

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

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



Образовательная программа

профессионального обучения по профессии

104072 «Приемщик-сдатчик пищевой продукции»

код

название программы

Квалификация: приемщик- сдатчик пищевой продукции, 3-4 разряд

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

Нормативный срок обучения: 189 часов

Предлагаемая образовательная программа профессионального обучения представляет собой документ, предназначенный для организации профессионального обучения слушателей по профессии **104072 «Приемщик-сдатчик пищевой продукции»** 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 приемщика-сдатчика пищевой продукции и получение профессии **104072 «Приемщик-сдатчик пищевой продукции»**. Программа разработана для слушателей в возрасте от 18 лет и старше.

К уровню подготовки слушателей по программе **104072 «Приемщик-сдатчик пищевой продукции»**, 3-4 разряда предъявляются следующие требования:

3 разряд:

Характеристика работ. Прием от поставщиков, выдача в торговую сеть, получателям сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой пищевой продукции. Транспортировка, хранение сырья, материалов и готовой пищевой продукции. Проверка качества сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции, тары. Проверка крепости, плотности, помутнения, побурения, скисания, тягучести, наличия запаха, осадка, герметичности укупорки пищевой продукции, отбраковка нестандартной. Наблюдение за разгрузкой, погрузкой или перекачкой, наливом пищевой продукции. Включение насоса, контроль полноты наполнения емкостей по категориям, датам выработки, назначению пищевой продукции. Обеспечение параметров режима хранения продукции. Зачистка продукции и передача зачисток на утилизацию. Учет сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции и ведение отчетности.

Должен знать: основные свойства, назначение сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции, тары; режимы и правила хранения пищевой продукции; правила оформления документации на прием и отпуск пищевой продукции; государственные стандарты и технические условия на пищевую продукцию; схему трубопроводов, расположение

запорной и регулирующей арматуры и правила пользования ею; устройство насосов, применяемых контрольно-измерительных приборов; правила ведения учета и оформления документов.

При отпуске готовой пищевой продукции в торговую сеть через программные транспортеры; оформлении документации на отправку готовой пищевой продукции за пределы Российской Федерации; оформлении товарно-транспортных накладных на компьютере; при обслуживании сосудов, теплообменников, работающих под давлением, и установок по разогреванию жиров методом горячего размыва во время приема-сдачи пищевой продукции, сырья- **4-й разряд**.

Должен уметь: вести технологический процесс подачи сырья в емкости в ручном режиме и с монитора компьютера; выполнять замену и чистку полировочных фильтров; выполнять замеры жирового сырья в емкостях с применением измерительных метроштоков; работать с компьютером; регулировать параметры подачи пара для обогрева емкостей и трубопроводов.

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 нормам органов здравоохранения.

1.3. Порядок аттестации обучающихся

Освоение образовательной программы сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в целях:

- объективного установления фактического уровня освоения образовательной программы и достижения результатов освоения образовательной программы;
- 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 - письменный ответ слушателя на один или систему вопросов (заданий);
- устной проверки - устный ответ слушателей на один или систему вопросов в форме ответа на билеты, беседы, собеседования и другое;
- комбинированной проверки - сочетание 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 57 часов на теоретическую подготовку, 128 часов производственной практики и 4 часа на итоговую аттестацию.

Содержание программы:

- 1) Теоретическое обучение рассчитано на 57 часов и дает целостное представление о работе Приемщика-сдатчика пищевой продукции.
- 2) Производственная практика рассчитана на 128 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	22	3		
III	5	2	24	
IV			40	
V			40	
VI			24	4
Всего	46	11	128	4

3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА (в часах)

Неделя	1 нед.	2 нед.	3 нед.	4 нед.	5 нед	6 нед	ВСЕГО
Теоретическое обучение	25	25	7				57
Производственная практика			24	40	40	24	128
Итоговая аттестация						4	4
Всего:	25	25	31	40	40	28	189

4. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

[illegible]

5. МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

№	Наименование
Кабинеты:	
1	№ 11, 12, 13, 14, 16
Учебные лаборатории и мастерские:	
2	№ 17, 18, 19, 20

6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по профессии **104072 «Приемщик-сдатчик пищевой продукции»**

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов				
			Лекц. занят.	Прак. занят	Произ. практ.	Пром. контр.	Итог контр.
	Теоретическое обучение	57	46	4		7	
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.	Теплотехника и термодинамика	8	7			1	
5.	Основы метрологии и КИПиА	9	8			1	
6.	Физико-химические показатели оценки качества масел	5	4			1	
7.	Специальная технология	8	7			1	
	Производственная практика	128			128		
	Итоговая аттестация	4					4
	Всего часов:	189	46	4	128	7	4

7. Учебно-тематический план

профессионального обучения по профессии **104072 «Приемщик-сдатчик пищевой продукции»**

