

Учебный план*

по программе «Аппаратчик стерилизации консервов»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Технология стерилизации консервов	6 ч
Тема 2	Принцип работы обслуживаемых стерилизаторов, мостовых кранов и электротельферов	8 ч
Тема 3	Правила работы на обслуживаемых аппаратах и грузоподъемных машинах	8 ч
Тема 4	Порядок проверки исправности применяемых контрольно-измерительных приборов, коммуникаций	8 ч
Тема 5	Способы зарядки термографов	8 ч
Тема 6	Ведение процесса стерилизации консервов в стерилизаторах различных систем под руководством аппаратчика стерилизации консервов более высокой квалификации	8 ч
Тема 7	Составление контрольного ярлыка стерилизации на каждый оборот стерилизатора	8 ч
Тема 8	Подналадка обслуживаемого оборудования и арматуры, устранение мелких неисправностей	4 ч
Тема 9	Периодическая проверка исправности контрольно-измерительных приборов, коммуникаций	2 ч
Тема 10	Зарядка термографов и оформление термограмм	2 ч
Тема 11	Загрузка и выгрузка консервов при помощи тельфера или крана	2 ч
	Практические занятия	96 ч
	ИТОГО:	160 ч



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