



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)
«Оператор линии в производстве пищевой
продукции»**

Код	15661
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	3-7
3	Направленность, цель программы и планируемые результаты обучения	7-11
4	Структура и объем образовательной программы	11-13
5	Организационно-педагогические условия реализации программы	13-14
6	Пояснительная записка	14-16
7	Контроль и оценка результатов обучения по программе	16-19
8	Программы дисциплины/модулей	19-30
9	Программы практик	30-32
10	Фонд оценочных средств	32
11	Учебный план	32-35
12	Календарный учебный график	35-36
13	Рекомендуемые методические материалы	36-37
14	Экзаменационные билеты	38-39

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 «Оператор линии в производстве пищевой продукции 5-го разряда» (далее – Программа) определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение 4 квалификационного уровня:

Вида профессиональной деятельности:

Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Код 22.005

Отнесение к видам экономической деятельности:

Производство продукции из мяса убойных животных и мяса птицы. Код 10.13

Обобщенная трудовая функция (ОТФ) **в соответствии с Профессиональным стандартом "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания"** (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15 июня 2020 года N 329н) ***А. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов***

Возможные наименования должностей, профессий	Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
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 документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ЕТКС	§ 106- 109	Оператор линии в производстве пищевой продукции 3-го, 6-го разряда
ОКПДТР	15661	Оператор линии в производстве пищевой продукции

Уровень	Показатели уровней квалификации			Основные пути достижения уровня квалификации
	Полномочия и ответственность	Характер умений	Характер знаний	
3	<p>Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач</p> <p>Планирование собственной деятельности, исходя из поставленной руководителем задачи</p> <p>Индивидуальная ответственность</p>	<p>Решение типовых практических задач</p> <p>Выбор способа действия на основе знаний и практического опыта</p> <p>Корректировка действий с учетом условий их выполнения</p>	<p>Понимание технологических или методических основ решения типовых практических задач</p> <p>Применение специальных знаний</p>	<p>Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих (до одного года)</p> <p>Практический опыт</p>
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 пищевой продукции., а также выполнению работ предусмотренных квалификационной характеристикой по профессии оператор линии в производстве пищевой продукции

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
§ 106. Оператор линии в производстве пищевой продукции 3-го разряда	принцип работы обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов; способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.	Ведение отдельных операций технологического процесса приготовления суслу, мойки, розлива, расфасовки, оформления, комплектования, хранения, приема и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий на поточно-механизированных линиях. Участие в ремонте обслуживаемого оборудования.
§ 107. Оператор линии в производстве пищевой продукции 4-го разряда	правила ведения на поточно-механизированных линиях технологических процессов: нагрева, раздува, мойки, розлива, расфасовки, оформления, комплектования и упаковки пищевой продукции и изделий; виды используемого сырья и рецептуру приготавливаемой пищевой продукции; требования, предъявляемые к укупорочно-упаковочным и вспомогательным материалам; устройство обслуживаемого основного и вспомогательного оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов.	Ведение технологических процессов: нагрева, раздува, мойки, приготовления суслу, розлива, расфасовки, оформления, комплектования, приема и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий с обслуживанием до трех различных поточно-механизированных линий (полуавтоматов). Контроль с помощью контрольно-измерительных приборов и автоматики параметров технологического режима приготовления суслу, работы моющих, дозирующих, наполняющих, формирующих, завертывающих, укупоривающих, укладывающих, комплектовочных,

		<p>транспортирующих и других автоматов, аппаратуры и механизмов. Контроль соблюдения норм расхода сырья и материалов. Выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции, снижение производительности линий, неполадки в работе их механизмов, превышение норм расхода сырья и материалов. Подготовка обслуживаемого оборудования к сдаче в ремонт и прием его из ремонта.</p>
<p>§ 108. Оператор линии в производстве пищевой продукции 5-го разряда</p>	<p>устройство и принцип действия автоматов, агрегатов и механизмов, включенных в комплексно-механизированные и автоматизированные линии; технологический процесс и режимы приготовления суслу, мойки, розлива, фасовки, оформления, комплектования, хранения, приема и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий.</p>	<p>Ведение отдельных операций технологического процесса производства пищевой продукции на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях. Ведение технологических процессов: приготовления суслу, мойки, розлива, фасовки, оформления, комплектования, хранения, приема и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий с обслуживанием свыше трех поточно-механизированных линий.</p>
<p>§ 109. Оператор линии в производстве пищевой продукции 6-го разряда</p>	<p>технологический процесс и режимы производства пищевой продукции; виды используемого сырья, рецептуру, физико-химические свойства полуфабрикатов и производимой пищевой продукции; устройство и принцип действия приборов, установленных на пульте управления; устройство, правила эксплуатации применяемых автоматов, аппаратуры; схемы коммуникаций.</p>	<p>Ведение с пульта управления технологического процесса производства пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях. Расчет компонентов для производства пищевой продукции. Пуск и остановка основного и вспомогательного оборудования. Обеспечение с помощью средств автоматики, контрольно-измерительных приборов выполнения технологического режима, синхронной работы автоматов и аппаратуры, входящих в поточную комплексно-механизированную или</p>

