

Учебный план*

по программе «Аппаратчик приготовления инвертного сиропа»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы промышленной безопасности и охраны труда при работе с инвертным сиропом и пищевыми кислотами	6ч
Тема 2	Основы химии и технологии инверсии сахаров	8ч
Тема 3	Основы электротехники и автоматизации пищевых производств	8ч
Тема 4	Основы теплотехники и массообмена в процессах приготовления инвертного сиропа	8ч
Тема 5	Экологическая безопасность и утилизация отходов производства инвертного сиропа	8ч
Тема 6	Технология приготовления инвертного сиропа	8ч
Тема 7	Оборудование для приготовления инвертного сиропа	8ч
Тема 8	Контроль и регулирование технологических параметров приготовления сиропа	4ч
Тема 9	Эксплуатация и обслуживание оборудования для приготовления инвертного сиропа	2ч
Тема 10	Производство различных видов инвертного сиропа	2ч
Тема 11	Безопасная эксплуатация и действия в аварийных ситуациях	2ч
	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, утвержденным и применяемым организацией