



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Институт агроинженерии и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(программа повышения квалификации)
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ОБРАБОТКИ РЫБЫ НА СУДАХ
РЫБОПРОМЫСЛОВОГО ФЛОТА»

Нормативный срок освоения – 72 ч.

Разработчик: кафедра «Технологии продуктов питания»

Автор: канд. техн. наук, доцент Титова И.М.

г. Калининград, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	6
3. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЕЙ)	7
3.1 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Технологическое обеспечение процессов обработки водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота».....	7
3.2 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Практическая подготовка»	9
4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	11
4.1 Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	11
4.2 Организация образовательного процесса.....	11
4.3 Кадровое обеспечение.....	11
5. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ.....	11

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ

Программа реализуется в соответствии с Федеральным законом «Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Специалист по обработке рыбы и морепродуктов является одной из наиболее востребованных в сфере рыбопереработки на судах. Мастер службы обработки рыбы на судах владеет навыками организации и контроля процесса первичной обработки улова, а также выработки пищевой продукции, знает и выполняет требования нормативной и технической документации, санитарно-гигиенических норм. Данная программа полностью соответствует профессиональному стандарту «Специалист по добыче (вылову) и обработке водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота», утвержденному Министерством труда и социальной защиты. Завершается программа итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Калининградский государственный технический университет владеет всем необходимым для подготовки мастера службы обработки рыбы, занятия проводят ведущие преподаватели кафедры технологии продуктов питания. Программа соответствует профессиональному стандарту «Специалист по добыче (вылову) и обработке водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 октября 2020 г. N 712н) и ФГОС СПО 32.02.10 по специальности «Обработка водных биоресурсов», утв. приказом №459 от 07.05.2014 г.

Цель: Формирование готовности к профессиональной деятельности в качестве мастера службы обработки рыбы на рыбообрабатывающих судах.

Задачи: Получение знаний и навыков в области организационно-технологического обеспечения процессов обработки водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота

Категория слушателей: Лица, имеющие образование не ниже - среднего (общего) образование

Срок освоения: 72 ч.

Режим занятий: с отрывом от работы

Форма обучения очная

Квалификация мастер службы обработки рыбы

Планируемые результаты обучения. Компетентностный профиль программы.

В результате освоения настоящей программы слушатель будет обладать знаниями, умениями и способностями выполнять трудовые действия, являющимися содержанием трудовых функций, которые предусмотрены профессиональным стандартом «Специалист по добыче (вылову) и обработке водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 октября 2020 № 712н. Таким образом, компетентностный профиль программы будет определяться следующими привязанными к трудовым функциям трудовыми действиями, знаниями и умениями.

ОТФ. Д. Организационно-технологическое обеспечение процессов обработки водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота

Трудовая функция: Организационное обеспечение процессов обработки водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота - Д/01.5

Знания:

Технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и организации производственных и технологических процессов. Сменные показатели производства продуктов питания из водных биоресурсов. Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов на линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов на линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов на линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из водных биоресурсов. Правила первичного документооборота, учета и отчетности, в том числе в электронном виде, при производстве продуктов питания из водных биоресурсов. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов.

Умения:

Расчислять плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов на линиях. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из водных биоресурсов на линиях. Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из водных биоресурсов. Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов. Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов. Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на технологических линиях производства продуктов питания из водных биоресурсов

Трудовые действия:

Анализ сырья из водных биоресурсов и причин отклонений параметров качества сырья из водных биоресурсов от нормативных показателей на судах рыбопромыслового флота. Расчет сменных показателей производства продуктов питания из водных биоресурсов в соответствии с заказами на готовую продукцию и результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота. Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов в соответствии со сменными показателями на судах рыбопромыслового флота. Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота. Контроль выполнения технологических операций производства на технологических линиях продуктов питания из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями на судах рыбопромыслового флота. Устранение неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов, в соответствии с эксплуатационной документацией на судах рыбопромыслового флота. Эксплуатация

технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов в соответствии с эксплуатационной документацией на судах рыбопромыслового флота. Ведение учетно-отчетной документации, в том числе в электронном виде, по производству продуктов питания из водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота

Трудовая функция: Технологическое обеспечение процессов обработки водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота – D/02.5

Знания:

Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из водных биоресурсов. Основные технологические процессы производства продукции из водных биоресурсов. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции из водных биоресурсов. Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции из водных биоресурсов на технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией. Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства продукции из водных биоресурсов на технологических линиях. Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов из водных биоресурсов. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продукции из водных биоресурсов.

