



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАКАЗ**

26 10 20 23

м. Київ

№ 1314

Про затвердження Державного освітнього стандарту з професії «Машиніст тісторобних машин» та визнання таким, що втратив чинність, наказу Міністерства освіти і науки України від 24.10.2014 № 1220

Відповідно до статті 32 Закону України «Про освіту», статті 32 Закону України «Про професійну (професійно-технічну) освіту», підпункту 15 пункту 4 Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 р. № 630, враховуючи листи-погодження Міністерства економіки України від 28.09.2023 № 4703-03/52177-03 та Спільного представницького органу сторони роботодавців на національному рівні від 09.10.2023 № 23-2-434,

**НАКАЗУЮ:**

1. Затвердити Державний освітній стандарт з професії «Машиніст тісторобних машин», що додається.
2. Установити, що стандарт, зазначений у пункті 1 цього наказу, упроваджується в освітній процес з 01 вересня 2024 року.
3. Директорату професійної освіти (Шумік І.) надавати закладам професійної (професійно-технічної) освіти методично-консультативну допомогу з питань упровадження цього стандарту.
4. Визнати таким, що втратив чинність, наказ Міністерства освіти і науки України від 24 жовтня 2014 р. № 1220 «Про затвердження державного стандарту професійно-технічної освіти з професії «Машиніст тісторобних машин».
5. Департаменту забезпечення документообігу, контролю та інформаційних технологій (Єрко І.) у встановленому порядку зробити відмітку у справах архіву.
6. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра з питань цифрового розвитку, цифрових трансформацій і цифровізації Завгороднього Д.

Міністр

Оксен ЛІСОВИЙ



## Міністерство освіти і науки України

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства освіти і науки

України

від «26» 10 2023 р. № 1314

### *Державний освітній стандарт*

8274.DA.15.81-2023

*(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:** другий (базовий)

*Видання офіційне*

*Київ - 2023*

### 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 Товариства з обмеженою відповідальністю «Кохнівській м. Кременчука Полтавської області	хлібозавод»
4	Євгеній ЖАРОВ	директор Професійно-технічного училища № 26 м. Кременчука Полтавської області	
5	Лариса АНІСКІНА	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 лютого 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-го розряду), що визначені для первинної професійної підготовки. Максимальна кількість годин 700.

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 3 та 4 розряд здійснюється вхідний контроль знань, умінь та навичок відповідно до законодавства. Підвищення кваліфікації передбачає здобуття особою результатів навчання 5-6 та 7-8 відповідно, 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, підвищенні кваліфікації 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.
КК 2	Мовна компетентність	правила професійної етики та спілкування; професійну лексику та термінологію.	спілкуватися з керівництвом; спілкуватися з колегами.
КК 3	Математична компетентність	правила математичних обчислень у професійній діяльності.	робити математичні обчислення 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; 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.
<b>КК 7</b>	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.
<b>КК 8</b>	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.
<b>КК 9</b>	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

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

**Професійна кваліфікація: машиніст тістообробних машин (2-го, 3-го, 4-го розрядів) для первинної професійної підготовки**  
**Максимальна кількість годин – 1250**

## 2.4. Перелік результатів навчання

**для професійного (професійно-технічного) навчання або перепідготовки**  
**Професійна кваліфікація: машиніст тістообробних машин 2-го розряду**  
**Максимальна кількість годин: 700 годин**

Результати навчання
РН 1. Обслуговувати ділильні, формувальні, заокруглювальні, джгуторизальні машини всіх типів
РН 2. Обробляти тісто машинним способом, вистоювати його
РН 3. Оцінювати якість тіста
РН 4. Здійснювати обслуговування устаткування

**Перелік результатів навчання  
для підвищення кваліфікації  
Кваліфікація: машиніст тістообробних машин 3-го розряду  
Максимальна кількість годин: 300 годин**

Результати навчання
РН 5. Обслуговувати тістообробний агрегат, або одну ділильну машину
РН 6. Обробляти машинним способом штучні сорти хліба, булочні, бубличні і сухарні вироби

