сиропа | 8ч |
| Тема 8 | Контроль и регулирование технологических параметров приготовления сиропа | 4ч |
| Тема 9 | Эксплуатация и обслуживание оборудования для приготовления инвертного сиропа | 2ч |
| Тема 10 | Производство различных видов инвертного сиропа | 2ч |
| Тема 11 | Безопасная эксплуатация и действия в аварийных ситуациях | 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