



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ПРОФЕССИИ БУДУЩЕГО»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель генерального директора-
руководитель центра
АНО «Профессии будущего»



Е. Е. Дурнева
«04» 02 2026 г.

ПРОГРАММА

профессиональной подготовки рабочих по профессии
«Оператор линии в производстве пищевой продукции»
(квалификация – 3-й разряд, код профессии – 15661)
(наименование программы)

Цель: изучение устройства оборудования и технологии выполнения работ, приобретение знаний, умений и навыков безопасного выполнения работ в объеме требований 3-го разряда квалификационной характеристики профессии «Оператор линии в производстве пищевой продукции»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Категория обучающихся:	лица, не моложе 18 лет	Форма обучения:	очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий
Минимальный уровень образования принимаемых на обучение:	основное общее	Недельная нагрузка:	30 часов
Продолжительность обучения:	9 недель	Режим занятий:	5 дней в неделю по 6 часов

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			очное обучение		заочное обучение	
			теорет. занятия	практ. занятия		
1.	Теоретическое обучение	120	58	28	34	
1.1.	Безопасность на производстве и охрана труда. Пожарная безопасность. Производственная санитария и личная гигиена	6	6	–	–	
1.2.	Устройство и безопасная эксплуатация электроустановок напряжением до 1000 В ¹	42	4	4	34	экзамен
1.3.	Чтение технологической и конструкторской документации	12	8	4	–	
1.4.	Основные требования к качеству и безопасности пищевой продукции. Микробиология пищевого производства	12	8	4	–	зачет
1.5.	Основные свойства пищевых продуктов и сырья. Механические и гидромеханические процессы	6	4	2	–	
1.6.	Основы технологических процессов в пищевом производстве. Стандартизация и теххимический контроль	12	8	4	–	
1.7.	Технологическое оборудование пищевых производств	12	8	4	–	зачет
1.8.	Технологический процесс линии производства пищевой продукции. Автоматизация и управление	18	12	6	–	зачет
2.	Практическое обучение ²	144	–	144	–	
2.1.	Учебная практика	72	–	72	–	
2.1.1.	Ознакомление с учебным участком. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности	2	–	2	–	
2.1.2.	Организация рабочего места оператора линии производства пищевой продукции. Ознакомление с видами выполняемых работ	4	–	4	–	
2.1.3.	Ознакомление с устройством основных узлов линии производстве пищевой продукции	6	–	6	–	
2.1.4.	Подготовка оборудования к работе. Управление технологическим процессом	18	–	18	–	зачет
2.1.5.	Техническое обслуживание оборудования	24	–	24	–	зачет
2.1.6.	Контроль качества продукции	6	–	6	–	зачет
2.1.7.	Самостоятельное выполнение работ оператора линии в производстве пищевой продукции 3-го разряда под руководством мастера практического обучения	12	–	12	–	зачет
2.2.	Производственная практика	72	–	72	–	
2.2.1.	Ознакомление с учебным участком. Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности	2	–	2	–	
2.2.2.	Организация рабочего места оператора линии производства пищевой продукции. Ознакомление с видами выполняемых работ	4	–	4	–	
2.2.3.	Ознакомление с устройством основных узлов линии производстве пищевой продукции	6	–	6	–	

¹ Общая продолжительность освоения дисциплины «Устройство и безопасная эксплуатация электроустановок напряжением до 1000 В» составляет 72 часа, в том числе: очно-заочное обучение и проверка знаний – 42 часа, изучение учебно-информационных материалов – 30 часов (проводится вне сетки учебного времени).

² Занятия могут проводиться с делением на подгруппы.

2.2.4.	Подготовка оборудования к работе. Управление технологическим процессом	18	—	18	—	зачет
2.2.5.	Техническое обслуживание оборудования	24	—	24	—	зачет
2.2.6.	Контроль качества продукции	6	—	6	—	
2.2.7.	Самостоятельное выполнение работ оператора линии в производстве пищевой продукции 3-го разряда под руководством мастера практического обучения	12	—	12	—	зачет
3.	Квалификационный экзамен³	6	2	4	—	экзамен
3.1.	Проверка теоретических знаний	2	2	—	—	
3.2.	Практическая квалификационная работа	4	—	4	—	
	Итого:	270	60	176	34	

³ Прием экзамена осуществляется комиссией в составе трех человек

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа «Оператор линии в производстве пищевой продукции» предназначена для профессиональной подготовки лиц, направленных на обучение в АНО «Профессии будущего».

