



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»

«УТВЕРЖДАЮ»
Генеральный директор

_____ О.П.Зинков
Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года

«ПРИНЯТО»
на заседании Педагогического совета АНПОО «УКК»
Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года

**Основная программа профессионального обучения
(программа переподготовки рабочих, служащих)
«Аппаратчик стерилизации консервов»**

Код	10978
Вид, уровень и направленность образовательной программы	основная программа профессионального обучения (программа переподготовки рабочих, служащих)
Форма обучения	очная
Квалификационный разряд	5
Срок обучения	256 часов
Количество учебных месяцев / недель / дней	1 (один) месяц 2 недели 2 дня / 6 недель 2 дня / 32 дня
Объём учебной нагрузки в день	8 часов
Объём учебной нагрузки в неделю	40 часов
Исходный уровень образования	допускаются лица, уже имеющие профессию рабочего или должность служащего, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учётом потребностей производства, вида профессиональной деятельности

г. Псков
2021 год

Содержание

Раздел	Наименование раздела	Страница
1	Сведения о разработчиках	2
2	Паспорт программы	3-6
3	Направленность, цель программы и планируемые результаты обучения	7-11
4	Структура и объем образовательной программы	11-12
5	Организационно-педагогические условия реализации программы	12-14
6	Пояснительная записка	14-16
7	Контроль и оценка результатов обучения по программе	16-19
8	Программы дисциплины/модулей	19-22
9	Программы практик	22-23
10	Фонд оценочных средств	23
11	Учебный план	23-25
12	Календарный учебный график	25-26
13	Рекомендуемые методические материалы	27
14	Экзаменационные билеты	28-

Используемые сокращения

ОК - общая компетенция

ВД - вид деятельности = **ОТФ** – общая трудовая функция

ПК - профессиональная компетенция = **ТФ** – трудовая функция

ОПД - общепрофессиональные дисциплины

ПМ - профессиональный модуль;

ПП - практическая подготовка;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика

К - консультация

ИА – итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

1. СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКАХ

Преподаватель Автономной некоммерческой профессиональной образовательной организации «Учебно-курсовой комбинат» Проворов В.А..

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Основная программа профессионального обучения (программа профессиональной переподготовки рабочих, служащих «Аппаратчик стерилизации консервов» (далее – Программа) определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение 4 квалификационного уровня:

Вида профессиональной деятельности:

Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. 22.003

Отнесение к видам экономической деятельности:

Прочие виды переработки и консервирования фруктов и овощей. Код10.39

Вид деятельности (ВД) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 02.06 «Технология консервов и пищевых концентратов» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 377):

5.2.1. Производство консервов.

Обобщенная трудовая функция (ОТФ) в соответствии с Профессиональным стандартом Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 года N 694н)

А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Возможные наименования должностей, профессий	Аппаратчик-оператор консервного и пищевых концентратного производства
Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда При производстве продукции с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет
Другие характеристики	При наличии разрядов для получения более высокого разряда наличие опыта работы по более низкому (предшествующему) не менее шести месяцев

Дополнительные характеристики

Наименование	Код	Наименование базовой группы, должности
--------------	-----	--

документа		(профессии) или специальности
ЕТКС	§ 2-5	Аппаратчик стерилизации консервов 2-6 разрядов
ОКПДТР	10978	Аппаратчик стерилизации консервов»

Уро вень	Показатели уровней квалификации			Основные пути достижения уровня квалификации
	Полномочия и ответственность	Характер умений	Характер знаний	
1	Деятельность под руководством Индивидуальная ответственность	Выполнение стандартных заданий (обычно физический труд)	Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний	Краткосрочное обучение или инструктаж Практический опыт
2	Деятельность под руководством с элементами самостоятельности при выполнении знакомых заданий Индивидуальная ответственность	Выполнение стандартных заданий Выбор способа действия по инструкции Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Применение специальных знаний	Основные программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих (как правило, не менее 2 месяцев) Практический опыт
3	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач Планирование собственной деятельности, исходя из поставленной руководителем задачи Индивидуальная ответственность	Решение типовых практических задач Выбор способа действия на основе знаний и практического опыта Корректировка действий с учетом условий их выполнения	Понимание технологических или методических основ решения типовых практических задач Применение специальных знаний	Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих (до одного года) Практический опыт

4	<p>Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении практических задач, требующих анализа ситуации и ее изменений</p> <p>Планирование собственной деятельности и/или деятельности группы работников, исходя из поставленных задач</p> <p>Ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы работников</p>	<p>Решение различных типов практических задач</p> <p>Выбор способа действия из известных на основе знаний и практического опыта</p> <p>Текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция деятельности</p>	<p>Понимание научно-технических или методических основ решения практических задач</p> <p>Применение специальных знаний</p> <p>Самостоятельная работа с информацией</p>	<p>Образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)</p> <p>Основные программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих</p> <p>Практический опыт</p>
---	--	---	--	--

Пути достижения квалификации соответствующего уровня:

- Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих (до одного года)
- Практический опыт

Квалификационные характеристики

Прошедшие курс обучения должны быть готовы к профессиональной деятельности связанной с производством консервов, а также выполнению работ предусмотренных квалификационной характеристикой по профессии аппаратчика стерилизации консервов

Допускается вносить в квалификационные характеристики коррективы в части уточнения терминологии, оборудования и технологии в связи с введением новых ГОСТов, а также особенностей конкретного производства, для которого готовится рабочий

Квалификационная характеристика по ЕКТС	Должен знать	Должен уметь
§ 2. Аппаратчик стерилизации консервов 2-го разряда	технологии стерилизации консервов; параметры режима стерилизации банок; устройство сушильного шкафа; правила регулирования температурного режима.	Ведение процесса мойки и стерилизации банок для меланжа и яичного порошка в сушильном шкафу при определенной температуре. Выемка и укладка банок.

