

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ЦЕНТР НЕПРЕРЫВНОГО АГРАРНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела

профессионального образования

Дубровина Т. Л. Дубровина

«24» ноября 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Центра непрерывного
аграрного образования

Тюменской области

Губин Е. В. Губин

«24» ноября 2017 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(профессиональной переподготовки)
«АППАРАТЧИК ПАСТЕРИЗАЦИИ»

ЭКСПЕРТИЗА

глава крестьянского (фермерского)
хозяйства Ялуторовского района

Евтушкова Евтушкова Т. В.

(подпись)

«23» ноября 2017 г.

М.П.



Дополнительная профессиональная программа разработана на основе профессионального стандарта «Аппаратчик пастеризации», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 декабря 2014 г. № 1127н; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N 499 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам"

Эксперт: Евтушкова Татьяна Викторовна, глава крестьянского (фермерского) хозяйства Ялуторовского района

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум строительной индустрии и городского хозяйства»

Разработчики:

1. Мазохина Елена Михайловна – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ТТСИ и ГХ отделение с. Ярково.
2. Ганихина Татьяна Егоровна – преподаватель первой квалификационной категории ТТСИ и ГХ отделение с. Ярково.

РЕЦЕНЗИЯ
на дополнительную профессиональную программу
повышения квалификации
«Аппаратчик пастеризации»

Рецензент: Евтушкова Т. В., глава крестьянского (фермерского) хозяйства «Евтушкова» Ялуторовского района.

Дополнительная профессиональная программа разработана на основе профессионального стандарта «Аппаратчик пастеризации», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 декабря 2014 г. № 1127н; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N 499 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам" в объёме 360 часов.

Программа разработана для повышения квалификации рабочих кадров сельскохозяйственного направления с целью обеспечения занятости населения в ходе реализации инвестиционных проектов Тюменской области.

Главная цель обучения – формирование у слушателей качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности в условиях рыночной экономики. Содержание программы предполагает реализацию следующих задач: формирование технологических знаний и умений; подготовку к сознательному профессиональному самоопределению; формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности; развитие разносторонних качеств личности и способностей профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

Рабочая программа состоит включает изучение общепрофессиональной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» и профессионального модуля «Аппаратчик пастеризации», включающего два междисциплинарных цикла: технология механической обработки молока, технология термической обработки молока и сливок. В ходе обучения слушатели отрабатывают профессиональные навыки в процессе учебной и производственной практики.

Достаточно четко выдержана структура программы, имеет свою логическую последовательность и завершенность, соответствует методическим требованиям. Содержание построено таким образом, что изучение всех последующих тем обеспечивается предыдущими знания, объекты труда доступные как по обеспечению материалами и инструментами, так и по приемам исполнения. По результатам изучения курса слушатели выполняют практическую квалификационную работу.

В целом обучение по данной программе позволяет сформировать компетентную, квалифицированную социально – активную и технологически грамотную личность.

Настоящая программа носит завершенный, самостоятельный характер и рекомендована к использованию в учебном процессе.



Евтушкова Т. В.

(подпись)

Евтушкова Т. В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие положения	4
1.1. Пояснительная записка	4
1.2. Нормативно-правовые основы разработки программы	4
1.3. Характеристика профессиональной деятельности	5
1.4. Требования к результатам освоения программы	5
1.5. Форма обучения и режим занятий	5
2. Содержание программы	8
2.1. Учебный план	8
2.2. Дисциплинарное содержание программы	8
2.3. Базовые предприятия для организации практического обучения	8
3. Условия реализации программы	8
3.1. Материально-технические условия реализации программы	8
3.2. Информационное обеспечение программы	9
3.3. Кадровое обеспечение программы	10
4. Оценка качества освоения программы	10
4.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	10
4.2. Итоговая аттестация обучающихся	11
Приложения	
1. Программы общепрофессиональных дисциплин	
1.1 Программа ОП.01 Основы предпринимательской деятельности	
2. Программы профессиональных модулей	
2.1 Программа профессионального модуля ПМ.01 Аппаратчик пастеризации	
2.2 Программа учебной и производственной практики	

1. Общие положения

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная профессиональная программа (далее - программа) направлена на приобретение квалификации: Программа реализуется профессиональными образовательными организациями, входящими в структуру Центра непрерывного аграрного образования Тюменской области и осуществляющими подготовку по данному направлению.

