

Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
«Учебный центр профессиональной подготовки ЭФКО»

УТВЕРЖДЕНА
На Совете Организации
Протокол № 6
от «01» июня 2026 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ДПО «Учебный
центр профподготовки ЭФКО»
Бел Т.Е. Белошапко
Приказ № 400 от
«01» июня 2026 года

Образовательная программа

профессионального обучения по профессии

100290 «Аппаратчик по приготовлению майонеза»

код

название программы

Квалификация: аппаратчик по приготовлению майонеза, 3-4 разряда

Форма обучения: очная, с возможностью применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Нормативный срок обучения: 113 часов

Предлагаемая образовательная программа профессионального обучения представляет собой документ, предназначенный для организации профессионального обучения слушателей по профессии **100290 «Аппаратчик по приготовлению майонеза»** и состоит из следующих разделов:

1. Пояснительная записка
2. Сводные данные
3. Календарный график учебного процесса
4. План учебного процесса
5. Материально – техническое обеспечение
6. Учебный план
7. Учебно-тематический план
8. Литература
9. Оценочные материалы

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативная база реализации профессионального обучения

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами и учебно-методическими материалами, определяющими нормативно-методическую базу организации и содержание учебного процесса:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29 декабря 2012 года;
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ №534 от 14 июля 2023 года;
- Методические рекомендации по разработке профессиональных образовательных программ с учетом требований профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ № АК-3126/06 от 24 сентября 2014 г.);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Цель образовательной программы - освоение слушателями профессиональных компетенций, необходимых для ведения профессиональной деятельности и получение профессии **100290 «Аппаратчик по приготовлению майонеза»**. Программа разработана для слушателей в возрасте от 18 лет и старше.

К уровню подготовки слушателей по программе **100290 «Аппаратчик по приготовлению майонеза» (3-4 разряда)** предъявляются следующие требования:

3 разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления майонезной пасты и растворов по заданной рецептуре. Приготовление горчицы. Прием, взвешивание, просеивание сырья на виброситах. Подача подготовленного сырья по трубопроводам или транспортерам в бункера, контейнеры, дозаторы и смесители. Подогревание и смешивание компонентов майонеза. Регулирование работы смесителей и насосов. Регулирование температуры воды и подача пара. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов точности дозирования подготовленных компонентов, соблюдения технологического режима, давления пара и вакуума. Отбор проб. Ведение учета сырья, растворов и пасты.

Должен знать: технологию приготовления майонезной пасты; принцип работы обслуживаемых аппаратов и оборудования; требования, предъявляемые к качеству сырья, применяемого для приготовления майонеза, горчицы; нормы расхода сырья; назначение и принцип работы контрольно-измерительных приборов; правила отбора проб.

Должен уметь: вести процесс приготовления майонеза; подавать в соответствии с заданной рецептурой и установленной последовательностью из бачков и дозаторов в смеситель насосами и эмульгатором по трубопроводам майонезную пасту, рафинированные и дезодорированные масла, растворы и специи; регулировать скорость подачи компонентов и перемешивать их в смесителе; следить за температурным режимом, давлением и процес-

сом образования эмульсии; контролировать качество сырья, которое поступает в производство, приготавливать растворы и майонезную пасту; подавать грубую эмульсию майонеза на гомогенизацию; регулировать давление гомогенизатора для получения майонеза нужной консистенции; сливать готовый майонез из гомогенизатора в емкость для готовой продукции; вести техническую документацию.

4 разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления майонеза. Подача по заданной рецептуре и в установленной последовательности из бачков и дозаторов в смеситель насосами и эмульсатором по трубопроводам майонезной пасты, рафинированного и дезодорированного растительного масла, растворов и специй. Регулирование скорости подачи компонентов и перемешивания их в смесителе. Наблюдение за температурным режимом, давлением и процессом образования эмульсии. Контроль качества сырья и полуфабрикатов органолептическим методом. Контроль качества приготовления растворов и майонезной пасты. Подача грубой эмульсии майонеза на гомогенизацию. Регулирование давления гомогенизатора, обеспечивающего получение майонеза требуемой консистенции. Слив майонеза из гомогенизатора по трубопроводам в емкости для готовой продукции. Ведение технической документации.

