МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЦЕНТР ФЕНИКС
ДОВЕРЬТЕСЬ ПРОФЕССИОНАЛАМ!

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
Многопрофильный центр «Феникс»
454080, г. Челябинск, проспект Ленина, дом 81, офис 719
www.centrfenix.ru | info@centrfenix.ru
+7 (351) 216 15 14 | 8 800 700 41 02

Учебный план*

по программе «Аппаратчик по приготовлению майонеза»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Технологию приготовления майонезной пасты	4ч
Тема 2	Принцип работы обслуживаемых аппаратов и оборудовани	4ч
Тема 3	Требования, предъявляемые к качеству сырья, применяемого для приготовления майонеза, горчицы	4ч
Тема 4	Нормы расхода сырья	4ч
Тема 5	Назначение и принцип работы контрольно-измерительных приборов	4ч
Тема 6	Правила отбора проб	4ч
Тема 7	Ведение процесса приготовления майонезной пасты и растворов по заданной рецептуре	4ч
Тема 8	Приготовление горчицы	4ч
Тема 9	Прием, взвешивание, просеивание сырья на виброситах	4ч
Тема 10	Подача подготовленного сырья по трубопроводам или транспортерам в бункера, контейнеры, дозаторы и смесители	4ч
Тема 11	Подогревание и смешивание компонентов майонеза	4ч
Тема 12	Регулирование работы смесителей и насосов	4ч
Тема 13	Регулирование температуры воды и подача пара	4ч
Тема 14	Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов точности дозировки подготовленных компонентов, соблюдения технологического режима, давления пара и вакуума	4ч
Тема 15	Отбор проб	4ч
Тема 16	Ведение учета сырья, растворов и пасты.	4ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	**160ч**

МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЦЕНТР
ФЕНИКС
ДОВЕРЬТЕСЬ ПРОФЕССИОНАЛАМ!

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
Многопрофильный центр «Феникс»

454080, г. Челябинск, проспект Ленина, дом 81, офис 719
www.centrfenix.ru | info@centrfenix.ru
+7 (351) 216 15 14 | 8 800 700 41 02



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