Цель реализации программы: формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности работников в области приемы и первичной переработке молочного сырья. Опыт работы не требуется.

С целью реализации принципов дуального образования практическое обучение, включающее все виды практик (учебную, производственную) и часть лабораторно-практических занятий, проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки.

Содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей разработано с учетом передового регионального и международного опыта в области организации и выполнения работ по обеспечению работоспособности электрического хозяйства сельскохозяйственных потребителей (электроустановок, приемников электрической энергии, электрических сетей) и автоматизированных систем сельскохозяйственной техники.

Нормативная трудоёмкость обучения по программе - 480 часов, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы слушателя, практик и времени, отводимого на контроль качества освоения программы.

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование без предъявления требований к опыту практической работы.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Профессиональный стандарт Аппаратчик пастеризации, утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «25» декабря 2014 г. № 1127н
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. N 499 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам"
- ФГОС 19.01.10 Мастер производства молочной продукции, утверждённого приказом министерства образования и науки РФ от 02.08.2013г № 788(Зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013 г. N 29757).
- Приказ от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2013 г. N 30861).
- Примерная программа по учебной дисциплине «Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту», утвержденная департаментом образования и науки Тюменской области 2011 год.
- Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности», разработанная НОУ ДПО «Институт предпринимательства Уральского Федерального округа», утвержденная Департаментом образования и науки Тюменской области.
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Минобрнауки РФ 22 января 2015г. №ДЛ-1/056м).

- Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС). Выпуск 2, 52;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);
- Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001)

1.3. Характеристика профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности: выполнение работ по производству различных видов пищевой продукции

Объектами профессиональной деятельности являются: молочное сырьё, основные и вспомогательные материалы, применяемые в производстве молочной и другой пищевой продукции; полуфабрикаты и готовая молочная продукция; технологическое оборудование для производства молочной и другой пищевой продукции; технологические, микробиологические и биохимические процессы при производстве молочной и другой пищевой продукции; средства контроля в процессе производства; нормативная, приёмно-сдаточная, учётно-отчётная и технологическая документация

Аппаратчик пастеризации готовится к следующим **видам профессиональной деятельности:**

ВДП 1 Механическая и термическая обработка молока и других пищевых продуктов.

ПК 1.1 Выполнять процессы механической обработки молока и других пищевых продуктов;

ПК 1.2 Выполнять процессы термической обработки молока и других пищевых продуктов;

ПК 1.3 Производить нормализацию смеси;

ПК 1.4 Регулировать работу оборудования для механической и термической обработки молока и других пищевых продуктов.

Обучающийся, успешно завершивший обучение по данной программе, должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве аппаратчика пастеризации отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

1.4. Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения профессионального модуля ПМ 01 «Механическая и термическая обработка молока и другой пищевой продукции» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности механической и термической обработки молока и другой пищевой продукции, в т. ч. профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Слушатель в результате освоения программы должен обладать следующими профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК.1. Принимать молочное сырьё и другую пищевую продукцию на переработку.

ПК.2. Контролировать качество сырья.

ПК.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у слушателей не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умения.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате обучения слушатель должен **уметь:**

- отбирать пробы молока и другой пищевой продукции;
- подготавливать пробы к анализу;
- определять массовую долю жира, белка, лактозы, сухого молока инструментальными методами;
- рассчитывать энергетическую ценность;
- определять титруемую и активную кислотность;
- определять плотность, температуру замерзания;
- выявлять фальсификацию;
- анализировать влияние условий кормления и содержания коров на качество получаемого молока;
- осуществлять контроль полученного молока и другой пищевой продукции;
- давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям сырья, согласно действующим стандартам;
- учитывать количество поступающего сырья;
- выбирать технологию переработки сырья в соответствии с его качеством;
- контролировать отгрузку молока и другой пищевой продукции в цеха переработки;
- контролировать процессы сепарирования, нормализации, гомогенизации, мембранной и термической обработки молочного сырья и другой пищевой продукции;
- проводить расчеты по сепарированию и нормализации молока и другой пищевой продукции;
- оформлять и анализировать документацию по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья;
- рассчитывать и подбирать оборудование для количественного учета молока и другой пищевой продукции;
- рассчитывать и подбирать оборудование для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- выявлять, анализировать и устранять характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов;
- контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;

Знать:

- характеристику молока и другой пищевой продукции как продукта питания;
- санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока на фермах;
- состав и свойства молока и другой пищевой продукции;
- отличительные особенности бактофугирования молока в сравнении с центробежной очисткой молока от механических примесей;

2.2 Дисциплинарное содержание программы

Структура и содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей определены с учётом необходимости достижения целей и результатов обучения

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

ОП. 01 Основы предпринимательской деятельности.