Должен знать: технологию приготовления майонеза; нормы расхода применяемого сырья; устройство обслуживаемых аппаратов, оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов.

Должен уметь: вести процесс приготовления майонеза; подавать в соответствии с заданной рецептурой и установленной последовательностью из бачков и дозаторов в смеситель насосами и эмульгатором по трубопроводам майонезную пасту, рафинированные и дезодорированные масла, растворы и специи; регулировать скорость подачи компонентов и перемешивать их в смесителе; следить за температурным режимом, давлением и процессом образования эмульсии; контролировать качество сырья, которое поступает в производство, приготавливать растворы и майонезную пасту; подавать грубую эмульсию майонеза на гомогенизацию; регулировать давление гомогенизатора для получения майонеза нужной консистенции; сливать готовый майонез из гомогенизатора в емкость для готовой продукции; вести техническую документацию.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Продолжительность учебной недели составляет 5 учебных дней. Продолжительность уроков теоретического обучения 45 минут. Длительность перемен установлена правилами внутреннего трудового распорядка. Режим занятий соответствует рекомендациям органов здравоохранения.

1.3. Порядок аттестации обучающихся

Освоение образовательной программы сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в целях:

- объективного установления фактического уровня освоения дисциплины, входящей в образовательную программу;

- оценки достижений конкретного слушателя, позволяющей выявить пробелы в освоении им образовательной программы и учитывать индивидуальные потребности слушателя в осуществлении образовательной деятельности;
- оценки динамики индивидуальных образовательных достижений, продвижения в достижении планируемых результатов освоения образовательной программы.

Промежуточная аттестация проводится в форме:

- письменной проверки - письменного ответа слушателя на один или систему вопросов (заданий);
- устной проверки - устного ответа слушателей на один или систему вопросов в форме ответа на билеты, беседы, собеседования и другое;
- комбинированной проверки - сочетания письменных и устных форм проверок.

Промежуточная аттестация проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

Фиксация результатов промежуточной аттестации осуществляется по пятибалльной системе: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится в целях определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по данной профессии.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Теоретическая проверка знаний проводится в одной из следующих форм:

- письменной проверки - письменного ответа слушателя на один или систему вопросов (заданий);
- устной проверки - устного ответа слушателей на один или систему вопросов в форме ответа на билеты, беседы, собеседования и другое;
- комбинированной проверки - сочетания письменных и устных форм проверок.

Обязательным требованием является соответствие тематики теоретической части экзамена содержанию одной или нескольких профессиональных дисциплин.

Практическая квалификационная работа проводится на базе прохождения производственной практики в последний день за счет времени, отводимого на практику.

Практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного по программе профессионального обучения.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по программе профессионального обучения, а также успешно прошедшие промежуточную аттестацию и в полном объеме выполнившие программу учебной и производственной практик.

Успешно прошедшим итоговую аттестацию выдается документ установленного образца.

1.4. Особенности распределения учебной нагрузки с учётом наличия практики

В учебном плане выделено 41 час на теоретическую подготовку, 68 часов производственной практики и 4 часа на итоговую аттестацию.

