

## Учебный план\*

по программе «Аппаратчик созревания оболочки»

| № п/п   | Наименование модуля                                  | Академических часов |
|---------|------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1  | Основы материаловедения в производстве оболочек      | 6ч                  |
| Тема 2  | Основы охраны труда и промышленной безопасности      | 8ч                  |
| Тема 3  | Основы электротехники и автоматизации производства   | 8ч                  |
| Тема 4  | Основы стандартизации и контроля качества            | 8ч                  |
| Тема 5  | Экологические основы производства                    | 8ч                  |
| Тема 6  | Технология созревания колбасных оболочек             | 8ч                  |
| Тема 7  | Оборудование для созревания оболочек                 | 8ч                  |
| Тема 8  | Режимы созревания и их регулирование                 | 4ч                  |
| Тема 9  | Контроль технологических параметров и отбор проб     | 2ч                  |
| Тема 10 | Сортировка и классификация оболочек после созревания | 2ч                  |
| Тема 11 | Оптимизация и совершенствование процесса созревания  | 2ч                  |
|         | 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, утверждённым и применяемым организацией