

Учебный план*

по программе «Сушильщик пищевой продукции»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Государственные стандарты на сушку пищевой продукции	8ч
Тема 3	Правила сушки продуктов	8ч
Тема 4	Устройство и принцип работы обслуживаемых сушилок, вспомогательного оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов	8ч
Тема 5	Технология процесса сушки пищевой продукции	8ч
Тема 6	Способы определения окончания сушки пищевой продукции, готовности продукта и его качества	8ч
Тема 7	Методы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования	8ч
Тема 8	Ведение процесса воздушной сушки продуктов	4ч
Тема 9	Насыпка слоя продукта на рамы	2ч
Тема 10	Периодическое перемешивание (переворачивание, ворошение) продукта в процессе сушки	2ч
Тема 11	Прием кассет с макаронами от резчиков	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