<p>§ 3. Аппаратчик стерилизации консервов 4-го разряда</p>	<p>технологию стерилизации консервов; принцип работы обслуживаемых стерилизаторов, мостовых кранов и электротельферов; правила работы на обслуживаемых аппаратах и грузоподъемных машинах; порядок проверки исправности применяемых контрольно-измерительных приборов, коммуникаций; способы зарядки термографов; причины возникновения и способы предотвращения брака консервов; систему коммуникаций и арматуры.</p>	<p>Ведение процесса стерилизации консервов в стерилизаторах различных систем под руководством аппаратчика стерилизации консервов более высокой квалификации. Составление контрольного ярлыка стерилизации на каждый оборот стерилизатора. Подналадка обслуживаемого оборудования и арматуры, устранение мелких неисправностей. Периодическая проверка исправности контрольно-измерительных приборов, коммуникаций. Зарядка термографов и оформление термограмм. Загрузка и выгрузка консервов при помощи тельфера или крана. Закрывание и открывание стерилизатора.</p>
<p>§ 4. Аппаратчик стерилизации консервов 5-го разряда</p>	<p>устройство стерилизаторов различных систем, мостовых кранов и электротельферов; схему коммуникаций и арматуры; температурный режим и продолжительность процесса стерилизации в зависимости от размера банок и характера консервов; формулы стерилизации; способы регулирования процесса стерилизации по показаниям контрольно-измерительных приборов; принцип работы применяемых регулирующих приборов.</p>	<p>Ведение процесса стерилизации консервов в стерилизаторах различных систем. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных и регулирующих приборов давления пара, подачи и спуска воды. Контроль своевременности загрузки консервов в стерилизаторы, выгрузки из них и начала процесса стерилизации. Наладка обслуживаемого оборудования и арматуры.</p>
<p>§ 5. Аппаратчик стерилизации консервов 6-го разряда</p>	<p>устройство и кинематические схемы применяемых контрольно-измерительных и регулирующих приборов; кинематические и электрические схемы обслуживаемого оборудования; качественные показатели выпускаемых консервов и их сортность.</p> <p>Требуется среднее профессиональное образование.</p>	<p>Ведение процесса стерилизации консервов в стерилизаторах с программным управлением. Контроль правильности работы регулирующих приборов и программных регуляторов. Оформление термограмм и анализ процесса стерилизации консервов. Приемка продукции на стерилизацию и сдача готовой продукции. Ведение учета по установленным формам.</p>

3. НАПРАВЛЕННОСТЬ, ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Профессиональное обучение направлено на приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификации по профессии рабочего, должности служащего и присвоение им (при наличии) квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования.

Цель программы: освоение теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков по профессии рабочего, должности служащего.

Цель обучения: приобретение и развитие у обучающихся знаний, умений, навыков и формирование общих и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций (трудовой деятельности) по профессии Аппаратчик стерилизации консервов (Производство консервов).

Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих, служащих направлена на получение трудовой функции, квалификации впервые.

Основная программа профессионального обучения переподготовки рабочих, служащих направлена на переподготовку работника по новой трудовой функции, квалификации с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности.

Основная программа профессионального обучения повышения квалификации рабочих, служащих направлена на последовательное совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся трудовой функции, квалификации без повышения образовательного уровня

Планируемые результаты обучения:

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **219.02.06 «Технология консервов и пищевых концентратов»** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 377) в результате освоения образовательной программы у обучающихся должны быть сформированы общие (далее - ОК) и профессиональные компетенции (далее - ПК) по основному виду деятельности: производство консервов.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

Код	Наименование результата обучения
Общие компетенции ОК	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и

	личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам деятельности.

Вид деятельности ВД: 5.2.1. Производство консервов.	
Профессиональные компетенции ПК	
<p>ПК 1.1. Принимать и хранить сырье для производства консервов.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству консервов.</p> <p>ПК 1.3. Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству консервов.</p> <p>ПК 1.4. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции консервов.</p> <p>ПК 1.5. Организовывать хранение готовой продукции консервов.</p>	<p>Иметь практический опыт : ведения технологического процесса производства консервов; технического обслуживания оборудования; уметь: принимать сырье по количеству и качеству; определять режимы и условия хранения сырья; устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства консервов; определять объекты (точки) контроля; контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; определять и соблюдать условия и режим хранения готовой консервной продукции; выполнять конструктивные и технологические расчеты; соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; выявлять и устранять неисправности оборудования;</p> <p>Знать: способы доставки и хранения сырья; критерии выбора способа доставки; правила приемки сырья; требования к качеству сырья; способы и условия хранения сырья; ассортимент продукции консервов; требования к качеству готовой консервной продукции; методы определения показателей качества консервов; виды брака готовой продукции; меры по предотвращению брака;</p>

	<p>рецептуры консервной продукции; методику выполнения технологических расчетов; требования к проведению технологических операций и процессов производства консервов; назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; методику расчетов нагрузки на оборудование; правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования по производству консервов; виды и причины неисправностей технологического оборудования; способы фасовки и затаривания готовой продукции; санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; учет консервной продукции; условия хранения консервов, требования к складам для хранения консервов</p>
--	--

В соответствии с и Профессиональным стандартом "**Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья**" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 года N 694н)) в результате освоения образовательной программы обучающийся должен быть готов к выполнению **трудовых функций (ТФ)** по следующим обобщенным трудовым функциям (ОТФ) :

Обобщенная трудовая функция ОТФ –	
А. Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
Трудовые функции ТФ	
А/06.4 Выполнение технологических операций производства консервов и пищевого концентрата в соответствии с технологическими инструкциями	<p>Трудовые действия</p> <p>Прием-сдача сырья и расходных материалов производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства консервов .</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Упаковка готовой продукции (консервов и пищевых концентратов) в тару на специальном технологическом оборудовании.</p> <p>Маркировка готовой продукции (консервов и пищевых концентратов) на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p> <p>Умения</p> <p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим</p>

