

## Учебный план\*

по программе «Аппаратчик шаровых мельниц»

| № п/п   | Наименование модуля                                                                                                            | Академических часов |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1  | Технологический процесс диспергирования пигментов на шаровых мельницах                                                         | 4 ч                 |
| Тема 2  | Физико-химические свойства применяемого сырья и полуфабрикатов                                                                 | 4 ч                 |
| Тема 3  | Технические требования, предъявляемые сырью и готовой продукции                                                                | 4 ч                 |
| Тема 4  | Правила отбора проб                                                                                                            | 4 ч                 |
| Тема 5  | Методика определения степени перетира                                                                                          | 4 ч                 |
| Тема 6  | Устройство и правила эксплуатации оборудования, весов и контрольно-измерительных приборов                                      | 4 ч                 |
| Тема 7  | Ведение процесса перетира пигментов на шаровых мельницах непрерывного действия                                                 | 4 ч                 |
| Тема 8  | Контроль и регулирование параметров технологического процесса                                                                  | 4 ч                 |
| Тема 9  | Непрерывная подача красочной пасты из быстроходного смесителя с помощью насоса-дозатора в шаровую мельницу с точной дозировкой | 4 ч                 |
| Тема 10 | Регулирование температуры выходящей красочной пасты из шаровой мельницы                                                        | 4 ч                 |
| Тема 11 | Регулирование подачи красочной пасты                                                                                           | 4 ч                 |
| Тема 12 | Отбор проб для проведения анализов и анализ степени перетира красочной пасты                                                   | 4 ч                 |
| Тема 13 | Перекачивание готовой пасты в смеситель для поставки на тип                                                                    | 4 ч                 |
| Тема 14 | Устранение мелких неисправностей в работе оборудования                                                                         | 4 ч                 |
| Тема 15 | Разборка, чистка, проверка степени износа стенок и перетирающих элементов                                                      | 4 ч                 |
| Тема 16 | Разборка и сборка фильтров                                                                                                     | 2 ч                 |
| Тема 17 | Ведение записей в технологической карте.                                                                                       | 2 ч                 |
|         | Практические занятия                                                                                                           | 96 ч                |

| № п/п | Наименование модуля | Академических часов |
|-------|---------------------|---------------------|
|       | <b>ИТОГО:</b>       | <b>160ч</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