

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

Утверждена
На Совете Организации
Протокол № 1
от «02» июня 2011 года



Утверждаю
Директор АНО «Учебный центр
профподготовки»
Я.М. Чапская
Приказ № 1931 от
«02» июня 2011 года

Образовательная программа

профессионального обучения по профессии

10639 «Аппаратчик приготовления кетчупа»

код

название программы

Квалификация: аппаратчик приготовления кетчупа

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 121 час

Профиль получаемого профессионального обучения: технический

Предлагаемая образовательная программа профессионального обучения представляет собой документ, предназначенный для организации профессионального обучения слушателей по профессии **10639 «Аппаратчик приготовления кетчупа»** 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 2017-2016 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 аппаратчика приготовления кетчупа и получение профессии 10639 «Аппаратчик приготовления кетчупа». Программа разработана для слушателей возраста от 18 лет и старше.

К уровню подготовки слушателей по программе **10639 «Аппаратчик приготовления кетчупа»** предъявляются следующие требования:

Характеристика работ: ведение сложного технологического процесса приготовления устойчивых и высокодисперсных эмульсий кетчупа; контроль за соблюдением технологического режима, качеством продукции по показателям контрольно-измерительных приборов; обслуживание дозирующих устройств, смесителей, фильтров, машины – гомогенизатора, насосов, контрольно-измерительных приборов; учет расхода сырья, полученной продукции; подготовка оборудования к ремонту и пуску в эксплуатацию.

Должен знать: правила выполнения операций по приготовлению кетчупа; устройство и правила обслуживания оборудования; схемы коммуникаций; рецептуру приготовления растворов; периодичность и способы отбора проб.

Должен уметь: вести сложный технологический процесс приготовления устойчивых и высоко дисперсионных эмульсий кетчупа: подготавливать сырье, очищать жидкости от примесей фильтрацией, дозировать компоненты по заданной рецептуре и загружать в аппарат, перемешивать; интенсивно измельчать взвешенные частицы до критического размера; добавлять стабилизаторы, повышающие устойчивость эмульсий; выгружать продукт на тару на следующую технологическую операцию; отбирать пробы для определения момента

окончания реакции; контролировать соблюдение технологического режима, качество продукции по показателям контрольно-измерительных приборов, результатам анализов и на основе опыта; предупреждать и устранять причины отклонений от норм технологического режима; рассчитывать загружаемые компоненты; обслуживать дозирующие устройства, смесители, фильтры, машины – гомогенизаторы, насосы, контрольно-измерительные приборы; вести учет расхода сырья, полученной продукции; подготавливать оборудование к ремонту и пуску в эксплуатацию; использовать только исправные инструменты и приспособления, соответствующие требованиям безопасности.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс состоит из 2 учебных недель, производственной практики и итоговой аттестации. 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 37 часов на теоретическую подготовку, 80 часов производственной практики и 4 часа на итоговую аттестацию.

Содержание программы:

1) Теоретическое обучение рассчитано на 37 часов и дает целостное представление о работе Аппаратчика приготовления кетчупа.

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				
Всего				

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						
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	в т.ч. практических	в				
						1	2	3	4	5
1	Теоретическое обучение:		37							
1.1	Технология и оборудование, применяемые в производстве ветчулы	ЛЗ	3	3						
1.2	Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	ЛЗ	4	4						
1.3	Средства измерения, применяемые в производственном процессе	ЛЗ	4	4						
1.4	Правила пользования АСУ ТП ветчулы	ЛЗ	3	3						
1.5	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	ЛЗ	19	18						
1.6	Санитарно-гигиенические нормы и правила в производстве пищевых продуктов	ЛЗ	4	4						
2	Производственная практика:		80							
3	Итоговая аттестация		4							
	Теоретическое обучение:		37							
	Производственная практика:		80							
	Итоговая аттестация:		4							
	Всего:		121							

5. МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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

6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по профессии

10639 «Аппаратчик приготовления кетчупа»

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов				
			Лекционн. занятия	Практ. занятия	Произв. практика	Промежуточный контроль	Итоговая аттестация
	<u>Теоретическое обучение</u>	37	31	-		6	
1	Технология и оборудование, применяемые в производстве кетчупа	3	2			1	
2	Основные требования системы менеджмента качества и без-опасности продукции	4	3			1	
3	Средства измерения, применяемые в производственном процессе	4	3			1	
4	Правила пользования автоматизированной системой управления технологией производства кетчупа	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	
	<u>Производственная практика</u>	80			80		
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		
	<u>Итоговая аттестация</u>	4					4
	Всего часов:	121	31	-	80	6	4

7. Учебно-тематический план
профессионального обучения по профессии
10639 «Аппаратчик приготовления кетчупа»

