

Учебный план*

по программе «Варщик (пищевая промышленность)»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы промышленной безопасности и охраны труда	6ч
Тема 2	Основы общей и промышленной химии	8ч
Тема 3	Основы электротехники и автоматизации производства	8ч
Тема 4	Чтение технической документации и основы стандартизации	8ч
Тема 5	Экологические основы производства	8ч
Тема 6	Устройство и эксплуатация варочного оборудования	8ч
Тема 7	Технология варки различных составов	8ч
Тема 8	Контроль качества сырья и готовой продукции	4ч
Тема 9	Работа с автоматизированными системами управления	2ч
Тема 10	Обслуживание и ремонт оборудования	2ч
Тема 11	Безопасность и экологичность процесса варки	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	160ч

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