



Міністерство освіти і науки України

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства освіти і науки
України
від «__»____20__р. №

Державний освітній стандарт

ДОС 8274.DA.15.81-2022
(позначення стандарту)

Професія: Машиніст тістообробних машин

Код: 8274

Професійні кваліфікації:

машиніст тістообробних машин 2 -го розряду
машиніст тістообробних машин 3-го розряду
машиніст тістообробних машин 4-го розряду

Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник

Рівень освітньої кваліфікації: базовий (другий)

Видання офіційне
Київ - 2022

Відомості про авторський колектив розробників

1	Ірина ДОЛИНА	директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Полтавській області, керівник робочої групи
2	Наталія БОЙКО	методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Полтавській області
3	Вікторія СКОБЕЛЬ	начальник цеху ТОВ «Кохнівській хлібозавод» м. Кременчука Полтавській області
4	Євгеній ЖАРОВ	директор Професійно-технічного училища № 26 м. Кременчука Полтавської області
5	Лариса АНІСКИНА	заступник директора Професійно-технічного училища № 26 м. Кременчука Полтавської області
6	Наталія ЗАЙЧЕНКО	методист Професійно-технічного училища № 26 м. Кременчука Полтавської області
7	Тетяна МАЗУР	викладач професійно-теоретичної підготовки Професійно-технічного училища № 26 м. Кременчука Полтавської області
8	Катерина ЛИСЕНКО	майстер виробничого навчання Професійно-технічного училища № 26 м. Кременчука Полтавської області
9	Людмила ТЕРНОВСЬКА	викладач української мови та літератури Професійно-технічного училища № 26 м. Кременчука Полтавської області

I. Загальні положення щодо виконання стандарту

Державний освітній стандарт (далі – Стандарт) з професії 8274 «Машиніст тістообробних машин» розроблено відповідно до:

законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності»;

Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 р. № 630;

Державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 20 жовтня 2021 р. № 1077;

Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів професійної (професійно-технічної) освіти за компетентнісним підходом, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 17 лютого 2021 р. № 216;

кваліфікаційної характеристики професії «Машиніст тістообробних машин» (Випуск № 11 «Виробництво харчової промисловості», Розділ №2 «Назва розділу» Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, затвердженого наказом Міністерства агропромислового комплексу України від 06.02.1998 року),

Рамкової програми ЄС щодо оновлених ключових компетентностей для навчання протягом життя, схваленої Європейським парламентом і Радою Європейського Союзу 17 січня 2018 року;

інших нормативно-правових актів.

Стандарт є обов'язковим для виконання усіма закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що видають документи встановленого зразка за цією професією.

Державний освітній стандарт містить:

титульну сторінку;
відомості про авторський колектив розробників;
загальні положення щодо виконання стандарту;
вимоги до результатів навчання, що містять перелік ключових компетентностей за професією, загальні компетентності (знання та вміння) за професією; перелік результатів навчання та їх зміст;
орієнтовний перелік основних засобів навчання.

Структурування змісту Стандарту базується на компетентнісному підході, що передбачає формування і розвиток у здобувача освіти обов'язкових ключових, загальних та професійних компетентностей.

Ключові компетентності – загальні здібності й уміння (психологічні, когнітивні, соціально-особистісні, інформаційні, комунікативні), що дають змогу особі розуміти ситуацію, досягати успіху в особистісному і професійному житті, набувати соціальної самостійності, та забезпечують ефективну професійну й міжособистісну взаємодію.

Ключові компетентності набуваються впродовж строку освітньої програми та можуть розвиватися у процесі навчання протягом усього життя шляхом формального, неформального та інформального навчання.

Ключові компетентності у цьому стандарті корелюються з загальними компетентностями, що визначені професійним стандартом.

Професійні компетентності – знання та уміння особи, які дають їй змогу виконувати трудові функції, швидко адаптуватися до змін у професійній діяльності та є складовими відповідної професійної кваліфікації.

