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 терочных машин»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Технологическая схема производства сырого крахмала, параметры режима измельчения картофеля на терочных машинах	8ч
Тема 3	Виды сырья для изготовления крахмала	8ч
Тема 4	Требования, предъявляемые к качеству промывки картофеля, степени его измельчения	8ч
Тема 5	Устройство и принцип работы обслуживаемых терочных машин, механизмов, насосов	8ч
Тема 6	Ведение технологического процесса измельчения картофеля на терочных машинах различных конструкций производительностью до 100 т картофеля в сутки	8ч
Тема 7	Проверка качества промывки картофеля	8ч
Тема 8	Регулирование равномерного поступления картофеля в бункер машины с целью качественного измельчения картофеля	4ч
Тема 9	Удаление примесей	2ч
Тема 10	Проверка качества кашки (мезги). На предприятиях общественного питания - перекачка крахмального молочка в отстойные чаны, спуск соковой воды, промывка крахмала, удаление примесей и выгрузка промытого крахмала	2ч
Тема 11	Обслуживание терочной машины, размешивающих механизмов и насосов, обеспечение их бесперебойной работы	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