

Учебный план*

по программе «Сушильщик длиннотрубчатых макарон»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Технологический процесс и параметры технологического режима сушки длиннотрубчатых макарон	8ч
Тема 3	Правила ведения и регулирования технологического процесса сушки длиннотрубчатых макарон, регулирования работы перераспределяющих устройств диффузоров в зависимости от показаний психрометра	8ч
Тема 4	Технологические требования, предъявляемые к качеству полуфабриката длиннотрубчатых изделий	8ч
Тема 5	Правила определения качества длиннотрубчатых макарон и их полуфабрикатов органолептическим методом	8ч
Тема 6	Государственный стандарт на длиннотрубчатые макароны	8ч
Тема 7	Устройство, технические характеристики и правила эксплуатации сушилок непрерывного, периодического действия и другого обслуживаемого оборудования	8ч
Тема 8	Ведение технологического процесса сушки длиннотрубчатых макарон в диффузорных сушилках непрерывного и периодического действий	4ч
Тема 9	Изменение положений шиберов, клапанов и вентилей для обеспечения необходимых технологических параметров по зонам сушки (температуры, влажности)	2ч
Тема 10	Определение органолептическим методом влажности полуфабриката и момента окончания его сушки	2ч
Тема 11	Установка и перемещение товарных вагонеток и сушильных шкафов по сушильным аппаратам и размещение их по зонам сушки в зависимости от ассортимента	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, утвержденным и применяемым организацией