Професійні компетентності визначають здатність особи в межах повноважень застосовувати спеціальні знання, уміння та навички, виявляти відповідні моральні та ділові якості для належного виконання встановлених завдань і обов'язків, навчання, професійного та особистісного розвитку.

Результати навчання за цим стандартом формуються на основі переліку ключових і професійних компетентностей та їх опису.

Освітній рівень вступника: повна загальна середня освіта.

Види професійної підготовки. Підготовка кваліфікованих робітників за професією 8274 «Машиніст тістообробних машин» може здійснюватися за такими видами: первинна професійна підготовка, професійне (професійно-технічне) навчання, перепідготовка, підвищення кваліфікації.

Первинна професійна підготовка передбачає здобуття особою 8 результатів навчання, що визначені Стандартом, та отриманням кваліфікації «Машиніст тістообробних машин (2, 3, 4 розряду)».

Стандартом визначено загальні компетентності (знання та вміння), що включаються до змісту першого результату в залежності від освітньої програми.

До першого результату навчання при первинній професійній підготовці включаються такі ключові компетентності як «Грамотність», «Особистісна, соціальна й навчальна компетентність», «Громадянсько-правова компетентність», «Цифрова компетентність».

Підприємницьку компетентність рекомендовано формувати на завершальному етапі освітньої програми.

Математична, екологічна та енергоефективна компетентності формуються впродовж освітньої програми в залежності від результатів навчання.

Стандарт встановлює максимально допустиму кількість годин при первинній професійній підготовці для досягнення результатів навчання. Кількість годин для кожного окремого результату навчання визначається освітньою програмою закладу освіти в залежності від контингенту здобувачів освіти, можливостей педагогічних працівників тощо.

Професійне (професійно-технічне) навчання або перепідготовка передбачає здобуття особою результатів навчання 1-4 з отриманням кваліфікації «Машиніст тістообробних машин (2 розряду)», що визначені для первинної професійної підготовки. Максимальна кількість годин 385.

При організації перепідготовки, професійного (професійно-технічного) навчання або навчання на виробництві строк професійного навчання може бути скороченим з урахуванням наявності в особи документів про освіту чи

присвоєння кваліфікації, набутого досвіду (неформальна чи інформальна освіта) та визначається за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється відповідно до законодавства.

Тривалість професійної підготовки встановлюється відповідно до освітньої програми в залежності від виду підготовки та визначається робочим навчальним планом.

Підвищення кваліфікації Під час прийому на підвищення кваліфікації робітників за кваліфікацією «Машиніст тістообробних машин» на 4 розряд здійснюється вхідний контроль знань, умінь та навичок відповідно до законодавства. Підвищення кваліфікації передбачає здобуття особою результатів навчання 7-8, що визначені для первинної професійної підготовки.

Освітня програма може включати додаткові компетентності (за потреби), регіональний компонент, предмети за вибором здобувача освіти. Тривалість професійної підготовки встановлюється відповідно до освітньої програми в залежності від виду підготовки та визначається робочим навчальним планом.

Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних майстернях, лабораторіях, навчально-виробничих дільницях та безпосередньо на робочих місцях підприємств, установ, організацій.

Розподіл навчального навантаження визначається робочим навчальним планом залежно від освітньої програми та включає теоретичну та практичну підготовку, консультації, кваліфікаційну атестацію.

Робочі навчальні плани розробляються самостійно закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, погоджуються із роботодавцями, навчально (науково)-методичними центрами (кабінетами) професійно-технічної освіти та затверджуються органами управління освітою.

Робочі навчальні програми розробляються та затверджуються закладами професійної (професійно-технічної) освіти на основі Стандарту, визначають зміст навчання відповідно до компетентностей та погодинний розподіл навчального матеріалу.

Орієнтовний перелік необхідного обладнання, устаткування, матеріалів, інструментів визначено професійним стандартом та використовується закладом освіти в залежності від освітньої програми. Додатково заклад освіти формує перелік навчального обладнання для досягнення відповідних результатів навчання.

