

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

Утверждена
На Совете Организации
Протокол № 3
от «13» июня 2023 года

Утверждаю
Директор АНО ДПО «Учебный
центр профессиональной подготовки ЭФКО»
Я.М. Чапская
Приказ № 49/А от
«13» июня 2023 года



Образовательная программа
профессионального обучения по профессии

10065 «Аппаратчик»

код название программы

Квалификация: аппаратчик, 3 разряд

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 140 часов

Профиль получаемого профессионального обучения: технический

Предлагаемая образовательная программа профессионального обучения представляет собой документ, предназначенный для организации профессионального обучения слушателей по профессии **10065 «Аппаратчик»** 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 утвержденный 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 г.;

Цель образовательной программы - формирование слушателями профессиональных компетенций, необходимых для ведения профессиональной деятельности по профессии **10065 «Аппаратчик»**. Программа разработана для слушателей в возрасте от 18 лет и старше.

К уровню подготовки слушателей по профессии **10065 «Аппаратчик»** предъявляются следующие требования:

3 разряд

Характеристика работ: Ведение процесса химводоочистки, обслуживание водоподготовительной установки и аппаратов конденсатоочистки подогревателей, отстойников; термохимическое умягчение воды; регулирование производительности аппаратуры, зарядка ее и продувание; наблюдение за показателями контрольно-измерительных приборов; взвешивание и приготовление реактивов; определение жесткости, щелочности и других показателей качества химически очищенной воды; подготавливает сырье, дозирует компоненты по заданной рецептуре и загружает в оборудование; выгружает продукт в тару на следующую технологическую операцию; контролирует соблюдение технологического режима, качество продукции по показателям контрольно – измерительных приборов, результатам анализов; ведет необходимую документацию; предупреждает и устраняет причины отклонений от норм технологического режима; рассчитывает загружаемые компоненты; подготавливает оборудования к ремонту.

Должен знать: принцип действия и устройство пульта управления вакуумными установками; правила подготовки вакуумных установок и аппаратов к работе; принцип работы контрольно-измерительных приборов; правила проверки герметичности вакуумных си-

стем, способы подготовки к работе и закрепления испарителя в вакуумной установке; технологию приготовления растительных полуфабрикатов; санитарные нормы и правила участка; оборудование участка (принцип работы и устройство общее); правила ведения документации участка; правила приемки, хранения и учета сырья и компонентов; правила пользования автоматизированными система участка.

Должен уметь: наводить растворы необходимой концентрации для мойки и дезинфекции оборудования; вести процесс замесов фарша; вести процесс формовки фарша; вести процесс фасовки полуфабрикатов; вести процесс приёмки сырья и материалов, их хранение и учёт; осуществлять контроль параметров технологического режима приготовления фарша, формовки, заморозки и фасовки продукции; осуществлять контроль соблюдения норм расхода сырья и материалов; выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции, снижение производительности линий, превышение норм расхода сырья и материалов.

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 140 часов на теоретическое обучение и производственную практику. Из них: 56 часов - теоретическое обучение; 80 часов - производственная практика, 4 часа - итоговая аттестация.

Содержание программы:

- 1) Теоретическое обучение рассчитано на 56 часов и дает целостное представление о работе Аппаратчика.
- 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 выпускной квалификационной работы.

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

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

2. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА (в часах)

Неделя	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	ВСЕГО
Теоретическое обучение						
Производственная практика						
Итоговая аттестация						
Всего:						

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	всего занятий					Обязательная аудиторная	
										в т.ч. практических	в т.ч. практических
1	Теоретическое обучение:		56	56							
1.1	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	ЛЗ	19	19							
1.2	Санитарно-гигиенический нормы и правила в производстве пищевых продуктов	ЛЗ	4	4							
1.3	Оборудование предприятий пищевой промышленности	ЛЗ	4	4							
1.4	Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	ЛЗ	4	4							
1.5	Средства измерения, применяемые в производственном процессе	ЛЗ	4	4							
1.6	Правила пользования автоматизированной системой управления технологией производства текстуратов и полуфабрикатов из растительного мяса	ЛЗ	3	3							
1.6	Технология производства текстуратов и полуфабрикатов из растительного мяса	ЛЗ	18	18							
2	Производственная практика:		80								
3	Итоговая аттестация		4								
Теоретическое обучение:				56							
Производственная практика:				80							
Итоговая аттестация:				4							
Всего:				140							

5. МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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

6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по профессии 10065 «Аппаратчик»

