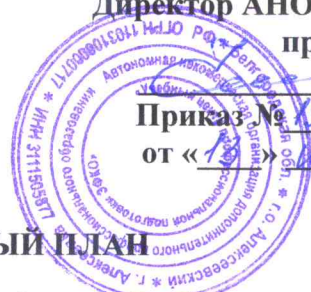


Утверждаю
 Директор АНО ДПО «Учебный центр
 профподготовки ЭФКО»
 Я.М. Чапская



Приказ № 198-А
 от «10» июля 2013 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по профессии
 14944 «Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции»

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов				Итоговая аттестация
			Лек-цион-ная занятость	Практ. занятия	Произв. практика	Промеж. контроль	
	Теоретическое обучение	168	92	60	0	16	0
1	Электроматериаловедение	5	4			1	
2	Основы электроники и электротехники	12	11			1	
3	Чтение чертежей и электрических схем	4	3			1	
4	Метрология и средства измерения	5	4			1	
5	Автоматизация производства и средства автоматизации	23	22			1	
6	Материаловедение	8	7			1	
7	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	5	4			1	
8	Допуски и технические измерения	8	7			1	
9	Специальная технология: Машины и оборудование	19	18			1	
10	Виды насосов и технология их ремонта	4	3			1	
11	Требования к эксплуатации трубопроводов пара и горячей воды	4	3			1	
12	Технология ремонта теплообменного оборудования	3	2			1	
13	Детали машин	5	3	1		1	
14	Виды инструмента и приспособлений, используемых для ремонта оборудования	4	1	3			
	Учебная практика						
15	Слесарные работы	16		15		1	
16	Ремонт оборудования	18		17		1	

17	Ремонт насосов	4		4			
18	Замена подшипников	4		4			
19	Установка/ремонт запорной арматуры	4		4			
20	Осмотр пластинчатого теплообменника на выявление возможных неисправностей	4		4			
21	Пневмоавтоматика	9		8		1	
22	<u>Производственная практика</u>	160			160		
22.1	Ознакомление с цехами предприятия, проведение инструктажа по ОТ, электробезопасности и пожарной безопасности	2			2		
22.2	Осмотр технологического оборудования, получение сменного задания, выполнение сменно-суточного задания, контроль технической исправности оборудования, устранение неполадок, сдача смены	154			154		
22.3	Квалификационный экзамен по практической части	4			4		
	<u>Итоговая аттестация</u>	4					4
	Всего часов:	332	92	60	160	16	4