

Учебный план*

по программе «Аппаратчик термической обработки субпродуктов»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Устройство обслуживаемого оборудования	6ч
Тема 2	Температурный режим шпарки, опалки и обработки шерстных и слизистых субпродуктов	8ч
Тема 3	Требования, предъявляемые к качеству обработки субпродуктов всех видов	6ч
Тема 4	Правила подготовки обслуживаемого оборудования к работе	8ч
Тема 5	Ведение процесса шпарки (опалки) слизистых и шерстных субпродуктов на поточно-механизированных линиях или на отдельных машинах	6ч
Тема 6	Загрузка субпродуктов, контроль качества их обработки и поддержание установленных температурных режимов	8ч
Тема 7	Промывка и очистка субпродуктов после термической обработки в барабане, центрифуге, съемка копыт с ног, опалка и зачистка остатков шерсти и сгоревшего эпидермиса	6ч
Тема 8	Подготовка оборудования и тары	8ч
Тема 9	Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде	8ч
	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