Умения:

Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продукции из водных биоресурсов на технологических линиях. Рассчитывать производственные рецептуры продукции из водных биоресурсов. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции из водных биоресурсов по всем этапам производства, в том числе по органолептическим показателям. Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции из водных биоресурсов. Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции из водных биоресурсов на технологических линиях. Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции из водных биоресурсов на технологических линиях. Оформлять документы, включая сертификационные, на новые виды продукции из водных биоресурсов на технологических линиях, в том числе в электронном виде. Контролировать производственные стоки и выбросы в процессе производства продукции из водных биоресурсов на технологических линиях

Трудовые действия:

Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции из водных биоресурсов на технологических линиях на судах рыбопромыслового флота. Обеспечение сырьем и расходными материалами выполнения технологических операций производства продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями на судах рыбопромыслового флота согласно сменному заданию. Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями на судах рыбопромыслового флота. Обеспечение технологических режимов производства продукции из водных биоресурсов на технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями на судах рыбопромыслового флота. Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и

автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции из водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота.

В соответствии с ФГОС СПО 35.02.10 по специальности «Обработка водных биоресурсов», утв. приказом №459 от 07.05.2014 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности «Обработка водных биоресурсов»:

ПК 1.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Название дисциплины	Всего	лк	пр/лб	ср	Форма контроля
1	Технологическое обеспечение процессов обработки водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота	35	12	0	23	Зачет
2	Практическая подготовка	35	0	10	25	Зачет
3	Квалификационный экзамен	2	0	2	0	Квалификационный экзамен
	Итого	72	12	12	48	

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА)

№ учебной недели с начала обучения	
1	2
А	И

□ – учебная неделя;

А – промежуточная аттестация;

И – итоговая аттестация;

× – нет недели

3 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ

3.1 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Технологическое обеспечение процессов обработки водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота»

3.1.1 Пояснительная записка

Цель: Формирование знаний, умений и навыков в области организационно-технологического обеспечения процессов обработки водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота

Учебно-тематический план

№	Название раздела (темы)	Всего	лк	пр/лб	сп	Форма контроля
1	Технология первичной обработки улова. Технология мороженой продукции	12	4	0	8	Опрос по разделу, теме
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	12	4	0	8	Опрос по разделу, теме
3	Технология производства консервов	11	4	0	7	Опрос по разделу, теме
	Итого	35	12	0	23	зачет

3.1.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Технология первичной обработки улова. Технология мороженой продукции.

Влияние способа лова на качество рыбы и морепродуктов. Отцеживающие орудия лова – лов которыми основан на охвате рыбы сетной стенкой и отделением ее от воды при перемещении орудий лова. К ним относятся тралы, кошельковые невода, бортовые ловушки и конусные сети. Объячеивающие орудия лова – лов основан на том, что они в виде сетной стенки выставляются на пути движения рыбы. К такого рода орудиям промысла относятся дрейфтерные сети. Крючковые орудия лова – лов основан на заглатывании рыбой крючка с наживкой. К ним относятся яруса. Ловушки – орудия лова, принцип лова которыми основан на том, что рыба произвольно заходит в сетное устройство, установленное на дне. Выход из сетного лабиринта затруднен. К ловушкам относятся ставные невода и вентери. Рыбонасосные установки – принцип лова заключается в том, что рыба засасывается в залавливающее устройство и по шлангу подается на борт судна, где отделяется от воды. К ним относятся центробежные насосы и эрлифты. Из всех способов лова наиболее неблагоприятно на качестве рыбы отражается ее добыча донными тралами при длительном тралении. С увеличением количества рыбы в трале качество ее значительно снижается. В технологической инструкции по сохранению качества рыбы-сырца при траловом лове установлена рекомендуемая продолжительность траления с момента постановки ваерного барабана лебедки на стопор после травления ваеров, до подхода траловых досок к транцу судна после выборки ваеров трала. Технологическая инструкция по правилам предварительной подготовки трюмов судов. Транспортирование рыбы-сырца без охлаждения после выливки из орудий лова возможно только при температуре воздуха не выше 10 град С и продолжительностью транспортировки с момента вылова не более 2 ч. Хранения сырья на добывающих судах при охлажденных льдом, смесью льда и соли, охлажденной морской водой с циркуляцией и без. Изучение технологического процесса: выливка и хранение рыбы-сырца до обработки. Технология

