

Учебный план*

по программе «Аппаратчик сублимационной установки»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Устройство и принцип работы сублимационной установки	6ч
Тема 2	Правила ведения технологического процесса сублимационной сушки продуктов, требования, предъявляемые к их качеству	8ч
Тема 3	Правила регулирования работы сублимационной установки	6ч
Тема 4	Правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами	8ч
Тема 5	Ведение технологического процесса сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке	6ч
Тема 6	Контроль основных параметров процесса: степени разрежения в камере установки, температуры в продукте, камере, конденсаторе и других точках	8ч
Тема 7	Определение и устранение неисправностей в работе агрегатов и аппаратуры сублимационных, холодильных установок, вакуумного оборудования	6ч
Тема 8	Участие в процессе загрузки продуктов в сублимационную камеру, введение установки в заданный режим	8ч
Тема 9	Оттаивание (снятие) льда и снега с поверхности испарителей змеевиков и батарей	6ч
Тема 10	Участие во всех видах ремонтных работ, испытании отремонтированного оборудования, снятии индикаторных диаграмм и сдаче обслуживаемого оборудования в эксплуатацию	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	160ч



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