

Учебный план*

по программе «Прессовщик-формовщик пищевой продукции»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Виды перерабатываемого сырья	8ч
Тема 3	Технологические режимы прессования	8ч
Тема 4	Технология формования и прессования пищевой продукции	8ч
Тема 5	Требования, предъявляемые к качеству, весу, внешнему виду прессованной и формованной пищевой продукции	8ч
Тема 6	Виды, свойства и состав прессованной и формованной пищевой продукции	8ч
Тема 7	Устройство, правила обслуживания и регулирования работы прессов, вспомогательного оборудования	8ч
Тема 8	Ведение технологического процесса прессования рыхлых веществ в кипы, тюки, брикеты на прессах различных систем под руководством прессовщика-формовщика пищевой продукции более высокой квалификации	4ч
Тема 9	Загрузка пресса, подача пара; съем с пресса кип, тюков, брикетов, укладка их в штабеля или транспортировка на склад	2ч
Тема 10	Чистка обслуживаемых прессов	2ч
Тема 11	Ведение технологического процесса формования сыпучих, порошкообразных, твердых и пастообразных видов пищевой продукции в брикеты, бруски, кирпичи, кубики, пряжи, трубки, гранулы на пилотезах	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, утверждённым и применяемым организацией