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов				
			Лекционн. занятия	Практ. занятия	Произв. практика	Промеж. контроль	Итоговая аттестация
	<u>Теоретическое обучение</u>	56	49			7	
1	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	19	18			1	
2	Санитарно-гигиенический нормы и правила в производстве пищевых продуктов	4	3			1	
3	Оборудование предприятий пищевой промышленности	4	3			1	
4	Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	4	3			1	
5	Средства измерения, применяемые в производственном процессе	4	3			1	
6	Правила пользования автоматизированной системой управления технологией производства текстуратов и полуфабрикатов из растительного мяса	3	2			1	
7	Технология производства текстуратов и полуфабрикатов из растительного мяса	18	17			1	
8	<u>Производственная практика</u>	80			80		
	Знакомство с секцией. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности	8			8		
	Изучение оборудования технологической секции	50			50		
	Самостоятельное выполнение работ	22			22		
	<u>Итоговая аттестация</u>	4					4
	Всего часов:	140	49		80	7	4

**7. Учебно-тематический план
профессионального обучения по профессии
10065 «Аппаратчик»**

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов				
			Лекц. занятия	Практ. занятия	Пронзв. прак- тика	Проме- жуточ- ный кон- троль	Итого- вый кон- троль
	Теоретическое обучение	56	48	1		7	
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.	Санитарно-гигиенический нормы и правила в производстве пищевых продуктов	4	3			1	
2.1	Лекция: Санитарно-гигиенический нормы и правила в производстве пищевых продуктов.	3	3				
2.2	Итоговый контроль	1				1	
3.	Оборудование предприятий пищевой промышленности	4	3			1	
3.1	Лекция: Оборудование для производства текстуратов и	3	3				

	полуфабрикатов из растительного мяса						
3.2	Итоговый контроль	1				1	
4.	Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	4	3			1	
4.1	Лекция: Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции.	3	3				
4.8	Итоговый контроль	1				1	
5.	Средства измерения, применяемые в производственном процессе	4	3			1	
5.1	Лекция: Средства измерения, применяемые в производственном процессе	3	3				
5.3	Итоговый контроль	1				1	
6.	Правила пользования автоматизированной системой управления технологией производства текстуратов и полуфабрикатов из растительного мяса	3	2			1	
6.1	Лекция: Правила пользования автоматизированной системой управления технологией производства текстуратов и полуфабрикатов из растительного мяса	2	2				
6.2	Итоговый контроль	1				1	
7.	Технология производства текстуратов и полуфабрикатов из растительного мяса	18	17			1	
7.1	Лекция: Технология производства текстуратов и полуфабрикатов из растительного мяса	17	17				
7.9	Итоговый контроль	1				1	
8.	<u>Производственная практика:</u>	80				80	
8.1	ПЗ: Знакомство с секцией. Инструктаж по охране тру-	8				8	

	да, электробезопасности и пожарной безопасности						
8.2	ПЗ: Изучение оборудования технологической секции	50			50		
8.3	ПЗ: Самостоятельное выполнение работ	22			22		
	Итоговая аттестация	4					4
	Всего часов:	135	45	-	80	6	4

8. ЛИТЕРАТУРА

№	Наименование разделов	Электронный адрес
1	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	https://www.audit-it.ru/terms/trud/okhrana_truda.html https://www.unitalm.ru/blog/sobljudenie-pravil-promyshlennoj-bezopasnosti/ https://okhranatruda.ru/ot_biblio/ot/index.php https://okhrana-truda.ru/rubric/okhrana-truda-poshagovo https://school.kontur.ru/publications/1832 https://beltrud.ru/obyazannosti-rabotnika-v-oblasti-okhrany-truda-chto-eto-takoe-st-214-tk-rf/
2	Средства измерения, применяемые в производственном процессе	https://studopedia.ru/1_126797_sredstva-izmereniy.html https://studwood.net/1680769/tovarovedenie/klassifikatsiya_sredstv_izmereniy_izmeritelnye_pribory_ustanovki_primenyaemye_proizvodstve https://stankiexpert.ru/tehnologicheskaya-osnastka/instrument/izmeritelnyj-instrument.html
3	Технология производства текстуратов и полуфабрикатов из растительного мяса	https://itexn.com/10621_tehnologija-proizvodstva-polufabrikatov-iz-mjasa.html https://pandia.ru/text/77/315/38172.php
4	Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	https://docs.cntd.ru/document/1200124394 https://upr.ru/article/sistema-menedzhmenta-kachestva-smk-na-predprivatii/ https://elar.rsvpu.ru/bitstream/123456789/23295/1/RVPU_2018_037.pdf
5	Санитарно - гигиенический контроль производства пищевых продуктов	https://books.ifno.ru/file/pdf/2025.pdf https://www.sgau.ru/files/pages/22045/14721416936.pdf https://studopedia.ru/19_87718_osnovi-sanitarnogigienicheskogo-kontrolya-na-predprivatnyah-pishchevoy-promishlennosti.html

9. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
профессионального обучения по профессии
10065 «Аппаратчик».

Билет №1

1. Расскажите о правилах уборки производственных помещений?
2. Какие виды зон делаются производственные помещения участка. Виды зон?
3. Опишите правила оказания первой медицинской помощи.