		автоматизированную линию, предупреждение и устранение причин отклонения от установленного технологического режима. Определение при помощи контрольно-измерительных приборов и по результатам химических анализов окончания выполняемого технологического процесса. Контроль технологического процесса и координирование работ, выполняемых на линии, и отдельных операций, входящих в комплекс производства соответствующей пищевой продукции.
--	--	--

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 оператор линии в производстве пищевой продукции (ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов).

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:

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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

В соответствии с и Профессиональным стандартом «**Специалист по технологии продукции и организации общественного питания**» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15 июня 2020 года N 329н) 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 продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Трудовые функции ТФ	
А/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Трудовые действия Прием-сдача сырья и расходных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Регулирование параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Упаковка готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировка упаковок с готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на специальном технологическом оборудовании Проведение технического наблюдения за ходом технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и внесение полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в

	<p>электронном виде</p> <p>Умения</p> <p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару</p> <p>Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу</p>
--	---

производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

Знания

Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции

Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Правила маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в

	электронном виде Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
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	Микробиология пищевого производства	16
ОПД.2	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	16
ОПД.3	Основы экологии и охраны окружающей среды	8
ПМ	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40

УД	Специальная технология	40
УД.01	Введение	1
УД.02	Основные свойства пищевых продуктов и сырья	3
УД.03	Механические процессы	2
УД.04	Гидромеханические процессы	2
УД.05	Технологические линии для производства пищевых продуктов путем разборки сельскохозяйственного сырья на компоненты	4
УД.06	Технологические линии для производства пищевых продуктов путем сборки из компонентов сельскохозяйственного сырья	4
УД.07	Технологические линии для производства пищевых продуктов путем комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья	4
УД.08	Специализированные процессы предприятий отрасли	4
УД.09	Оборудование для ведения механических и гидромеханических процессов	4
УД.10	Технологическое оборудование отрасли	10
УД.11	Стандартизация и теххимический контроль	2
	ПРОГРАММЫ ПРАКТИК	160
УП	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	72
УП.01.	Ознакомление с производством. Ознакомление со структурой и характером работы предприятия. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	8
УП.02	Производство консервов	24
УП.03	Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	24
УП.04	Производство пищекокцентратов	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 АНПО «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 *«Оператор линии в производстве пищевой продукции»*, 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 продукции и организации общественного питания» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15 июня 2020 года N 329н)

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

«Оператор линии в производстве пищевой продукции» 5 разряд

Код	Тема	Содержание тем
ОПД.1	Микробиология пищевого производства	<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.2	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. 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. Меры безопасности при работе с переносными светильниками и электроинструментом. Вредное воздействие электромагнитного поля, шума и вибрации на организм человека. Меры борьбы с ними. Производственная санитария, ее задачи. Причины и профилактика профессиональных заболеваний машинистов-операторов котельной. Личная гигиена.</p> <p>Оказание первой доврачебной помощи при различных видах травм. 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.3	Основы экологии и охраны окружающей среды	<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>

8.2 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ

УД. СПЕЦИАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

«Оператор линии в производстве пищевой продукции» 5 разряд.

Код	Тема	Содержание тем
УД.01	Введение	<p>Роль пищевой промышленности в народном хозяйстве.</p> <p>Развитие пищевой промышленности, значение и задачи предмета.</p> <p>Структура отрасли.</p> <p>Классификация и требования к технологическим процессам пищевых производств.</p>
УД.02	Основные свойства пищевых продуктов и	<p>Сырье для производства пищевых продуктов.</p> <p>Технологические свойства пищевых средств:</p>