	<p>показателям при выполнении технологических операций производства консервов и пищекокнцентратов</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищекокнцентратов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства консервов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (консервов и пищекокнцентратов) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции (консервов и пищекокнцентратов) на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства консервов и пищекокнцентратов .</p> <p>Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства консервов и пищекокнцентратов</p> <p>Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности консервов и пищекокнцентратов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищекокнцентратов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства консервов и пищекокнцентратов, в том числе в электронном виде</p>
	<p>Знания</p> <p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве консервов и пищекокнцентратов .</p> <p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве консервов и пищекокнцентратов .</p> <p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве консервов и пищекокнцентратов .</p> <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве консервов и пищекокнцентратов .</p> <p>Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства консервов и пищекокнцентратов</p> <p>Правила маркировки готовой продукции при производстве консервов и пищекокнцентратов</p> <p>Основы технологии производства консервов и пищекокнцентратов .</p> <p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству консервов и пищекокнцентратов на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству консервов и пищекокнцентратов</p> <p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству консервов и пищекокнцентратов</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства консервов и пищекокнцентратов</p>

	<p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства консервов и пищевых концентратов</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
Другие характеристики	Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы

4. СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательная программа - специально организованный целенаправленный процесс по достижению заданных результатов профессионального обучения.

В то же время образовательная программа - это комплекс основных характеристик: объем, содержание, планируемые результаты, условия реализации, формы аттестации. Эти характеристики представляются в виде документов:

- учебного плана;
- календарного учебного графика;
- рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей);
- оценочных средств;
- методических материалов.

Структура основной программы профессионального обучения: цель, планируемые результаты обучения, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), организационно-педагогические условия, формы аттестации, оценочные материалы и иные компоненты.

Содержание реализуемой основной программы профессионального обучения и (или) отдельных ее компонентов (дисциплин (модулей), практик) должно быть направлено на достижение целей программы, планируемых результатов ее освоения.

Содержание основной программы профессионального обучения:

- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный модуль;
- учебная практика;
- производственная практика;
- итоговая аттестация.

КОД	Содержание программы	Объем программы в академических часах
	ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН	
ОПД	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА	40

ОПД.1	Основные сведения по теплотехнике	4
ОПД.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4
ОПД.3	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	28
ОПД.4	Основы экологии и охраны окружающей среды	4
ПМ	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
УД	Специальная технология	40
УД.01	Введение	1
УД.02	Тара для консервов	7
УД.03	Тепловая стерилизация пищевых продуктов. Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов	8
УД.04	Физические параметры процесса тепловой стерилизации	8
УД.05	Оборудование для стерилизации консервов	16
	ПРОГРАММЫ ПРАКТИК	160
УП	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	72
УП.01.	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	8
УП.02	Определение дефектов и возможностей использования стеклянной и жестяной тары, подготовка тары к наполнению.	16
УП.03	Технологический расчет стерилизаторов периодического действия.	16
УП.04	Технологический расчет стерилизаторов непрерывного действия.	16
УП.05	Заполнение сопроводительной документации и журнала стерилизации.	16
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	88
ПП.01.	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	8
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих	72
ПП.03	Практическая квалификационная работа	8
К	Консультация	8
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	8
Общий объем образовательной программы		256

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Профессиональное обучение осуществляется Автономной некоммерческой профессиональной образовательной организацией «Учебно-курсовой комбинат» (далее – Организация) посредством реализации основных программ профессионального обучения:

- программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих;

- программ переподготовки рабочих, служащих;
- программ повышения квалификации рабочих, служащих.

Формы обучения и сроки освоения основных программ профессионального обучения определяются образовательной программой и Договором на оказание платных образовательных услуг. Организацией, допускается сочетание различных форм обучения.

Содержание и продолжительность профессионального обучения по каждой профессии рабочего, должности служащего определяется конкретной программой профессионального обучения, разрабатываемой и утверждаемой Организацией, на основе профессиональных стандартов (при наличии) или установленных квалификационных требований.

Сроки начала и окончания профессионального обучения определяются в соответствии с учебным планом конкретной основной программы профессионального обучения.

Образовательная деятельность по основным программам профессионального обучения организуется в соответствии с учебным расписанием, в котором указывается ФИО преподавателя по каждой теме программы.

Профессиональное обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой программы профессионального обучения осуществляется согласно Положению об обучении по индивидуальному учебному плану в АНПОО «УКК». При прохождении профессионального обучения в соответствии с индивидуальным учебным планом его продолжительность может быть изменена Организацией, с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного Обучающегося.

Реализация основных программ профессионального обучения обеспечивается преподавателями, работающими по трудовому договору, с привлечением к образовательному процессу специалистов и руководителей организаций (предприятий, объединений) и др. категории квалифицированных работников в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, в т. ч. по совместительству и краткосрочным договорам гражданско-правового характера и участвующие в практической подготовке работники Профильной организации, в качестве руководителей по практической подготовке.

Преподаватели выполняют обязанности в соответствии с законодательством Российской Федерации, Уставом и соответствующими локальными актами Организации и должны иметь:

- необходимую профессиональную педагогическую квалификацию, соответствующую установленной квалификации по данному профилю, подтвержденную аттестатами, дипломами и иными документами;
- стаж работы, необходимый для осуществления образовательной деятельности;
- аттестацию, подтверждающую соответствие педагогических работников занимаемым должностям на основе их профессиональной деятельности.

Руководитель по практической подготовке от Профильной организации назначается из числа работников Профильной организации, приказом по предприятию, учреждению, организации о прохождении практической подготовки обучающихся и являются ответственным лицом, соответствующим требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, который обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки со стороны Профильной организации, обязанности которого закрепляются распорядительным документом организации.

Преподаватели и руководители по практической подготовке от Профильной организации обязаны не реже одного раза в пять лет проходить курсы повышения квалификации по профилю деятельности и стажировки в организациях в соответствии с содержанием реализуемых программ.

В процессе обучения особое внимание уделяется вопросам техники безопасности и охраны труда. В этих целях преподаватели помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программой, при изучении каждой новой темы обращают внимание Обучающихся на конкретные правила безопасности, которые необходимо выполнять.

