

## Учебный план\*

по программе «Аппаратчик жирочистки»

| № п/п   | Наименование модуля                                                                                                                                                   | Академических часов |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1  | Технологическую схему процесса жирочистки                                                                                                                             | 6ч                  |
| Тема 2  | Физико-химические свойства технического жира и растворителей                                                                                                          | 8ч                  |
| Тема 3  | Правила и меры предосторожности при работе с ядовитыми растворителями и кислотой                                                                                      | 6ч                  |
| Тема 4  | Устройство основного и вспомогательного оборудования                                                                                                                  | 8ч                  |
| Тема 5  | Ведение технологического процесса очистки технического жира методом упаривания и осаждения, предварительное отстаивание и удаление загрязненных вод через жироловушку | 6ч                  |
| Тема 6  | Удаление белковых веществ с посторонними примесями после повторного отстаивания                                                                                       | 8ч                  |
| Тема 7  | Контроль температурного режима                                                                                                                                        | 6ч                  |
| Тема 8  | Отбор проб на степень чистоты жира                                                                                                                                    | 8ч                  |
| Тема 9  | Определение сортности товарного технического жира                                                                                                                     | 6ч                  |
| Тема 10 | Подготовка обслуживаемого оборудования и коммуникаций, чистка и подготовка тары и автоцистерн для закачивания очищенного технического жира                            | 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