МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЦЕНТР
ФЕНИКС
ДОВЕРЬТЕСЬ ПРОФЕССИОНАЛАМ!

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
Многопрофильный центр «Феникс»

454080, г. Челябинск, проспект Ленина, дом 81, офис 719
www.centrfenix.ru | info@centrfenix.ru
+7 (351) 216 15 14 | 8 800 700 41 02

Учебный план*

по программе «Аппаратчик обработки рыбьего жира»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы технологии переработки рыбьего жира и роль аппаратчика	6ч
Тема 2	Устройство и принцип работы оборудования для обработки рыбьего жира	8ч
Тема 3	Физико-химические основы процессов обработки рыбьего жира	8ч
Тема 4	Правила охраны труда, промышленной и пожарной безопасности при обработке рыбьего жира	8ч
Тема 5	Документация, учёт и организация рабочего места аппаратчика обработки рыбьего жира	8ч
Тема 6	Технология вытапливания и первичной фильтрации рыбьего жира	8ч
Тема 7	Технология щелочной рафинации рыбьего жира	8ч
Тема 8	Технология очистки жира от твёрдых триглицеридов	4ч
Тема 9	Технология витаминизации и облучения рыбьего жира	2ч
Тема 10	Контроль качества рыбьего жира на этапах обработки	2ч
Тема 11	Технология расфасовки, капсулирования и хранения рыбьего жира	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