Как преподаватели, так и руководители по практической подготовке должны уделять особое внимание на охрану труда при выполнении Обучающимися отдельных конкретных работ.

6. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основная программа профессионального обучения (программа профессиональной переподготовки рабочих, служащих «Аппаратчик стерилизации консервов» 5 разряд, разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
 - «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (утв. приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 292);
 - Приказа Минобрнауки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
 - Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздела "Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства", утвержденным Установлением Минтруда РФ от 29.08.2001 № 65;
 - Постановления от 13 января 2003 г. N 1/29 «Об утверждении порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций» (в ред. Приказа Минтруда России N 697н, Минобрнауки России N 1490 от 30.11.2016);
 - ГОСТа 12.0.004-2015 ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения;
 - Профессионального стандарта Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 года N 694н);
 - Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 02.06 «Технология консервов и пищевых концентратов» (утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 377)
- Федеральный закон «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» №116-ФЗ от 21.07.97;
- Федеральные нормы и правил в области промышленной безопасности «Правила промышленной безопасности при использовании оборудования, работающего под избыточным давлением» Приказ от 15.12.2020 года №116;
 - Федеральных норм и правил в области промышленной безопасности «Правила промышленной безопасности при использовании оборудования, работающего под избыточным давлением» Приказ от 15.12.2020 года № 116;

К профессиональному обучению допускаются лица различного возраста на приобретение профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификации по профессии рабочего, должности служащего и присвоение им (при наличии) квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования, годных по состоянию здоровья для работы по профессии рабочего, должности служащего.

К профессиональному обучению:

- по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих или должностям служащих допускаются лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

- по программам переподготовки рабочих и служащих допускаются лица, уже имеющие профессию рабочего или должность служащего, в целях получения новой

профессии рабочего или новой должности служащего с учётом потребностей производства, вида профессиональной деятельности.

- по программам повышения квалификации рабочих и служащих допускаются лица, уже имеющие профессию рабочего или должность служащего, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего (без повышения образовательного уровня).

Профессиональное обучение включает в себя теоретическое обучение и практическую подготовку (учебную и производственную практики).

Теоретическое обучение по основной программе профессионального обучения проводится в соответствии с учебным планом (индивидуальным учебным планом) по очной форме с отрывом от производства в Организации, в том числе в обособленном подразделении Организации или по заявленному Заказчиком месту проведения (на производстве) в оборудованных учебных кабинетах, отвечающих материально-техническим и информационно-методическим требованиям, с использованием наглядных пособий, макетов, плакатов, схем, учебных видеофильмов, компьютерных обучающих систем, натуральных образцов оборудования и приборов в виде лекций.

По согласованию с Заказчиком, на основании Договора или в случае наступления форс-мажора при реализации образовательных программ могут использоваться различные образовательные технологии, в том числе очное аудиторное обучение, дистанционные образовательные технологии, электронное обучение и смешанные образовательные технологии, с учетом перечня профессий, специальностей и направлений подготовки, по которым реализация образовательных программ не допускается с применением исключительно электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

В случае, если теоретическое обучение проводится по заочной форме без отрыва от производства, с применением дистанционных (электронных, информационно-коммуникационных) технологий Обучающиеся получают ключ удаленного доступа к учебным модулям обучающей контролирующей системы и указания по выполнению практической подготовки.

Обучающиеся после теоретического обучения направляются на учебную и производственную практики, которые организованы на базе Профильной организации или организации - заказчике образовательных услуг, направившей Слушателя на обучение, если она осуществляет деятельность по профилю соответствующей образовательной программы и тем самым является Профильной организацией, на основе Договора о практической подготовке Обучающихся.

Профессиональное обучение на производстве осуществляется в пределах рабочего времени Обучающегося по соответствующим основным программам профессионального обучения. Практическая подготовка проводится по режиму работы предприятия, на котором ведется подготовка Обучающихся продолжительностью не более 8 часов в день.

Реализация практической подготовки обеспечивается педагогическими кадрами Организации (преподавателями), в качестве руководителя по практической подготовке от Организации и ответственным лицом из числа работников Профильной организации, в качестве руководителя по практической подготовке от Профильной организации.

Перед выходом на практическую подготовку Обучающийся должен получить от руководителя по практической подготовке от Организации:

- Информацию о времени и конкретном месте прохождения практической подготовки, с указанием ФИО руководителя по практической подготовке от Профильной организации, контактных телефонов;
- Комплект документов учета практической подготовки для формирования отчета о прохождении практической подготовки;
- проект Договора о практической подготовке обучающихся;
- образец приказа по предприятию, учреждению, организации на прохождение практической подготовки;
- дневник учёта учебной практики;

- дневник учёта производственной практики;
- заключение на практическую квалификационную работу;
- заключение о достигнутом уровне квалификации.

Порядок проведения учебной и производственной практик для Обучающихся, осваивающих основные программы профессионального обучения осуществляется в виде лекций, определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и самостоятельным выполнением этих работ, под руководством и наблюдением руководителей по практической подготовке.

Профессиональное обучение на производстве проводится в пределах рабочего времени Обучающегося по соответствующим основным программам профессионального обучения. Практическая подготовка проводится по режиму работы предприятия, на котором ведется подготовка Обучающихся продолжительностью не более 8 часов в день.

По окончании практической подготовки Обучающийся представляет в Организацию письменный отчет по обучению на производстве (отчет о прохождении практической подготовки), подтверждающий освоение Обучающимися компетенций при прохождении учебной и производственной практик:

- дневники учёта учебной и производственной практик, заполненные Обучающимся и подписанные руководителем по практической подготовке от Профильной организации;
- заключение на практическую квалификационную работу, заполненное и подписанное руководителем по практической подготовке от Профильной организации;
- заключение о достигнутом уровне квалификации, заполненное и подписанное руководителями по практической подготовке от Организации и от Профильной организации;
- копию удостоверения лица, ответственного за практическую подготовку на предприятии, учреждении, организации (при необходимости).