Содержание программы:

- 1) Теоретическое обучение рассчитано на 41 час и дает целостное представление о работе Аппаратчика по приготовлению майонеза.
- 2) Производственная практика рассчитана на 68 часов и проводится по плану производственной практики под руководством сотрудника, назначенного приказом по предприятию. Во время производственной практики слушатель самостоятельно выполняет в составе бригады весь комплекс работ, предусмотренных квалификационной характеристикой с применением передовых высокопроизводительных приёмов и методов труда. Работы выполняются под наблюдением ответственного сотрудника с соблюдением установленных норм времени и технических условий на выполнение работы.
- 3) Обучение завершается итоговой аттестацией, рассчитанной на 4 часа. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

Неделя	Теоретическое обучение		Производственная практика по профилю	Итоговая аттестация
	Лекционные занятия	Практические Занятия/ промежуточный контроль		
I	19	6		
II	13	3	16	
III			40	
IV			12	4
Всего	32	9	68	4

3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА (в часах)

Неделя	1 нед.	2 нед.	3 нед.	4 нед.	ВСЕГО
Теоретическое обучение	25	16			41
Производственная практика		16	40	12	68
Итоговая аттестация				4	4
Всего:	25	32	40	16	113

4. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

№ п/п	Наименование разделов	Формы занятий	Учебная нагрузка слушателей (час.)			Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и производственную практику) по неделям					
			максимальная	Обязательная аудиторная							
				всего занятий	в т.ч. практических		1	2	3	4	5
1.	Теоретическое обучение:		41								
1.1	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	ЛЗ	19	19							
1.2	Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	ЛЗ	4	4							
1.3	Чтение чертежей и схем	ЛЗ	4	4							
1.4	Основы метрологии	ЛЗ	3	3							
1.5	Специальная технология	ЛЗ	8	8							
2.	Производственная практика:		68								
3.	Итоговая аттестация		4								
Всего:			113								

5. МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

№	Наименование
Кабинеты:	
1	№ 11, 12, 13, 14, 16 Теоретическое обучение
Учебные лаборатории и мастерские:	
2	№ 17, 19, 20 Практические занятия

6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по профессии

100290 «Аппаратчик по приготовлению майонеза»

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов				
			Лек- ционн. занят.	Прак- заня- тия	Про- изв. прак- т.	Про- меж. контр.	Итог. аттест.
	Теоретическое обучение	41	32	4		5	
1.	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	19	14	4		1	
2.	Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	4	3			1	
3.	Чтение чертежей и схем	4	3			1	
4.	Основы метрологии	6	5			1	
5.	Специальная технология	8	7			1	
	Производственная практика	68			68		
	Итоговая аттестация	4					4
	Всего часов:	113	32	4	68	5	4

7. Учебно-тематический план

профессионального обучения по профессии

100290 «Аппаратчик по приготовлению майонеза»

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов				
			Лекц. заня- тия	Прак. заня- тия	Про- изв. прак- т.	Про- меж. контр.	Итог. аттес.
	Теоретическое обучение	41	32	4		5	
1.	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	19	14	4		1	
1.1	Лекция: Основы охраны труда в Российской Федерации	1	1				
1.2	Лекция: Обеспечение требований охраны труда в трудовой деятельности	3	3				
1.3	Лекция: Правила использования СИЗ	1	1				
1.4	ПЗ: Отработка навыков использования СИЗ	1		1			
1.5	Лекция: Социальная защита работников.	2	2				
1.6	Лекция: Оказание первой медицинской помощи.	2	2				
1.7	ПЗ: Оказание первой медицинской помощи	2		2			

