

Калининградский государственный технический университет
Институт агроинженерии и пищевых систем

14995 «НАЛАДЧИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ»

Дополнительная профессиональная программа
(профессионального обучения)





Основные характеристики программы:

Объем программы: 382 ак. часа

Продолжительность обучения: 9 недель

Документ об окончании: Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

Форма обучения: Очно-заочная, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий.

Режим занятий: Без отрыва от работы

Программа соответствует профессиональному стандарту:

40.069 «Специалист по наладке и испытаниям технологического оборудования механосборочного производства», Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27.04.2023 № 368н

В результате освоения программы обучающийся должен приобрести следующие знания, умения и владения, необходимые для качественного изменения профессиональных компетенций:

- 1. Знать:** устройство и принцип работы обслуживаемого специального технологического оборудования; основные правила и способы наладки, настройки и регулирования его узлов и механизмов; назначение и устройство вспомогательных механизмов, приспособлений и контрольно-измерительных приборов, правила их применения и эксплуатации; элементарные основы электро-, радио- и теплотехники в пределах выполняемой работы; допустимые режимы работы оборудования; основные свойства применяемых материалов, методы их обработки и использования; требования к качеству обрабатываемых деталей и изделий.
- 2. Уметь:** производить монтаж и демонтаж узлов простого пищевого оборудования (смесители, транспортеры, дозаторы); выполнять наладку оборудования на заданный техно-логический режим под руководством наладчика более высокой квалификации; регулировать натяжение приводных ремней, цепей и пружин. Заменять быстроизнашивающиеся детали: ножи куттеров, прокладки, уплотнители, фильтры; читать простые кинематические и пневматические схемы пищевого оборудования. Соблюдать правила мойки и дезинфекции оборудования (CIP-мойка).
- 3. Владеть:** навыками диагностики профилактики и работ с гомогенизаторами, пастеризационно-охладительными установками, вакуум-выпарными аппаратами и дозаторами жидких/вязких сред.



Содержание программы

Тема 1. Общетехнический курс

Тема 2. Детали машин.

Тема 3. Введение в профессию.

Тема 4. Монтаж, наладка, эксплуатация и обслуживание технологического оборудования.

Тема 5. Основы электротехники.

Тема 6. Устройство, принципы работы и кинематические схемы машин и автоматов пищевых производств.

Тема 7. Охрана труда и электробезопасность

Узнать подробности и
записаться в ближайшую группу
(или индивидуальное обучение)
Вы можете обратившись по телефону –
8 (4012) 99-53-40

Наши контакты:

телефон: 8 (4012) 99-53-40

адрес: г. Калининград, Советский пр.1, каб. 370

e-mail: nina.frolova@klgtu.ru

сайт: www.klgtu.ru



Узнать подробности и
записаться в ближайшую группу
(или индивидуальное обучение)
Вы можете обратившись по телефону –
8 (4012) 99-53-40

Наши контакты:

телефон: 8 (4012) 99-53-40

адрес: г. Калининград, Советский пр.1, каб. 370

е-mail: nina.frolova@klgtu.ru

сайт: www.klgtu.ru

