

Учебный план*

по программе «Аппаратчик томатосокового агрегата»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы технологии производства томатного сока	4ч
Тема 2	Устройство томатосокового агрегата и применяемых контрольно-измерительных приборов	4ч
Тема 3	Последовательность включения и выключения узлов томатосокового агрегата	4ч
Тема 4	Способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования	4ч
Тема 5	Методы контроля поддержания заданных параметров температуры и давления в вакуум-подогревателе	4ч
Тема 6	Ведение процесса производства томатного сока на томатосоковом агрегате	4ч
Тема 7	Обеспечение поступления на линию томатов	4ч
Тема 8	Регулирование равномерной загрузки томатов в бункер дробилки и работы вакуум-подогревателя, экстрактора и протирачной машины	4ч
Тема 9	Контроль подачи пара в вакуум-подогреватель и поддержание заданных параметров температуры и давления	4ч
Тема 10	Обеспечение полного отжима томатного сока	4ч
Тема 11	Пуск и остановка насоса для перекачки томатного сока и обеспечение своевременной подачи готового сока в расфасовочное отделение	4ч
Тема 12	Проверка технического состояния томатосокового агрегата, подготовка его к работе	4ч
Тема 13	Предупреждение попадания в оборудование посторонних предметов, поломки протирачных сит и других неисправностей	4ч
Тема 14	Смена сит	4ч
Тема 15	Устранение обнаруженных дефектов в работе агрегата	4ч
Тема 16	Проверка исправности контрольно-измерительных приборов.	4ч
	Практические занятия	96ч

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
	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