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 «Обучение на аппаратчика гомогенизации»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Принцип действия и технологический режим работы гомогенизаторов.	6ч
Тема 2	Технология гомогенизации.	8ч
Тема 3	Правила санитарной обработки применяемого оборудования.	6ч
Тема 4	Правила отбора проб для проверки степени гомогенизации.	8ч
Тема 5	Устройство, правила эксплуатации и регулирования работы гомогенизаторов.	6ч
Тема 6	Ведение технологического процесса гомогенизации молока, соков, а также протертых фруктов, овощных и мясных многокомпонентных продуктов в гомогенизаторах по заданному технологическому режиму.	8ч
Тема 7	Получение гомогенизированных продуктов для детского и диетического питания.	6ч
Тема 8	Соблюдение установленного технологией режима работы гомогенизатора и регулирование его работы в зависимости от видов сырья, устранение мелких неисправностей.	8ч
Тема 9	Регулирование давления в гомогенизаторе.	6ч
Тема 10	Отбор проб для проверки степени гомогенизации пищевых продуктов.	2ч
Тема 11	Подача гомогенизированных продуктов на охлаждение или другие последующие операции.	0ч
	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