

Учебный план*

по программе «Приготовитель морса»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Основные требования, предъявляемые к качеству плодово-ягодного сырья	8ч
Тема 3	Первичные сведения об основных качественных показателях морсов, соков и настоев в зависимости от качества сырья	8ч
Тема 4	Принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования	8ч
Тема 5	Сроки выдержки первичного и вторичного заливок морсов и настоек	8ч
Тема 6	Прием и загрузка плодово-ягодного сырья в чаны-смесители	8ч
Тема 7	Первичные и вторичные заливки и сливы морсов и настоек	8ч
Тема 8	Выгрузка отработанного сырья из настоящих чанов и бочек	4ч
Тема 9	Отжим на прессе плодово-ягодного сырья и передача выжимок на выпарку	2ч
Тема 10	Перекачивание морсов, настоек и соков насосами	2ч
Тема 11	Наблюдение за режимом производства морсов, соков и настоек	2ч
	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

