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 «Машинист протирочных машин»

| № п/п | Наименование модуля | Академических часов |
|---|---|---|
| Тема 1 | Общепрофессиональный курс | 6ч |
| Тема 2 | Виды и сорта протираемых пищевых продуктов и полуфабрикатов | 8ч |
| Тема 3 | Способы и технологические режимы протирки в зависимости от разновидности плодов, ягод и других пищевых продуктов | 8ч |
| Тема 4 | Требования, предъявляемые к качеству поступивших на протирку продуктов и полученному пюре | 8ч |
| Тема 5 | Нормы отходов протираемых продуктов | 8ч |
| Тема 6 | Устройство протирочной машины | 8ч |
| Тема 7 | Размеры сетчатых отверстий цилиндра протирочной машины | 8ч |
| Тема 8 | Протирка фруктов, плодово-ягодного сырья, овощей, кондитерских отходов и пищевых полуфабрикатов на протирочных машинах | 4ч |
| Тема 9 | Загрузка протирочной машины продукцией вручную или механизированным способом | 2ч |
| Тема 10 | Контроль органолептическим методом качества дробления отходов и протирки продуктов | 2ч |
| Тема 11 | Перекачивание насосом или слив вручную полученного пюре в емкости | 2ч |
| | 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