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 варки утфеля»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы пищевой химии и биохимии.	6ч
Тема 2	Оборудование пищевых производств.	8ч
Тема 3	Основы стандартизации и метрологии в пищевой промышленности.	6ч
Тема 4	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность.	8ч
Тема 5	Основы автоматизации технологических процессов.	6ч
Тема 6	Технология производства сахара из растительного сырья.	8ч
Тема 7	Процесс уваривания утфеля в вакуум-аппаратах.	6ч
Тема 8	Устройство и эксплуатация вакуум-аппаратов различной ёмкости.	8ч
Тема 9	Автоматизированные системы управления процессом уваривания утфеля.	6ч
Тема 10	Контроль качества и оптимизация процесса уваривания.	2ч
Тема 11	Экологические аспекты и ресурсосбережение в сахарорафинадном производстве.	0ч
	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, утверждённым и применяемым организацией