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 «Машинист протирочных машин»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Виды и сорта протираемых пищевых продуктов и полуфабрикатов	8ч
Тема 3	Способы и технологические режимы протирки в зависимости от разновидности плодов, ягод и других пищевых продуктов	8ч
Тема 4	Требования, предъявляемые к качеству поступивших на протирку продуктов и полученному пюре	8ч
Тема 5	Нормы отходов протираемых продуктов	8ч
Тема 6	Устройство протирочной машины	8ч
Тема 7	Размеры сетчатых отверстий цилиндра протирочной машины	8ч
Тема 8	Протирка фруктов, плодово-ягодного сырья, овощей, кондитерских отходов и пищевых полуфабрикатов на протирочных машинах	4ч
Тема 9	Загрузка протирочной машины продукцией вручную или механизированным способом	2ч
Тема 10	Контроль органолептическим методом качества дробления отходов и протирки продуктов	2ч
Тема 11	Перекачивание насосом или слив вручную полученного пюре в емкости	2ч
	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