производства охлажденной рыбы и морепродуктов в качестве готовой продукции. Технология производства охлажденной рыбы и морепродуктов, предназначенных для дальнейшей переработки. Способы охлаждения рыбы по охлаждающей среде: охлаждение льдом, холодной морской водой, льдодводящей смесью, сухим льдом, кипящими хладагентами. Технология шоковой заморозки рыбы и морепродуктов. Способы замораживания: поштучное (в основном для крупной рыбы) в морозильных камерах туннельного типа за счет интенсивного воздушного воздействия; в плиточных аппаратах. Глазурование замороженной рыбы. Виды упаковки замороженной продукции.

Тема 2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию производственных помещений по обработке водных биоресурсов на судах. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора. Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций. Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Требования к рабочей одежде, ее хранение. Медицинская книжка работника, порядок прохождения осмотров. Ознакомление обучающихся с общими требованиями по охране труда и технике безопасности на судах. Ознакомления с требованиями к средствам индивидуальной защиты. При выполнении трудовых функций необходимо: поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жир и др.; рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения; использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими или сильно охлажденными поверхностями оборудования и инвентаря; соблюдать осторожность при работе с вращающимися деталями оборудования, не допускать попадания во вращающиеся части инвентаря и частей защитной одежды; осуществлять уборку оборудования только после полной остановки всех вращающихся деталей; при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов; при перерывах в работе не ходить и не наклоняться с ножом в руках.

Тема 3. Технология производства консервов.

Ассортимент и классификация консервов из водных биоресурсов. Виды консервной тары, применяемой при производстве на судах. Виды разделки сырья при производстве консервов. Способы предварительной тепловой обработки при производстве консервов. Технология приготовления соусов и заливок, используемых при производстве консервов. Режимы и оборудование для проведения стерилизации консервов. Условия хранения консервной продукции. Виды дефектов при производстве консервов, причины возникновения, способы устранения.

3.1.3 Промежуточная аттестация по дисциплине

В соответствии с локальным нормативным актом

3.1.4 Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой и информационными ресурсами

Материалы дисциплины для слушателей размещены – <http://eios.klgtu.ru/mod> ЭИОС КГТУ. Доступ к материалам осуществляется после регистрации на основании договора об оказании образовательных услуг по программе.

3.2 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Практическая подготовка»

3.2.1 Пояснительная записка

Цель: Формирование знаний, умений и навыков производства пищевой продукции из водных биологических ресурсов на судах.

Ожидаемые результаты изучения дисциплины:

Учебно-тематический план

№	Название раздела (темы)	Всего	лк	пр/лб	ср	Форма контроля
1	Сортирование водных биоресурсов по размерно-массовой характеристике, наличию прилова, качеству	6	0	1	5	Бракераж готовых изделий
2	Виды разделки рыбы	6	0	2	4	
3	Виды разделки морепродуктов	6	0	2	4	
4	Доработка разделанной рыбы и морепродуктов	6	0	1	5	
5	Изготовление мороженой продукции	6	0	2	4	
6	Изготовление консервов	5	0	2	3	
	Итого	35	0	10	25	

3.2.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Сортирование водных биоресурсов по размерно-массовой характеристике, наличию прилова, качеству.

Ознакомление обучающихся с Правилами рыболовства или Международными конвенциями, устанавливающими минимальную длину рыбы, допускаемую к вылову. Сортирование рыбы производится по ГОСТ 1368-2003 Рыба. Длина и масса. Прилов удаляется согласно оценке биологической видовой группе. Характеристика прилова, который могут составлять как рыбы, так и другие морские животные или часть улова, состоящая из рыбы ниже установленных промысловых размеров.

Тема 2. Виды разделки рыбы.

Изучение видов разделки. В зависимости от предлагаемых способов переработки рыбы для изготовления рыбной продукции и используемых видов рыбного сырья могут применяться следующие виды разделки: жабрование (обезжабривание); зябрение; полупотрошение; обезглавливание; потрошение (с оставлением головы); потрошение и обезглавливание; разделка на кусок; разделка на тушку, кусок-тушку; потрошение способом семужной резки; разделка на полупласт; разделка на пласт с головой; разделка на пласт без головы (обезглавленный); разделка на пласт карманный; разделка на пласт клипфиской разделки; разделка на филе, филе-кусочек; разделка на боковник; палтусная разделка; разделка на спинку, полуспинку, филе спинки, тешу и боковину. Для отдельных видов рыб могут быть применены виды разделки, различающиеся своими особенностями, установленными в стандартах или технических условиях на готовую рыбную продукцию.