Після успішного завершення освітньої програми проводиться державна кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей та визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє». Поточне оцінювання проводиться відповідно до чинних нормативно-правових актів.

На виробництві навчання завершується проведенням кваліфікаційної атестації.

Заклади професійної (професійно-технічної) освіти організують та здійснюють поточний, тематичний, проміжний і вихідний контроль знань, умінь та навичок здобувачів освіти, їх кваліфікаційну атестацію. Представники

роботодавців, їх організацій та об'єднань можуть долучатися до проведення контролю знань, умінь та навичок здобувачів освіти та безпосередньо беруть участь у кваліфікаційній атестації.

Після завершення навчання кожен здобувач освіти повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені кваліфікаційною характеристикою професії, технологічними умовами і нормами, встановленими у галузі.

Навчання з охорони праці проводиться відповідно до вимог чинних нормативно-правових актів з питань охорони праці.

При складанні робочих навчальних планів та програм необхідно враховувати, що під час первинної професійної підготовки на вивчення предмета «Охорона праці» потрібно виділити не менше 30 годин навчального часу, а під час підвищення кваліфікації та перепідготовки - не менше 15 годин. (п.2.3. Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, затвердженого наказом Державного комітету України з нагляду за охороною праці від 26 січня 2005 р. № 15, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15 лютого 2005 р. за № 231/10511).

Спеціальне, спеціалізоване навчання і перевірка знань здійснюється відповідно нормативно-правових актів та діючих галузевих інструкцій з охорони праці.

Додаткові теми з охорони праці, що стосуються технологічного виконання робіт, застосування матеріалів, обладнання чи інструментів включаються до робочих навчальних програм.

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки знань з охорони праці.

Порядок присвоєння кваліфікацій та видачі відповідних документів

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом професійної (професійно-технічної) освіти разом з роботодавцями.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладами професійної (професійно-технічної) освіти відповідно до стандарту, потреб роботодавців галузі, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Порядок кваліфікаційної атестації здобувачів освіти та присвоєння їм кваліфікації визначається центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері трудових відносин, за погодженням із центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері освіти і науки.

Здобувачу освіти, який при первинній професійній підготовці опанував відповідну освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» та видається диплом кваліфікованого робітника державного зразка.

Особі, яка при перепідготовці або професійному (професійно-технічному) навчанні опанувала відповідну освітню програму та успішно пройшла

кваліфікаційну атестацію, присвоюється відповідна професійна кваліфікація та видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) професійної кваліфікації. Заклади професійної (професійно-технічної) освіти можуть на основі Стандарту за потребою ринку праці або за бажанням здобувачів освіти розробляти авторські освітні програми та видавати документи (сертифікати) власного зразка

Сфера професійної діяльності:

Назва виду економічної діяльності, секції, розділу, групи та класу економічної діяльності та їхній код (згідно з Національним класифікатором України ДК 009:2010 «Класифікація видів економічної діяльності») визначено професійним стандартом.

КВЕД ДК 009:2010

Секція С – Переробна промисловість.

Розділ 10 – Виробництво харчових продуктів.

Група 10.7 – Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів.

Клас 10.71 – Виробництво хліба та хлібобулочних виробів.

Клас 10.72 - Виробництво сухарів і сухого печива.

Умовні позначення

КК – ключова компетентність.

ПК – професійна компетентність.

РН – результат навчання.

II. Вимоги до результатів навчання

2.1. Перелік та опис ключових компетентностей за професією

Умовне позначення	Ключові компетентності	Опис компетентності	
		Знати	Уміти
КК 1	Грамотність	види документів у професійній діяльності; правила створення документів; правила ведення документації.	спілкуватися з керівництвом; спілкуватися з колегами, дотримуватися професійної етики. 3
КК 2	Мовна компетентність	правила професійної етики та спілкування; професійну лексику та термінологію.	спілкуватися з керівництвом; спілкуватися з колегами. 3
КК 3	Математична компетентність	правила математичних обрахунків у професійній діяльності.	робити математичні обрахунки у професійній діяльності.