	сырья	показатели качества продуктов питания, показатели технологических свойств сырья и полуфабрикатов. Хранение сырья и подготовка его к переработке. Подготовка воды.
УД.03	Механические процессы	Классификация и сортировка зернистых материалов. Общие сведения об измельчении и прессовании. Смешивание в пищевой промышленности
УД.04	Гидромеханические процессы	Классификация неоднородных систем. Методы разделения неоднородных систем. Отстаивание под действием гравитационного поля. Осаждение под действием центробежных сил. Виды фильтрования. Очистка газов под действием инерционных и центробежных сил. Мокрая очистка газов. Перемешивание жидких сред, пластичных масс, сыпучих материалов.
УД.05	Технологические линии для производства пищевых продуктов путем разборки сельскохозяйственного сырья на компоненты	Технологическая линия производства картофельного крахмала. Характеристика продукции, сырья и полуфабрикатов. Особенности производства и потребления готовой продукции. Стадии технологического процесса. Устройство и принцип действия линии. Технологическая линия производства сахара-песка из сахарной свеклы. Характеристика продукции, сырья и полуфабрикатов. Особенности производства и потребления готовой продукции. Стадии технологического процесса. Устройство и принцип действия линии. Технологическая линия производства сока. Характеристика продукции, сырья и полуфабрикатов. Особенности производства и потребления готовой продукции. Стадии технологического процесса. Устройство и принцип действия линии. Технологическая линия производства замороженных овощей, фруктов и ягод. Характеристика продукции, сырья и полуфабрикатов. Особенности производства и потребления готовой продукции. Стадии технологического процесса. Устройство и принцип действия линии.
УД.06	Технологические линии для производства пищевых продуктов путем сборки из компонентов сельскохозяйственного сырья	Технологическая линия производства карамели. Характеристика продукции, сырья и полуфабрикатов. Особенности производства и потребления готовой продукции. Стадии технологического процесса. Устройство и принцип действия линии. Технологическая линия производства безалкогольных напитков. Характеристика продукции, сырья и полуфабрикатов. Особенности производства и потребления готовой продукции. Стадии технологического процесса. Устройство и принцип действия линии. Технологическая линия производства кваса. Характеристика продукции, сырья и полуфабрикатов. Особенности производства и потребления готовой

		<p>продукции. Стадии технологического процесса. Устройство и принцип действия линии. Технологическая линия производства пива. Характеристика продукции, сырья и полуфабрикатов. Особенности производства и потребления готовой продукции. Стадии технологического процесса. Устройство и принцип действия линии. Технологическая линия производства майонеза. Характеристика продукции, сырья и полуфабрикатов. Особенности производства и потребления готовой продукции. Стадии технологического процесса. Устройство и принцип действия линии.</p>
УД.07	Технологические линии для производства пищевых продуктов путем комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья	<p>Технологическая линия производства консервов «Зеленый горошек». Характеристика продукции, сырья и полуфабрикатов. Особенности производства и потребления готовой продукции. Стадии технологического процесса. Устройство и принцип действия линии. Технологическая линия производства кисломолочных напитков. Характеристика продукции, сырья и полуфабрикатов. Особенности производства и потребления готовой продукции. Стадии технологического процесса. Устройство и принцип действия линии.</p>
УД.08	Специализированные процессы предприятий отрасли	<p>Сырье и полуфабрикаты для производства пищевых продуктов отрасли. Показатели качества продуктов питания и показатели технологических свойств сырья и полуфабрикатов отрасли. Приемка, хранение и подготовка к переработке сырья в отрасли. Основные требования к технологическим процессам отрасли. Вспомогательные операции технологических процессов отрасли. Методы их интенсификации. Тара, упаковочные и вспомогательные материалы. Приемка, подготовка и обработка тары в технологическом процессе отрасли. Упаковка готовой продукции. Бракераж. Экетировка. Сахарное производство Сырье для сахарного производства. Материалы для приготовления моющих растворов. Строение и химический состав корнеплода сахарной свеклы. Углеводы. Азотистые органические вещества. Безазотистые органические вещества. Минеральные вещества (золы). Приемка и хранение сахарной свеклы. Влияние отдельных факторов на хранение сахарной свеклы. Контроль качества свеклы при хранении. Общая характеристика свеклосахарного производства. Принципиальная технологическая схема. Технологические термины и определения. Подача свеклы в завод и очистка ее от примесей.</p>

		<p>Технологическая схема очистки свеклы от примесей. Определение легких и тяжелых примесей и регулирование потока. Отмывание корнеплодов свеклы. Улавливание боя свеклы и использование его в производстве. Неполадки на тракте подачи свеклы и их устранение.</p> <p>Очистка диффузионного сока. Принципиальная схема очистки диффузионного сока. Предварительная дефекация. Основная дефекация. Первая сатурация дефекованного сока. Вторая сатурация.</p> <p>Технологические схемы очистки диффузионного сока. Неполадки в работе сокоотделительного отделения и их устранение.</p> <p>Сгущение сока выпариванием. Основы сгущения очищенного сока. Процесс сгущения сока в выпарной установке. Химические изменения, происходящие в соке при выпаривании. Фильтрация сиропа. Неполадки в работе выпарной установки и их устранение.</p> <p>Определение потерь сахара на диффузионной установке.</p> <p>Определение величины отбора диффузионного сока.</p> <p>Консервное производство</p> <p>Краткая характеристика основных сортов овощей, плодов и ягод, используемых для выработки продукции. Сроки и условия хранения овощей, плодов и ягод на предприятии. Нормы естественной убыли при хранении сырья.</p> <p>Вспомогательные материалы, употребляемые в производстве консервов. Материалы для приготовления моющих растворов.</p> <p>Тара для консервов. Жестяная тара. Стеклобанная тара. Крышки для стеклянной тары. Материалы для герметизации. Упаковка консервов в ящики.</p> <p>Маркировка и этикетировка.</p> <p>Общие принципы консервирования. Подготовка тары перед расфасовкой продукции. Подготовка стеклянной тары. Инспекция стеклянной тары перед мойкой. Подготовка жестяных банок. Инспекция жестяных банок. Мойка жестяных банок. Подготовка крышек. Подготовка бочек. Расфасовка продукта. Герметизация тары. Основные виды укупорки стеклянной тары. Основные факторы, влияющие на прочность и герметичность тары. Методы испытания прочности и герметичности укупорки тары.</p> <p>Требования к укупоренной стеклянной таре и контроль качества укупорки в процессе работы укупорочного оборудования.</p> <p>Пастеризация консервов. Способы стерилизации.</p> <p>Обработка банок после стерилизации. Лаки для защиты от коррозии наружной поверхности банок с продукцией. Жировые смазки. Смазка вазелином.</p> <p>Оклейка банок этикетками. Требования к упаковке и маркировке консервов.</p>
--	--	---