Представление отчета о прохождении практической подготовки является необходимым условием допуска к итоговой аттестации. Непредставление отчета рассматривается как нарушение учебной дисциплины и невыполнение учебного плана.

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Освоение основной программы профессионального обучения, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается:

- текущим контролем знаний;
- промежуточной аттестацией;
- итоговой аттестацией (итоговый экзамен),

которые являются основными формами контроля учебной работы, оценивают результаты учебной деятельности Слушателей в период обучения и проводятся с целью определения уровня теоретической и практической подготовки.

Основной формой **текущего контроля знаний** является зачёт (устный опрос, собеседование, тестирование, компьютерное тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания). Форма **промежуточной аттестации** - зачет (тестирование, компьютерное тестирование). Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация осуществляется Организацией или традиционными методами или с использованием дистанционных образовательных технологий.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация Обучающихся проводятся преподавателями или обучающей контролирующей системой с тестовыми заданиями и руководителями по практической подготовке от Организации и от Профильной организации во время практической подготовки (учебной и производственной практик), в соответствии с Положениями о проведении промежуточной аттестации в АНПОО «УКК» и о практической подготовке в АНПОО «УКК».

Результаты текущего контроля знаний и промежуточной аттестации фиксируются преподавателем в журнале учета учебных занятий и руководителем по практической подготовке от Профильной организации и дневниках учёта учебной и производственной практик.

Итоговая аттестация

Реализация **основных программ профессионального обучения** завершается итоговой аттестацией Обучающихся в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится Организацией для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Объем времени, форма и вид аттестационных испытаний, входящих в итоговую аттестацию Обучающихся, устанавливаются учебным планом (индивидуальным учебным планом) и доводятся до Обучающихся в первый день занятий. Дата и время проведения итоговой аттестации доводится до сведения всех членов комиссии и Обучающихся не позднее чем за 3 дня до итоговой аттестации. Итоговая аттестация осуществляется Организацией или традиционными методами или с использованием дистанционных образовательных технологий.

Итоговая аттестация может проводиться по месту нахождения Организации или ее обособленного подразделения, или на территории организации - заказчика образовательных услуг (в случае организации обучения на территории заказчика).

Обучающимся создаются необходимые условия для подготовки к итоговой аттестации, возможность работать с учебным фондом, медиаресурсами и т.д. В период подготовки Обучающиеся получают необходимую помощь от преподавателей и руководителей по практической подготовке в виде консультаций по процедуре проведения, критериям оценивания и другим вопросам организации итоговой аттестации.

Допуск к сдаче квалификационного экзамена осуществляется при успешном прохождении:

- промежуточной аттестации;
- практической подготовки (учебной и производственной практик), в качестве представления отчета о прохождении практической подготовки (учебной и производственной практик) на основании приказа о допуске к итоговой аттестации (квалификационному экзамену) по основной программе профессионального обучения.

Для методической помощи Обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и сборе материалов к отчету о прохождении учебной и производственной практик назначаются руководители по практической подготовке от Организации и от Профильной организации.

В случае успешного прохождения предшествующих аттестационных испытаний создается квалификационная комиссия для проведения итоговой аттестации (квалификационного экзамена) Обучающихся по основным программам профессионального обучения. Комиссия формируется по каждой программе профессионального обучения, реализуемой Организацией, на основании приказа о составе, о выпуске группы и отчислении обучающихся с основной программы профессионального обучения. Заседание аттестационной комиссии оформляется протоколом.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Практическая квалификационная работа проводится за счет времени отведенного на практическую подготовку в форме выполнения комплексных заданий, направленных на проверку профессиональных компетенций. Выполнение практической квалификационной

работы оценивается руководителем по практической подготовке от Профильной организации и заносится в дневник учёта производственной практики. Выполненная практическая квалификационная работа по профессии рабочего, должности служащего на соответствие рекомендуемого разряда отражается руководителем по практической подготовке от Профильной организации в заключении на практическую квалификационную работу.

Качество выполняемых работ и достигнутые производственные показатели Обучающегося на соответствие уровня квалификации рекомендуемого разряда по профессии рабочего, должности служащего отражаются руководителями по практической подготовке в заключении о достигнутом уровне квалификации.

Документированным подтверждением выполнения практической квалификационной работы является отчет о прохождении практической подготовки.

Проверка теоретических знаний проводится в традиционной форме или с использованием дистанционных образовательных технологий в виде: устного экзамена по билетам, письменного по тестам, компьютерного тестирования как очно, так и дистанционно, в режиме онлайн, или других видах, предусмотренных образовательной программой. Экзаменационные билеты и тесты к квалификационному экзамену разрабатываются преподавателями и утверждаются Генеральным директором Организации.

В случае если проверка теоретических знаний проводится с использованием дистанционных образовательных технологий в режиме компьютерного тестирования, очно или дистанционно (онлайн), то в процессе тестирования осуществляется автоматизированная обработка оценивания, документирование результатов тестирования, хранение результатов тестирования.

Результаты итоговой аттестации:

- на основе полученного результата практической квалификационной работы, в качестве отчета о прохождении практической подготовки;
- проверки теоретических знаний

фиксируются в экзаменационной ведомости, в протоколе заседания квалификационной комиссии, в журнале учета учебных занятий и документе о квалификации.

Экзаменационная ведомость или распечатки тестов (результаты тестирования) на бумажном носителе, экземпляр протокола заседания квалификационной комиссии, журнал учета учебных занятий и отчет о практической подготовке формируются в материалы дела учебной группы и хранятся в Организации в течение 5 лет.

После успешного прохождения Обучающимся квалификационного экзамена обучение считается законченным. Протокол заседания квалификационной комиссии является основанием для издания приказа о выпуске группы и отчислении обучающихся с основной программы профессионального обучения. На основании приказа о выпуске Обучающиеся отчисляются с основной программы профессионального обучения и получают документ о квалификации - свидетельство о профессии рабочего, должности служащего, за подписью председателя комиссии и руководителя Организации.

