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 моечно-очистительного агрегата»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Технология мойки, калибровки, чистки, обработки сырого картофеля в моечно-очистительном агрегате	8ч
Тема 3	Устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов	6ч
Тема 4	Требования, предъявляемые к качеству картофеля и его полуфабрикатов	8ч
Тема 5	Ведение технологических процессов мойки, калибровки, чистки картофеля методом паровой обработки с пульта управления моечно-очистительного агрегата	6ч
Тема 6	Регулирование работы всех узлов агрегата	8ч
Тема 7	Контроль температуры, давления пара, режима паровой обработки картофеля	6ч
Тема 8	Регулирование скорости поступления сырого картофеля в моечную машину	8ч
Тема 9	Устранение мелких неисправностей в работе агрегата	6ч
Тема 10	Обеспечение получения полуфабриката картофеля необходимого качества	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