

Учебный план*

по программе «Машинист поточной линии формования хлебных изделий»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Технологический процесс формования и расстойки теста на поточной линии формования хлебных изделий	8ч
Тема 3	Устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования	8ч
Тема 4	Государственные стандарты на хлебные изделия	8ч
Тема 5	Методы органолептической оценки качества теста	8ч
Тема 6	Требования, предъявляемые к качеству и консистенции теста, весу и форме хлебных изделий	8ч
Тема 7	Влияние качества теста на вес хлебных изделий	8ч
Тема 8	Ведение процесса формования хлебных палочек, соломки, бараночных, булочных, сушечных, сухарных и других изделий на поточной линии формования хлебобулочных изделий	4ч
Тема 9	Наблюдение за подачей теста от тестомесильных машин к тесторазделочному агрегату с соблюдением точного интервала заполнения бункера тестом	2ч
Тема 10	Контроль непрерывности и толщины тестовой ленты, перемещения теста между формовочными и прокатными валами	2ч
Тема 11	Регулирование подачи теста в формовочные валы, скорости пружинного транспортера	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	160ч



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, утвержденным и применяемым организацией