1.8	Лекция: Промышленная безопасность на предприятиях	3	3				
1.9	Лекция: Пожарная безопасность	2	2				
1.10	ПЗ: Правила пользования средствами пожаротушения	1		1			
1.11	Итоговый контроль	1				1	
2.	Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	4	3			1	
2.1	Лекция: Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	3	3				
2.2	Итоговый контроль	1				1	
3.	Чтение чертежей и схем	4	3			1	
3.1	Лекция: Общие сведения о чертежах и технологических схемах	3	3				
3.2	Итоговый контроль	1				1	
4.	Основы метрологии	6	5			1	
4.1	Лекция: Основы метрологии	2	2				
4.2	Лекция: Единицы измерений	1	1				
4.3	Лекция: Классификация средств измерений	1	1				
4.4	Лекция: Средства измерения и сигнализации уровня	1	1				
4.5	Итоговый контроль	1				1	
5.	Специальная технология	8	7			1	
5.1	Лекция: Технология производства майонеза	2	2				
5.2	Лекция: Правила пользования автоматизированной системой управления технологией производства майонеза	2	2			1	
5.3	Лекция: Оборудование предприятий пищевой промышленности	3	3			1	
5.4	Итоговый контроль	1				1	
6.	Производственная практика:	68			68		
6.1	ПЗ: Знакомство с секцией. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности	8			8		
6.2	ПЗ: Изучение оборудования технологической секции	24			24		
6.3	ПЗ: Самостоятельное выполнение работ	36			36		
	Итоговая аттестация	4					4
	Всего часов:	113	32	4	68	5	4

8. ЛИТЕРАТУРА

№	Наименование разделов	Электронный адрес
1.	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	https://study.urfu.ru/Aid/Publication/13785/1/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%BC%D1%8B%D1%88%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%91%D0%B5%D0%B7%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C%202018.pdf https://op-r.ru/about/articles/okhrana-truda-i-promyshlennaya-bezopasnost https://alekseevka.1cbit.ru/blog/vnedrenie-i-organizatsiya-okhrany-truda http://bjd.samgtu.ru/sites/bjd.samgtu.ru/files/uchebnoe_posobie_sluzhba_okhrany_truda.pdf https://e-kontur.ru/enquiry/1329/bodyguard https://www.zakonrf.info/tk/209
2.	Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	https://docs.cntd.ru/document/1200124394 https://2i.tusur.ru/wp-content/uploads/2018/12/ISO_9000-2015.pdf https://ntp-ts.ru/upload/iblock/b0d/standart-iso-9001_2015.pdf http://www.psu.ru/files/docs/science/books/uchebnie-posobiya/eloxov-arbuzova-upravlenie-kachestvom-ch2.pdf https://upr.ru/article/sistema-menedzhmenta-kachestva-smk-na-predpriyatii
3.	Основы метрологии	https://odinelectric.ru/kipia/chto-takoe-kip-i-a-i-chem-zanimajutsja-specialisty-sluzhby-slesar-i-inzhener-kip-i-a https://www.elec.ru/files/2020/02/26/_pod_red._A.V._Kalinichenko_Spravochnik_inzhener.PDF https://onlineelektrik.ru/elaboratoriya/eizmereniya/chto-takoe-kipia-rasshifrovka-klassifikaciya-i-princip-raboty.html https://superkip.ru/teoreticheskie-osnovy-kip https://focdoc.ru/dem/331616490379.pdf
4.	Специальная технология	https://protex.ru/tehnologiya-proizvodstva-mayoneza https://supersteel.ru/catalog/gotovye-resheniya-tekhnologicheskie-linii/liniya_proizvodstva_mayoneza https://itexn.com/7610_tehnologija-proizvodstva-majoneza.html https://znaytovar.ru/new1016.html https://msd.com.ua/pererabotka-mesel/tehnologiya-proizvodstva-majoneza/

9. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
профессионального обучения по профессии
100290 «Аппаратчик по приготовлению майонеза»

Билет №1

1. Расскажите, сколько этапов включает в себя технологический процесс производства майонеза. Кратко опишите каждый этап.
2. С какой периодичностью производится мойка технологического оборудования?
3. Дайте определение понятию измерение. Какое место в структуре производственного процесса занимают средства измерения?
4. Какие виды инструктажей и в каких случаях проводят работникам?

Билет №2

1. Какие существуют способы производства майонеза?
2. Какие параметры контролирует аппаратчик приготовления майонеза в продукции, вырабатываемой на линии?
3. Техническое устройство как «прибор». В чем заключается функциональное отличие прибора от датчика?
4. Что относится к опасным факторам пожара? Опишите порядок действий при возникновении пожара. Кем производится отключение оборудования в зоне пожара?

