

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

Приказ № 198/А  
 от « 13 » июня 20 23 года

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

#### профессионального обучения по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»

№ 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>51</b>	<b>45</b>			<b>6</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	Технология производства текстуратов и полуфабрикатов из растительного мяса	16	15			1	
	<b><u>Производственная практика</u></b>	<b>80</b>			<b>80</b>		
7	Знакомство с секцией. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности	8			8		
8	Изучение оборудования технологической секции	50			50		
9	Самостоятельное выполнение работ	22			22		
	<b><u>Итоговая аттестация</u></b>	<b>4</b>					<b>4</b>
	<b>Всего часов:</b>	<b>135</b>	<b>45</b>		<b>80</b>	<b>6</b>	<b>4</b>