

## Учебный план\*

по программе «Аппаратчик по приготовлению майонеза»

| № п/п   | Наименование модуля                                                                                                                                                 | Академических часов |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1  | Технологию приготовления майонезной пасты                                                                                                                           | 4 ч                 |
| Тема 2  | Принцип работы обслуживаемых аппаратов и оборудовани                                                                                                                | 4 ч                 |
| Тема 3  | Требования, предъявляемые к качеству сырья, применяемого для приготовления майонеза, горчицы                                                                        | 4 ч                 |
| Тема 4  | Нормы расхода сырья                                                                                                                                                 | 4 ч                 |
| Тема 5  | Назначение и принцип работы контрольно-измерительных приборов                                                                                                       | 4 ч                 |
| Тема 6  | Правила отбора проб                                                                                                                                                 | 4 ч                 |
| Тема 7  | Ведение процесса приготовления майонезной пасты и растворов по заданной рецептуре                                                                                   | 4 ч                 |
| Тема 8  | Приготовление горчицы                                                                                                                                               | 4 ч                 |
| Тема 9  | Прием, взвешивание, просеивание сырья на виброситах                                                                                                                 | 4 ч                 |
| Тема 10 | Подача подготовленного сырья по трубопроводам или транспортерам в бункера, контейнеры, дозаторы и смесители                                                         | 4 ч                 |
| Тема 11 | Подогревание и смешивание компонентов майонеза                                                                                                                      | 4 ч                 |
| Тема 12 | Регулирование работы смесителей и насосов                                                                                                                           | 4 ч                 |
| Тема 13 | Регулирование температуры воды и подача пара                                                                                                                        | 4 ч                 |
| Тема 14 | Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов точности дозировки подготовленных компонентов, соблюдения технологического режима, давления пара и вакуума | 4 ч                 |
| Тема 15 | Отбор проб                                                                                                                                                          | 4 ч                 |
| Тема 16 | Ведение учета сырья, растворов и пасты.                                                                                                                             | 4 ч                 |
|         | Практические занятия                                                                                                                                                | 96 ч                |
|         | <b>ИТОГО:</b>                                                                                                                                                       | <b>160 ч</b>        |



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