Билет №3

1. Расскажите, с какой целью проводят водоподготовку. Какой жесткости вода используется для приготовления майонеза?
2. Какие параметры должен контролировать аппаратчик приготовления майонеза при аварийной остановке линии?
3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой доврачебной помощи пострадавшему от действия электрического тока?
4. Техническое устройство как «датчик». В чем заключается функциональное отличие датчика от прибора?

Билет №4

1. Что является сырьем для приготовления майонеза?
2. За что несет ответственность аппаратчик приготовления майонеза?
3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при обморожениях?
4. Дайте определение понятию погрешность измерения. Что характеризует погрешность измерения?

Билет №5

1. Перечислите этапы контроля сырья и материалов для приготовления майонеза.
2. Какие моющие средства применяются для мойки технологического оборудования?
3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при термических ожогах?
4. Назовите основные виды погрешностей измерений и порядок их вычисления.

Билет №6

1. Что происходит на подготовительном этапе производства майонеза?
2. Какие действия запрещается выполнять аппаратчику приготовления майонеза при обслуживании оборудования?
3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при химических ожогах?

4. Дайте определение понятию давление. Перечислите наиболее часто встречающиеся единицы измерения давления.

Билет №7

1. Что входит непосредственно в процесс приготовления майонеза?
2. Что включает в себя органолептическая оценка майонеза?
3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при ранениях верхних конечностей?
4. Укажите виды давления и перечислите приборы для измерения давления.

Билет №8

1. Расскажите, что такое эмульгаторы. Какие компоненты в рецептуре майонеза являются эмульгаторами.
2. По каким показателям осуществляется контроль майонеза, полученного в ходе производственного процесса?
3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при ранениях нижних конечностей?
4. Какие виды инструктажей и в каких случаях проводят работникам?

Билет №9

1. Какие действия запрещается выполнять аппаратчику приготовления майонеза при обслуживании оборудования?
2. Что является сырьем для приготовления майонеза?
3. Какие работы относятся к работам на высоте? Перечислите правила по охране труда при работе на высоте.
4. Укажите негативные факторы воздействующие на приборы для измерения давления. Какие технические методы применяются для их устранения?

Билет №10

1. Расскажите, с какой целью проводят водоподготовку. Какой жесткости вода используется для приготовления майонеза.
2. Какие действия запрещается выполнять аппаратчику приготовления майонеза при обслуживании оборудования?
3. Дайте определение понятию температура. Какие температурные шкалы Вы знаете?
4. В каких случаях должно проводиться обучение персонала правилам безопасности труда?

Билет №11

1. Расскажите, какой концентрации раствор уксусной кислоты используется в производстве майонеза?
2. Какие параметры должен контролировать аппаратчик приготовления майонеза при аварийной остановке линии?
3. Какой несчастный случай квалифицируется как несчастный случай на производстве?
4. Манометрические термометры. Краткая характеристика конструктивных особенностей, основные достоинства и недостатки.

Билет №12

1. Расскажите, какие добавки влияют на увеличение сохранности майонеза. К какой группе пищевых добавок относятся эмульгаторы?
2. Что должен знать аппаратчик приготовления майонеза согласно Должностной инструкции и Технологическому регламенту?
3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой доврачебной помощи пострадавшему от действия электрического тока?

4. Уровнемеры. Особенности установки данного вида приборов, основные достоинства и недостатки.

Билет №13

1. Расскажите, сколько этапов включает в себя технологический процесс производства майонеза. Кратко опишите каждый этап.
2. Какие моющие средства применяются для SIP-мойки технологического оборудования?
3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при термических ожогах?
4. Сигнализаторы предельного уровня. Основные разновидности. Отличие от уровнемеров. Область применения, основные достоинства и недостатки.

