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 упаривания и сгущения продуктов»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Устройство обслуживаемого оборудования	4ч
Тема 2	Состав и физико-химические свойства упариваемых продуктов	4ч
Тема 3	Нормы расхода используемого сырья	4ч
Тема 4	Правила варки сиропа и других смесей	4ч
Тема 5	Назначение и правила пользования применяемых контрольно-измерительных приборов	4ч
Тема 6	Требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и готового продукта	4ч
Тема 7	Ведение технологического процесса сгущения (упаривания) жидких, пюреобразных пищевых продуктов (полуфабрикатов) в многокорпусных выпарных вакуум-аппаратах с испарением влаги свыше 1000 до 2000 кг/час под руководством аппаратчика упаривания и сгущения продуктов более высокой квалификации	4ч
Тема 8	Предварительная очистка, фильтрование полуфабрикатов от примесей на фильтровальных установках	4ч
Тема 9	Равномерная подача исходных упариваемых продуктов заданной температуры и концентрации через фильтровальные установки в вакуум-аппараты	4ч
Тема 10	Наблюдение за уровнем продукта в вакуум-аппаратах	4ч
Тема 11	Перекачка сгущенного (упаренного) продукта на последующие операции	4ч
Тема 12	Подготовка обслуживаемого оборудования к профилактическому ремонту.	20ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	**160ч**

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



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