

## Учебный план\*

по программе «Машинист размольного оборудования»

| № п/п   | Наименование модуля                                                                                                                                                                                         | Академических часов |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1  | Общепрофессиональный курс                                                                                                                                                                                   | 6ч                  |
| Тема 2  | Виды пищевых продуктов и сырья, правила размола                                                                                                                                                             | 8ч                  |
| Тема 3  | Принцип действия волчка                                                                                                                                                                                     | 8ч                  |
| Тема 4  | Технологические режимы размола сырья и продуктов, поступающих на размол                                                                                                                                     | 8ч                  |
| Тема 5  | Требования к качеству продуктов, полученных в результате размола                                                                                                                                            | 8ч                  |
| Тема 6  | Принцип работы и порядок регулирования размольного оборудования                                                                                                                                             | 8ч                  |
| Тема 7  | Устройство, принцип работы обслуживаемого оборудования                                                                                                                                                      | 8ч                  |
| Тема 8  | Размол пищевых продуктов и сырья на волчке, их подача и загрузка в бункер волчка                                                                                                                            | 4ч                  |
| Тема 9  | Пересыпание размолотого продукта в тару и передача на последующие операции                                                                                                                                  | 2ч                  |
| Тема 10 | Ведение технологического процесса сухого и мокрого первичного и вторичного тонкого размола сырья и продуктов для изготовления пищевой продукции на размольных машинах различных систем без выполнения или с | 2ч                  |
| Тема 11 | Ведение процесса размола кофе на грануляторе                                                                                                                                                                | 2ч                  |
|         | 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, утвержденным и применяемым организацией