

Учебный план*

по программе «Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Технологическая схема обработки (очистки) соков, сиропов, воды и других полуфабрикатов	6ч
Тема 2	Технологический процесс сульфитации овощей и фруктов	8ч
Тема 3	Назначение и способы сульфитации	6ч
Тема 4	Физико-химические основы процессов обработки (очистки) сиропа, сока, воды и других полуфабрикатов	8ч
Тема 5	Способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования	6ч
Тема 6	Ведение процесса сульфитации овощей, фруктов и других пищевых продуктов на оборудовании периодического действия	8ч
Тема 7	Приготовление растворов бисульфитов натрия или сернистого ангидрида	6ч
Тема 8	Регулирование поступления в сульфитатор бисульфата натрия или сернистого ангидрида и сульфитируемого продукта	8ч
Тема 9	Регулирование процесса насыщения продуктов сернистым ангидридом. Наполнение емкостей сульфитированной продукцией	8ч
	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