		<p>Понятие об асептике. Асептический метод консервирования пищевых продуктов. Асептические способы хранения больших масс продукции. Химический и физический способы асептического хранения. Особенности проведения процесса асептического консервирования в зависимости от перерабатываемого сырья.</p> <p>Консервы овощные. Консервы закусочные. Ассортимент. Технологические схемы. Подготовка основного и вспомогательного сырья. Рецептуры. Фасовка и упаковка. Режимы тепловой обработки. Нормативы производства. Основные требования к качеству готовой продукции.</p> <p>Консервы обеденные. Ассортимент. Технологические схемы. Подготовка основного и вспомогательного сырья. Рецептуры. Фасовка и упаковка. Режимы тепловой обработки. Нормативы производства. Основные требования к качеству готовой продукции.</p> <p>Консервы натуральные. Ассортимент. Технологические схемы. Подготовка основного и вспомогательного сырья. Рецептуры. Фасовка и упаковка. Режимы тепловой обработки. Нормативы производства. Основные требования к качеству готовой продукции.</p> <p>Маринады овощные. Ассортимент. Технологические схемы. Подготовка основного и вспомогательного сырья. Рецептуры. Фасовка и упаковка. Режимы тепловой обработки. Нормативы производства. Основные требования к качеству готовой продукции.</p> <p>Фруктовые и ягодные пастеризованные соки. Фруктовые и ягодные соки с мякотью. Концентрированные фруктовые и ягодные соки. Ассортимент. Технологические схемы. Подготовка основного и вспомогательного сырья. Рецептуры. Фасовка и упаковка. Режимы тепловой обработки. Нормативы производства. Основные требования к качеству готовой продукции.</p> <p>Ликероводочное производство</p> <p>Спирт этиловый ректификованный. Требования, предъявляемые к этиловому спирту. Физико-химические и теплофизические свойства спирта. Приемка, учет и хранение спирта.</p> <p>Вода и ее подготовка. Требования, предъявляемые к воде. Подготовка воды. Натрий-катионный метод. Подготовка воды методом обратного осмоса.</p> <p>Растительное сырье. Классификация и химический состав. Технологическая характеристика. Условия, сроки хранения, учет и транспортировка.</p> <p>Эфирные масла, красители и другие купажные материалы.</p> <p>Вспомогательные материалы и их подготовка. Технологическая характеристика вспомогательных материалов. Материалы для обработки воды. Адсорбционные материалы. Материалы для</p>
--	--	--

