

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

Утверждена
На Совете Организации
Протокол № 1
от «09» сентября 2023 года

Утверждаю
Директор АНО ДПО «Учебный
центр профессиональной подготовки ЭФКО»

Я.М. Чанская
Приказ № 3/А от
«09» сентября 2023 года


Образовательная программа

профессионального обучения по профессии:

10687 «Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров»

код название программы

Квалификация: аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров, 4 разряд

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 229 часов

Профиль получаемого профессионального обучения: технический

Предлагаемая образовательная программа профессионального обучения представляет собой документ, предназначенный для организации профессионального обучения слушателей по профессии **10687 «Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров»** 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 № 116 от 21.07.1997 г. «О промышленной безопасности опасных производственных объектов»;
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №513 от 2 июля 2013 года;
- Методических рекомендаций 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 аппаратчика приготовления кулинарных и кондитерских жиров и получение профессии **10687 «Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров»**. Программа разработана для слушателей в возрасте от 18 лет и старше.

К уровню подготовки слушателей по программе **10687 «Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров» (4 разряд)** предъявляются следующие требования:

Характеристика работ: ведение технологического процесса приготовления кулинарных и кондитерских жиров на автоматической линии. Расчет жировых компонентов и их смешивание. Регулирование подачи хладагента для охлаждения жиров и углекислого газа для получения требуемой консистенции жиров. Предупреждение и устранение причин отклонений от нормы технологического режима. Контроль производственного процесса и качества кулинарных и кондитерских жиров при помощи средств автоматике. Ведение установленной документации.

Должен знать: физико-химические показатели кулинарных и кондитерских жиров, их свойства и рецептуры; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, применяемых контрольно-измерительных приборов; правила ведения установленной документации.

Должен уметь: вести технологический процесс получения эмульсии, производства маргаринов и спецжиров на автоматизированных линиях; вести процесс приготовления эмульгатора, водорастворимой фазы, эмульсии с подачей компонентов в емкости по заданным рецептурам; выполнять замену и чистку полировочных фильтров; работать с компьютером; регулировать параметры подачи обогревающей воды для обогрева емкостей для приготовления эмульсии, эмульгатора, водной фазы, бака возврата и трубопроводов; регулировать работу установки водоподготовки; регулировать работу установки получения воды для охлаждения.

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, выполнения 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 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.

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 65 часов на теоретическую подготовку, из них 2 часов на практические занятия в мастерских, 160 часов производственной практики и 4 часов на итоговую аттестацию.

Содержание программы:

- 1) Теоретическое обучение рассчитано на 65 часов и дает целостное представление о работе Аппаратчика приготовления кулинарных и кондитерских жиров.
- 2) Производственная практика рассчитана на 160 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 вы-

полняются 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.

5. МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

| № | Наименование |
|---|---|
| | Кабинеты: |
| 1 | № 11, 12, 13, 14, 16 Теоретическое обучение |
| | Мастерские: |
| 2 | № 19, 20 Учебные мастерские |

6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по профессии
10687 «Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров»

| № п/п | Наименование разделов | Всего часов | Количество часов | | | |
|-------|---|-------------|---------------------------|-------------------|--------------------------|--------------------------------|
| | | | Лек- циони. занятия | Практ. занятия | Произв. практи- ка | Итого- вый кон- троль |
| | <u>Теоретическое обучение</u> | 65 | 54 | 2 | | 9 |
| 1 | Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях | 19 | 18 | | | 1 |
| 2 | Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции | 4 | 3 | | | 1 |
| 3 | Формирование навыков работы в программе MS Office Word. | 4 | 3 | | | 1 |
| 4 | Оборудование, применяемое на предприятиях Компании «ЭФКО» | 4 | 3 | | | 1 |
| 5 | Основы метрологии | 6 | 4 | 1 | | 1 |
| 6 | Санитарно-гигиенические нормы и правила в производстве пищевых продуктов | 3 | 2 | | | 1 |
| 7 | Основные физико-химические показатели жиров | 4 | 2 | 1 | | 1 |
| 8 | Водоподготовка | 3 | 2 | | | 1 |
| 9 | Специальная технология производства жиров и масел | 18 | 17 | | | 1 |
| | <u>Производственная практика</u> | 160 | | | 160 | |
| 10 | Знакомство с Цехом фасовки жиров. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности | 8 | | | 8 | |
| 11 | Изучение оборудования Цеха фасовки жиров | 44 | | | 44 | |
| 12 | Самостоятельное выполнение работ | 108 | | | 108 | |
| | <u>Итоговая аттестация</u> | 4 | | | | 4 |
| | Всего часов: | 229 | 54 | 2 | 160 | 13 |