Тема 3. Виды разделки морепродуктов.

Особенности очистки мидий. Разделка крабов на комплект конечностей. Комплект конечностей — это три ходильных и одна клешненоносная конечность, соединенные вместе. Способы

удаления хитиновых пластинок при разделке крабов. Правила эксплуатации машины для срыва головогрудного панциря, удаление абдомена. Разделка головоногих моллюсков. Разделка гребешка.

Тема 4. Доработка разделанной рыбы и морепродуктов.

Изучение технологии доработки разделанной рыбы и морепродукции, в зависимости от вида разделки, способа последующей обработки и требований к поставляемой продукции. Способы удаления черной пленки. Проверка на паразитарную зараженность. Способы удаления плечевых и реберных костей.

Тема 5. Изготовление мороженой продукции.

Способы замораживания: поштучное (в основном для крупной рыбы) в морозильных камерах туннельного типа за счет интенсивного воздушного воздействия; в плиточных аппаратах.

Тема 6. Изготовление консервов.

Способы укладки рыбы в консервную тару. Контроль веса основного продукта в консервной таре и правильности укладки. Приготовление томатного соуса по заданной рецептуре. Дозирование соуса в консервную тару.

3.2.3 Промежуточная аттестация по дисциплине

В соответствии с локальным нормативным актом.

3.2.4 Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой и информационными ресурсами

Материалы дисциплины для слушателей размещены – <http://eios.klgtu.ru/mod> ЭИОС КГТУ. Доступ к материалам осуществляется после регистрации на основании договора об оказании образовательных услуг по программе.

4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4.1 Материально-техническая база

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Теоретические занятия проходят в аудитории, оснащенной мультимедийной техникой. Лабораторные работы проводятся в специализированных лабораториях кафедры технологии продуктов питания. Лаборатории оснащены следующим специальным оборудованием: столы нержавеющие, ванны моечные, оборудование для проведения предварительной термической обработки, куттер, волчек, аппарат шоковой заморозки, холодильные камеры, инвентарь для разделки, различные виды ножей и т.п.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППП обеспечивает выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практических заданий с использованием персональных компьютеров.

4.2 Организация образовательного процесса

Реализация программы осуществляется в соответствии с требованиями к организации образовательного процесса в университете, изложенными в локальных нормативных актах.

4.3 Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом, отвечающим одному из следующих критериев:

- наличие ученой степени (ученого звание) по направлению читаемых дисциплин;
- наличие опыта практической работы не менее 5 лет по направлению дисциплины и опыта преподавательской работы не менее 2 лет.

К реализации программы привлекаются как штатные преподаватели университета, так и сторонние специалисты по договорам гражданско-правового характера.

К реализации привлекается учебно-вспомогательный персонал, для обеспечения организационной поддержки лабораторного практикума.

5 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня квалификации (разряда) по специальности, предусмотренного программой. Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается свидетельство установленного образца.

Практическая работа выполняется в формате квалификационного экзамена, каждый из обучающихся получает индивидуальное задание (один из способов разделки, ранее проработанный на практических занятиях). Каждый обучающийся составляет технологическую схему производства мороженой продукции, рассчитывает количество сырья на заданное количество, осуществляет выбор соответствующего типа инвентаря и оборудования. Производит приготовление. Изготовленное изделие оценивается в соответствии с требованиями к данной продукции по ГОСТ или ТУ, с выставлением оценок по 5 балльной шкале.

Оценка продукции, изготовленной обучающимися

Наименование вида продукции	Органолептическая оценка, баллы (максимум – 5 баллов)				Суммарная оценка
	Внешний вид	Консистенция	Соответствие нормам отходов и потерь	Маркировка	

Обучающийся сдал квалификационный экзамен если тест по проверке теоретических знаний пройден успешно и количество правильных ответов составляет не менее 65%, а при оценке выполнения практической части, суммарная органолептическая оценка изготовленного изделия составляет 14 баллов и более, то обучающийся сдал квалификационный экзамен, если суммарная органолептическая оценка изготовленного изделия составляет менее 14 баллов, то изделие не может быть допущено к реализации и соответственно, обучающийся не сдал квалификационный экзамен.

Директор ИАПС



В.В. Верхотуров

Автор: канд. техн. наук, доцент



И.М. Титова