

Учебный план*

по программе «Плавильщик пищевого жира»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Охрана труда, промышленная и пожарная безопасность	6ч
Тема 2	Виды сырья, поступающего на вытопку жира	8ч
Тема 3	Технологические режимы вытопки жира	8ч
Тема 4	Устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и коммуникаций	8ч
Тема 5	Основы технологического процесса вытопки жира и способы его регулирования в зависимости от вида сырья	8ч
Тема 6	Схема паровых, водяных коммуникаций и жировых трубопроводов	8ч
Тема 7	Ведение технологического процесса вытопки жира из жирового сырья рыбы, морского зверя и животных жиров в аппаратах	8ч
Тема 8	Загрузка жировым сырцом варочного оборудования	4ч
Тема 9	Разжигание и топка котлов	2ч
Тема 10	Подготовка емкостей-отстойников и жирохранилищ к приему готового жира	2ч
Тема 11	Слив и перекачка жира в емкости-отстойники	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, утвержденным и применяемым организацией