

## Учебный план\*

по программе «Аппаратчик производства смазочного масла»

| № п/п  | Наименование модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Академических часов |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1 | Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                            | 6ч                  |
| Тема 2 | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения                                                                               | 8ч                  |
| Тема 3 | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                             | 8ч                  |
| Тема 4 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                             | 8ч                  |
| Тема 5 | Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения | 8ч                  |
| Тема 6 | Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования первичного цеха, птищецеха и цеха мясозирового корпуса в соответствии с эксплуатационной документацией                                                                                                                   | 8ч                  |
| Тема 7 | Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания животного происхождения согласно графикам профилактической обработки                                                                                                                           | 8ч                  |
| Тема 8 | Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией                                                                                                                | 4ч                  |

| № п/п   | Наименование модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Академических часов |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 9  | Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией | 2ч                  |
| Тема 10 | Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией            | 2ч                  |
| Тема 11 | Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде                                                                        | 2ч                  |
|         | Практические занятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 96ч                 |
|         | <b>ИТОГО:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>160ч</b>         |



Утверждаю

Директор ООО МПЦ «Феникс» \_\_\_\_\_

Г.В. Котрухов

\* Данный учебный план представлен в ознакомительных целях и не является официальным учебным планом, утвержденным и применяемым организацией