

Учебный план*

по программе «Сортировщик в производстве пищевой продукции»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Виды сортируемых сырья, материалов, полуфабрикатов, пищевой продукции, тары	8ч
Тема 3	Внешние признаки дефектов (брака, несортности, пороков, изъянов)	8ч
Тема 4	Способы сортировки сырья, пищевой продукции и полуфабрикатов на сортировочных машинах	8ч
Тема 5	Свойства, технические условия и государственные стандарты на сортируемую продукцию, сырье, полуфабрикаты	8ч
Тема 6	Устройство и правила эксплуатации сортировочных машин различных систем	8ч
Тема 7	Технология сортировки какао-бобов, полуфабриката чая, купажа чая-сырья	8ч
Тема 8	Сортировка вручную по внешним признакам пищевого сырья, материалов, полуфабрикатов, тары, а также продукции, подлежащей вторичной переработке, на две группы: годную и бракованную	4ч
Тема 9	Осмотр, отбраковка, установление сорта, категории, обнаружение дефектов обработки, определение направления дальнейшего использования, загрузка машины сырьем, полуфабрикатами и продукцией	2ч
Тема 10	Регулирование работы машины и наблюдение за распределением сырья, полуфабрикатов и продукции по поверхности сит и трясунов	2ч
Тема 11	Наблюдение за техническим состоянием воздухопроводов, рукавных фильтров и их очистка	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