



Утверждаю
 Директор АНО ДПО «Учебный центр
 профподготовки ЭФКО»
 Я.М. Чапская
 Приказ № 100
 от «11» февраля 20 25 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 аттеста ция |
| | <u>Теоретическое обучение</u> | 54 | 46 | | | 8 |
| 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 |
| | <u>Производственная практика</u> | 80 | | | 80 | |
| 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 | |
| | <u>Итоговая аттестация</u> | 4 | | | | 4 |
| | Всего часов: | 138 | 46 | | 80 | 12 |