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов				
			Лекц. занят.	Прак. занят.	Произ. практ.	Пром. контр.	Итог контр.
	Теоретическое обучение	57	46	4		7	
1.	Охрана труда и промышленная безопасность на пред-	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 продукта	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	3	3				
3.2	Итоговый контроль	1				1	
4.	Теплотехника и термодинамика	8	7			1	
4.1	Лекция: Требования к эксплуатации трубопроводов пара и горячей воды	3	3				
4.2	Лекция: Основные требования безопасности к оснащению сосудов, работающих под избыточным давлением	2	2				
4.3	Лекция: Основные требования безопасности при эксплуатации баллонов, работающих под избыточным давлением	2	2				
4.4	Итоговый контроль	1				1	
5.	Основы метрологии и КИПиА	9	8			1	
5.1	Лекция: Основы метрологии	2	2				
5.2	Лекция: Единицы измерений	1	1				
5.3	Лекция: Классификация средств измерений	1	1				
5.4	Лекция: Приборы для измерения давления	1	1				
5.5	Лекция: Приборы для измерения температуры	1	1				
5.6	Лекция: Средства измерения и сигнализации уровня	1	1				
5.7	Лекция: Основы пневматики	1	1				
5.8	Итоговый контроль	1				1	
6.	Физико-химические показатели оценки качества масел	5	4			1	
6.1	Лекция: Реабилитационная лекция по химии и физике	1	1				

6.2	Лекция: Физико-химические показатели оценки качества масел	2	2				
6.3	Лекция: Основные понятия химии жиров	1	1				
6.4	Итоговый контроль	1				1	
7.	Специальная технология	8	7			1	
7.1	Лекция: Пищевая порча жиров	1	1				
7.2	Лекция: Хранение, подготовка и транспортировка жирового сырья	2	2				
7.3	Лекция: Нормирование и учет жирового сырья, выполнение замеров жирового сырья в емкостях	1	1				
7.4	Лекция: Оборудование, применяемое на предприятиях ЭФКО	3	3				
7.5	Итоговый контроль	1				1	
8.	Производственная практика:	128			128		
8.1	ПЗ: Знакомство с секцией. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности	8			8		
8.2	ПЗ: Изучение оборудования технологической секции	60			60		
8.3	ПЗ: Самостоятельное выполнение работ	60			60		
	Итоговая аттестация	4					4
	Всего часов:	189	46	4	128	7	4

8. ЛИТЕРАТУРА

№	Наименование раздела	Электронный адрес
1.	Чтение чертежей и схем	https://libr.aues.kz/facultet/frts/kaf_ig_pm/1/umm/aes_5.htm https://www.evkoval.org/vyipolnenie-i-oformlenie-chertezhej https://nauka.club/pomoshch-studentu/chtenie-chertezhey.html https://mkgtu.ru/sveden/files/ESKD(1).pdf https://www.nntu.ru/frontend/web/ngtu/files/org_structura/library/res_urvsy/pervokursnik/irit/ing_gr/2.pdf https://docs.cntd.ru/document/1200001992
2.	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	http://insstroy.ru/ohrana-truda-i-promyshlennaya-bezopasnost-v-chem-raznitsa 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
3.	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
4.	Основы метрологии и КИПиА	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 http://venec.ulstu.ru/lib/disk/2016/172.pdf https://books.ifmo.ru/file/pdf/2543.pdf http://physicsbooks.narod.ru/Physik/Pronkin.pdf https://izmerenee.ucoz.org/osnovimetrolog2/osnovy_metrologii.pdf https://www.studmed.ru/science/methrology/metrologiya-i-izmereniya
5.	Физико-химические показатели оценки качества масел	https://docs.cntd.ru/document/901712250 http://diplomstudent.net/pokazateli-kachestva-maslozhirovoy-produkcii.html https://studopedia.ru/1_80137_otsenka-kachestva-rastitelnogo-masla.html https://school-science.ru/1/13/28344

		https://interdisp-group.ru/news/rastitelnye_masla_proizvodstvo_pokazateli_kachestva_i_khranenie
6.	Специальная технология	https://pitportal.ru/samples_docs/gigiena_pitaniya/6497.html https://studopedia.ru/6_153779_tehnologiya-maslozhirovogo-proizvodstva.html https://www.alfalaval.ru/products/process-solutions/vegetable-oil-solutions/fat-modification-process-systems/ https://www.studmed.ru/science/pischevaya-promyshlennost/fat/vegetable_oils

9. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
профессионального обучения по профессии
104072 «Приемщик-сдатчик пищевой продукции»

Билет 1

1. Что такое метрология?
2. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при химических ожогах?
3. Дайте определение понятию валентность. Валентность металла и неметалла?

