

Утверждаю
 Проректор по учебной работе
 Медведева Н.А.
 «*15*» *февраля* 2021 г.



График учебного процесса по программе повышения квалификации

«Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции»

День недели	Часы	Наименование предмета, темы
Понедельник	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 1. Введение. Оборудование для доставки сырья на предприятия. Емкостное оборудование.
	10 ¹⁵ -11 ⁴⁵	Практическое занятие 1. Емкостные аппараты
	12 ³⁰ -14 ⁰⁰	
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	
Вторник	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 2. Оборудование для внутриваровской транспортировки.
	10 ¹⁵ -11 ⁴⁵	Практическое занятие 2 Центробежные насосы
	12 ³⁰ -14 ⁰⁰	
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	Практическое занятие 3. Насосы объёмного действия
Среда	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 3. Машины и аппараты общего назначения для механической обработки пищевых продуктов
	10 ¹⁵ -11 ⁴⁵	Насосы объёмного действия
	12 ³⁰ -14 ⁰⁰	
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	Практическое занятие 4. Сепараторы для молока и молочных продуктов
Четверг	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 4. Оборудование для тепловой обработки. Оборудование для производства сливочного масла
	10 ¹⁵ -11 ⁴⁵	Практическое занятие 4. Сепараторы для молока и молочных продуктов
	12 ³⁰ -14 ⁰⁰	Сепараторы для молока и молочных продуктов. Гомогенизаторы
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	Практическое занятие 5. Гомогенизаторы
Пятница	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 5. Оборудование для производства белковых молочных продуктов. Фасовочно-упаковочное оборудование
	10 ¹⁵ -11 ⁴⁵	Практическое занятие 5. Гомогенизаторы Практическое занятие 6. Пластинчатая пастеризационно-охладительная установка
	12 ³⁰ -14 ⁰⁰	Пластинчатая пастеризационно-охладительная установка
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	
Понедельник	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Лекция 6. Оборудование для санитарной обработки
	10 ¹⁵ -11 ⁴⁵	Практическое занятие 7. Трубчатые теплообменные аппараты
	12 ³⁰ -14 ⁰⁰	
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	Трубчатые теплообменные аппараты. Практическое занятие 8 Линия производства масла ПВЖС

Вторник	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Практическое занятие 8 Линия производства масла ПВЖС
	10 ¹⁵ -11 ⁴⁵	Практическое занятие 8 Линия производства масла ПВЖС
	12 ³⁰ -14 ⁰⁰	Практическое занятие 9. Модернизированные линии для производства масла
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	
Среда	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Практическое занятие 10. Линия производства творога
	10 ¹⁵ -11 ⁴⁵	
	12 ³⁰ -14 ⁰⁰	Линия производства творога. Оборудования для производства сыра
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	Практическое занятие 11. Оборудования для производства сыра
Четверг	8 ³⁰ -10 ⁰⁰	Практическое занятие 11. Оборудования для производства сыра Практическое занятие 12. Автомат карусельного типа для фасовки пластичных продуктов
	10 ¹⁵ -11 ⁴⁵	Практическое занятие 13. СР-станции
	12 ³⁰ -14 ⁰⁰	
	14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	Зачет

Декан факультета повышения
квалификации и переподготовки



Мельникова Н.В.