**Перелік результатів навчання  
для підвищення кваліфікації  
Кваліфікація: машиніст тістообробних машин 4-го розряду  
Максимальна кількість годин – 250 годин**

Результати навчання
РН 7. Обслуговувати тістообробний агрегат із завантаженням пруфера або двох ділильних машин
РН 8. Обслуговувати камери глибокого заморожування та морозильні камери з напівфабрикатами

**2.4. Зміст (опис) результатів навчання**

Результати навчання	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати	Уміти
РН 1. Обслуговувати ділильні, формувальні, заокруглювальні, джгуторіальні машини всіх типів	<b>ПК1.</b> Здатність підготуватися до організації робочого процесу щодо обслуговування ділильних, формувальних, заокруглювальних, джгуторіальних машин всіх типів, організувати робоче місце	санітарно-гігієнічні вимоги щодо організації робочого місця та особистої гігієни працівника; види обладнання, інструменту, правила їх експлуатації та безпечного застосування; вимоги охорони праці під час експлуатації та обслуговування ділильних, формувальних, заокруглювальних, джгуторіальних машин.	перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів; організувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.
	<b>ПК 2.</b> Здатність обслуговувати ділильні, формувальні, заокруглювальні, джгуторіальні машини всіх типів	основні види технічного оснащення хлібопекарського виробництва, класифікацію машин всіх типів; точність роботи;	організувати робоче місце; вирішувати проблемні ситуації; регулювати надходження тіста у приймальний пристрій машини;

	загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обслуговування ділительних, формувальних, заокруглювальних, джгуторізаційних машин.	змащувати і чистити окремі вузли машин.
<b>ПК 3</b> Здатність дотримуватись правил і норм з охорони праці, протипожежного захисту	правила поведінки на виробництві, режим роботи, форми організації праці і правила внутрішнього розпорядку; правові та організаційні основи, законодавчі акти та нормативні документи з охорони праці; вимоги безпеки праці в галузі, зміст інструкцій, правила електробезпеки під час експлуатації технологічного обладнання.	дотримуватись вимог законодавчих актів та нормативних документів з охорони праці; організувати робоче місце відповідно до вимог правил і норм з охорони праці, забезпечувати особисту безпеку в процесі обслуговування всіх типів машин.
<b>КК1.</b> Грамотність	види документів у професійній діяльності; правила створення документів; правила ведення документації.	створювати різні види документів у професійній діяльності; дотримуватись правил ведення документації.
<b>КК 4.</b> Цифрова компетентність	інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування.	використовувати інформаційно-комунікаційні засоби.
<b>КК 5.</b> 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;	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;

		<p>основні психологічні та моральні вимоги до роботи машиніста тістообробних машин;</p> <p>стрес у роботі машиніста тістообробних машин, способи саморегуляції психічних станів.</p>	<p>дотримуватися культури професійної поведінки в колективі;</p> <p>запобігати виникненню конфліктних ситуацій;</p> <p>визначати індивідуальні психологічні особливості особистості.</p>
	<b>КК 6.</b> 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>порядок розгляду та основи законодавства про захист прав споживачів.</p>	<p>застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов'язків працівників; основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність;</p> <p>дотримуватися професійної етики та етикету;</p> <p>порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів, порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів;</p> <p>дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.</p>
	<b>КК 8.</b> Екологічна та енергоефективна компетентність	<p>застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі обслуговування всіх типів машин;</p> <p>основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів;</p> <p>способи збереження та захисту екології в професійній діяльності.</p>	<p>способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів;</p> <p>раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали.</p>
<b>РН 2.</b> Обробляти тісто машинним способом, вистоявати його	<b>ПК1.</b> Здатність виконувати основні операції під час машинної обробки тіста	<p>основи технологічного процесу машинної обробки тіста;</p> <p>вплив якості тіста на масу виробів та на роботу механізмів;</p> <p>вимоги охорони праці при експлуатації</p>	<p>обслуговувати ділильні, формувальні, заокруглювальні, джгуторізальні машини всіх типів, регулювати надходження тіста у приймальний пристрій машини, перевіряти</p>