7. Учебно-тематический план

профессионального обучения по профессии

10687 «Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров»

| № п/п | Наименование разделов | Всего часов | Количество часов | | | |
|-----------|---|-------------|------------------|----------------|------------------|-------------------|
| | | | Лекц. занятия | Практ. занятия | Произв. практика | Итоговый контроль |
| | <u>Теоретическое обучение</u> | 65 | 54 | 2 | | 9 |
| 1. | Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях | 19 | 18 | | | 1 |
| 1.1 | Лекция: Основы охраны труда в Российской Федерации. | 2 | 2 | | | |
| 1.2 | Лекция: Организация работ по охране труда в организациях. | 2 | 2 | | | |
| 1.3 | Лекция: Обеспечение требований охраны труда в трудовой деятельности. | 3 | 3 | | | |
| 1.4 | Лекция: Социальная защита работников. | 2 | 2 | | | |
| 1.5 | Лекция: Оказание первой помощи пострадавшим на производстве. | 4 | 4 | | | |
| 1.6. | Лекция: Промышленная безопасность на предприятиях | 2 | 2 | | | |
| 1.7 | Лекция: Пожарная безопасность. | 3 | 3 | | | |
| 1.8 | 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. | Формирование навыков работы в программе MS Office Word. | 4 | 3 | | | 1 |
| 3.1 | Лекция: Работа с MS Office Word (форматирование текста, нумерация таблиц, работа с колоннитулами, таблицами, рисунками, оглавлениями, гиперссылками). | 2 | 2 | | | |
| 3.2 | Лекция: Работа с MS Office Word | 1 | 1 | | | |
| 3.3 | Итоговый контроль | 1 | | | | |

| | | | | | | |
|-----|--|----|----|---|--|---|
| 4. | Оборудование, применяемое на предприятиях Компании «ЭФКО». | 4 | 3 | | | 1 |
| 4.1 | Лекция: Оборудование, применяемое на предприятиях Компании «ЭФКО» в части хранения жирового сырья | 3 | 3 | | | |
| 4.2 | Итоговый контроль | 1 | | | | 1 |
| 5. | Основы метрологии | 6 | 4 | 1 | | 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 | ПЗ: Перевод единиц измерения давления и определение погрешностей средств измерения давления | 1 | | 1 | | |
| 5.5 | Итоговый контроль | 1 | | | | 1 |
| 6. | Санитарно-гигиенические нормы и правила в производстве пищевых продуктов | 3 | 2 | | | 1 |
| 6.1 | Лекция: Санитарно-гигиенические нормы и правила в производстве пищевых продуктов | 2 | 2 | | | |
| 6.2 | Итоговый контроль | 1 | | | | 1 |
| 7. | Основные физико-химические показатели жиров | 4 | 2 | 1 | | 1 |
| 7.1 | Лекция: Основные физико-химические показатели жиров | 2 | 2 | | | |
| 7.2 | ПЗ: Качественный и количественный анализ хроматограмм, содержания твердых триглицеридов, йодного числа | 1 | | 1 | | |
| 7.3 | Итоговый контроль | 1 | | | | |
| 8. | Водоподготовка | 3 | 2 | | | 1 |
| 8.1 | Лекция: Водоподготовка | 2 | 2 | | | |
| 8.2 | Итоговый контроль | 1 | | | | 1 |
| 9. | Специальная технология производства жиров и масел | 18 | 17 | | | 1 |
| 9.1 | Лекция: Реабилитационная лекция по химии и физике | 1 | 1 | | | |
| 9.2 | Лекция: Основные понятия химии жиров | 1 | 1 | | | |
| 9.3 | Лекция: Пищевая порча жиров. | 1 | 1 | | | |
| 9.4 | Лекция: Понятие о маргарине. Технология производства маргариновой продукции. | 3 | 3 | | | |
| 9.5 | Лекция: Пищевые эмульгаторы. Функциональность эмульгаторов в маргариновой продукции. | 1 | 1 | | | |
| 9.6 | Лекция: Оценка качества маргаринов. | 2 | 2 | | | |

