

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:** 72 часа

№ 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
<b>1</b>	Введение. Оборудование для доставки сырья на предприятия.	<b>4</b>	<b>1</b>								
1.1	Основные понятия, классификация технологического оборудования. Структура технологического оборудования.	0,5	0,5								
1.2	Автомолцистерны, рефрижераторы.	0,5	0,5								
<b>2</b>	Емкостное оборудование.	<b>6</b>	<b>1</b>			<b>5</b>					
2.1	Емкости хранения	3	0,5			2,5					

2.2	Емкостные аппараты, ферментёры, реакторы	3	0,5			2,5					
<b>3</b>	<b>Оборудование для внутриваровой транспортировки</b>	<b>11</b>	<b>1</b>			<b>10</b>					
3.1	Центробежные насосы.	5,5	0,5			5					
3.2	Насосы объёмного типа	5,5	0,5			5					
<b>4</b>	<b>Машины и аппараты общего назначения для механической обработки пищевых продуктов</b>	<b>11</b>	<b>2</b>			<b>9</b>					
4.1	Оборудования для центробежного разделения	6	1			5					
4.2	Гомогенизаторы, эмульсоры	5	1			4					
<b>5</b>	<b>Оборудование для тепловой обработки</b>	<b>11</b>	<b>1</b>			<b>10</b>					
	Пластинчатые теплообменные установки	5,5	0,5			5					
	Трубчатые теплообменные аппараты	5,5	0,5			5					
<b>6</b>	<b>Оборудование для производства сливочного масла</b>	<b>10</b>	<b>1</b>			<b>9</b>					
	Маслоизготовители периодического и непрерывного действия	5,5	0,5			5					
	Линии производства масла методом преобразования высокожирных сливок	4,5	0,5			4					
<b>7</b>	<b>Оборудование для производства белковых молочных продуктов</b>	<b>10</b>	<b>1</b>			<b>9</b>					
	Оборудование для производства творога периодическим способом	4,5	0,5			4					
	Поточные линии для производства творога	5,5	0,5			5					
<b>8</b>	<b>Фасовочно-упаковочное оборудование</b>	<b>5</b>	<b>1</b>			<b>4</b>					
	Автоматы карусельного типа	2,5	0,5			2					
	Автоматы линейного типа	2,5	0,5			2					
<b>9</b>	<b>Оборудование для санитарной обработки</b>	<b>5</b>	<b>1</b>			<b>4</b>					

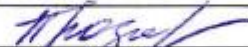
10	Итоговая аттестация	2									зачет
	Всего	72	10			60					2

Учебно-тематический план разработан кафедрой технологии молока и молочных продуктов  
наименование структурного подразделения

Руководитель подразделения  / Г.Н. Забегалова/

СОГЛАСОВАНО:

Декан ФПК и П  / Н.В.Мельникова/

Начальник отдела УМР  / М.Л.Прозорова/