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 «Приготовитель морса»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Основные требования, предъявляемые к качеству плодово-ягодного сырья	8ч
Тема 3	Первичные сведения об основных качественных показателях морсов, соков и настоев в зависимости от качества сырья	8ч
Тема 4	Принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования	8ч
Тема 5	Сроки выдержки первичного и вторичного заливов морсов и настоек	8ч
Тема 6	Прием и загрузка плодово-ягодного сырья в чаны-смесители	8ч
Тема 7	Первичные и вторичные заливы и сливы морсов и настоев	8ч
Тема 8	Выгрузка отработанного сырья из настойных чанов и бочек	4ч
Тема 9	Отжим на прессе плодово-ягодного сырья и передача выжимок на выпарку	2ч
Тема 10	Перекачивание морсов, настоев и соков насосами	2ч
Тема 11	Наблюдение за режимом производства морсов, соков и настоев	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