

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
	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