

## Учебный план\*

по программе «Аппаратчик приготовления пасты»

| № п/п  | Наименование модуля                                                                                                   | Академических часов |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1 | Технология приготовления пасты                                                                                        | 8ч                  |
| Тема 2 | Устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования                                                               | 10ч                 |
| Тема 3 | Государственные стандарты и технические условия на используемое сырье и готовую продукцию                             | 8ч                  |
| Тема 4 | Ведение технологического процесса приготовления пасты для протирки и полировки органического стекла и изделий из него | 10ч                 |
| Тема 5 | Размол и взвешивание компонентов сырья                                                                                | 8ч                  |
| Тема 6 | Приготовление растворов компонентов и водной суспензии путем тщательного перемешивания компонентов в смесителях       | 10ч                 |
| Тема 7 | Разлив смеси в отстойники, проверка однородности состояния массы по данным лабораторных анализов                      | 8ч                  |
| Тема 8 | Разлив пасты в стеклянную тару с упаковкой.                                                                           | 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, утверждённым и применяемым организацией