ПМ.01 Аппаратчик пастеризации

Содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей предусматривает теоретическую и практическую подготовку слушателей. Теоретическое обучение реализуется в профессиональной образовательной организации с использованием дистанционных образовательных технологий (по возможности). Практическая подготовка реализуется на базовых предприятиях в форме выполнения лабораторно-практических работ, отражённых в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также во время прохождения практики. Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

2.3. Базовые предприятия для организации практического обучения

№ п/п	Наименование предприятия (организации)	Адрес
1	ООО «Юнигрейн»	г. Ялуторовск
2	АО "Мясокомбинат Ялуторовский"	г. Ялуторовск

3. Условия реализации программы

3.1. Материально-технические условия реализации программы

Реализация программы предполагает наличие кабинетов технологии производства молочной продукции и другой пищевой продукции, технологического оборудования молочного производства; лаборатории технологического контроля производства молока и другой пищевой продукции.

3.1.1. Учебный кабинет технологии производства молочной продукции:

- мультимедийный проектор;
- мебель: классная доска; стол преподавателя; кресло преподавателя; стол для компьютера; ученические столы; ученические стулья; шкаф для хранения раздаточного материала; шкаф для хранения учебно-планирующей документации.

- информационные стенды;
- технологические схемы производства питьевого молока, цельномолочной и кисломолочной продукции, масла, сыра, мороженого;
- модели ассортимента питьевого молока цельномолочной и кисломолочной продукции, масла, сыра, мороженого;

- теплообменник;

- конверторная сушилка;

- вафельница;

- мороженица.

3.1.2. Учебный кабинет технологического оборудования молочного производства:

- мультимедийный проектор;
- мебель: классная доска; стол преподавателя; кресло преподавателя; стол для компьютера; ученические столы; ученические стулья; шкаф для хранения раздаточного материала; шкаф для хранения учебно-планирующей документации.

- информационные стенды;

- передаточные механизмы машин (ремённая передача, цепная передача, червячная

передача);

- подшипники (скольжения, качения);
- сепаратор – сливкоотделитель;
- трубопроводы для молока;
- арматура (краны для трубопроводов);
- теплообменные пластины для пластинчатого аппарата;
- теплообменник;
- центробежный насос;
- морозильные камеры.

3.1.3. Лаборатория теххимического контроля производства молока и молочных продуктов:

- мебель: классная доска; стол преподавателя; кресло преподавателя; стол для компьютера; ученические столы; ученические стулья; шкаф для хранения раздаточного материала; шкаф для хранения учебно-планирующей документации.

- холодильник бытовой.

- приборы общего назначения: баня комбинированная лабораторная БКЛ; доска для сушки посуды; дистиллятор лабораторный ДЛ-50; шкаф сушильный ШСУ; штативы лабораторные; штативы для бюреток; спиртовки, набор химической посуды; набор фарфоровой посуды; штативы с бюретками для титрования; пипетки Мора; цилиндры мерные; колбы конические; колбы круглодонные; капельные; термостат ТМ-100; центрифуга молочная.

- приборы демонстрационные: влагомер «Микрорадон-101»; психрометр МВ4М; рефрактометр лабораторный РПЛ-4; потенциометр ДАСТ СТ2-100К-2, лактоденсиметр 15-40; весы СМП-84; жиромеры молочные стеклянные; термометр лабораторный (0 + 100⁰ С), термометр лабораторный (0+100⁰С), термометр лабораторный (0 + 200⁰ С), холодильник с прямой трубкой ХПТ300; холодильник с прямой трубкой ХПТ400.

3.1.4. Кабинет «Экономика, менеджмент и предпринимательская деятельность».

