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 размольного оборудования»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Виды пищевых продуктов и сырья, правила размола	8ч
Тема 3	Принцип действия волчка	8ч
Тема 4	Технологические режимы размола сырья и продуктов, поступающих на размол	8ч
Тема 5	Требования к качеству продуктов, полученных в результате размола	8ч
Тема 6	Принцип работы и порядок регулирования размольного оборудования	8ч
Тема 7	Устройство, принцип работы обслуживаемого оборудования	8ч
Тема 8	Размол пищевых продуктов и сырья на волчке, их подача и загрузка в бункер волчка	4ч
Тема 9	Пересыпание размолотого продукта в тару и передача на последующие операции	2ч
Тема 10	Ведение технологического процесса сухого и мокрого первичного и вторичного тонкого размола сырья и продуктов для изготовления пищевой продукции на размольных машинах различных систем без выполнения или с	2ч
Тема 11	Ведение процесса размола кофе на гранулляторе	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, утверждённым и применяемым организацией