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 «Прессовщик полуфабриката макаронных изделий»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Технологический режим изготовления полуфабрикатов макаронных изделий, способы определения правильности его ведения	8ч
Тема 3	Устройство вакуумных и гидравлических прессов, вакуумных установок, правила их эксплуатации и обслуживания	8ч
Тема 4	Устройство применяемых контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими	8ч
Тема 5	Нормы выхода макаронных изделий, потерь и расхода сырья	8ч
Тема 6	Способы обеспечения качества макаронных изделий	8ч
Тема 7	Правила отбора проб	8ч
Тема 8	Ведение технологического процесса по изготовлению полуфабрикатов макаронных изделий на шнековых вакуумных и гидравлических прессах непрерывного и периодического действия при высоких давлениях	4ч
Тема 9	Подогрев и увлажнение сырья до установленных норм для поддержания стабильной влажности теста	2ч
Тема 10	Обеспечение равномерной подачи муки и воды путем четкой и бесперебойной работы дозирующих устройств	2ч
Тема 11	Определение соотношения компонентов, входящих в ассортимент вырабатываемого полуфабриката изделий	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