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 «Оператор обжарочного аппарата»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Технологическая схема производства и тепловые режимы термической обработки кофе	8ч
Тема 3	Методы органолептического определения качества обжаренного кофе	6ч
Тема 4	Устройство и правила эксплуатации системы автоматических механизмов и контрольно-измерительных приборов обжарочного аппарата	8ч
Тема 5	Ведение технологического процесса термической обработки (обжаривания) кофе в обжарочном аппарате с пульта управления	6ч
Тема 6	Регулирование поступления сырого кофе на купажирование по заданной рецептуре в бункер обжарочного аппарата	8ч
Тема 7	Наблюдение за наполнением обжарочного аппарата	6ч
Тема 8	Контроль режима термической обработки кофе, увлажнения, выгрузки и охлаждения кофе, работы камнеотделителя	8ч
Тема 9	Определение органолептическим методом окончания процесса обжарки кофе	6ч
Тема 10	Передача обжаренного кофе пневмотранспортом в приемный бункер размольного отделения с предварительным взвешиванием кофе на автоматических весах	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