

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



Приказ № 10/1  
 от « 13 » \_\_\_\_\_ 20 23 года

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
 профессионального обучения по профессии  
 10065 «Аппаратчик»

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов				
			Лекци онн. заняти я	Практ. заняти я	Произв . практи ка	Проме ж. контро ль	Итогов ая аттеста ция
	<b><u>Теоретическое обучение</u></b>	<b>56</b>	<b>49</b>			<b>7</b>	
1	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	19	18			1	
2	Санитарно-гигиенический контроль пищевых продуктов	4	3			1	
3	Оборудование предприятий пищевой промышленности	4	3			1	
4	Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	4	3			1	
5	Средства измерения, применяемые в производственном процессе	4	3			1	
6	Правила пользования автоматизированной системой управления технологией производства текстуратов и полуфабрикатов из растительного мяса	3	2			1	
7	Технология производства текстуратов и полуфабрикатов из растительного мяса	18	17			1	
8	<b><u>Производственная практика</u></b>	<b>80</b>			<b>80</b>		
	Знакомство с секцией. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности	8			8		
	Изучение оборудования технологической секции	50			50		
	Самостоятельное выполнение работ	22			22		
	<b><u>Итоговая аттестация</u></b>	<b>4</b>					<b>4</b>
	<b>Всего часов:</b>	<b>140</b>	<b>49</b>		<b>80</b>	<b>7</b>	<b>4</b>