		<p>приготовления моющих растворов. Материалы для приготовления клея. Материалы для оформления и упаковки готовой продукции. Материалы для обработки воды. Материалы для фильтрации водок и ликероводочных изделий.</p> <p>Тара. Стеклянная посуда. Ящики. Мойка бутылок. Технологические операции подготовки стеклянной посуды. Нормы расхода и потерь вспомогательных материалов. Приготовление свежих и использование отработавших моющих растворов.</p> <p>Технология производства полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление спиртованных соков. Приготовление спиртованных морсов. Приготовление спиртованных настоев. Приготовление ароматных спиртов.</p> <p>Приготовление сахарного и паточного сиропов, колера.</p> <p>Условия хранения и учет полуфабрикатов.</p> <p>Кондитерское производство</p> <p>Сырье кондитерского производства. Сахар. Инвертный сахар. Мед. Крахмал. Патока. Плоды. Плодовые заготовки. Орехи и масличные семена. Молоко и молочные продукты. Яйца. Жиры. Мука. Разрыхлители. Дрожжи. Студнеобразующие вещества. Пенообразователи. Пищевые кислоты. Эмульгаторы. Консерванты и прочее сырье. Вспомогательные материалы. Тароупаковочные материалы.</p> <p>Производство мучных кондитерских изделий.</p> <p>Основное сырье для производства мучных кондитерских изделий и его хранение.</p> <p>Технологические схемы производства мучных кондитерских изделий: печенье, галеты и крекеры, сдобное печенье, пряники, вафли, кексы, ромовая баба. Подготовка сырья к производству.</p> <p>Приготовление теста. Прокатка, теста. Вылеживание и выстойка затяжного и дрожжевого теста. Формование теста. Выпечка. Охлаждение изделий.</p> <p>Производство карамели. Технологическая схема производства карамели. Приготовление сиропов. Приготовление карамельной массы. Приготовление начинок. Охлаждение карамельной массы.</p> <p>Окрашивание карамельной массы. Ароматизация карамельной массы. Подкисление карамельной массы.</p> <p>Проминка и вытягивание карамельной массы.</p> <p>Получение карамельного батончика и калиброванного карамельного жгута. Формование карамели.</p> <p>Охлаждение карамели.</p>
УД.09	Оборудование для ведения механических и гидромеханический процессов	<p>Оборудование для мойки сельскохозяйственного сырья. Классификация оборудования.</p> <p>Машины для мойки зерна. Машины для мойки сахарной свеклы. Машины для мойки плодов и овощей.</p> <p>Оборудование для очистки и сепарирования сыпучего сельскохозяйственного сырья.</p> <p>Классификация оборудования. Скальператоры и</p>

		<p>камнеотделительные машины. Воздушно-ситовые сепараторы и просеиватели. Воздушные сепараторы. Магнитные сепараторы.</p> <p>Оборудование для инспекции, калибрования и сортирования штучного сельскохозяйственного сырья. Классификация оборудования. Оборудование для инспекции пищевого растительного сырья. Калибровочные машины. Машины для сортирования пищевого сырья.</p> <p>Оборудование для разборки растительного сырья. Классификация оборудования. Обоенные и щеточные машины. Машины для шелушения и шлифования зерновых культур. Бичерушки. Гребнеотделители. Машины для очистки картофеля и корнеплодов. Машины для отделения шелухи и плодоножек. Протирочные машины.</p> <p>Оборудование для измельчения пищевых сред. Классификация оборудования. Вальцовые станки. Дробилки. Мельницы. Плющильные машины. Резательные машины. Свеклорезки. Гомогенизаторы.</p> <p>Оборудование для сортирования и обогащения сыпучих продуктов измельчения пищевых сред. Классификация оборудования. Рассева. Ситовые машины. Вымольные машины и виброцентрофугалы. Дробильно-сортировочные машины.</p> <p>Оборудование для разделения жидкообразных неоднородных пищевых сред. Классификация оборудования. Отстойники, центрифуги и сепараторы. Фильтры и фильтрующие устройства. Мембранные модули и аппараты. Прессы.</p> <p>Оборудование для смешивания пищевых сред. Классификация оборудования. Мешалки для жидких пищевых сред. Месильные машины для высоковязких пищевых сред. Машины и аппараты для образования пенообразных масс. Смесители для сыпучих пищевых сред.</p> <p>Оборудование для формования пищевых сред. Классификация оборудования. Отливочные машины. Штампующие машины. Машины для формования пластичных масс выпрессовыванием. Машины для формования в оболочке. Отсадочные машины. Раскаточные и калибрующие машины. Округлительные, закаточные и обкаточные машины. Машины для нарезания заготовок и изделий. Машины для формования сыпучих материалов.</p>
УД.10	Технологическое оборудование отрасли	<p>Классификация оборудования. Устройство и принцип действия вспомогательного оборудования. Основные технические характеристики.</p> <p>Сахарное производство</p> <p>Общие сведения об оборудовании сахарного завода.</p> <p>Классификация оборудования. Общие методы расчета производительности оборудования.</p> <p>Оборудование для транспортировки и очистки направляемой в переработку свеклы. Аппаратурно-</p>

