



Предлагаемая образовательная программа профессионального обучения представляет собой документ, предназначенный для организации профессионального обучения слушателей по профессии **10639 «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 с изменениями 2021 года;
- Федеральный закон ФЗ № 116 от 21.07.1997 г. «О промышленной безопасности опасных производственных объектов»;
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ №513 от 2 июля 2013 года;
- Методические рекомендации по разработке профессиональных образовательных программ с учетом требований профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ № АК-3126/06 от 24 сентября 2014 г.)
- Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию от 9 декабря 2011 г., №024/2011.

**Цель образовательной программы** - освоение слушателями профессиональных компетенций, необходимых для ведения профессиональной деятельности и получение профессии 10639 «Аппаратчик по приготовлению майонеза». Программа разработана для слушателей в возрасте от 18 лет и старше.

К уровню подготовки слушателей по программе **10639 «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 дозировки 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 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.

#### **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 текущим контролем и промежуточной аттестацией обучающихся.

Текущий контроль знаний осуществляется в виде тестирования, устного опроса с выставлением текущих оценок и зачётов.

Задачами текущего контроля успеваемости слушателей являются:

- повышение мотивации слушателей к учебной деятельности;
- оценка качества освоения образовательной программы;
- повышение качества знаний и умений слушателей;
- упрочнение обратной связи между преподавателями и слушателями.

Текущий контроль знаний призван:

- выявить сформированность практического опыта и умений применять слушателями полученные теоретические знания при решении практических задач, выполнении самостоятельных работ;
- оценить соответствие уровня и качества подготовки слушателей по соответствующей профессии в части требований к результатам освоения образовательной программы.

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.

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

Выпускная 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.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения (по требованию отчисленного).

#### **1.4. Особенности распределения учебной нагрузки с учётом наличия практики**

В учебном плане выделено 41 час на теоретическую подготовку, 80 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 80 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, состоящего из теоретической части и практической работы.

## 2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

Неделя	Теоретическое обучение		Производственная практика по профилю	Итоговая аттестация
	Лекционные занятия	Практические занятия/ промежуточный контроль		
I				
II				
III				
IV				
V				
<b>Всего</b>				

## 3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА (в часах)

Неделя	1 нед.	2 нед.	3 нед.	4 нед.	5 нед.	ВСЕГО
Теоретическое обучение						
Производственная практика						
Итоговая аттестация						
<b>Всего:</b>						

#### 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	п. т.ч. практических	1	2	3	4
<b>1</b>	<b><i>Теоретическое обучение:</i></b>		<b>41</b>							
1.1	Технология производства майонеза	ЛПЗ	3	3						
1.2	Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	ЛПЗ	4	4						
1.3	Средства измерения, применяемые в производственном процессе	ЛПЗ	4	4						
1.4	Правила пользования автоматизированной системой управления технологией производства майонеза	ЛПЗ	3	3						
1.5	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	ЛПЗ	19	18						
1.6	Санитарно-гигиенические нормы и правила в производстве пищевых продуктов	ЛПЗ	4	4						
1.7	Оборудование предприятий пищевой промышленности	ЛПЗ	4	4						
<b>2</b>	<b><i>Производственная практика:</i></b>		<b>80</b>							
<b>3</b>	<b><i>Итоговая аттестация</i></b>		<b>4</b>							
<b>Теоретическое обучение:</b>			<b>41</b>							
<b>Производственная практика:</b>			<b>80</b>							
<b>Итоговая аттестация:</b>			<b>4</b>							
<b>Всего:</b>			<b>125</b>							



## 5. МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

№	Наименование
Кабинеты:	
1	№ 11, 12, 13, 14, 16 Теоретическое обучение

## 6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по профессии

10639 «Аппаратчик по приготовлению майонеза»

