

Утверждаю  
 Директор АНО ДПО «Учебный центр  
 профподготовки ЭФКО»  
 Я.М. Чапская  
 Приказ № 65Н  
 от « 09 » января 2013 года

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по профессии  
10639 «Аппаратчик по приготовлению майонеза»

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов				Итог. аттестация
			Лек-ционн. занятия	Практ. занятия	Произв. практика	Промеж. ут. контр.	
	<b><u>Теоретическое обучение</u></b>	<b>41</b>	<b>34</b>	-		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	
	<b><u>Производственная практика</u></b>	<b>80</b>			<b>80</b>		
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		
	<b><u>Итоговая аттестация</u></b>	<b>4</b>					<b>4</b>
	<b>Всего часов:</b>	<b>125</b>	<b>34</b>	-	<b>80</b>	<b>7</b>	<b>4</b>