В свидетельстве о профессии рабочего, должности служащего указывается наименование, вид, уровень и направленность образовательной программы, срок ее освоения, квалификация по профессии рабочего, должности служащего с присвоением (при наличии) квалификационного разряда, класса, категории по результатам профессионального обучения.

Квалификация, указываемая в свидетельстве о профессии рабочего, должности служащего, дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной деятельностью или выполнять конкретные трудовые функции, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам профессионального обучения.

Сведения о свидетельствах о профессии рабочего, должности служащего вносятся в федеральную информационную систему «Федеральный реестр сведений о документах об образовании и (или) о квалификации, документах об обучении» (ФИС ФРДО).

Критерии оценивания

Уровень усвоения профессиональных компетенций и знаний Обучающихся по основной программе профессионального обучения оценивается по результатам текущего контроля знаний, промежуточной аттестации и итоговой аттестации (квалификационного экзамена) - результат практической квалификационной работы и проверка теоретических знаний по четырехбалльной системе: **5 - «отлично»; 4 - «хорошо»; 3 - «удовлетворительно»; 2 - «неудовлетворительно».**

Оценка **«отлично»** означает, что обучающийся показал глубокие и всесторонние знания по освоенному материалу в соответствии с учебной программой, владеет требованиями нормативных документов, логически стройно и последовательно излагает изученный материал.

Оценка **«хорошо»** означает, что обучающийся показал твердые и достаточно полные знания по освоенному материалу в соответствии с учебной программой, знает требования нормативных документов, последовательно излагает изученный материал, допуская при этом неточности, отличается развитой речью.

Оценка **«удовлетворительно»** означает, что обучающийся показал посредственные знания по освоенному материалу в соответствии с учебной программой, но знает основные требования нормативных документов, изученный материал излагает, допуская некоторые ошибки, речь не всегда логична и последовательна.

Оценка **«неудовлетворительно»** означает, что обучающийся не владеет необходимыми знаниями по освоенному материалу в соответствии с учебной программой, не знает требований нормативных документов, не в состоянии дать самостоятельный ответ на вопросы, обосновать собственную позицию.

В случае если итоговая аттестация проводится с использованием дистанционных образовательных технологий, то положительным (зачетным) результатом итоговой аттестации является количество правильных ответов не менее чем 80% от общего количества вопросов

8. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

8.1 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА ОПД

«Аппаратчик стерилизации консервов» 5 разряд

Код	Тема	Содержание тем
ОПД.1	Основные сведения по теплотехнике	Понятие о физическом теле. Общие свойства твердых, жидких и газообразных тел. Понятие о рабочем теле в теплосиловой установке. Основные физические величины: давление (разрежение), температура, удельный объем: единицы их измерения. Давление атмосферное, абсолютное и избыточное. Температура, температурные шкалы, единица измерения температуры (определения). Закон сохранения энергии. Работа. Мощность. Коэффициент полезного действия. Единицы измерения системы СИ. Кипение и испарение воды. Зависимость температуры кипения от давления. Изменение объема и удельного веса в процессе парообразования и зависимость его от давления. Насыщенный и перегретый пар. Теплосодержание (энтальпия) воды и пара. Естественная циркуляция воды в котле, движущая сила естественной циркуляции. Краткость циркуляции, контур циркуляции. Основные способы передачи тепла: изучение (радиация), теплопроводность, конвекция.

		Коэффициент теплопередачи. Факторы, влияющие на него.
ОПД.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<p>Основные группы микроорганизмов.</p> <p>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.</p> <p>Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.</p> <p>Правила личной гигиены работников пищевых производств.</p> <p>Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.</p> <p>Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>
ОПД.3	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	<p>Основные положения Федерального Закона «О промышленной безопасности опасных производственных объектов». Определение опасных производственных объектов. Нормативные правовые акты и нормативно-технические документы, регламентирующие требования промышленной безопасности на опасных производственных объектах..</p> <p>Организация работы по охране труда и промышленной безопасности на опасных производственных объектах. Осуществление производственного контроля за соблюдением требований промышленной безопасности на опасных производственных объектах, согласно Положения о производственном контроле.</p> <p>Понятие аварии и инцидента на опасных производственных объектах.</p> <p>Требования промышленной безопасности по готовности организаций, эксплуатирующих опасные производственные объекты к действиям по локализации и ликвидации последствий аварий.</p> <p>Правила ликвидации аварий и повреждений, план ликвидации возможных аварий.</p> <p>Пожарная безопасность определение и нормативная документация. Причины возникновения пожаров. Противопожарные мероприятия. Виды, местонахождение, устройство и правила пользования средствами пожаротушения. Действия обслуживающего персонала при пожарах.</p> <p>Организация и проведение огневых, газоопасных и других работ повышенной опасности.</p> <p>Порядок оформления нарядов-допусков.</p> <p>Спецодежда, спецобувь и защитные приспособления, используемые при обслуживании и ремонте котельного оборудования.</p> <p>Техника безопасности при эксплуатации основного и вспомогательного оборудования. Безопасность труда при ремонтных работах. Расследование несчастных случаев на производстве.</p> <p>Специальная оценка условий труда.</p> <p>Электробезопасность. Требования электробезопасности. Нормы и правила электробезопасности при эксплуатации и ремонте механизмов с электроприводом, электроприборов и электроустановок. Заземление, защитное отключение оборудования.</p> <p>Меры безопасности при работе с переносными светильниками и электроинструментом. Вредное воздействие электромагнитного поля, шума и вибрации на организм человека. Меры борьбы с ними.</p> <p>Производственная санитария, ее задачи. Причины и профилактика профессиональных заболеваний машинистов-операторов котельной.</p> <p>Личная гигиена.</p> <p>Оказание первой доврачебной помощи при различных видах травм.</p> <p>Отравления. Правила транспортировки пострадавших. Проведение экстренной сердечно-легочной реанимации. Действие электрического тока на организм человека. Освобождение пострадавшего от действия электрического тока. Оказание первой доврачебной помощи при электротравме. Аптечка первой помощи.</p>
ОПД.4	Основы экологии и охраны окружающей среды	<p>Основные направления государственной политики в сфере охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов.</p> <p>Основные экологические понятия: экосистема, экологическая безопасность, популяция,</p>