КК 4	Цифрова компетентність	інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації.	використовувати інформаційно-комунікаційні засоби; здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження.
КК 5	Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства; поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність машиніста тістообробних машин; причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи машиніста тістообробних машин; способи саморегуляції психічних станів.	працювати в команді; відповідально ставитися до професійної діяльності; самостійно приймати рішення; діяти в нестандартних ситуаціях; планувати трудову діяльність; знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; запобігати виникненню конфліктних ситуацій; визначати індивідуальні психологічні особливості особистості.
КК 6	Громадянська компетентність	основи трудового законодавства; основні трудові права та обов'язки працівників; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту); підстави припинення трудового договору (контракту); соціальні гарантії та соціальний захист на підприємстві; види та порядок надання щорічних відпусток; способи вирішення трудових спорів; порядок розгляду та основи законодавства про захист прав споживачів.	дотримуватися професійної етики та етикету; запобігати виникненню конфліктних ситуацій; положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів, порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та

			колективних трудових спорів; дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.
КК 7	Підприємницька компетентність.	основні тенденції економічного розвитку країни та галузі; основи діяльності підприємства як суб'єкта господарювання в умовах ринкової економіки; основні принципи організації підприємницької діяльності та механізм організації власної справи; технології розробки бізнес-планів.	складати бізнес-плани.
КК 8	Екологічна та енергоефективна компетентність.	основи раціонального використання енергоресурсів у професійній діяльності; способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у професійній діяльності та в побуті; основи робіт з енергозбереження в харчовій промисловості; заходи, що поліпшують екологічний стан довкілля; способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні.	раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально й ефективно експлуатувати обладнання.
КК 9	Компетентність спілкування іноземними мовами.	Назви технологічних процесів; обладнання, інвентар, тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.	Заповнити анкету, складати резюме при прийомі на роботу; використовувати професійну лексику при спілкуванні; складати технологічні картки; використовувати мовні навички, знання та вміння з метою обміну

			професійним досвідом; використовувати тематичні вислови під час обслуговування тістообробних машин.
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.2. Загальні знання та вміння за професією

<p style="text-align: center;">Знати:</p> <p>загальні відомості про професію та професійну діяльність; основні нормативні акти у професійній діяльності; загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності; загальні правила охорони праці у професійній діяльності; загальні правила пожежної безпеки; загальні правила електробезпеки; причини нещасних випадків на підприємстві; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; засоби звільнення від дії електричного струму осіб, які потрапили під напругу; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків.</p>	<p style="text-align: center;">Вміти:</p> <p>виконувати вимоги положень, інструкцій, стандартів за професією та видами робіт; застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо); застосовувати засоби індивідуального захисту; надавати домедичну допомогу потерпілим від нещасних випадків; забезпечувати особисту безпеку та здоров'я, безпеку та здоров'я оточуючих людей в процесі виконання робіт та під час знаходження на території підприємства.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.3. Перелік результатів навчання

Кваліфікація: машиніст тістообробних машин (2, 3, 4-го розрядів)

для первинної професійної підготовки

Максимальна кількість годин – 950

Результати навчання
РН 1. Знати підготовчі процеси в роботі машиніста тістообробних машин.
РН 2. Дотримуватись вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.

РН 3. Здійснювати підготовчі процеси під час вистоювання тіста та дотримуватися технологічних режимів вистоювання.
РН 4. Проводити технологічний процес під час розробки тіста для окремих видів хлібобулочних виробів.
РН 5. Проводити підготовчі операції до ручної обробки тіста для булочних та здобних виробів.
РН 6. Проводити технологічні операції щодо оброблення тіста для бубличних і сухарних виробів.
РН 7. Проводити технологічний процес оброблення тіста, виготовленого за інноваційними технологіями.
РН 8. Проводити технологічний процес для шокового заморожування напівфабрикатів.

