

Учебный план*

по программе «Машинист сбивальных машин»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Технология сбивания карамельной массы с экстрактом мыльного корня в сбивальных котлах и пастильной или зефирной массы на сбивальных машинах периодического действия	8ч
Тема 3	Устройство обслуживаемых машин, правила их эксплуатации	8ч
Тема 4	Технология приготовления и сбивания массы на сбивальных агрегатах непрерывного действия	8ч
Тема 5	Требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и полуфабрикатов	8ч
Тема 6	Устройство сбивальных агрегатов непрерывного действия и другого обслуживаемого оборудования	8ч
Тема 7	Ведение процесса сбивания карамельной массы с экстрактом мыльного корня в сбивальных котлах	8ч
Тема 8	Загрузка котлов карамельной массой и экстрактом мыльного корня	4ч
Тема 9	Включение подогрева мешалки	2ч
Тема 10	Ведение процесса сбивания пастильной или зефирной массы на сбивальных машинах периодического действия	2ч
Тема 11	Проверка качества поступающего сырья, добавление агарового клея и ароматизирующих веществ в соответствии с рецептурой, размешивание массы	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	160ч



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
Многопрофильный центр «Феникс»

454080, г. Челябинск, проспект Ленина, дом 81, офис 719

www.centrfenix.ru | info@centrfenix.ru

+7 (351) 216 15 14 | 8 800 700 41 02



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