		<p>технологическая схема. Гидравлический транспорт. Оборудование для очистки свеклы: соломоботволоушки, камнеловушки, водоотделители, свекломойки. Оборудование для утилизации хвостиков и обломков свеклы. Оборудование для взвешивания и измельчения свеклы. Весы. Свеклорезки. Оборудование для извлечения сока. Аппаратурно-технологическая схема. Диффузионные аппараты. Диффузионные батареи периодического действия. Диффузионные батареи непрерывного действия. Наклонные диффузионные аппараты. Вертикальные диффузионные аппараты. Горизонтальные диффузионные аппараты. Ротационные диффузионные аппараты. Всп-могательное оборудование. Ошпариватели. Мезголовушки. Отстойники. Оборудование для очистки сока и сиропа. Аппаратурно-технологическая схема. Аппараты для дефекации и сатурации. Дозаторы известкового молока. Сульфитаторы и серосжигательные печи. Оборудование для фильтрации. Фильтры с взаимноперпендикулярным направлением действия силы тяжести и движения фильтрата. Фильтр-прессы. Дисковые фильтры. Патронные фильтры. Мешочные фильтры. Фильтры с совпадающим направлением действия силы тяжести и движения фильтрата. Фильтры с противоположным направлением движения фильтрата и действия силы тяжести. Сгустители. Вакуум-фильтры. Вспомогательные материалы.</p> <p>Консервное производство</p> <p>Общие сведения об оборудовании консервного завода. Классификация оборудования. Общие методы расчета производительности оборудования.</p> <p>Оборудование для механизации погрузочно-разгрузочных работ. Транспортёры и элеваторы для перемещения и инспекции сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Роликовые транспортёры. Ленточные транспортёры. Сортировочно-инспекционный транспортёр. Транспортёр-элеватор. Элеваторы. Расфасовочный конвейер. Электромагнитный элеватор.</p> <p>Насосы. Центробежные насосы. Жидкостнокольцевые насосы. Поршневые и плунжерные насосы.</p> <p>Машины для очистки корнеплодов. Машины для мойки овощей и фруктов. Классификация. Лопастная моечная машина. Барабанная моечная машина. Элеваторная моечная машина. Вентиляторная моечная машина. Щеточная моечная машина. Унифицированная моечная машина.</p> <p>Машины для мойки тары. Классификация. Машины для калибровки фруктов и овощей. Классификация. Тросовая калибровочная машина.</p>
--	--	---

	<p>Шнековая калибровочная машина. Универсальные калибровочные машины.</p> <p>Машины для подготовки сырья и вспомогательных материалов перед консервированием. Машины для подготовки фруктов и овощей. Гидравлические механизмы. Машины для отделения плодоножек.</p> <p>Машина для накалывания слив. Машина для высверливания кочерыг. Картофелечистки.</p> <p>Косточковыбивные машины. Овощерезки. Машины для удаления семенного гнезда и резки плодов на дольки. Яблокорезка. Машины для резки овощей на кубики. Машины для резки зелени.</p> <p>Машины для измельчения сырья. Протирочные машины. Классификация. Сдвоенная протирочная машина. Строенная протирочная машина.</p> <p>Оборудование для асептического консервирования.</p> <p>Машины для кратковременной высокотемпературной тепловой обработки (нагрев, стерилизация, охлаждение) по режиму, который соответствует виду перерабатываемого плодового сырья. Оборудование для фасования плодовых полуфабрикатов в стерильные емкости различной вместимости в стерильных условиях.</p> <p>Ликероводочное производство</p> <p>Общие сведения об оборудовании ликероводочного завода. Классификация оборудования. Общие методы расчета производительности оборудования.</p> <p>Емкости для транспортировки, хранения и учета спирта. Цистерны для спирта. Резервуары спиртохранилища. Стационарные мерники.</p> <p>Технические характеристики.</p> <p>Техническая характеристика оборудования для умягчения воды Na-катионом способом. Фильтры. Солерастворители.</p> <p>Техническая характеристика оборудования для перемещения тары и мойки стеклянной посуды.</p> <p>Транспортеры. Автомат для извлечения бутылок из ящиков. Элеватор. Бутылкомоечные машины.</p> <p>Техническая характеристика оборудования для приготовления и хранения полуфабрикатов. Весы. Моечные машины. Дробилки. Подогреватели. Прессы периодического действия. Шнековые прессы непрерывного действия. Выпарные установки.</p> <p>Перегонные аппараты для получения ароматного спирта. Сироповарочные котлы. Дубовые бочки для спиртованных соков и морсов. Деревянные буты. Деревянные чаны. Резервуары вертикальные.</p> <p>Цистерны эмалированные. Сборники эмалированные.</p> <p>Поршневые насосы. Центробежные насосы.</p> <p>Шестеренчатые насосы.</p> <p>Кондитерское производство</p> <p>Общие сведения об оборудовании кондитерского производства. Классификация оборудования. Общие методы расчета производительности оборудования.</p>
--	---