| | | | | | | |
|------|--|------------|-----------|----------|------------|-----------|
| 9.7 | Лекция: Технология производства специализированных жиров и маргаринов. | 2 | 2 | | | |
| 9.8 | Лекция: Эксплуатация, технологическое обслуживание производственных линий в цехе фасовки специализированных жиров. | 6 | 6 | | | |
| 9.9 | Итоговый контроль | 1 | 1 | | | |
| 10. | Производственная практика: | 160 | | | 160 | |
| 10.1 | Знакомство с Цехом фасовки жиров. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности | 8 | | | 8 | |
| 10.2 | Изучение оборудования Цеха фасовки жиров | 44 | | | 44 | |
| 10.3 | Самостоятельное выполнение работ | 108 | | | 108 | |
| | Итоговая аттестация | 4 | | | | 4 |
| | Всего часов: | 229 | 54 | 2 | 160 | 13 |

8. ЛИТЕРАТУРА

| № | Наименование разделов | Электронный адрес |
|---|---|---|
| 1 | 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.lcbit.ru/blog/vnedrenie-i-organizatsiya-okhrany-truda http://bjd.samgtu.ru/sites/bjd.samgtu.ru/files/uchebnoe_posobie_sluzliba_ohrany_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 | Формирование навыков работы в программе MS Office Word | https://pc-consultant.ru/microsoft-word/kak-rabotat-v-vorde-dlya-chajnikov https://pigramota.ru/5-obyazatelnyx-navykov-raboty-s-ms-office https://pikabu.ru/story/uchimsya_rabotat_v_microsoft_word_praviln |

| | | |
|---|--|---|
| | | o_5436528 https://public-pc.com/how-to-work-in-word https://prez-proekt.ru/kurs-uchus-sozdavat-proekt/programma-microsoft-office-word-formirovanie-navykov-raboty-s-tekstom-i-po-nastrojke-polej-i-abzacev.html |
| 4 | Санитарно-гигиенические нормы и правила в производстве пищевых продуктов | https://books.ifmo.ru/file/pdf/2025.pdf http://40.rosпотреbnadzor.ru/center/stats/132709 https://base.garant.ru/12183206/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33 https://fsvps.gov.ru/fsvps-docs/ru/laws/tsouz/t_souz_food.pdf https://library.tou.edu.kz/fulltext/transactions/2983_tcmrbaeva_m_v_sanitariya_i_gigiena_pishevih_proizvodstv.pdf |
| 5 | Специальная технология производства жиров и масел | 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 https://www.openbusiness.ru/biz/business/proizvodstvo-margarina/ https://znaytovar.ru/new1010.html https://mona-spb.ru/dlya-tehnologa/proizvodstvo-margarina |

9. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
Итоговая аттестация
профессионального обучения по профессии

10687 «Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров»

Билет 1

1. Что показывает жирнокислотный состав жира? Какой метод применяется для определения жирнокислотного состава масел?
2. Дайте определение понятию кислород и его воздействие на жиры?
3. Основные разделы метрологии, их краткая характеристика.
4. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при химических ожогах?

Билет 2

1. Что такое содержание твердого жира (твердых триглицеридов)?
2. Дайте определение понятию транс-изомеры. Какими тремя способами они получаются?
3. Что такое метрология?
4. Какие виды инструктажей и в каких случаях проводят работникам?

Билет 3

1. Что такое анизидиновое число? В каких единицах измеряется данный показатель?
2. Что представляет собой процесс пищевой порчи жиров. Какие бывают виды порчи жиров?
3. Что такое поверка средств измерений?
4. Что относится к опасным факторам пожара? Опишите порядок действий при возникновении пожара. Кем производится отключение оборудования в зоне пожара?

Билет 4

1. На каком оборудовании и при каких температурах осуществляется измерение твердых триглицеридов?
2. Каким показателем характеризуется накопление в жире вторичных продуктов окисления. Укажите продукты, являющиеся вторичным продуктом окисления?
3. Какие бывают виды поверок средств измерений?
4. Какие работы относятся к работам на высоте? Перечислите правила по охране труда при работе на высоте.

