

Утверждаю
 Директор АНО ДПО «Учебный центр
 профподготовки ЭФКО»
 Т.Е. Белошапко
 Приказ № 400
 от «01» июня 20 26 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по профессии

100367 «Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров»

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов				
			Лек- ционн. занят ия	Прак. занят ия	Произ в. пакт ика	Проме ж. контр.	Итог. контр оль
	Теоретическое обучение	59	48	4		7	
1	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	19	14	4		1	
2	Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	4	3			1	
3	Чтение чертежей и схем	4	3			1	
4	Теплотехника и термодинамика	8	7			1	
5	Основы метрологии и КИПиА	9	8			1	
6	Физико-химические показатели оценки качества масел	5	4			1	
7	Специальная технология производства жиров и масел	10	9			1	
	Производственная практика	128			128		
	Итоговая аттестация	4					4
	Всего часов:	191	48	4	128	7	4