

Учебный план*

по программе «Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Технические и эксплуатационные характеристики средств, используемых для управления механизированными и автоматизированными скороморозильными аппаратами или морозильными камерами холодильника	6ч
Тема 2	Порядок настройки параметров процесса автоматизированного контроля работы скороморозильных аппаратов или морозильных камер холодильников	8ч
Тема 3	Правила укладки и хранения пищевой продукции в морозильных камерах	8ч
Тема 4	Технологические режимы замораживания, глазирования пищевого и специального сырья и продуктов	8ч
Тема 5	Основы санитарии, санитарные правила и нормы в пищевой промышленности	8ч
Тема 6	Регулирование скорости конвейера в соответствии с показаниями индикатора производительности дозировочного автомата и производительности закаливания	8ч
Тема 7	Замораживание пищевого и специального сырья, продуктов в механизированных скороморозильных аппаратах, в морозильных камерах холодильника	8ч
Тема 8	Наблюдение за ходом технологического процесса по внешним признакам и показаниям контрольно-измерительных приборов, снятие показаний	4ч
Тема 9	Регулирование подачи хладагента, давления, температуры и времени охлаждения или замораживания пищевой продукции	2ч
Тема 10	Контроль времени заморозки и условий хранения продуктов в зависимости от вида сырья	2ч
Тема 11	Определение окончания процесса заморозки по результатам лабораторных анализов, наблюдений	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