

## Учебный план\*

по программе «Машинист протирочных машин»

| № п/п   | Наименование модуля                                                                                                    | Академических часов |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1  | Общепрофессиональный курс                                                                                              | 6ч                  |
| Тема 2  | Виды и сорта протираемых пищевых продуктов и полуфабрикатов                                                            | 8ч                  |
| Тема 3  | Способы и технологические режимы протирки в зависимости от разновидности плодов, ягод и других пищевых продуктов       | 8ч                  |
| Тема 4  | Требования, предъявляемые к качеству поступивших на протирку продуктов и полученному пюре                              | 8ч                  |
| Тема 5  | Нормы отходов протираемых продуктов                                                                                    | 8ч                  |
| Тема 6  | Устройство протирочной машины                                                                                          | 8ч                  |
| Тема 7  | Размеры сетчатых отверстий цилиндра протирочной машины                                                                 | 8ч                  |
| Тема 8  | Протирка фруктов, плодово-ягодного сырья, овощей, кондитерских отходов и пищевых полуфабрикатов на протирочных машинах | 4ч                  |
| Тема 9  | Загрузка протирочной машины продукцией вручную или механизированным способом                                           | 2ч                  |
| Тема 10 | Контроль органолептическим методом качества дробления отходов и протирки продуктов                                     | 2ч                  |
| Тема 11 | Перекачивание насосом или слив вручную полученного пюре в емкости                                                      | 2ч                  |
|         | Практические занятия                                                                                                   | 96ч                 |
|         | <b>ИТОГО:</b>                                                                                                          | <b>160ч</b>         |



МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЦЕНТР  
**ФЕНИКС**  
ДОВЕРЬТЕСЬ ПРОФЕССИОНАЛАМ!

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
Многопрофильный центр «Феникс»

454080, г. Челябинск, проспект Ленина, дом 81, офис 719

[www.centrfenix.ru](http://www.centrfenix.ru) | [info@centrfenix.ru](mailto:info@centrfenix.ru)

**+7 (351) 216 15 14 | 8 800 700 41 02**



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

