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 сульфитации овощей и фруктов»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Технологическая схема обработки (очистки) соков, сиропов, воды и других полуфабрикатов	6ч
Тема 2	Технологический процесс сульфитации овощей и фруктов	8ч
Тема 3	Назначение и способы сульфитации	6ч
Тема 4	Физико-химические основы процессов обработки (очистки) сиропа, сока, воды и других полуфабрикатов	8ч
Тема 5	Способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования	6ч
Тема 6	Ведение процесса сульфитации овощей, фруктов и других пищевых продуктов на оборудовании периодического действия	8ч
Тема 7	Приготовление растворов бисульфитов натрия или сернистого ангидрида	6ч
Тема 8	Регулирование поступления в сульфитатор бисульфата натрия или сернистого ангидрида и сульфитируемого продукта	8ч
Тема 9	Регулирование процесса насыщения продуктов сернистым ангидридом. Наполнение емкостей сульфитированной продукцией	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, утверждённым и применяемым организацией