Билет 5

1. Перечислите основные стадии определения жирнокислотного состава.
2. Дайте определение понятию эмульсия. Какие типы эмульсии могут образовываться?
3. Какие бывают измерения по способу получения результата измерения?
4. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой доврачебной помощи пострадавшему от действия электрического тока?

Билет 6

1. Что такое температура плавления согласно ГОСТ 32189?
2. Укажите какие бывают виды пищевых красителей. Дайте им определение и для чего они предназначены?
3. Основные единицы системы СИ.

4. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при обморожениях?

Билет 7

1. Назовите способы определения температуры плавления специализированных жиров.
2. Что такое консервант и его назначение?
3. Что такое газоанализаторы, и для чего они используются?
4. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при термических ожогах?

Билет 8

1. Что относится ко вторичным продуктам окисления? И какой показатель характеризует их наличие в маслах?
2. Дайте определение понятию эмульгатор. Какими функциональными свойствами они обладают?
3. Какие средства измерения для измерения давления Вы знаете?
4. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при химических ожогах?

Билет 9

1. Что показывает йодное число? В каких единицах измеряется данный показатель?
2. Укажите на какие марки классифицируется и каким требованиям соответствует маргариновая продукция согласно ГОСТ 32188-2013.
3. Виды погрешностей по форме представления?
4. Какой несчастный случай квалифицируется как несчастный случай на производстве?

Билет 10

1. На чем основан качественный анализ хроматограмм?
2. Укажите причины возникновения порока вкуса и запаха в маргариновой продукции?
3. Какие средства измерения для измерения температуры Вы знаете?
4. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при ранениях верхних конечностей?

Билет 11

1. Что такое показатель ТOTOX?
2. Укажите какое сырье (масла) используется для производства маргаринов в компании «ЭФКО»?
3. Что такое эталон?
4. Что включает в себя понятие «Безопасные условия труда»?

Билет 12

1. Что такое хроматография?
2. Дайте определение понятию технологический процесс. Какие основные стадии включает в себя?
3. Какая погрешность выражается в тех же единицах, что и измеряемая величина? Виды погрешностей.
4. Какие виды инструктажей и в каких случаях проводят работникам?

Билет 13

1. На каком оборудовании проводят исследование для определения вторичных продуктов окисления, на чем основан метод?

2. Что такое процесс кристаллизации. От каких факторов зависит формирование кристаллической структуры маргарина?
3. Что такое цена деления шкалы?
4. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при ранениях нижних конечностей?

Билет 14

1. Опишите методику проведения анализа температуры плавления по ГОСТ.
2. Назначение, устройство и принцип работы комбинатора GS 250 L 2A производственной линии №1, №2?
3. Какие бывают виды давления?
4. Какие работы относятся к работам на высоте? Перечислите правила по охране труда при работе на высоте.

Билет 15

1. На чем основан метод определения температуры плавления на термосистеме Меттлер Толодо?
2. Дайте определение понятию мойка. Укажите оборудование для СИП-мойки линии?
3. Единицы измерения давления. Переведите 1 bar в мега Паскали?
4. В каком случае с работником проводится внеплановый инструктаж?
5. В каком случае с работником проводится внеплановый инструктаж?

Практические задания для выполнения выпускной квалификационной работы Аппаратчика приготовления кулинарных и кондитерских жиров (4 разряд)

Задание 1. Выполнить действия по пуску в работу участка приготовления водной фазы на линии №1 «Gerstenberg Schröder». В ходе выполнения практического задания комментировать и пояснять суть своих действий.

Задание 2. Выполнить действия по пуску участка приготовления жировой фазы (растворов эмульгатора) на линии №1 «Gerstenberg Schröder». В ходе выполнения практического задания комментировать и пояснять суть своих действий.

Задание 3. Выполнить необходимые действия по приготовлению эмульсии маргарина на линии №1 «Gerstenberg Schröder». В ходе выполнения практического задания комментировать и пояснять суть своих действий.

Задание 4. Выполнить необходимые действия по пуску процесса кристаллизации в автоматическом режиме на линии №1 «Gerstenberg Schröder». В ходе выполнения практического задания комментировать и пояснять суть своих действий.

Задание 5. Выполнить действия по пуску в работу автоматической программы СИП-мойки оборудования линии №1 «Gerstenberg Schröder». В ходе выполнения практического задания комментировать и пояснять суть своих действий.