

Учебный план*

по программе «Сушильщик дрожжей»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Технологический процесс сушки дрожжевой суспензии	8ч
Тема 3	Принцип работы обслуживаемого оборудования, правила его стерилизации и дезинфекции	8ч
Тема 4	Правила приготовления дезинфицирующих растворов	8ч
Тема 5	Технологическая схема производства дрожжей	8ч
Тема 6	Технологический режим и правила регулирования параметров процесса сушки дрожжевой суспензии	8ч
Тема 7	Физико-химические и технологические свойства используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, предъявляемые к ним требования	8ч
Тема 8	Выполнение отдельных операций технологического процесса сушки дрожжевой суспензии под руководством сушильщика дрожжей более высокой квалификации	4ч
Тема 9	Подготовка оборудования отделения сушки к работе: мойка, чистка, дезинфекция и стерилизация оборудования	2ч
Тема 10	Приготовление дезинфицирующих растворов	2ч
Тема 11	Выполнение технологического процесса сушки дрожжевой суспензии в соответствии с требованиями технологического регламента на сушилках различных систем или хлебопекарных дрожжей горячим воздухом на сушилках	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, утверждённым и применяемым организацией