2.4. Зміст (опис) результатів навчання

Результати навчання	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати	Уміти
РН 1. Знати підготовчі процеси в роботі машиніста тістообробних машин	ПК1. Дотримуватись вимог гігієни та санітарії, безпеки праці під час розробки тіста	санітарно-гігієнічні вимоги щодо розробки тістових заготовок, округлення і формування; правила безпеки праці під час розробки тістових заготовок, округлення і формування.	проводити санітарну обробку обладнання, інструменту, підтримувати його належний санітарний стан; уникати забруднення обладнання, інструменту та інвентаря; підтримувати технологічне обладнання та інвентар в належному санітарному стані; дотримуватись правил безпеки праці та вимог санітарії під час розробки, округлення і формування тістових заготовок.
	КК1. Грамотність.	види документів у професійній діяльності; правила створення документів; правила ведення документації.	спілкуватися з керівництвом; спілкуватися з колегами, дотримуватися професійної етики.
	КК 4. Цифрова компетентність	інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування;	використовувати інформаційно-комунікаційні засоби;

	способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації.	здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження.
КК 5. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства; поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність машиніста тістообробних машин; причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи машиніста тістообробних машин; способи саморегуляції психічних станів.	працювати в команді; відповідально ставитися до професійної діяльності; самостійно приймати рішення; діяти в нестандартних ситуаціях; планувати трудову діяльність; знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; запобігати виникненню конфліктних ситуацій; визначати індивідуальні психологічні особливості особистості.
КК 6. Громадянська компетентність	основи трудового законодавства; основні трудові права та обов'язки працівників; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту); підстави припинення трудового договору (контракту); соціальні гарантії та соціальний захист на підприємстві; види та порядок надання щорічних відпусток; способи вирішення трудових спорів; порядок розгляду та	дотримуватися професійної етики та етикету; запобігати виникненню конфліктних ситуацій; положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів,

		основи законодавства про захист прав споживачів.	порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.
РН 2. Дотримуватись вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.	ПК1. Здатність володіти вимогами особистої гігієни і санітарії	правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни.	підтримувати чистоту у приміщеннях; перевіряти санітарний стан робочого місця, своєчасно усувати недоліки; охайно виглядати протягом робочого дня; утримувати санітарний одяг у належному санітарному стані.
	КК2. Мовна компетентність	правила професійної етики та спілкування; професійну лексику та термінологію.	спілкуватися з керівництвом; спілкуватися з колегами.
РН 3. Здійснювати підготовчі процеси під час вистоювання тіста та дотримуватися технологічних режимів вистоювання	ПК 1. Дотримуватись правил експлуатації технологічного обладнання, інструменту і інвентаря	санітарно-гігієнічні вимоги щодо вистоювання тістових заготовок; правила безпеки праці під час вистоювання тістових заготовок; вимоги щодо технологічних режимів вистоювання.	проводити санітарну обробку обладнання, інструменту, підтримувати його належний санітарний стан; уникати забруднення обладнання, інструменту та інвентаря; підтримувати технологічне обладнання та інвентар в належному санітарному стані; дотримуватись правил безпеки праці та вимог санітарії під час вистоювання тістових заготовок.