- мультимедийный проектор;

- мебель: классная доска; стол преподавателя; кресло преподавателя; стол для компьютера; ученические столы; ученические стулья; шкаф для хранения раздаточного материала; шкаф для хранения учебно-планирующей документации.

- информационные стенды;

- комплект канцелярских принадлежностей.

- комплекты плакатов: «Теория бухгалтерского учёта»; «Бухгалтерский учёт и аудит»; «Налоги и аудит».

- комплект образцов заполненных документов: документов по бухгалтерскому учёту; документов по налогам и аудиту; форм бухгалтерской отчётности; бухгалтерских регистров; первичных документов, бухгалтерских регистров, форм отчётности.

- планшеты: «План счетов»; «Этический кодекс бухгалтера»; «Этический кодекс аудитора»; «Международный герб бухгалтера».

- комплексно методическое обеспечение: конспекты; тесты

- инструкционные технологические карты: «Теория бухгалтерского учёта»; «Аудит»; «Бухгалтерский учёт».

- стенды: «Новое в учёте»; «В помощь выпускнику»; «Контроль ЗУН»; «Практика».

3.2. Информационное обеспечение программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

ОП.01. Основы предпринимательской деятельности

Основные источники:

1. Голубева, Т.М. Основы предпринимательской деятельности: учеб. пос./Т.М. Голубева,- М.: Форум,2012.- 272 с.

Дополнительные источники:

1. Казанцев, В. И. Трудовое право: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / В. И. Казанцев, В. Н. Васин. - М.: Академия, 2011. – 432 с.– (Среднее профессиональное образование).

ПМ.01 Аппаратчик пастеризации

Основные источники:

1. ГОСТ Р 52054 – 2003 «Молоко натуральное коровье – сырье»
2. Краснов И.Н. Технология и техника сепарирования молока в личных подсобных и фермерских хозяйствах / И.Н. Краснов, В.М. Филин, А.Ю. Краснова. - М.: ДеЛи принт. 2013. – 96 с.
3. Лисин П.А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов: пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники: справ. Пособие / П.А. Лисин, К.К. Полянский, Н.А. Миллер. под общей ред. проф. К.К. Полянского. - СПб.: ГИОРД, 2013.-136 с.
4. Меркулова Н.Г. Производственный контроль в молочной промышленности. Практическое руководство. / Н.Г. Меркулова, М.Ю. Меркулов, И.Ю Меркулов– СПб.: ИД «Профессия», 2013. – 656 с.
5. Фильчакова С.А. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. М.: ДеЛи принт, 2013.-276 с.

Дополнительные источники:

1. Правила по охране труда в молочной промышленности. ОТ Р О-016-2003. – СПб.: Издательство ДЕАН, 2013. – 6 с.

3.3. Кадровое обеспечение программы

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1–2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в год. Для организации практического обучения в качестве наставников привлекаются специалисты базовых предприятий из числа квалифицированных и опытных работников.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения программы включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей. Для этого созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации слушателей по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения в форме тестирования, выполнения практических заданий, контрольных, самостоятельных, лабораторных работ.

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. ФОС для промежуточной и итоговой аттестации разрабатываются и

утверждаются ПОО ЦНАО ТО самостоятельно, утверждаются руководителем ЦНАО ТО после предварительного положительного заключения работодателей. ФОС включают в себя контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Оценка качества подготовки слушателей осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

4.2. Итоговая аттестация слушателей

Итоговая аттестация слушателей проводится в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы, либо квалификационного экзамена.

Целью итоговой аттестации является выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин, профессиональных модулей и в полном объеме выполнившие виды работ программ практики.

4.2.1. Итоговая аттестация в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы.

Перечень выпускных практических квалификационных работ согласуется с работодателями и утверждается руководителем ЦНАО ТО. Процедура проведения: выполняется выпускная практическая квалификационная работа на предприятии. Мастер производственного обучения совместно с соответствующими работниками предприятий своевременно подготавливают рабочие места для выполнения работы и обеспечивают соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая техническая документация с указанием содержания работы, норм времени.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии аттестационной комиссии. Результаты выполнения выпускных практических квалификационных работ заносятся в протокол. В случае, если комиссия в полном составе не может присутствовать при выполнении выпускником практической квалификационной работы, то составляется заключение, в котором даётся характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

Критерии оценки выполнения работы: овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки), умелое пользование оборудованием, соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.