

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

Приказ № 6-А
 от «09» января 2013 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по профессии
10687 «Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров»

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов			
			Лек- ционн. занятия	Практ. занятия	Произв. практик а	Итоговы й контрол ь
	<u>Теоретическое обучение</u>	65	54	2		9
1	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	19	18			1
2	Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	4	3			1
3	Формирование навыков работы в программе MS Office Word.	4	3			1
4	Оборудование, применяемое на предприятиях Компании «ЭФКО»	4	3			1
5	Основы метрологии	6	4	1		1
6	Санитарно-гигиенические нормы и правила в производстве пищевых продуктов	3	2			1
7	Основные физико-химические показатели жиров	4	2	1		1
8	Водоподготовка	3	2			1
9	Специальная технология производства жиров и масел	18	17			1
	<u>Производственная практика</u>	160			160	
10	Знакомство с Цехом фасовки жиров. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности	8			8	
11	Изучение оборудования Цеха фасовки жиров	44			44	
12	Самостоятельное выполнение работ	108			108	
	<u>Итоговая аттестация</u>	4				4
	Всего часов:	229	54	2	160	13