

## Учебный план\*

по программе «Обучение на контролера пищевой продукции»

| № п/п  | Наименование модуля                                                                                                  | Академических часов |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1 | Охрана труда и промышленная безопасность                                                                             | 8ч                  |
| Тема 2 | Техническое оснащение организации рабочего места                                                                     | 10ч                 |
| Тема 3 | Правила заготовки льда в льдогенераторах и намораживанием                                                            | 8ч                  |
| Тема 4 | Устройство льдогенератора                                                                                            | 10ч                 |
| Тема 5 | Размещение применяемых контрольно-измерительных приборов, запорных и регулирующих устройств, правила пользования ими | 8ч                  |
| Тема 6 | Виды и свойства изоляционных материалов для укрытия льда                                                             | 10ч                 |
| Тема 7 | Способы изоляции и укрытия льда                                                                                      | 10ч                 |
|        | 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