

## 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                 |
|         | <b>ИТОГО:</b>                                                                                                                                                                                  | <b>160ч</b>         |



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