

## Учебный план\*

по программе «Обучение на аппаратчика гидролиза крахмального  
молока»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Параметры технологического режима осахаривания.	6ч
Тема 2	Устройство, принцип работы и правила эксплуатации осахаривателя непрерывного действия, конвертора и осахаривающих емкостей, насосов, применяемых контрольно-измерительных приборов.	8ч
Тема 3	Правила регулирования технологического процесса гидролиза (осахаривания) крахмального молока; технологические свойства осахариваемого продукта.	6ч
Тема 4	Принципы работы электрооборудования, используемого на крахмалопаточных предприятиях.	8ч
Тема 5	Конструкционные материалы, применяемые в крахмалопаточном производстве (нержавеющая сталь, полимеры и т. д.).	6ч
Тема 6	Технология подготовки крахмального молока к гидролизу.	8ч
Тема 7	Процессы разжижения и осахаривания крахмала.	6ч
Тема 8	Оборудование для гидролиза крахмального молока.	8ч
Тема 9	Контроль и регулирование технологического процесса гидролиза.	6ч
Тема 10	Очистка и фильтрация осахаренного сиропа.	2ч
	Практические занятия	96ч
	<b>ИТОГО:</b>	<b>160ч</b>



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