

Учебный план*

по программе «Машинист тесторазделочных машин»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6 ч
Тема 2	Технологический процесс разделки и расстойки теста	8 ч
Тема 3	Методы органолептической оценки качества теста	8 ч
Тема 4	Требования, предъявляемые к качеству теста, весу и форме хлебных изделий	8 ч
Тема 5	Влияние качества теста на вес хлебных изделий и на работу механизмов тесторазделочных машин	8 ч
Тема 6	Сорта теста и хлебных изделий	8 ч
Тема 7	Устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования	8 ч
Тема 8	Обслуживание делительных, формовочных, округлительных, жгуторезальных машин всех типов под руководством машиниста тесторазделочных машин более высокой квалификации	4 ч
Тема 9	Регулирование поступления теста в воронку тесторазделочной машины	2 ч
Тема 10	Проверка качества и веса кусков теста	2 ч
Тема 11	Смазка и чистка отдельных узлов машины	2 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