

Утверждаю
 Директор АНО «Учебный центр
 профподготовки»
 Я.М. Чапская

Приказ № 165-Н

от « 02 » сентября 20 21 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**профессионального обучения по профессии
 10639 «Аппаратчик приготовления кетчупа»**

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов				
			Лек- ционн. зани я	Практ. зани я	Произ. практи ка	Проме жут. контро ль	Итогов ая аттеста ция
	<u>Теоретическое обучение</u>	37	31	-		6	
1	Технология и оборудование, применяемые в производстве кетчупа	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 кетчупа	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	
	<u>Производственная практика</u>	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		
	<u>Итоговая аттестация</u>	4					4
	Всего часов:	121	31	-	80	6	4