



Утверждаю
Директор АНО ДПО «Учебный центр
профподготовки ЭФКО»
Т.Е. Белошапко

Приказ № 652

от « 04 » августа 2015 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по профессии
10639 «Аппаратчик по приготовлению майонеза»

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов				
			Лек- ционн. занятия	Практ. занятия	Произв. практи- ка	Промеж ут. контр.	Итог. аттеста- ция
	Теоретическое обучение	41	34	-		7	
1	Технология производства майонеза	3	2			1	
2	Основные требования системы менеджмента качества и без-опасности продукции	4	3			1	
3	Средства измерения, применяемые в производственном процессе	4	3			1	
4	Правила пользования автоматизированной системой управления технологией производства майонеза	3	2			1	
5	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	19	18			1	
6	Санитарно-гигиенические нормы и правила в производстве пищевых продуктов	4	3			1	
7	Оборудование предприятий пищевой промышленности	4	3			1	
	Производственная практика	80			80		
8	Знакомство с секцией. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности	8			8		
9	Изучение оборудования технологической секции	50			50		
10	Самостоятельное выполнение работ	22			22		
	Итоговая аттестация	4					4
	Всего часов:	125	34	-	80	7	4