

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
программы повышения квалификации

«НАЛАДЧИК ОБОРУДОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

Цель обучения: приобретение обучающимся знаний по конструкции, принципу действия, рациональной и безопасной эксплуатации основных видов современного технологического оборудования пищевых производств с учётом технологических, технических, экономических и экологических аспектов

Категория слушателей: специалисты с высшим и/или средним профессиональным образованием и другие категории граждан

Форма обучения: очная

Срок обучения: 200 часов

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, тем	Всего часов	Лекции	Самостоятельная работа	Деловые и ОД игры	Практические лабораторные семинарские занятия	Разбор конкретных ситуаций	Выездные занятия	НП конференции	Стажир.	Форма контроля знаний
1	Введение. Оборудование для доставки сырья на предприятия.	2	2								
1.1	Основные понятия, классификация технологического оборудования. Структура технологического оборудования.	1	1								
1.2	Автомолцистерны, рефрижераторы.	1	1								
2	Емкостное оборудование.	24	3			21					
2.1	Емкости хранения	18	2			16					
2.2	Емкостные аппараты, ферментёры, реакторы	6	1			5					
3	Оборудование для внутривозвратской транспортировки	25	4			21					
3.1	Центробежные насосы.	12	2			10					

3.2	Насосы объёмного типа	13	2			11					
4	Машины и аппараты общего назначения для механической обработки пищевых продуктов	24	3			21					
4.1	Оборудования для центробежного разделения	18	2			16					
4.2	Гомогенизаторы, эмульсоры	6	1			5					
5	Оборудование для тепловой обработки	24	3			21					
	Пластинчатые теплообменные установки	18	2			16					
	Трубчатые теплообменные аппараты	6	1			5					
6	Оборудование для производства сливочного масла	24	3			21					
	Маслоизготовители периодического и непрерывного действия	6	1			5					
	Линии производства масла методом преобразования высокожирных сливок	18	2			16					
7	Оборудование для производства белковых молочных продуктов	25	4			21					
	Оборудование для производства творога периодическим способом	7	1			6					
	Поточные линии для производства творога	18	3			15					
8	Фасовочно-упаковочное оборудование	24	3			21					
	Автоматы карусельного типа	14	2			12					
	Автоматы линейного типа	10	1			9					
9	Оборудование для санитарной обработки	24	3			21					
10	Итоговая аттестация	4									зачет
	Всего	200	28			168					4

Учебно-тематический план разработан:

Доцент, доцент – Шохалов Владимир Алексеевич
(должность, ученое звание - ФИО)