Билет 2

1. Основные разделы метрологии. Опишите вкратце чем каждый из них занимается
2. Какие виды инструктажей и в каких случаях проводят работникам?
3. Что представляет собой процесс пищевой порчи жиров. Какие бывают виды порчи жиров?

Билет 3

1. Назовите основные единицы международной системы единиц СИ.
2. Что относится к опасным факторам пожара? Опишите порядок действий при возникновении пожара. Кем производится отключение оборудования в зоне пожара?
3. Дайте определение понятию изомерия. Укажите разновидность изомеров и дайте им определение?

Билет 4

1. Что такое поверка средств измерений?
2. Какие работы относятся к работам на высоте? Перечислите правила по охране труда при работе на высоте.
3. Дайте определение процессу окисления жиров. Какие факторы влияют на процесс окисления жиров?

Билет 5

1. Какие бывают виды проверок?
2. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой доврачебной помощи пострадавшему от действия электрического тока?
3. Назначение цеха масло-бакового хозяйства. Какое жировое сырье в нем хранится?

Билет 6

1. Какие бывают виды давления?
2. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при обморожениях?
3. Укажите, что относится к внутрицеховой транспортировке жиров. Действия приемщика-сдатчика при наполнении/опорожнении баков?

Билет 7

1. Метрологические и неметрологические характеристики средств измерений.
2. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при термических ожогах?
3. Классификация промышленных маргаринов?

Билет 8

1. Какие бывают измерения по способу получения результата измерения?
2. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при химических ожогах?
3. Укажите на какие марки классифицируется и каким требованиям соответствует маргариновая продукция согласно ГОСТ 32188-2013?

Билет 9

1. Что такое эталон?

2. Какой несчастный случай квалифицируется как несчастный случай на производстве?

3. Укажите какое сырье (масла) используется для производства маргаринов в компании «ЭФКО»?

Билет 10

1. Что такое газоанализаторы, и для чего они используются?
2. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при ранениях верхних конечностей?
3. Назначение, устройство и принцип работы полировочного фильтра?

Билет 11

1. Какие средства измерения для измерения давления Вы знаете?
2. Что включает в себя понятие «Безопасные условия труда»?
3. Дайте определение понятию мойка. Укажите периодичность и метод щелочения корзины полировочного фильтра.

Билет 12

1. Какие средства измерения для измерения температуры Вы знаете?
2. Какие виды инструктажей и в каких случаях проводят работникам?
3. Для чего не обходимы антиоксиданты?

Билет 13

1. Виды погрешностей по форме представления?
2. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при ранениях нижних конечностей?
3. Укажите причины возникновения порока вкуса и запаха в маргариновой продукции.

Билет 14

1. Какая погрешность выражается в тех же единицах, что и измеряемая величина?
2. Какие работы относятся к работам на высоте? Перечислите правила по охране труда при работе на высоте.
3. Что такое возвратные отходы и в каких случаях они образуются в цехе фасовки спецжиров?

Билет 15

1. Что такое цена деления шкалы?
2. В каком случае с работником проводится внеплановый инструктаж?
3. Как ведется учет жиров в цехе фасовки спецжиров?

Практические задания для выполнения практической квалификационной работы для Приемщика-сдатчика пищевой продукции (3 разряд)

Задание 1. Выполнить необходимые действия по передаче отходов-переходов из коробки №1/2 в бак цеха масло-бакового хозяйства. В ходе выполнения практического задания комментировать и пояснять суть своих действий.

Задание 2. Выполнить действия по учету, расходу и остатка жирового сырья в баках цеха масло-бакового хозяйства с записью в журнале. Заполнить бланк остатков жирового сырья в баках ЦФСЖ. В ходе выполнения практического задания комментировать и пояснять суть своих действий.

Практические задания для выполнения практической квалификационной работы для Приемщика-сдатчика пищевой продукции (4 разряд)

Задание 1. Выполнить необходимые действия по замене фильтровального рукава на каскаде полировочных фильтров. В ходе выполнения практического задания комментировать и пояснять суть своих действий.

Задание 2. Выполнить необходимые действия при подаче жировой основы в автоматическом режиме в бак Т1-Т8, Т10 внутрицехового масло-бакового хозяйства из бака группы R/Т цеха масло-бакового хозяйства. В ходе выполнения практического задания комментировать и пояснять суть своих действий.

Задание 3. Выполнить снятие остатков в баках внутрицехового масло-бакового хозяйства с применением линейки (метроштока). В ходе выполнения практического задания комментировать и пояснять суть своих действий.

Задание 4. Выполнить необходимые действия при подаче жировой основы из бака группы Т масло-бакового хозяйства в бак Т 11 линии №7. Так же выполнить прием переходов с линии №7 в коробки №1/2. В ходе выполнения задания комментировать и пояснять суть своих действий.