

Учебный план*

по программе «Аппаратчик сушки кости-паренки»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Технические и эксплуатационные характеристики средств, используемых для автоматизированного и полуавтоматизированного управления работой сушилок и камер различной конструкции для сушки пищевых продуктов	6ч
Тема 2	Порядок настройки параметров систем автоматизированного контроля работы сушилок и камер различной конструкции для сушки пищевых продуктов	8ч
Тема 3	Технология ведения процесса сушки и технологическая схема обслуживаемой установки (участка)	8ч
Тема 4	Технологический режим и правила регулирования параметров процесса сушки	8ч
Тема 5	Физико-химические и технологические свойства используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; предъявляемые к ним требования	8ч
Тема 6	Ведение процесса сушки кости-паренки в сушильных барабанах непрерывного действия	8ч
Тема 7	Равномерное распределение кости-паренки в приемных бункерах; регулирование подачи кости-паренки в сушильный барабан	8ч
Тема 8	Регулирование по контрольно-измерительным приборам температурного режима процесса сушки	4ч
Тема 9	Наблюдение за работой шнековых транспортеров, сушильного барабана, электромагнита элеватора	2ч
Тема 10	Проверка сушильного агрегата, наличия ограждений и защитных приспособлений	2ч
Тема 11	Очистка приемных бункеров, шнековых транспортеров и элеватора от посторонних предметов	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, утвержденным и применяемым организацией