

Утверждаю
 Директор АНО ДПО «Учебный центр
 профподготовки ЭФКО»
 Т.Е. Белошапко
 Приказ № 400
 от «01» июня 2016 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по профессии
 100553 «Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов»

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов			
			Лекцио ни. занятия	Практ. занятия	Произв. практик а	Итогова я аттестаци я
	Теоретическое обучение	54	46			8
1	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	19	18			1
2	Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	4	3			1
3	Санитарно-гигиенические нормы и правила в производстве пищевой продукции	4	3			1
4	Оборудование предприятий пищевой промышленности	4	3			1
5	Контрольно-измерительные приборы и автоматика	9	4	4		1
6	Технология производства яичных продуктов	5	4			1
7	Правила отбора проб и методы проведения анализов	3	2			1
8	Контроль качественных показателей	6	5			1
	Производственная практика	80			80	
9	Знакомство с секцией. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности	8			8	
10	Изучение оборудования технологической секции	50			50	
11	Самостоятельное выполнение работ	22			22	
	Итоговая аттестация	4				4
	Всего часов:	138	46		80	12