	технологічного устаткування та механізмів для поділу, округлення і формування тістових заготовок.	якість і масу шматків тіста; змащувати і чистити окремі вузли машин, підбирати устаткування та інвентар, організувати робоче місце для обробки тіста; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час обробки тіста; ділити тісто на шматки заданої маси, надавати їм певну форму.
<b>ПК2.</b> Здатність використовувати технологічне обладнання та механізми під час вистоювання тіста	основи технологічного процесу вистоювання тіста; вистоювання тіста у камерах та шафах кінцевої вистійки; параметри вистоювання тістових заготовок; правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни; порядок укладання напівфабрикатів на листи, хустки і в форми; рецептури приготування мастила; прийоми обробки поверхні напівфабрикатів; режим вистоювання напівфабрикатів для різних виробів і способи регулювання режиму температури і вологості; причини дефектів напівфабрикатів від неправильного оброблення та укладання на листи і способи їх виправлення.	організувати робоче місце під час вистоювання тістових заготовок у шафах кінцевого вистоювання; проводити попередню (проміжну) розстійку; надавати остаточну форму тістовим заготовкам; укласти сформовані напівфабрикати на листи, хустки, в форми; змащувати і обробляти поверхні напівфабрикатів; контролювати якість кінцевого вистоювання напівфабрикатів; усувати дефекти тістових заготовок різними способами; змащувати та чистити окремі вузли машин.
<b>КК 3.</b> Математична компетентність	правила математичних обчислень у професійній діяльності.	робити математичні обчислення у професійній діяльності.
<b>КК2.</b> Мовна компетентність	правила професійної етики та спілкування; професійну лексику та термінологію.	спілкуватися з керівництвом; спілкуватися з колегами.

<b>PH 3.</b> Оцінювати якість тіста	<b>ПК1.</b> Здатність оцінювати якість тіста	методи органолептичної та фізичної оцінки якості тіста; вимоги до якості тіста, маси і форми виробів; вплив якості тіста на роботу механізмів; дефекти, спричинені помилками в технологічному процесі виробництва; санітарні норми при оцінюванні якості тіста; поняття про мікроорганізми і мікробіологічні процеси.	дотримуватись санітарних норм щодо оцінювання якості тіста; перевіряти органолептичним та фізичним шляхом оцінювання якості тіста; визначати дефекти, спричинені помилками в технологічному процесі виробництва під час оцінювання якості тіста.
	<b>ПК 2.</b> Здатність розрізняти сорти тіста і готової продукції	сорти тіста та готової продукції відповідно до розміщення на комплексно-механізованій лінії при виробництві хлібобулочних виробів.	розрізняти сорти тіста та готової продукції відповідно до розміщення на комплексно-механізованій лінії при виробництві хлібобулочних виробів.
<b>PH 4.</b> Здійснювати обслуговування устаткування	<b>ПК1.</b> Здатність обслуговувати ділильні, формувальні, тістоокруглювальні, джгуторізальні машини	вимоги охорони праці при експлуатації всіх типів машин, обладнання та устаткування; будову, принцип роботи та правила експлуатації ділильних машин, за способами нагнітання тіста: (шнековим, валковим, поршневим, лопатевим, пневматичним, роторним) нагнітачем, тістоокруглювальних машин, за конструкцією несучої поверхні (циліндричні, конусоподібні, стрічкові, чашоподібні, барабанні), тістозакаточних (стрічкові і барабанні), джгуторізальних, формувальних; норми методи і прийоми безпечного ведення робіт; брак в роботі.	обслуговувати ділильні машини за способами нагнітання тіста: (шнековим, валковим, поршневим, лопатевим, пневматичним, роторним) нагнітачем, тістоокруглювальні за конструкцією несучої поверхні (циліндричні, конусоподібні, стрічкові, чашоподібні, барабанні), тістозакаточні (стрічкові і барабанні), джгуторізальні, формувальні машини; регулювати надходження тіста у приймальний пристрій тісто подільника; змащувати та чистити окремі вузли машин; дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт.



