

Учебный план*

по программе «Машинист чаесушильных машин»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Общепрофессиональный курс	6ч
Тема 2	Технология подсушки и сушки фиксированного лао-ча и сырья кофеинового материала	8ч
Тема 3	Параметры установленного температурного режима и нормы содержания влаги в высушенном и подсушенном чае	8ч
Тема 4	Устройство и принцип работы чаесушильных машин	8ч
Тема 5	Способы регулирования толщины слоя подаваемого в чаесушильные машины чая и продолжительности процесса сушки	8ч
Тема 6	Практические приемы определения качества сушки чая	8ч
Тема 7	Требования, предъявляемые к качеству высушенного или подсушенного лао-ча и сырья кофеинового материала	8ч
Тема 8	Ведение процессов подсушки и сушки фиксированного лао-ча и сырья кофеинового материала на чаесушильных машинах	4ч
Тема 9	Доставка чая, загрузка его в машины вручную, выгрузка чая после сушки в ящики, укладка ящиков с высушенным чаем в штабеля	2ч
Тема 10	Регулирование толщины слоя подаваемого чая в машины	2ч
Тема 11	Контроль соблюдения установленного температурного режима сушки	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, утверждённым и применяемым организацией