

## Учебный план\*

по программе «Аппаратчик термической обработки субпродуктов»

| № п/п  | Наименование модуля                                                                                                                                                                                                                                                      | Академических часов |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1 | Устройство обслуживаемого оборудования                                                                                                                                                                                                                                   | 6ч                  |
| Тема 2 | Температурный режим шпарки, опалки и обработки шерстных и слизистых субпродуктов                                                                                                                                                                                         | 8ч                  |
| Тема 3 | Требования, предъявляемые к качеству обработки субпродуктов всех видов                                                                                                                                                                                                   | 6ч                  |
| Тема 4 | Правила подготовки обслуживаемого оборудования к работе                                                                                                                                                                                                                  | 8ч                  |
| Тема 5 | Ведение процесса шпарки (опалки) слизистых и шерстных субпродуктов на поточно-механизированных линиях или на отдельных машинах                                                                                                                                           | 6ч                  |
| Тема 6 | Загрузка субпродуктов, контроль качества их обработки и поддержание установленных температурных режимов                                                                                                                                                                  | 8ч                  |
| Тема 7 | Промывка и очистка субпродуктов после термической обработки в барабане, центрифуге, съемка копыт с ног, опалка и зачистка остатков шерсти и сгоревшего эпидермиса                                                                                                        | 6ч                  |
| Тема 8 | Подготовка оборудования и тары                                                                                                                                                                                                                                           | 8ч                  |
| Тема 9 | Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде | 8ч                  |
|        | 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