

Учебный план*

по программе «Приготовитель белковых масс»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Технические условия на кунжут и другие масличные культуры, применяемые в производстве халвы, правила обработки их семян в солевом растворе	8ч
Тема 3	Принцип действия и правила работы обслуживаемых машин и пневматических устройств	8ч
Тема 4	Технологии обрушивания семян масличных культур и соломурирования кунжута	8ч
Тема 5	Технические условия и технологию процесса удаления влаги из используемого сырья	8ч
Тема 6	Требования, предъявляемые к качеству сырья и обработки семян кунжута	8ч
Тема 7	Устройство обслуживаемых машин	8ч
Тема 8	Участие в выполнении вспомогательных работ при приготовлении белковых масс в производстве халвы	4ч
Тема 9	Обрушивание семян кунжута, подсолнуха и других масличных культур	2ч
Тема 10	Отделение оболочки от обрушенного семени кунжута в соломурильной машине или вручную	2ч
Тема 11	Приготовление солевого раствора	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	160ч



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, утвержденным и применяемым организацией