

## 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                |
|         | <b>ИТОГО:</b>                                                                                                                                                  | <b>160 ч</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