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов				
			Лекционн. занятия	Практ. занятия	Пронз. практика	Промежуточный контроль	Итоговая аттестация
	<b><u>Теоретическое обучение</u></b>	<b>41</b>	<b>34</b>	<b>-</b>		<b>7</b>	
1	Технология производства майонеза	3	2			1	
2	Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	4	3			1	
3	Средства измерения, применяемые в производственном процессе	4	3			1	
4	Правила пользования автоматизированной системой управления технологией производства майонеза	3	2			1	
5	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	19	18			1	
6	Санитарно-гигиенические нормы и правила в производстве пищевых продуктов	4	3			1	
7	Оборудование предприятий пищевой промышленности	4	3			1	
	<b><u>Производственная практика</u></b>	<b>80</b>			<b>80</b>		
8	Знакомство с секцией. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности	8			8		
9	Изучение оборудования технологической секции	50			50		
10	Самостоятельное выполнение работ	22			22		
	<b><u>Итоговая аттестация</u></b>	<b>4</b>					<b>4</b>
	<b>Всего часов:</b>	<b>125</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>80</b>	<b>7</b>	<b>4</b>

**7. Учебно-тематический план**  
**профессионального обучения по профессии**  
**10639 «Аппаратчик по приготовлению майонеза»**

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов			
			Лекц. занятия	Промежуточный контроль	Произв. практика	Итоговая аттестация
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>41</b>	<b>34</b>	<b>7</b>		
<b>1.</b>	<b>Технология производства майонеза</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>		
1.1	Лекция: Технология производства майонеза	2	2			
1.2	Итоговый контроль	1		1		
<b>2.</b>	<b>Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>		
2.1	Лекция: Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	3	3			
2.2	Итоговый контроль	1		1		
<b>3.</b>	<b>Средства измерения, применяемые в производственном процессе</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>		
3.1	Лекция: Средства измерения, применяемые в производственном процессе	3	3			
3.3	Итоговый контроль	1				
<b>4.</b>	<b>Правила пользования автоматизированной системой управления технологией производства майонеза</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>		
4.1	Лекция: Правила пользования автоматизированной системой управления технологией производства майонеза	2	2			
4.2	Итоговый контроль	1		1		
<b>5.</b>	<b>Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>1</b>		
5.1	Лекция: Основы охраны труда в Российской Федерации.	2	2			
5.2	Лекция: Организация работ по охране труда в организациях.	2	2			
5.3	Лекция: Обеспечение требований охраны труда в трудовой деятельности.	3	3			
5.4	Лекция: Социальная защита работников.	2	2			
5.5	Лекция: Оказание первой помощи пострадавшим на производстве.	4	4			

5.6	Лекция: Промышленная безопасность на предприятиях	2	2			
5.7	Лекция: Пожарная безопасность	3	3			
5.8	Итоговый контроль	1		1		
<b>6.</b>	<b>Санитарно-гигиенические нормы и правила в производстве пищевых продуктов</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>		
6.1	Лекция: Санитарно-гигиенические нормы и правила в производстве пищевых продуктов	3	3			
6.2	Итоговый контроль	1		1		
<b>7.</b>	<b>Оборудование предприятий пищевой промышленности</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>		
7.1	Лекция: Оборудование, применяемое на предприятиях компании ЭФКО	3	3			
7.2	Итоговый контроль	1		1		
<b>7.</b>	<b><u>Производственная практика:</u></b>	<b>80</b>			<b>80</b>	
8.1	Практические занятия: Знакомство с секцией. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности	8			8	
8.2	Практические занятия: Изучение оборудования технологической секции	50			50	
8.3	Практические занятия: Самостоятельное выполнение работ	22			22	
<b>9.</b>	<b><u>Итоговая аттестация</u></b>	<b>4</b>				<b>4</b>
	<b>Всего часов:</b>	<b>125</b>	<b>34</b>	<b>7</b>	<b>80</b>	<b>4</b>