	<p><b>ПК 2.</b> Здатність обслуговувати камери та шафи кінцевої вистійки</p>	<p>санітарні норми щодо інструментів, обладнання, робочого місця при обслуговуванні камер та шаф кінцевої вистійки; будову, принцип роботи та правила експлуатації камер та шаф кінцевої вистійки; основи технологічного процесу вистоювання тіста; вимоги щодо технологічних параметрів вистоювання тістових заготовок (температурні та парові режими); класифікацію посадочних та нарізальних механізмів; будову та принцип дії автоматичних укладальників заготовок із тіста батонів і міських булок в люльки, шафи вистоювання; механізми для посадки заготовок з тіста при виробництві подового хліба.</p>	<p>проводити санітарну обробку обладнання, інструменту, уникати забруднення обладнання, інструменту та інвентаря; дотримуватись правил безпеки праці та вимог санітарії під час вистоювання тістових заготовок в камерних і конвеєрних шафах.</p>
<p><b>РН 5.</b> Обслуговувати тістообробний агрегат, або одну ділильну машину.</p>	<p><b>ПК 1.</b> Здатність обслуговувати тістообробний агрегат</p>	<p>основні вимоги до особистої гігієни машиніста тістообробних машин і санітарії та гігієни виробництва при обслуговуванні тістообробних агрегатів; основні вимоги до підготовки робочого місця машиніста тістообробних машин під час роботи з агрегатами; правила обслуговування різних типів технологічного обладнання; безпеку та ризики при недотриманні правил гігієни та санітарії на робочому місці; будову, принцип роботи та правила експлуатації тістообробних агрегатів.</p>	<p>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; обслуговувати тістообробний агрегат для оброблення сортів хліба.</p>
	<p><b>ПК2.</b> Здатність</p>	<p>види технологічного обладнання, інвентарю та</p>	<p>дотримуватися норм, методів і прийомів</p>

	обслуговувати одну ділильну машину.	інструменту, що використовується під час обслуговування однієї ділильної, формувальної, джгуторізальної та округлювальної машини; правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, устаткування; вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування при обслуговуванні однієї ділильної, формувальної, джгуторізальної та округлювальної машини; будову, принцип роботи, правила експлуатації тістоподільників, тістоокруглювальних, тістоформуєчих, джгуторізальних машин.	безпечного ведення робіт; обслуговувати одну ділильну, формувальну, джгуторізальну та округлювальну машину; підбирати інвентар, інструмент під час обслуговування машин.
	<b>КК 3.</b> Математична компетентність	способи проведення математичних обрахунків при врахуванні маси і форми виробів.	проводити математичні обрахунки при врахуванні маси і форми виробів.
<b>РН 6.</b> <b>Обробляти машинним способом штучні сорти хліба, булочки, бубличні і сухарні вироби</b>	<b>ПК 1.</b> Здатність обслуговувати устаткування для штучних сортів хліба, булочних виробів	види технологічного обладнання, устаткування, виробничого інвентарю та інструменту, що використовується для штучних сортів хліба, булочних виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту для штучних сортів хліба, булочних виробів.	підбирати устаткування, інвентар, інструменти та організувати робоче місце під час обслуговування обладнання для штучних сортів хліба, булочних виробів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при обслуговуванні устаткування для штучних сортів хліба, булочних виробів; перевіряти за органолептичними показниками якість штучних сортів хліба, булочних виробів; мінімізувати кількість відходів під час обслуговування устаткування для

			штучних сортів хліба, булочних виробів.
	<p><b>ПК 2.</b> Здатність обслуговувати устаткування для бубличних і сухарних виробів</p>	<p>основи технологічного процесу виробництва бубличних і сухарних виробів; будову, принцип роботи та правила експлуатації обслуговуваного устаткування; основні правила машинної обробки тіста для бубличних і сухарних виробів; їх призначення; вплив якості тіста на якість розробки; дефекти виробів, які викликані порушенням режиму розробки; методи органолептичної оцінки якості тіста; вимоги, що пред'являються до якості тіста, вага та форма бубличних і сухарних виробів; способи оздоблення тістових заготовок; вимоги до якості використання металевих листів при виробництві бубличних і сухарних виробів; вимоги безпеки праці, які висуваються при машинному обробленні тіста для бубличних і сухарних виробів.</p>	<p>підготовлювати листи і укладати вироби на листи; ліквідувати 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; обслуговувати різальну машину для сухарів; виконувати інші роботи під керівництвом машиніста вищої кваліфікації; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм технологічного процесу; не допускати браку в роботі; виконувати інші роботи під керівництвом машиніста вищої категорії.</p>

