

Учебный план*

по программе «Сушильщик ванилина»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Технологическая схема сушки и расфасовки кристаллического ванилина	8ч
Тема 3	Режим работы оборудования сушильного и расфасовочного отделений	8ч
Тема 4	Физико-химические и технологические свойства влажного и сухого ванилина	8ч
Тема 5	Требования государственного стандарта, предъявляемые к готовой продукции	8ч
Тема 6	Ведение процесса сушки и расфасовки ванилина в соответствии с государственным стандартом	8ч
Тема 7	Подготовка тары и материалов для упаковки	8ч
Тема 8	Проверка исправности вибрационного сита, весов	4ч
Тема 9	Подготовка сушильного шкафа к приемке и тары для переноски ванилина	2ч
Тема 10	Прием влажного кристаллического ванилина, переноска его в сушильное отделение, загрузка противней сушильного шкафа	2ч
Тема 11	Сушка и выдержка ванилина по режиму, перемещение противней по высоте шкафа в процессе сушки	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