

Учебный план*

по программе «Аппаратчик термической коагуляции белковых веществ»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Технология и особенности процесса коагуляции белковых веществ на первой и второй стадиях термической обработки	6ч
Тема 2	Устройство коагуляторов, применяемых контрольно-измерительных приборов, коммуникаций	8ч
Тема 3	Правила отбора проб	6ч
Тема 4	Физико-химические и технологические свойства используемого сырья, белковых веществ и их промежуточных продуктов	8ч
Тема 5	Ведение процесса коагуляции белковых веществ в коагуляторах с двумя стадиями термической обработки	6ч
Тема 6	Регулирование подачи картофельного сока на станции коагуляции, температурного режима процесса, времени пребывания продукта в аппаратах	8ч
Тема 7	Отбор проб белковой суспензии, регулирование содержания взвешенных веществ в ней	6ч
Тема 8	Обслуживание коагуляторов и коммуникаций	8ч
Тема 9	Пуск, останов и чистка обслуживаемого оборудования	6ч
Тема 10	Выявление и устранение причин отклонений параметров процесса коагуляции от норм технологического режима, устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования	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