

Калининградский государственный технический университет
Институт агроинженерии и пищевых систем

10527 «АППАРАТЧИК ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ И ОТПУСКА ПОЛУ- ФАБРИКАТОВ И ПРОДУКЦИИ»

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

*Обучение в течение всей жизни - это необходимость,
обеспечивающая востребованность на рынке труда*





Программа соответствует профессиональному стандарту:

«Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г. № 602 н»

Требования к поступающим и начальная подготовка:

1. Слушатели имеющие образования не ниже среднего общего

Основные характеристики программы:

Объем программы:	250 ак. часа
Продолжительность обучения:	8 недель
Документ об окончании:	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего
Форма обучения:	Очная / очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий
Режим занятий:	Обучение с использованием электронной информационно-образовательной среды (ЭИОС)

Планируемые результаты обучения

знать: технологический регламент технологических установок; технологические процессы, проводимые на технологических установках; физико-химические свойства абсорбирующих жидкостей и готового продукта; устройство КИПиА, АСУТП, запорно-регулирующей арматуры технологических установок; методы устранения отклонения параметров работы оборудования технологических установок от регламентных значений; способы регулирования параметров работы оборудования технологических установок; технологические процессы, проводимые на технологических установках; приемы оказания первой помощи пострадавшим на производстве; требования охраны труда, промышленной, пожарной и экологической безопасности;

уметь: сопоставлять фактические показания дистанционного пульта управления КИПиА и АСУТП с параметрами работы оборудования, указанными в технологическом регламенте технологических установок; выявлять отклонения от регламентных показателей параметров работы оборудования технологических установок; применять НТД для регулирования параметров технологического процесса технологических установок по показаниям КИПиА, АСУТП;



Планируемые результаты обучения

уметь: производить обработку результатов измерений объемов поступивших сырья, реагентов, катализаторов, присадок, топливно-энергетических ресурсов и объемов выхода готовой продукции технологических установок; применять регуляторы для переключений с ручного на автоматический (с автоматического на ручной) режим управления технологическим процессом на технологических установках; применять НТД для анализа показаний КИПиА и АСУТП технологических установок; выявлять места утечек сырья, катализаторов, реагентов, присадок, полупродуктов, готовой продукции через фланцевые и резьбовые соединения вентилей при остановке, пуске и выводе на режим единичного оборудования, блоков (отделений) технологических установок и установок в целом;

владеть: способами приготовления эмульсий для защитных покрытий; способами заправки ядохимикатами протравителей, допустимые нормы их расхода для приготовления раствора; признаки отравления, способы его предупреждения и меры по оказанию помощи пострадавшим; требования, предъявляемые к качеству обработанных семян.



Содержание программы

Тема 1. Организация работы аппаратчика.

Тема 2. Оборудование техно-логических установок.

Тема 3. Ведение технологического режима с достижением качества согласно технологическому регламенту.

Тема 4. Обслуживание и поддержание работоспособности технологического оборудования.

Тема 5. Охрана труда на технологических предприятиях.

Узнать подробности и
записаться в ближайшую группу
(или индивидуальное обучение)
Вы можете обратившись по телефону -

Наши контакты:

телефон: 8 (924) 440-11-64

адрес: г. Калининград, Советский пр.1, каб.133а

e-mail: nina.frolova@klgtu.ru

сайт: www.klgtu.ru

