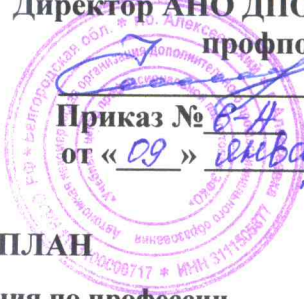


Утверждаю  
 Директор АНО ДПО «Учебный центр  
 профподготовки ЭФКО»  
 Я.М. Чапская



Приказ № 8-Н  
 от «09» января 2023 года

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по профессии

### 11040 «Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов»

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов			
			Лекци он. занятия	Практ. занятия	Произв. практик а	Итогова я аттестац ия
	<b><u>Теоретическое обучение</u></b>	<b>54</b>	<b>46</b>			<b>8</b>
1	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	19	18			1
2	Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	4	3			1
3	Санитарно-гигиенические нормы и правила в производстве пищевой продукции	4	3			1
4	Оборудование предприятий пищевой промышленности	4	3			1
5	Контрольно-измерительные приборы и автоматика	9	4	4		1
6	Технология производства яичных продуктов	5	4			1
7	Правила отбора проб и методы проведения анализов	3	2			1
8	Контроль качественных показателей	6	5			1
	<b><u>Производственная практика</u></b>	<b>80</b>			<b>80</b>	
9	Знакомство с секцией. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности	8			8	
10	Изучение оборудования технологической секции	50			50	
11	Самостоятельное выполнение работ	22			22	
	<b><u>Итоговая аттестация</u></b>	<b>4</b>				<b>4</b>
	<b>Всего часов:</b>	<b>138</b>	<b>46</b>		<b>80</b>	<b>12</b>