8.2 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ

УД. СПЕЦИАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

«Аппаратчик стерилизации консервов» 5 разряд

Код	Тема	Содержание тем
УД.01	Введение	Содержание учебной дисциплины. Общие сведения о производстве консервов и полуфабрикатов. Виды консервирования.
УД.02	Тара для консервов	Классификация тары и упаковки. Требования, предъявляемые к упаковке. Стеклопая тара, ее виды, обозначения по стандарту, характеристика, требования к ней. Металлическая тара, ее типы и использование, требования к ней
УД.03	Тепловая стерилизация пищевых продуктов. Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов	Температура стерилизации Факторы, определяющие выбор температуры стерилизации. Факторы, определяющие время стерилизации. Определение времени прогреваемости пищевых продуктов при консервировании в таре. Состояние покоя или движения банки во время стерилизации
УД.04	Физические параметры процесса тепловой стерилизации	Выбор режима процесса, формулы стерилизации, графическое изображение режима стерилизации. Журнал регистрации проведенной стерилизации. Расчет давления в стеклянной банке при стерилизации. Расчет давления в жестяной таре при стерилизации. Влияние увеличения степени наполнения на давление в таре. Меры, позволяющие уменьшить давление в консервной таре при стерилизации. Влияние теплового эксгаустирования на давление в таре. Влияние механического эксгаустирования на давление в таре. Остаточная микрофлора консервов и ее влияние на качество продукта
УД.05	Оборудование для стерилизации консервов	Оборудование для стерилизации консервов периодического действия. Классификация оборудования. Вертикальные автоклавы. Устройство, принцип работы. правила безопасного обслуживания. Правила безопасного обслуживания вертикальных автоклавов. Автоматизация вертикальных автоклавов. Характерные неисправности, возникающие при обслуживании вертикальных автоклавов. Горизонтальные автоклавы. Устройство, принцип работы. Правила безопасного обслуживания горизонтальных автоклавов. Автоматизация горизонтальных автоклавов. Характерные неисправности, возникающие при обслуживании горизонтальных автоклавов. Оборудование для стерилизации консервов непрерывного действия. Устройство, принцип работы. Правила безопасного обслуживания стерилизаторов непрерывного действия. Характерные неисправности, возникающие при обслуживании

		автоклавов непрерывного действия. Аппараты для стерилизации консервов новыми способами. Устройство, принцип работы.
--	--	--

9. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК (практическая подготовка)

9.1.УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП

«Аппаратчик стерилизации консервов» 5 разряда

Код	Тема	Содержание тем
УП.01	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	Структура предприятия. Вырабатываемая продукция. Трудовой распорядок. Инструктажи по охране труда, пожарной и промышленной безопасности. Ознакомление с рабочим местом.
УП.02	Определение дефектов и возможностей использования стеклянной и жестяной тары, подготовка тары к наполнению.	Определение дефектов и возможностей использования стеклянной и жестяной тары, подготовка тары к наполнению. Определение оптимального объема тары для эффективной стерилизации. Составление таблиц «Дефекты консервной тары»
УП.03	Технологический расчет стерилизаторов периодического действия.	Определение начальной и конечной температуры продукта. Выбор режима стерилизации. Расчет давления в таре при стерилизации. Определение степени наполнения тары.
УП.04	Технологический расчет стерилизаторов непрерывного действия.	Определение начальной и конечной температуры продукта. Выбор режима стерилизации. Расчет давления в таре при стерилизации. Определение степени наполнения тары.
УП.05	Заполнение сопроводительной документации и журнала стерилизации.	Заполнение сопроводительной документации и журнала стерилизации. Анализ влияния остаточной микрофлоры на качество продукта Контроль качества готовой продукции

9.2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП

«Аппаратчик стерилизации консервов» 5 разряд

Код	Тема	Содержание тем
ПП.01	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	Проведение инструктажей по охране труда, пожарной безопасности и электробезопасности
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ аппаратчика стерилизации консервов	Освоение всех видов работ, входящих в обязанности работ аппаратчика стерилизации консервов. Овладение навыками в объеме требований квалификационной характеристики. Самостоятельное выполнение работ аппаратчика стерилизации консервов
ПП.03	Практическая квалификационная	Практическая квалификационная работа проводится за счет времени отведенного на практическую

работа	подготовку в форме выполнения практического задания и документированного подтверждения результатов выполнения соответствующей деятельности (письменный отчет по обучению на производстве). Выполнение практической квалификационной работы оценивается руководителем по практической подготовке от Профильной организации и фиксируется в дневнике учёта производственной практики
--------	--

10. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Приложение 1: Оценочные материалы - экзаменационные билеты, тесты

11. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УЧЕБНЫЙ ПЛАН основной программы профессионального обучения (программы профессиональной переподготовки рабочих, служащих) «Аппаратчик стерилизации консервов» 5 разряд

Код	Элементы ОПО	Виды учебной нагрузки, в часах				Формы контроля
		Всего	В том числе			
			Теоретические занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6	7
	ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	80	80			Текущий контроль знаний в форме зачёта (устный опрос, собеседование, тестирование, компьютерное тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания) Промежуточная аттестация в форме зачета (тестирование, компьютерное тестирование)
ОПД	Общепрофессиональные дисциплины	40	40			
ОПД.1	Основные сведения по теплотехнике	4	4			
ОПД.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4	4			
ОПД.3	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	28	28			
ОПД.4	Основы экологии и охраны окружающей среды	4	4			
ПМ	Профессиональные модули					
УД	Специальная технология	40	40			
УД.01	Введение	1	1			
УД.02	Тара для консервов	7	7			
УД.03	Тепловая стерилизация пищевых продуктов. Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов	8	8			
УД.04	Физические параметры процесса тепловой стерилизации	8	8			
УД.05	Оборудование для стерилизации консервов	16	16			
ПП	Практическая подготовка	160		160		Прохождение обучающимися учебной и
УП	Учебная практика	72		72		