		<p>Оборудование для измельчения и протирания сырья. Молотковые мельницы. Молотковые дробилки. Трехвалковая мельница. Дробилка для орехов. Машина для измельчения сливочного масла. Универсальные протирочные машины. Волчки. Оборудование для просеивания и очистки сырья. Просеиватели. Магнитные уловители. Стаканчатый фильтр для вязких жидкостей. Изюмомойка. Дозаторы. Весовые дозаторы для сыпучих материалов. Объемные дозаторы непрерывного действия для сыпучих материалов. Пропорциональные шнековые мукосмесители. Ленточный дозатор. Вертикальношнековый дозатор. Дозатор турникетного типа для сахарного песка. Дозатор периодического действия для жидких компонентов. Автоматические порционные весы. Автоматический водомерный бачок. Объемные дозаторы непрерывного действия для жидких компонентов. Шестеренчатые насосы-дозаторы. Дозировочные станции.</p> <p>Оборудование для смешивания кондитерских масс. Смесительные машины.</p> <p>Оборудование для растворения сырья, нагревания и уваривания кондитерских масс. Аппараты периодического действия. Аппараты непрерывного действия.</p> <p>Оборудование для производства карамели.</p> <p>Оборудование периодического действия для охлаждения и обработки карамельной массы.</p> <p>Оборудование непрерывного действия для охлаждения и обработки карамельной массы.</p> <p>Оборудование для образования жгута из карамельной массы. Оборудование для формования карамели.</p> <p>Оборудование для охлаждения и отделки карамели.</p> <p>Технологические насосы, применяемые в кондитерской промышленности. Вертикальные и горизонтальные поршневые мокровоздушные вакуум-насосы. Ротационные мокровоздушные вакуум-насосы. Плунжерные сиропные насосы. Шестеренчатые, коловратные и другие ротационные насосы.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Изучение устройства, принципа работы и правил эксплуатации обслуживаемого вспомогательного оборудования и контрольно-измерительных приборов. Изучение способов устранения возможных неисправностей в работе обслуживаемого оборудования. Просмотр учебных видеоматериалов по технологическому оборудованию соответствующих перерабатывающих производств.</p>
УД.11	Стандартизация и теххимический контроль	<p>Основные понятия и определения в области стандартизации. Цели и задачи стандартизации. Методы стандартизации. Краткая история развития стандартизации.</p>

9. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК (практическая подготовка)

9.1.УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП

«Оператор линии в производстве пищевой продукции» 5 разряд.

Код	Тема	Содержание тем
УП.01	Ознакомление с производством. Ознакомление со структурой и характером работы предприятия. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	
УП.02	Производство консервов	<ul style="list-style-type: none">– ведение технологического производства консервов;– техническое обслуживание оборудования;– организация приемки сырья и его хранение, процессы предварительной обработки сырья;– ведение процесса калибрования фруктов и других калибровочных машинах;– ведение процесса бланширования разваривания сырья;– ознакомление с обжарочным оборудованием, устройством печей;– ведение процесса обжаривания сырья и полуфабрикатов в обжарочных аппаратах или печах различной <i>Приготовление жирowych смесей;</i>– ознакомление с варочным устройством и принципом Обслуживаемого оборудования, сырья и полуфабрикатов, поступающих в производств– ведение процесса варки сырья и продуктов в открытых варочных котлах с паровым подогревом, чанах, реакторах, в автоклавах и вакуум-аппаратах;– ознакомление с технологическим процессом протираания плодоовощного сырья;– изучение устройства и протирочных машин;– ведение процесса производства томатного сока на томатно-соковом агрегате в строгом соответствии с технологическими инструкциям– ведение технологического процесса отжима соков на прессах разной конструкции (винтовых, шнековых, гидравлических) с обеспечением установленного качества;– ведение процесса стерилизации консервов в Автоклавах и стерилизаторах систем согласно технологической инструкции и формулам стерилизации;

		– определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций и всего технологического процесса производства консервов в целом.
УП.03	Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	<ul style="list-style-type: none"> - ведение технологического производства продуктов из сушеных плодов, овощей и мяса - техническое обслуживание оборудования и соблюдение правил техники безопасности, – организация приемки сырья и его хранение, процессов предварительной обработки сырья; – контроль и регулирование процесса сушки. - работа на оборудовании для овощей и фруктов к сушке (калибровочные, моечные машины, машины для очистки овощей и фруктов, измельчения, бланширования). - обслуживание сушильных установок. - хранение готовой продукции.
УП.04	Производство пищевых концентратов	<ul style="list-style-type: none"> – организация приемки сырья и его хранение, процессы предварительной обработки сырья; – контроль процесса пищевых концентратов – контроль и регулирование проведения технологических процессов производства пищевых концентратов; – контроль качества полуфабрикатов готовой продукции; – выявление брака; – работа с нормативно-технической документацией – заполнение технологической документации – ведение технологического процесса производства пищевых концентратов – техническое обслуживание оборудования – организация и контроль режима хранения пищевых концентратов

9.2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП

«Оператор линии в производстве пищевой продукции» 5 разряд.

