

## 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                 |
|         | <b>ИТОГО:</b>                                                           | <b>160ч</b>         |

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