	КК 3. Математична компетентність	правила математичних обрахунків у професійній діяльності.	робити математичні обрахунки у професійній діяльності.
РН 4. Проводити технологічний процес під час розробки тіста для окремих видів хлібобулочних виробів	ПК 1. Дотримуватися вимог нормативно-технологічної документації, рецептури приготування під час виконання технологічних операцій	технологічний процес виробництва хлібобулочних виробів; основні операції обробки тіста для хлібобулочних виробів; їх призначення; вплив якості тіста на якість розробки; використання і вимоги до металевих форм при виробництві хлібобулочних виробів; правила запобігання прилипання тіста до стінок і дна форм під час вистоювання; дефекти виробів, які визвані порушенням режиму розробки.	раціонально та ефективно організувати працю на робочому місці; обслуговувати ділильні машини, укладчики тіста у форми та шафи остаточного вистоювання всіх типів; регулювати надходження тіста у приймальний пристрій машини, перевіряти якість і масу шматків тіста; змащувати і чистити металеві форми для хлібобулочних виробів, укласти форми з напівфабрикатами на вагонетку, транспортер або у вистійну шафу, додержуватись норм технологічного процесу; не допускати браку в роботі; знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці, навколишнього середовища.
	КК 4. Цифрова компетентність	інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації.	використовувати інформаційно-комунікаційні засоби; здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження.
РН 5. Проводити підготовчі операції до ручної обробки тіста для булочних та здобних виробів	ПК 1. Здатність організувати робоче місце, підготуватися до робочого процесу	основні вимоги до особистої гігієни машиніста тістообробних машин і санітарії та гігієни виробництва; основні вимоги до підготовки робочого місця машиніста тістообробних машин; правила прибирання різних типів технологічного обладнання;	перевіряти стан санітарного одягу та дотримуватись правил особистої гігієни (догляд за шкірою, нігтями, прибирати волосся тощо); перевіряти справність та стан готовності до роботи технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь для приготування тіста;

		небезпеку та ризики при недотриманні правил гігієни та санітарії на робочому місці.	ввімкнути та налаштувати обладнання на виконання технологічних операцій; контролювати стан зони зберігання та прибирання сміття.
	КК 5. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність.	поняття особистості, риси характеру, темперамент; типи поведінки людей.	працювати в команді; відповідально ставитися до професійної діяльності; самостійно приймати рішення; діяти в нестандартних ситуаціях; планувати трудову діяльність; знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя.
РН 6. Проводити технологічні операції щодо оброблення тіста для бубличних і сухарних виробів	ПК 1 Здатність обслуговувати тістообробний агрегат або ділильну машину для оброблення штучних сортів хліба, булочних, бубличних і сухарних виробів	основи технологічного процесу виробництва бубличних і сухарних виробів; основні правила обробки тіста для бубличних і сухарних виробів; їх призначення; вплив якості тіста на якість розробки; дефекти виробів, які визвані порушенням режиму розробки; методи органолептичної оцінки якості тіста; вимоги, що пред'являються до якості тіста, вага та форма бубличних і сухарних виробів; вплив якості тіста на вагу виробів і на роботу машин; сорту тіста; способи оздоблення тістових заготовок;	організувати робоче місце; підготовлювати листи і укладати вироби на листи; ліквідувати перевитрати борошна при обробленні тіста; визначати якість виробів органолептичним методом; формувати тістові заготовки; обслуговувати натиральні машини; обслуговувати подільно-натиральні машини; обслуговувати ошпарювальні камери; регулювати температуру і відносну вологість в ошпарювальній камері; користуватися устаткуванням та інвентарем; виконувати інші роботи під керівництвом машиніста

		<p>вимоги до якості використання металевих листів при виробництві бубличних і сухарних виробів;</p> <p>вимоги безпеки праці, які висуваються при обробленні тіста для бубличних і сухарних виробів.</p>	<p>вищої кваліфікації; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм технологічного процесу;</p> <p>не допускати браку в роботі.</p>
	КК6. Громадянська компетентність.	<p>основи трудового законодавства;</p> <p>основні трудові права та обов'язки працівників;</p> <p>положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту);</p> <p>підстави припинення трудового договору(контракту);</p> <p>соціальні гарантії та соціальний захист на підприємстві;</p> <p>види та порядок надання щорічних відпусток;</p> <p>способи вирішення трудових спорів.</p>	<p>працювати в команді; відповідально ставитися до професійної діяльності;</p> <p>самостійно приймати рішення;</p> <p>діяти в нестандартних ситуаціях;</p> <p>планувати трудову діяльність;</p> <p>знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок;</p> <p>визначати навчальні цілі та способи їх досягнення;</p> <p>оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя;</p> <p>використовувати професійну лексику та термінологію;</p> <p>дотримуватися професійної етики та етикету; запобігати виникненню конфліктних ситуацій.</p>
РН 7. Проводити технологічний процес оброблення тіста, виготовленого за інноваційними технологіями	ПК 1 Здатність володіти сучасними інформаційними виробничими технологіями в обсязі, що є необхідним для виконання	<p>основи технології приготування листового, пісочного, заварного тіста та виробів з нього;</p> <p>правила формування, шарування тіста;</p> <p>вимоги до температурних характеристик маргарину</p>	<p>проводити роботу на механізованих лініях для оброблення листового, пісочного, заварного тіста;</p> <p>виконувати механічні операції щодо формування та</p>

