

Учебный план*

по программе «Аппаратчик установки для отделения мяса от кости»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Устройство и принцип работы оборудования, работающего под давлением, применяемых контрольно-измерительных приборов	8ч
Тема 2	Параметры технологического режима отделения прирези мякотных тканей от кости	10ч
Тема 3	Требования, предъявляемые к качеству продукции, полученной после отделения мяса от кости	8ч
Тема 4	Ведение процесса отделения прирези мякотных тканей от кости после ручной обвалки на прессах периодического и непрерывного действия и в аппаратах с применением растворов поваренной соли	10ч
Тема 5	Контроль параметров технологического процесса (температуры, давления и др.)	8ч
Тема 6	Определение и анализ выходов продукции после окончания процесса	10ч
Тема 7	Проверка работы оборудования, выявление и устранение неисправностей.	10ч
	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