На обучение принимаются лица не моложе 18 лет, имеющие образование не ниже основного общего, врачебное свидетельство о состоянии здоровья с разрешением работы по профессии «Оператор линии в производстве пищевой продукции». Справка предоставляется до начала практической части обучения.

Слушатели, принятые на обучение по очно-заочной форме с применением дистанционных образовательных технологий, должны иметь персональный компьютер с выходом в сеть «Интернет».

Программа рекомендуется для лиц, а также имеющих профессии и компетенции, связанные с работой на технологическом оборудовании, с наладкой оборудования.

Программа обучения разработана на основе квалификационных требований, установленных квалификационной характеристикой профессии «Оператор линии в производстве пищевой продукции» на 3-й разряд, содержащейся в действующем Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих (выпуск 48, раздел «Общие профессии производств пищевой продукции»).

Обучение направлено на приобретение профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями и иными профессиональными средствами, при выполнении основных, наиболее часто встречающихся работ по профессии «Оператор линии в производстве пищевой продукции». Конкретное содержание, объем, и порядок выполнения работ на каждом рабочем месте устанавливаются на предприятиях, в организациях технологическими картами, рабочими инструкциями или другими документами. Кроме работ, предусмотренных квалификационными характеристиками, рабочие должны также выполнять работы, связанные с приемкой и сдачей смены, своевременной подготовкой к работе и уборкой своего рабочего места, оборудования, инструментов, приспособлений и содержанием их в надлежащем состоянии; ведением установленной технической документации.

Теоретическое обучение проводится в специализированных учебных кабинетах. В процессе теоретического обучения проводятся практические занятия с использованием наглядных пособий и учебных стендов.

Заочно в системе дистанционного обучения слушатели самостоятельно изучают материалы (видеолекции, презентации, нормативные документы и пр.), а также выполняют задания и (или) тесты, размещенные на электронных ресурсах АНО «Профессии будущего», в удобном для себя месте, имеющем необходимые условия для занятий (персональный компьютер с выходом в сеть «Интернет»).

Практическое обучение проводится на учебных объектах АНО «Профессии будущего» с использованием оборудованных учебно-рабочих мест (учебная практика) и может проводиться на рабочих местах организаций, с которыми АНО «Профессии будущего» сотрудничает в области подготовки рабочих кадров (производственная практика).

После окончания теоретического и практического обучения проводится квалификационный экзамен для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения по профессии «Оператор линии в производстве пищевой продукции». Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний и практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований.

Обучающиеся, успешно освоившие программу подготовки рабочих и сдавшие квалификационный экзамен, получают свидетельство о профессии рабочего «Оператор линии в производстве пищевой продукции» 3-го квалификационного разряда, а также свидетельство об обучении по программе «Устройство и безопасная эксплуатация электроустановок напряжением до 1000 В».

Оператор линии в производстве пищевой продукции востребованы на предприятиях пищевой промышленности.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОМПЕТЕНЦИЯ

В результате освоения программы формируется следующая профессиональная компетенция:

Оператор линии в производстве пищевой продукции 3-го разряда **должен знать:**

- требования к оснащению рабочего места оператора линии в производстве пищевой продукции;
- принцип работы обслуживаемого оборудования;
- технологический процесс производственной линии;
- правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию линии производства пищевой продукции;
- наименование, назначение, устройство и условия применения наиболее распространенных приспособлений, инструментов, контрольно-измерительных приборов;
- порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания;
- методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики линии производства пищевой продукции, способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;
- причины возникновения неисправностей линии в производстве пищевой продукции и способы их предупреждения;
- назначение и свойства охлаждающих и смазывающих жидкостей;
- правила ведения документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий;
- правила охраны труда и пожарной безопасности при ведении работ.

Оператор линии в производстве пищевой продукции 3-го разряда **должен уметь:**

- осуществлять ведение технологических процессов производства пищевой продукции;
- эксплуатировать приборы и оборудование на поточно-механизированных линиях;
- визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики линии производства пищевой продукции;
- выполнять стерилизацию и подготовку технологического оборудования производства пищевой продукции и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки;
- применять контрольно-измерительные приборы для осуществления контроля технологических параметров;
- осуществлять контроль соблюдения норм расхода сырья и материалов;
- выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции, снижение производительности линий, неполадки в работе механизмов, превышение норм расхода сырья и материалов;
- выполнять очистку от загрязнений, смазку и санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования;
- проводить подготовку обслуживаемого оборудования к сдаче в ремонт и прием его из ремонта;
- выполнять замену быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования;
- выполнять наладку, настройку, регулировку и ремонт оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики линии производства пищевой продукции.

