

## Учебный план\*

по программе «Приготовитель морса»

| № п/п   | Наименование модуля                                                                                             | Академических часов |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1  | Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность                                                              | 6ч                  |
| Тема 2  | Основные требования, предъявляемые к качеству плодово-ягодного сырья                                            | 8ч                  |
| Тема 3  | Первичные сведения об основных качественных показателях морсов, соков и настоев в зависимости от качества сырья | 8ч                  |
| Тема 4  | Принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования                                               | 8ч                  |
| Тема 5  | Сроки выдержки первичного и вторичного заливок морсов и настоек                                                 | 8ч                  |
| Тема 6  | Прием и загрузка плодово-ягодного сырья в чаны-смесители                                                        | 8ч                  |
| Тема 7  | Первичные и вторичные заливки и сливы морсов и настоек                                                          | 8ч                  |
| Тема 8  | Выгрузка отработанного сырья из настоящих чанов и бочек                                                         | 4ч                  |
| Тема 9  | Отжим на прессе плодово-ягодного сырья и передача выжимок на выпарку                                            | 2ч                  |
| Тема 10 | Перекачивание морсов, настоек и соков насосами                                                                  | 2ч                  |
| Тема 11 | Наблюдение за режимом производства морсов, соков и настоек                                                      | 2ч                  |
|         | 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, утвержденным и применяемым организацией