

## Учебный план\*

по программе «Обучение на аппаратчика варки утфеля»

| № п/п   | Наименование модуля                                                        | Академических часов |
|---------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1  | Основы пищевой химии и биохимии.                                           | 6ч                  |
| Тема 2  | Оборудование пищевых производств.                                          | 8ч                  |
| Тема 3  | Основы стандартизации и метрологии в пищевой промышленности.               | 6ч                  |
| Тема 4  | Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность.                        | 8ч                  |
| Тема 5  | Основы автоматизации технологических процессов.                            | 6ч                  |
| Тема 6  | Технология производства сахара из растительного сырья.                     | 8ч                  |
| Тема 7  | Процесс уваривания утфеля в вакуум-аппаратах.                              | 6ч                  |
| Тема 8  | Устройство и эксплуатация вакуум-аппаратов различной ёмкости.              | 8ч                  |
| Тема 9  | Автоматизированные системы управления процессом уваривания утфеля.         | 6ч                  |
| Тема 10 | Контроль качества и оптимизация процесса уваривания.                       | 2ч                  |
| Тема 11 | Экологические аспекты и ресурсосбережение в сахарорафинадном производстве. | 0ч                  |
|         | Практические занятия                                                       | 96ч                 |
|         | <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, утверждённым и применяемым организацией