УП.01	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	8		8		производственной практик в помещениях Профильной организации. Текущий контроль знаний в форме зачёта (устный опрос, собеседование, тестирование, компьютерное тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания) Промежуточная аттестация в форме зачета (тестирование, компьютерное тестирование)
УП.02	Определение дефектов и возможностей использования стеклянной и жестяной тары, подготовка тары к наполнению.	16		16		
УП.03	Технологический расчет стерилизаторов периодического действия.	16		16		
УП.04	Технологический расчет стерилизаторов непрерывного действия.	16		16		
УП.05	Заполнение сопроводительной документации и журнала стерилизации.	16		16		
ПП.	Производственная практика	88		88		Отчет о прохождении практической подготовки: - дневники учёта учебной практики и производственной практик; - заключения на практическую квалификационную работу и о достигнутом уровне квалификации
ПП.01.	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	8		8		
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих	72		72		
ПП.03	Практическая квалификационная работа	8		8		
К	Консультация	8	8			
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	8	8			Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена: - результат практической квалификационной работы (отчет о прохождении практической подготовки); - проверка теоретических знаний (устный экзамен по билетам, письменный по тестам, компьютерное тестирование)
Объем часов по видам нагрузки		256	96	160		
Всего часов		256				

ОПД - общепрофессиональная дисциплина

- ПМ - профессиональный модуль
 УД - учебная дисциплина
 УП - учебная практика
 ПП - производственная практика
 К - консультация
 ИА - итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

12. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Календарный учебный график определяет общий план учебного процесса (по неделям или дням)

Функция календарного учебного графика - раскрыть последовательность освоения элементов учебного плана программы профессионального обучения

Срок обучения: 256 часа

Количество учебных месяцев/недель/дней: 1 (один) месяц 2 недели 2 дня / 6 недель 2 дня / 32 дня

Форма обучения: очная с отрывом от производства

Объём учебной нагрузки в день: 8 часов

Объём учебной нагрузки в неделю: 40 часов

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

основной программы профессионального обучения
 (программы профессиональной переподготовки рабочих, служащих)
 «Аппаратчик стерилизации консервов» 5 разряд

Код	Элементы ОПП	Учебные недели и нагрузка в часах							
		недели							
		1	2	3	4	5	6	7	8
ОПД	Общепрофессиональные дисциплины								
ОПД.1	Основные сведения по теплотехнике	4							
ОПД.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4							
ОПД.3	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	28							
ОПД.4	Основы экологии и охраны окружающей среды	4							
ПМ	Профессиональные модули								
УД	Специальная технология								
УД.01	Введение		1						
УД.02	Тара для консервов		7						
УД.03	Тепловая стерилизация пищевых продуктов. Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов		8						
УД.04	Физические параметры процесса тепловой стерилизации		8						

УД.05	Оборудование для стерилизация консервов		16						
ПП	Практическая подготовка								
УП.	Учебная практика								
УП.01.	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	8		8					
УП.02	Определение дефектов и возможностей использования стеклянной и жестяной тары, подготовка тары к наполнению.	16		16					
УП.03	Технологический расчет стерилизаторов периодического действия.	16		16					
УП.04	Технологический расчет стерилизаторов непрерывного действия.				16				
УП.05	Заполнение сопроводительной документации и журнала стерилизации.				16				
ПП	Производственная практика								
ПП.01.	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность				8				
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ в соответствии с требованиями квалификационной характеристики с выходом в конце обучения на нормы квалифицированных рабочих.					40	32		
ПП.03	Практическая квалификационная работа						8		
К	Консультация							8	
ИА	Итоговая аттестация (Квалификационный экзамен)							8	
Всего часов		40	40	40	40	40	40	16	
Количество учебных месяцев/недель/дней		1 (один) месяц 2 недели 2 дня / 6 недель 2 дня / 32 дня							

13. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Федеральный закон «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» №116-ФЗ от 21.07.97;
2. Федеральные нормы и правил в области промышленной безопасности «Правила промышленной безопасности при использовании оборудования, работающего под избыточным давлением» Приказ от 15.12.2020 года №116;
3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 02.06 «Технология консервов и пишеконцентратов» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 377):
4. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 года N 694н

Литература.

1. Флауменбаум Б.Л. Основы консервирования пищевых продуктов. М-: Легкая пищевая промышленность.1982
2. Бабарин В.П. Стерилизация консервов: Справочник. - СПб: ГИОРД, 2006.-312с.:ил.
3. Флауменбаум Б.Л. Теоретические основы стерилизации консервов. - Киев: Издательство Киевского университета, 1960.-195с.
4. Гореньков Э.С., Горенькова А.Н., Усачева Г.Г.Технология консервирования. - М.:Агропомиздат,1987.-350с
5. Справочник по производству консервов.-М.:Пищевая промышленность,1965,Т.1.-770с
6. Рогачев В.И., Цейтлин И.М. Интенсификация процесса стерилизации консервов (обзор). - М.:ЦНИИТЗИПищепром,1972.-28с.
7. В.П. Бабарин «Стерилизация консервов» 2006 г (312 стр.)

Электронные источники:

- 1.Агромаш технологическое оборудование. Режим доступа http://www.agromash.ru/alfav/texnologich_dr.htm;
2. Организация труда. <http://www.jobgrade.ru/> Все об организации труда, мотивации труда, развитии персонала, официальные документы;
3. Электронный ресурс нормативно-технической литературы библиотеки гостей и стандартов <http://www.gostrt.com/>;
4. Единый тарифно-квалификационный справочник <http://www.etks.info>;
5. Электронная библиотека <http://www.booksgid.com>;
6. Электронная библиотека <http://www.lanbook.com>

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

**для итоговой аттестации в форме
квалификационного экзамена
по профессии**

**«Аппаратчик стерилизации консервов»
5 разряд**



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

Принято на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от «30» ноября 2021 года	Для аппаратчика стерилизации консервов	Утверждено Генеральным директором Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	---	--