Билет №2

1. Какие правила производственной гигиены для работников участка?
2. Опишите процесс подачи горячей воды с УПК для мойки оборудования.
3. Что относится к опасным факторам пожара? Опишите порядок действий при возникновении пожара. Кем производится отключение оборудования в зоне пожара?

Билет №3

1. Какие правила личной гигиены для работников участка?
2. Опишите процесс завоза сырья на участок.
3. Каким локальным нормативным актом устанавливается режим рабочего времени в учреждении? В каком нормативном документе указаны должностные обязанности и права работника?

Билет №4

1. Какие правила личной гигиены для посетителей участка?
2. Опишите процесс производства текстурата.
3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при обморожениях?

Билет №5

1. Какой порядок уборки производственного мусора?
2. Опишите технологический процесс производства котлет растительных замороженных «Хайбургер» для бургера «Hi»
3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при термических ожогах?

Билет №6

1. Порядок мойки и дезинфекции рук и подошв обуви при входе в «Чистую зону»?
2. При каких условиях хранится готовая продукция в складе готовой продукции?
3. Какой несчастный случай квалифицируется как несчастный случай на производстве?

Билет №7

1. Какой порядок использования перчаток?
2. Опишите технологический процесс производства котлет растительных замороженных «Hi»
3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при ранениях верхних конечностей?

Билет №8

1. Как производится мойка и дезинфекция оборудования участка?
2. Опишите технологический процесс производства растительного фарша для топпинга замороженного «Хайбиф».
3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при ранениях нижних конечностей?

Билет №9

1. Как производится контроль температурных режимов на участке.

2. Опишите технологический процесс производства растительного фарша классического замороженного «Хайбиф»
3. В каком случае с работником проводится внеплановый инструктаж?

Билет №10

1. Как и с какой периодичностью необходимо производить дезинфекцию воздуха?
2. Опишите технологический процесс производства котлет растительных классических замороженных «Hi».
3. В каких случаях должно проводиться обучение персонала правилам безопасности труда?

Билет №11

1. В каких пропорциях готовятся растворы моющих и дезинфицирующих средств?
2. Опишите технологический процесс производства фрикаделек растительных замороженных «Hiballs».
3. Что включает в себя понятие «Безопасные условия труда»?

Билет №12

1. Расскажите о правилах уборки производственных помещений?
2. Расскажите каким образом происходит подготовка и подача масла растительного в куттер.
3. Каким локальным нормативным актом устанавливается режим рабочего времени в учреждении? В каком нормативном документе указаны должностные обязанности и права работника?

Билет №13

1. Какие правила производственной гигиены для работников участка?
2. Опишите процесс фасовки котлет растительных.
3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при термических ожогах?

Билет №14

1. Какие правила личной гигиены для работников участка?
2. Опишите процесс формовки и фасовки фарша растительного.
3. Перечислите основные обязанности работника по охране труда.

Билет №15

1. Какой порядок уборки производственного мусора?
2. Как производится доработка несоответствующей продукции?
3. Какие виды инструктажей и в каких случаях проводят работникам?

Билет №16

1. Как производится контроль температурных режимов на участке?
2. В каких случаях готовая продукция подлежит утилизации?
3. Какие инструктажи проводятся с работником при устройстве на работу и в какие сроки?

Билет №17

1. Порядок использования перчаток?
2. Опишите технологический процесс производства полуфабрикатов растительных замороженных «Хайгетсы «Hi».
3. Какие виды инструктажей и в каких случаях проводят работникам?

Билет №18

1. Порядок мойки и дезинфекции рук и подошв обуви при входе в «Чистую зону»?
2. Опишите процесс утилизации остатков продукта с оборудования и инвентаря.

3. Какие действия необходимо выполнить при оказании первой помощи при химических ожогах?

Билет №19

1. В каких пропорциях готовятся растворы моющих и дезинфицирующих средств?
2. Какой инвентарь и какую посуду запрещено использовать в чистой зоне.
3. Что относится к опасным факторам пожара? Опишите порядок действий при возникновении пожара. Кем производится отключение оборудования в зоне пожара?

Билет №20

1. Расскажите о правилах уборки производственных помещений?
2. Опишите процесс наведения дезинфицирующего раствора для мойки оборудования.
3. Какие инструктажи проводятся с работником при устройстве на работу и в какие сроки?

Практические задания для выполнения выпускной квалификационной работы Аппаратчика (3 разряд)

Задание 1. Сделать замес фарша для котлет растительных замороженных «Хайбургер» для бургера «Ні»

Задание 2. Сделать замес фарша для фрикаделек растительных замороженных «Ніballs»

Задание 3. Сделать замес фарша классического замороженного «Хайбиф»

Задание 4. Сделать замес фарша для котлет растительных замороженных «Ні»

Задание 5. Сделать замес фарша для полуфабрикатов растительных замороженных «Хайгетсы «Ні»