

## Учебный план\*

по программе «Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов»

| № п/п   | Наименование модуля                                                                                                                                                                                                                                                                             | Академических часов |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1  | Устройство обслуживаемого оборудования                                                                                                                                                                                                                                                          | 4 ч                 |
| Тема 2  | Состав и физико-химические свойства упариваемых продуктов                                                                                                                                                                                                                                       | 4 ч                 |
| Тема 3  | Нормы расхода используемого сырья                                                                                                                                                                                                                                                               | 4 ч                 |
| Тема 4  | Правила варки сиропа и других смесей                                                                                                                                                                                                                                                            | 4 ч                 |
| Тема 5  | Назначение и правила пользования применяемых контрольно-измерительных приборов                                                                                                                                                                                                                  | 4 ч                 |
| Тема 6  | Требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и готового продукта                                                                                                                                                                                                                    | 4 ч                 |
| Тема 7  | Ведение технологического процесса сгущения (упаривания) жидких, пюреобразных пищевых продуктов (полуфабрикатов) в многокорпусных выпарных вакуум-аппаратах с испарением влаги свыше 1000 до 2000 кг/час под руководством аппаратчика упаривания и сгущения продуктов более высокой квалификации | 4 ч                 |
| Тема 8  | Предварительная очистка, фильтрование полуфабрикатов от примесей на фильтровальных установках                                                                                                                                                                                                   | 4 ч                 |
| Тема 9  | Равномерная подача исходных упариваемых продуктов заданной температуры и концентрации через фильтровальные установки в вакуум-аппараты                                                                                                                                                          | 4 ч                 |
| Тема 10 | Наблюдение за уровнем продукта в вакуум-аппаратах                                                                                                                                                                                                                                               | 4 ч                 |
| Тема 11 | Перекачка сгущенного (упаренного) продукта на последующие операции                                                                                                                                                                                                                              | 4 ч                 |
| Тема 12 | Подготовка обслуживаемого оборудования к профилактическому ремонту.                                                                                                                                                                                                                             | 20 ч                |
|         | Практические занятия                                                                                                                                                                                                                                                                            | 96 ч                |
|         | <b>ИТОГО:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>160 ч</b>        |



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