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 «Обучение на аппаратчика гомогенизации»

| № п/п | Наименование модуля | Академических часов |
|---|---|---|
| Тема 1 | Принцип действия и технологический режим работы гомогенизаторов. | 6ч |
| Тема 2 | Технология гомогенизации. | 8ч |
| Тема 3 | Правила санитарной обработки применяемого оборудования. | 6ч |
| Тема 4 | Правила отбора проб для проверки степени гомогенизации. | 8ч |
| Тема 5 | Устройство, правила эксплуатации и регулирования работы гомогенизаторов. | 6ч |
| Тема 6 | Ведение технологического процесса гомогенизации молока, соков, а также протертых фруктов, овощных и мясных многокомпонентных продуктов в гомогенизаторах по заданному технологическому режиму. | 8ч |
| Тема 7 | Получение гомогенизированных продуктов для детского и диетического питания. | 6ч |
| Тема 8 | Соблюдение установленного технологией режима работы гомогенизатора и регулирование его работы в зависимости от видов сырья, устранение мелких неисправностей. | 8ч |
| Тема 9 | Регулирование давления в гомогенизаторе. | 6ч |
| Тема 10 | Отбор проб для проверки степени гомогенизации пищевых продуктов. | 2ч |
| Тема 11 | Подача гомогенизированных продуктов на охлаждение или другие последующие операции. | 0ч |
| | 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