## 8. ЛИТЕРАТУРА

№	Наименование разделов	Электронный адрес
1	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	<a href="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://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</a> <a href="https://op-r.ru/about/articles/okhrana-truda-i-promyshlennaya-bezopasnost">https://op-r.ru/about/articles/okhrana-truda-i-promyshlennaya-bezopasnost</a> <a href="https://alekseevka.lcbit.ru/blog/vnedrenie-i-organizatsiya-okhrany-truda">https://alekseevka.lcbit.ru/blog/vnedrenie-i-organizatsiya-okhrany-truda</a> <a href="http://bjd.samgtu.ru/sites/bjd.samgtu.ru/files/uchebnoe_posobie_slu_zhba_ohrany_truda.pdf">http://bjd.samgtu.ru/sites/bjd.samgtu.ru/files/uchebnoe_posobie_slu_zhba_ohrany_truda.pdf</a> <a href="https://e-kontur.ru/enquiry/1329/bodyguard">https://e-kontur.ru/enquiry/1329/bodyguard</a> <a href="https://www.zakonrf.info/tk/209">https://www.zakonrf.info/tk/209</a>
2	Санитарно - гигиенический контроль производства пищевых продуктов	<a href="https://books.ifmo.ru/file/pdf/2025.pdf">https://books.ifmo.ru/file/pdf/2025.pdf</a> <a href="http://40.rosпотребнадзор.ru/center/stats/132709">http://40.rosпотребнадзор.ru/center/stats/132709</a> <a href="https://base.garant.ru/12183206/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33">https://base.garant.ru/12183206/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33</a> <a href="https://svps.gov.ru/svps-docs/ru/laws/tsouz/t_souz_food.pdf">https://svps.gov.ru/svps-docs/ru/laws/tsouz/t_souz_food.pdf</a> <a href="https://library.tou.edu.kz/fulltext/transactions/2983_temerhaeva_m_v_sanitariya_i_gigiena_pishevih_proizvodstv.pdf">https://library.tou.edu.kz/fulltext/transactions/2983_temerhaeva_m_v_sanitariya_i_gigiena_pishevih_proizvodstv.pdf</a>
3	Технология производства майонеза	<a href="https://protex.ru/tehnologiya-proizvodstva-majoneza">https://protex.ru/tehnologiya-proizvodstva-majoneza</a> <a href="https://supersteel.ru/catalog/gotovye-resheniya-tehnologicheskie-linii/liniya_proizvodstva_majoneza">https://supersteel.ru/catalog/gotovye-resheniya-tehnologicheskie-linii/liniya_proizvodstva_majoneza</a> <a href="https://itexn.com/7610_tehnologija-proizvodstva-majoneza.html">https://itexn.com/7610_tehnologija-proizvodstva-majoneza.html</a> <a href="https://znaytovar.ru/new1016.html">https://znaytovar.ru/new1016.html</a> <a href="https://msd.com.ua/pererabotka-mesel/tehnologiya-proizvodstva-majoneza/">https://msd.com.ua/pererabotka-mesel/tehnologiya-proizvodstva-majoneza/</a>



**9. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**  
**Итоговая аттестация**  
**профессионального обучения по профессии**  
**10639 «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. Опишите правила оказания первой медицинской помощи
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. Какие работы относятся к работам на высоте? Перечислите правила по охране труда при работе на высоте.
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. Каким локальным нормативным актом устанавливается режим рабочего времени в учреждении? В каком нормативном документе указаны должностные обязанности и права работника?

**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. В каких случаях должно проводиться обучение персонала правилам безопасности труда?

**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. Перечислите основные обязанности работника по охране труда.

#### **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. Какой несчастный случай квалифицируется как несчастный случай на производстве?

#### **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. Что включает в себя понятие «Безопасные условия труда»?

#### **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. В каком случае с работником проводится внеплановый инструктаж?

#### **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. Опишите правила оказания первой медицинской помощи
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. Что включает в себя понятие «Безопасные условия труда»?

#### **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. Каким локальным нормативным актом устанавливается режим рабочего времени в учреждении? В каком нормативном документе указаны должностные обязанности и права работника?

#### **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. В каких случаях должно проводиться обучение персонала правилам безопасности труда?

#### **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. Перечислите основные обязанности работника по охране труда.

#### **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. Какие виды инструктажей и в каких случаях проводят работникам?

#### **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. Какие инструктажи проводятся с работником при устройстве на работу и в какие сроки?

#### **Билет №17**

1. Что входит непосредственно в процесс приготовления майонеза?



2. Какие существуют способы производства майонеза?
3. Что включает в себя понятие «Безопасные условия труда»?
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. Перечислите основные обязанности работника по охране труда.

#### **Билет №19**

1. Какие действия запрещается выполнять аппаратчику приготовления майонеза при обслуживании оборудования?
2. Что происходит на подготовительном этапе производства майонеза?
3. Что включает в себя понятие «Безопасные условия труда»?
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. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при термических ожогах?
4. Какие инструктажи проводятся с работником при устройстве на работу и в какие сроки?

### **Практические задания для выполнения выпускной 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 выпускной 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.