Код	Тема	Содержание тем
ПП.01	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	
ПП.02	Самостоятельное выполнение работ оператора линии в производстве пищевой продукции	Освоение всех видов работ, входящих в обязанности работ оператора линии в производстве пищевой продукции. Овладение навыками в объеме требований квалификационной характеристики. Самостоятельное выполнение работ оператора линии в производстве пищевой продукции.
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)
«Оператор линии в производстве пищевой продукции» 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			
ОПД	Общепрофессиональные дисциплины	40	40			Текущий контроль знаний в форме зачёта (устный опрос, собеседование, тестирование, компьютерное тестирование, наблюдение, отчет, ситуационные задания)
ОПД.1	Микробиология пищевого производства	16	16			
ОПД.2	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	16	16			
ОПД.3	Основы экологии и охраны окружающей среды	8	8			Промежуточная аттестация в форме зачета (тестирование, компьютерное тестирование)
ПМ	Профессиональные модули					
УД	Специальная технология	40	40			
УД.01	Введение	1	1			
УД.02	Основные свойства пищевых продуктов и сырья	3	3			
УД.03	Механические процессы	2	2			
УД.04	Гидромеханические процессы	2	2			
УД.05	Технологические линии для производства пищевых продуктов путем разборки сельскохозяйственного сырья на компоненты	4	4			
УД.06	Технологические линии для производства пищевых продуктов	4	4			

	путем сборки из компонентов сельскохозяйственного сырья					
УД.07	Технологические линии для производства пищевых продуктов путем комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья	4	4			
УД.08	Специализированные процессы предприятий отрасли	4	4			
УД.09	Оборудование для ведения механических и гидромеханический процессов	4	4			
УД.10	Технологическое оборудование отрасли	10	10			
УД.11	Стандартизация и теххимический контроль	2	2			
ПП	Практическая подготовка	160		160		
УП	Учебная практика	72		72		
УП.01	Ознакомление с производством. Ознакомление со структурой и характером работы предприятия. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	8		8		
УП.02	Производство консервов	24		24		
УП.03	Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	24		24		
УП.04	Производство пищевых концентратов	16		16		
ПП.	Производственная практика	88		88		
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		
						Прохождение обучающимися учебной и 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 зачёта (тестирование, компьютерное тестирование) Отчет о прохождении практиче

						ской подготовки: - дневники учёта учебной практики и производственной практик; - заключения на практическую квалификационную работу и о достигнутом уровне квалификации
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		

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)
 «Оператор линии в производстве пищевой продукции» 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	Микробиология пищевого производства	16							
ОПД.2	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	16							
ОПД.3	Основы экологии и охраны окружающей среды	8							
ПМ	Профессиональные модули								
УД	Специальная технология								
УД.01	Введение		1						
УД.02	Основные свойства пищевых продуктов и сырья		3						
УД.03	Механические процессы		2						
УД.04	Гидромеханические процессы		2						
УД.05	Технологические линии для производства пищевых продуктов путем разборки сельскохозяйственного сырья на компоненты		4						
УД.06	Технологические линии для производства пищевых продуктов путем сборки из		4						

	компонентов сельскохозяйственного сырья								
УД.07	Технологические линии для производства пищевых продуктов путем комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья		4						
УД.08	Специализированные процессы предприятий отрасли		4						
УД.09	Оборудование для ведения механических и гидромеханический процессов		4						
УД.10	Технологическое оборудование отрасли		10						
УД.11	Стандартизация и теххимический контроль		2						
ПП	Практическая подготовка								
УП.	Учебная практика								
УП.01.	Ознакомление с производством. Ознакомление со структурой и характером работы предприятия. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.			8					
УП.02	Производство консервов			24					
УП.03	Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса			8	16				
УП.04	Производство пицеконцентратов				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. Профессиональный "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15 июня 2020 года N 329н)
2. Федеральный закон «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» №116-ФЗ от 21.07.97;
Учебники :
1. Гореньков Э.С, Горенькова А.Н., Кутина О.И., Шленкская Т.В. Технология консервирования растительного сырья.–СПб:ГИОРД,2014-320с.
2. Ситников Е. Д. Оборудование консервных заводов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.
3. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств.М.:Издательство ЮРАЙТ, 2018.-226с.
4. Ю.М.Бурашников,А.С.Максимов Охрана труда в пищевой промышленности. Издательский центр «Академия»2014.-320с.
5. Зонин В.Г. Современная технология мясных консервированных продуктов СПб:
6. Профессия 2008г.1.
7. Рогов И.А., Жаринов А.И. Технология и оборудование мясоконсервного производства. - М.: Колос, 1994.
8. Шабурова Г.В., Зимняков В.М., Курочкин А.А, Поликанов А.В. Практикум по оборудованию и автоматизации перерабатывающих производств. – М.: КолосС, 2010. – 183с.
9. Ситников Е.Д. Практикум по технологическому оборудованию консервного и пищекоцентрализованного производств-СПб.: ГИОРД 2004

Электронные источники:

- 1.Агромаш технологическое оборудование. Режим доступа http://www.agromash.ru/alfav/technologich_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>

Приложение 1
к Основной программе профессионального обучения
(программе переподготовки рабочих, служащих)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

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

**«Оператор линии в производстве
пищевой продукции»
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 оператора линии в производстве пищевой продукции	Утверждено Генеральным директором Зинков О.П. Приказ № 26 от «30» ноября 2021 года
---	--	--