

УТВЕРЖДАЮ
Исполнительный директор
УСОП «Учебное оборудование»
Б.В. Смолев

« _____ » _____ 20____ г.

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛИСТОВ

«ТЕХНОЛОГИЯ РАБОТЫ С КОМПЛЕКТНЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ ПРОИЗВОДСТВА ЗАО «КРИСМАС+» ДЛЯ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

1. Пояснительная записка

Основу очного обучения специалистов организаций, закупивших комплектное оборудование, производства НПО ЗАО «Крисмас+» для контроля качества продуктов питания составляет консультационная, демонстрационная и самостоятельная работа обучающихся. В ходе обучения ведущий специалист производства НПО ЗАО «Крисмас+» и обучающиеся работают с оборудованием, химическими реагентами, посудой, принадлежностями и методической литературой, входящими в состав приобретенного изделия и комплекта пополнения его расходной части.

Цель обучения

Освоение обучающимися основных технологий работы с оборудованием, входящим в состав экспресс-лаборатории для контроля качества продуктов питания, и развитие умений и навыков применения на практике методов химического анализа проб пищевых продуктов.

Задачи обучения

- Продемонстрировать обучающимся основные приёмы и операции работы с оборудованием из состава экспресс-лаборатории для контроля качества продуктов питания по основным показателям их качества с учётом соблюдения техники безопасности.
- Сформировать у обучающихся практический опыт работы с оборудованием из состава экспресс-лаборатории для контроля качества продуктов питания на основе применения титриметрического и колориметрического методов химического анализа проб пищевых продуктов, а также некоторых приборных методов.
- Оценить уровень точности исполнения обучающимися операций, необходимых для эффективного применения оборудования из состава экспресс-лаборатории для контроля качества продуктов питания к решению стоящих перед ними профессиональных задач.

Формы организации деятельности обучающихся: собеседование, демонстрационный практикум, контролируемые мероприятия.

Материальная база обучения предусматривает

1. выделенные рабочие места для проведения операций с оборудованием из состава экспресс-лаборатории для контроля качества продуктов питания на территории организации - потребителя образовательных услуг;
2. комплект пополнения расходных материалов к экспресс-лаборатории для контроля качества продуктов питания производства ЗАО «Крисмас+»;
3. комплект учебно-методических материалов;

Для организации продуктивной работы обучающихся предполагаются действия

- аналитические (направленные на функциональное применение оборудования из экспресс-лаборатории для контроля качества продуктов питания);
- проектировочные (направленные на освоение технологии определения отдельных показателей проб различных пищевых продуктов);
- рефлексивные (направленные на выявление собственных проблем и достижений в ходе обучения);
- контрольные.

2. Учебный план и содержание обучения

Период обучения	Содержание деятельности	Вид деятельности	Форма организации деятельности	Количество часов
I этап				
1 день	Определение круга вопросов, интересующих обучающихся о приобретённом ими оборудовании.	Опрос	Собеседование	0,25
	Знакомство с экспресс-лабораторией для контроля качества продуктов питания, её предназначением, областью применения, основными технологическими принципами её актуализации, мерами безопасности при работе с оборудованием, входящим в её состав.	Расширение сферы знаний обучающихся в области химического контроля и анализа проб пищевых продуктов в условиях применения экспресс-лаборатории для контроля качества продуктов питания.	Вводная беседа	
II этап				
1 день	Определение показателей качества мяса и субпродуктов, наполнителей в изделиях из рубленого мяса.	Работа с оборудованием из состава экспресс-лаборатории для контроля качества продуктов питания	Демонстрационный практикум	2
1 день	Определение показателей качества молока и молокопродуктов.	Работа с оборудованием из состава экспресс-лаборатории для контроля качества продуктов питания	Демонстрационный практикум	2

1 день	Определение показателей качества фритюрных жиров, воды и овощей	Определение показателей, основанное на использовании визуально-колориметрического метода химического анализа проб воды (котловая вода, вода из открытых источников)	Демонстрационный практикум	1
III этап				
1 день		Обратная связь с обучающимися (ответы на возникшие у обучающихся вопросы)	Беседа Выполнение контролирующего задания	0,75
		Контрольные мероприятия		
		Вручение сертификатов о прохождении обучения		
1 день	Итого			6 часов

3. Планируемые результаты обучения

Ожидаемыми результатами обучения являются:

- приобретение и закрепление обучающимися полезного для своей профессиональной деятельности практического опыта работы с различным оборудованием, входящими в состав экспресс-лаборатории для контроля качества продуктов питания;
- определение обучающимися каналов внедрения полученного опыта в сферу своей профессиональной деятельности с целью повышения её эффективности и качества.

Руководитель учебного центра
НПО ЗАО «Крисмас+», к.х.н.
А.Г. Муравьев

Ведущий методист учебного центра
НПО ЗАО «Крисмас+»,
к.пед.н.
Е.К. Орликова

Дата « _____ » _____ 20 ____ г.