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов			
			Лекц. занятия	Промежуточный контроль	Произв. практика	Итоговая аттестация
	<u>Теоретическое обучение</u>	37	31	6		
1.	Технология и оборудование, применяемые в производстве кетчупа	3	2	1		
1.1	Лекция: Технология и оборудование, применяемые в производстве кетчупа	2	2			
1.2	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.	Средства измерения, применяемые в производственном процессе	4	3	1		
3.1	Лекция: Средства измерения, применяемые в производственном процессе	2	2			
3.2	Практическое занятие: Средства измерения, применяемые в производственном процессе	1	1			
3.3	Итоговый контроль	1		1		
4.	Правила пользования автоматизированной системой управления технологией производства кетчупа	3	2	1		
4.1	Лекция: Правила пользования автоматизированной системой управления технологией производства кетчупа	2	2			
4.2	Итоговый контроль	1		1		

5.	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	19	18	1		
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	<i>Итоговый контроль</i>	1		1		
6.	Санитарно-гигиенические нормы и правила в производстве пищевых продуктов	4	3	1		
6.1	Лекция: Санитарно-гигиенические нормы и правила в производстве пищевых продуктов	2	2			
6.2	Лекция: Санитарные нормы и правила обработки технологического оборудования	1	1			
6.3	Итоговый контроль	1		1		
7.	<u>Производственная практика:</u>	80			80	
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	
9.	<u>Итоговая аттестация</u>	4				4
	Всего часов:	121	31	6	80	4

8. ЛИТЕРАТУРА

№	Наименование разделов	Электронный адрес
1	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятиях	http://www.moluch.ru http://pandia.ru http://www.edu.by/main http://lib.pechora http://www.twirpx.com http://eknigi.org/professii/50738-spravochnik-molodogo-slesarya-po-kip-i-a.html http://techlib.org/tag/kipia http://www.kipiasoft.su http://window.edu.ru/catalog/resources http://www.docme.ru
2	Санитарно - гигиенический контроль производства пищевых продуктов	http://www.consultant.ru/law/hotdocs/44144.html
3	Специальная технология жиров и растительных масел	http://www.twirpx.com/files/food/fat/ http://www.twirpx.com/file/486370/ http://www.twirpx.com/file/144297/ http://www.twirpx.com/file/121432/

9. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Итоговая аттестация профессионального обучения по профессии 10639 «Аппаратчик приготовления кетчупа»

Билет №1

1. Расскажите, сколько этапов включает в себя технологический процесс производства кетчупа. Кратко опишите каждый этап.
2. С какой периодичностью производится мойка наружной и внутренней поверхностей 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 концентрированных томатопродуктов?
2. Какие параметры контролирует аппаратчик приготовления кетчупа 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. Чем производится отключение оборудования в зоне пожара?

Билет №3

1. Классификация и основные характеристики кетчупов.
2. Какие параметры должен контролировать аппаратчик приготовления кетчупа 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 кетчупа?
2. За что несет ответственность аппаратчик приготовления кетчупа?
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 кетчупа.
2. Какие моющие средства применяются для SIP-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 кетчупа?
2. Какие действия запрещается выполнять аппаратчику приготовления кетчупа 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 кетчупа?
2. Что включает в себя органолептическая оценка кетчупов и соусов томатных?
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. Опишите процесс, происходящий в секции подготовки воды.
2. По каким показателям осуществляется контроль кетчупа, 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. Опишите процесс, происходящий в секции подготовки томатной пасты.
2. Что является сырьем для приготовления кетчупа?

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. Опишите процесс, происходящий в секции подготовки солевого раствора.
2. Какие действия запрещается выполнять аппаратчику приготовления кетчупа при обслуживании оборудования?
3. Опишите правила оказания первой медицинской помощи
4. В каких случаях должно проводиться обучение персонала правилам безопасности труда?

Билет №11

1. Опишите процесс, происходящий в секции подготовки уксусного раствора.
2. Какие параметры должен контролировать аппаратчик приготовления кетчупа 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. Опишите процесс, происходящий в секции пастеризации.
2. Что должен знать аппаратчик приготовления кетчупа 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 кетчупа. 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. Классификация и основные характеристики кетчупов.
2. Перечислите этапы контроля сырья и материалов для приготовления кетчупа.
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 кетчупа?

2. По каким показателям осуществляется контроль кетчупа, 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 кетчупа при обслуживании оборудования?
2. Что включает в себя органолептическая оценка кетчупов и соусов томатных?
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 кетчупа?
2. Какие существуют способы производства концентрированных томатопродуктов?
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 кетчупа согласно Должностной инструкции и Технологическому регламенту?
2. Опишите процесс, происходящий в секции пастеризации.
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 кетчупа при обслуживании оборудования?
2. Что происходит на подготовительном этапе производства кетчупа?
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 кетчупа. 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. Какие инструктажи проводятся с работником при устройстве на работу и в какие сроки?