

## Учебный план\*

по программе «Аппаратчик производства пищевых жиров»

| № п/п  | Наименование модуля                                                   | Академических часов |
|--------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1 | Номенклатура видов жира-сырца по анатомическим признакам, видам скота | 16ч                 |
| Тема 2 | Способы сортировки и обработки жира-сырца                             | 18ч                 |
| Тема 3 | Особенности подготовки мездрового жира                                | 16ч                 |
| Тема 4 | Технологические режимы промывки жира-сырца, сырых и вываренных костей | 14ч                 |
|        | 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