	<p><b>КК6.</b> Громадянська компетентність.</p>	<p>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.</p>	<p>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; використовувати професійну лексику та термінологію; дотримуватися професійної етики та етикету; запобігати виникненню конфліктних ситуацій.</p>
<p><b>РН 7.</b> <b>Обслуговувати тістообробний агрегат із завантаженням пруфера або двох ділільних машин</b></p>	<p><b>ПК 1</b> Здатність обслуговувати тістообробний агрегат із завантаженням пруфера</p>	<p>види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується при обслуговуванні тістообробних агрегатів із завантаженням пруфера; експлуатація технологічного обладнання, інвентарю, інструменту; вимоги охорони праці при експлуатації комплексно-механізованих ліній, що використовуються при обслуговуванні тістообробних агрегатів із завантаженням пруфера; принцип роботи та правила експлуатації камер та шаф кінцевої вистійки; правила санітарії та</p>	<p>дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, робочого місця при роботі на комплексно-механізованих лініях; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; обробляти тісто на комплексно-механізованих лініях для виробництва батонів, круглого подсвого хліба, формового хліба; запобігати прилипанню тістових заготовок до</p>

	гігієни при роботі на комплексно-механізованих лініях.	транспортерів, форм, листів, дощок; обробляти тісто в умовах міні-пекарень.
<b>ПК 2.</b> Здатність обслуговувати дві ділильні машини на дві і більше печей	види технологічного обладнання, інвентарю та інструментів, що використовується під час обслуговування двох ділильних машин; правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту; вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовується під час обслуговування двох ділильних машин; вимоги до якості тіста, маси і форми виробів; вплив якості тіста на масу виробів та на роботу механізмів.	обслуговувати тістоподільні машини; регулювати надходження тіста у приймальну воронку машини; перевіряти якість і масу шматків тіста; змащувати і чистити окремі вузли машин; безпечно користуватися інвентарем і обладнанням під час обслуговування двох ділильних машин; обслуговувати вистійно-пічні агрегати.
<b>КК9.</b> 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.
<b>КК7.</b> Підприємницька компетентність	користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності.	поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; організаційно-правові форми підприємства в Україні; положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; процедури відкриття власної справи.

<b>PH 8.</b> Обслуговувати камери глибокого заморожування та морозильні камери з напівфабрикатами	<b>ПК1.</b> Здатність обслуговувати камери глибокого заморожування та морозильні камери з напівфабрикатами.	правила охолодження і заморожування напівфабрикатів; вимоги щодо оброблення тіста для заморожених напівфабрикатів; правила зберігання та вимоги до якості заморожених напівфабрикатів в охолоджену й заморожену вигляді; правила обслуговування камер глибокого заморожування та морозильних камер з напівфабрикатами; правила регулювання температурних режимів заморожування; правила експлуатації комплексно-механізованої лінії для виробництва заморожених напівфабрикатів.	проводити процес оброблення тіста для заморожених напівфабрикатів; обслуговувати камери 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; перевіряти якість тіста; контролювати масу кусків тіста; змащувати та чистити окремі вузли машин; укладати дошки на листи з напівфабрикатами на вагонетку, транспортер, камеру або у вистійну шафу.
	<b>КК 7.</b> Підприємницька компетентність	поняття «Бізнес-план»; основні поняття про господарський облік; види та порядок ціноутворення; види заробітної плати; види стимулювання праці персоналу підприємств; порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ведення обліково-фінансової	розробляти бізнес-плани.

		документації підприємства; порядок проведення інвентаризації; порядок ліквідації підприємства; поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації.	
--	--	---	--

### 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
	<b>Обладнання</b>			
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	
	<b>Інструменти</b>			
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.	Виїмки	1	комплект	