

Учебный план*

по программе «Аппаратчик рафинации жиров и масел»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья	6ч
Тема 2	Устройство и эксплуатация технологического оборудования	8ч
Тема 3	Контрольно-измерительные приборы и автоматика	8ч
Тема 4	Охрана труда и промышленная безопасность	8ч
Тема 5	Стандартизация и контроль качества	8ч
Тема 6	Механические методы рафинации	8ч
Тема 7	Гидратация	8ч
Тема 8	Щелочная нейтрализация (щелочная очистка)	4ч
Тема 9	Отбеливание	2ч
Тема 10	Дезодорация	2ч
Тема 11	Вымораживание (винтеризация)	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