

## Учебный план\*

по программе «Сушильщик длиннотрубчатых макарон»

| № п/п   | Наименование модуля                                                                                                                                                                          | Академических часов |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1  | Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность                                                                                                                                           | 6ч                  |
| Тема 2  | Технологический процесс и параметры технологического режима сушки длиннотрубчатых макарон                                                                                                    | 8ч                  |
| Тема 3  | Правила ведения и регулирования технологического процесса сушки длиннотрубчатых макарон, регулирования работы перераспределяющих устройств диффузоров в зависимости от показаний психрометра | 8ч                  |
| Тема 4  | Технологические требования, предъявляемые к качеству полуфабриката длиннотрубчатых изделий                                                                                                   | 8ч                  |
| Тема 5  | Правила определения качества длиннотрубчатых макарон и их полуфабрикатов органолептическим методом                                                                                           | 8ч                  |
| Тема 6  | Государственный стандарт на длиннотрубчатые макароны                                                                                                                                         | 8ч                  |
| Тема 7  | Устройство, технические характеристики и правила эксплуатации сушилок непрерывного, периодического действия и другого обслуживаемого оборудования                                            | 8ч                  |
| Тема 8  | Ведение технологического процесса сушки длиннотрубчатых макарон в диффузорных сушилках непрерывного и периодического действий                                                                | 4ч                  |
| Тема 9  | Изменение положений шиберов, клапанов и вентилей для обеспечения необходимых технологических параметров по зонам сушки (температуры, влажности)                                              | 2ч                  |
| Тема 10 | Определение органолептическим методом влажности полуфабриката и момента окончания его сушки                                                                                                  | 2ч                  |
| Тема 11 | Установка и перемещение товарных вагонеток и сушильных шкафов по сушильным аппаратам и размещение их по зонам сушки в зависимости от ассортимента                                            | 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