Билет №14

1. Расскажите, сколько этапов включает в себя технологический процесс производства майонеза. Кратко опишите каждый этап.
2. Перечислите этапы контроля сырья и материалов для приготовления майонеза.
3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой доврачебной помощи пострадавшему от действия электрического тока?
4. Термопреобразователи сопротивления. Краткая характеристика конструктивных особенностей, основные достоинства и недостатки.

Билет №15

1. Что происходит на подготовительном этапе производства майонеза?
2. По каким показателям осуществляется контроль майонеза, полученного в ходе производственного процесса?
3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при химических ожогах?
4. Термоэлектрические преобразователи. Краткая характеристика конструктивных особенностей, основные достоинства и недостатки.

Билет №16

1. Какие действия запрещается выполнять аппаратчику приготовления майонеза при обслуживании оборудования?
2. Что включает в себя органолептическая оценка майонеза?
3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при ранениях верхних конечностей?
4. Техническое устройство как «датчик». В чем заключается функциональное отличие датчика от прибора?

Билет №17

1. Что входит непосредственно в процесс приготовления майонеза?
2. Какие существуют способы производства майонеза?
3. Дайте определение понятию погрешность измерения. Что характеризует погрешность измерения?
4. Какие виды инструктажей и в каких случаях проводят работникам?

Билет №18

1. Что должен знать аппаратчик приготовления майонеза согласно Должностной инструкции и Технологическому регламенту?
2. Расскажите, что такое консерванты. Как консерванты влияют на продукты?
3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при химических ожогах?
4. Дайте определение понятию измерение. Какое место в структуре производственного процесса занимают средства измерения?

Билет №19

1. Какие действия запрещается выполнять аппаратчику приготовления майонеза при обслуживании оборудования?
2. Что происходит на подготовительном этапе производства майонеза?
3. Укажите виды давления и перечислите приборы для измерения давления.
4. Что относится к опасным факторам пожара? Опишите порядок действий при возникновении пожара. Кем производится отключение оборудования в зоне пожара?

Билет №20

1. Расскажите, сколько этапов включает в себя технологический процесс производства майонеза. Кратко опишите каждый этап.
2. Какие моющие средства применяются для мойки технологического оборудования?
3. Дайте определение понятию давление. Перечислите наиболее части встречающиеся единицы измерения давления.
4. Какие инструктажи проводятся с работником при устройстве на работу и в какие сроки?

Практические задания для выполнения практической квалификационной работы «Аппаратчика по приготовлению майонеза» (3 разряда)

Задание 1. Произведите приём сырья. Продемонстрировать и прокомментировать процесс приёма сырья.

Задание 2. Произведите подготовку специй для приготовления майонеза. Продемонстрировать и прокомментировать процесс подготовки специй.

Задание 3. Произведите мойку, дезинфекцию линии жидкого желтка. Продемонстрировать и прокомментировать процесс мойки и дезинфекции линии жидкого желтка.

Задание 4. Произведите мойку, дезинфекцию и подготовку к работе после ППР системы очистки воды. Продемонстрировать и прокомментировать процесс мойки и дезинфекции системы умягчения воды.

Практические задания для выполнения практической квалификационной работы «Аппаратчика по приготовлению майонеза» (4 разряда)

Задание 1. Произведите подготовку масла для приготовления майонеза. Продемонстрировать и прокомментировать процесс подготовки масла от закачки с МБХ и ЦКОМ до загрузки в варочную ёмкость.

Задание 2. Произведите приготовление крахмальной дисперсии. Продемонстрировать и прокомментировать процесс подготовки специй.

Задание 3. Произведите приготовления геля из пищевых волокон. Продемонстрировать и прокомментировать процесс приготовления геля из пищевых волокон.

Задание 4. Произведите мойку, дезинфекцию и подготовку к работе после ППР системы очистки воды. Продемонстрировать и прокомментировать процесс мойки и дезинфекции системы умягчение воды.