	професійних обов'язків	для шарування; правила прокатування тіста; оптимальні режими вистоювання; види технологічного обладнання та виробничого інвентаря, що використовується для обробки тіста, виготовленого за інноваційними технологіями	відсаджування виробів на листи; використовувати різні способи оздоблювання виробів, визначати якість виробів органолептичним методом.
	КК7. Підприємницька компетентність	основні тенденції економічного розвитку країни та галузі; основи діяльності підприємства як суб'єкта господарювання в умовах ринкової економіки; основні принципи організації підприємницької діяльності та механізм організації власної справи; технології розробки бізнес-планів.	складати бізнес-плани.
	КК 8. Екологічна та енергоефективна компетентність.	основи раціонального використання енергоресурсів у професійній діяльності; способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у професійній діяльності та в побуті; основи робіт з енергозбереженняв харчовій промисловості; заходи, що поліпшують екологічний стан довкілля ; способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні.	раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально й ефективно експлуатувати обладнання.
РН 8. Проводити технологічний процес для шокового	ПК1. Здатність обслуговувати камери глибокого заморожування та	правила охолодження і заморожування напівфабрикатів;	проводити процес оброблення тіста для заморожених напівфабрикатів; обслуговувати камери

заморожування напівфабрикатів	морозильні камери з напівфабрикатами	вимоги щодо оброблення тіста для заморожених напівфабрикатів; правила зберігання та вимоги до якості заморожених напівфабрикатів в охолодженому й замороженому вигляді; правила обслуговування камер глибокого заморожування та морозильних камер з напівфабрикатами; правила регулювання температурних режимів заморожування.	глибокого заморожування та морозильні камери з напівфабрикатами; регулювати температурний режим заморожування; обслуговувати комплексно-механізовані лінії для виробництва заморожених напівфабрикатів; проводити процес розморожування (дефростації) у камерах; контролювати температурні параметри розморожування.
	КК9. Компетентність спілкування іноземними мовами.	Назви технологічних процесів; обладнання, інвентар, тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.	Заповнити анкету, скласти резюме при прийомі на роботу; використовувати професійну лексику при спілкуванні; скласти технологічні картки; використовувати мовні навички, знання та вміння з метою обміну професійним досвідом; використовувати тематичні вислови під час обслуговування тістообробних машин.

III. Орієнтовний перелік основних засобів навчання

№ з/п	Найменування	Кількість на групу 15 осіб		Примітка
		для індивідуального користування	для групового користування	
1	2	3	4	5
	Обладнання			
1.	Тістоподільник ручний		1	
2.	Столи для оброблення тіста		4	

3.	Стационарні стелажі		2	
4.	Пересувні стелажі		2	
5.	Ємності різного об'єму		комплект	
6.	Листи металеві		комплект	
7.	Форми для випікання		комплект	
8.	Ваги		4	
9.	Шафа холодильна		1	
10.	Шафа морозильна		1	
11.	Тістоокруглювальна машина		1	
	<i>Інструменти</i>			
1.	Скребки	1	комплект	
2.	Пензлики	1	комплект	
3.	Ножі звичайні	1	комплект	
4.	Ножі фігурні	1	комплект	
5.	Качалки обертаючі	1	комплект	
6.	Качалки для ділення тіста	1	комплект	
7.	Качалки рельєфні	1	комплект	
8.	Виймки	1	комплект	