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-отжимщик пищевой продукции»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Правила отжима сока из цитрусовых плодов	8ч
Тема 3	Принцип работы вращающегося конуса	8ч
Тема 4	Виды и свойства прессуемого (отжимаемого) пищевого сырья	8ч
Тема 5	Технологический процесс отжима соков и пищевых растворов	8ч
Тема 6	Способы обеспечения качества и наибольшего выхода пищевой продукции	8ч
Тема 7	Правила отбора проб пищевой продукции	8ч
Тема 8	Отжим сока из цитрусовых плодов на вращающемся конусе	4ч
Тема 9	Наблюдение за полным извлечением сока и стоком его	2ч
Тема 10	Удаление отходов, мойка и протирка вращающегося конуса	2ч
Тема 11	Ведение технологического процесса отжима соков из пищевого сырья и продуктов на прессах различных конструкций периодического действия	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