

Учебный план*

по программе «Аппаратчик приготовления эмульгатора»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Технология приготовления и физико-химические свойства эмульгатора	6 ч
Тема 2	Устройство и правила эксплуатации аппаратуры и оборудования обслуживаемой установки по производству эмульгатора, применяемых контрольно-измерительных приборов	6 ч
Тема 3	Правила отбора проб	4 ч
Тема 4	Ведение технологического процесса приготовления эмульгатора для удержания влаги и улучшения пластических свойств маргариновой продукции	4 ч
Тема 5	Прием со склада по трубопроводам и в таре, взвешивание говяжьего жира, саломаса, глицерина, стеариновой кислоты, фосфатидов и другого сырья	4 ч
Тема 6	Загрузка сырья в реакторы	4 ч
Тема 7	Наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за температурой и наличием углекислого газа в этерификаторе и аппаратах, за вакуумом в сборнике	4 ч
Тема 8	Регулирование процесса приготовления эмульгатора путем перемешивания смеси в реакторе, подачи пара в подогреватели	4 ч
Тема 9	Перекачивание смеси насосами	4 ч
Тема 10	Поддержание температуры теплообменников и вакуума	4 ч
Тема 11	Охлаждение эмульгатора в холодильнике-отстойнике, холодильном барабане или в холодильном прессе с последующей выгрузкой плит эмульгатора	4 ч
Тема 12	Разрубка и упаковка плит или стружки	4 ч
Тема 13	Учет поступления сырья и выхода готовой продукции.	12 ч
	Практические занятия	96 ч
	ИТОГО:	160 ч



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