



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАКАЗ

04 01 2025

м. Київ

№ 17

**Про затвердження Державного
освітнього стандарту з професії
«Варник харчової сировини та
продуктів»**

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 року № 630 (із змінами), ураховуючи листи-погодження Міністерства економіки України від 31.12.2024 № 4801-03/94971-03 та Спільного представницького органу сторони роботодавців на національному рівні від 18.12.2024 № 24-2-800,

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Державний освітній стандарт з професії «Варник харчової сировини та продуктів», що додається.
2. Установити, що стандарт, зазначений у пункті 1 цього наказу, упроваджується в освітній процес з 01 лютого 2025 року.
3. Директорату професійної освіти (Шумік Ірина) надавати закладам професійної (професійно-технічної) освіти методично-консультативну допомогу з питань упровадження цього стандарту.
4. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра з питань цифрового розвитку, цифрових трансформацій і цифровізації Завгороднього Дмитра.

Міністр

Оксен ЛІСОВИЙ



Міністерство освіти і науки України

ЗАТВЕРДЖЕНО

**Наказ Міністерства освіти і науки
України**

04 01 2025 № 17

Державний освітній стандарт

8270.С.10.3-10.5-11.0-2025

(позначення стандарту)

Професія: Варник харчової сировини та продуктів

Код: 8270

Професійні кваліфікації: варник 2-го розряду;
варник 3-го розряду;
варник 4-го розряду;
варник 5-го розряду

Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник

Рівні освітньої кваліфікації:

перший (початковий) – варник 2-го розряду;
другий (базовий) – варник 3-го розряду;
третій (вищий) – варник 4-го, 5-го розрядів

Видання офіційне

ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРСЬКИЙ КОЛЕКТИВ РОЗРОБНИКІВ

1.	Валентина БОНДАРЧУК	директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Рівненській області, керівник робочої групи
2.	Олена РОЖКОВА	методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Рівненській області
3.	Оксана БОНДАРЕНКО	методист Навчально-методичного кабінету професійно-технічної освіти м. Київ
4.	Олена ШЕНАУР	заступник директора з навчально-виробничої роботи Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі»
5.	Олена ГАРБАРУК	старший майстер Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі»
6.	Ірина СКРИПНИК	методист Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі»
7.	Сергій КРИВОБЛОЦЬКИЙ	майстер виробничого навчання Державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі»
8.	Анастасія ВОЛОДЬКО	інженер-технолог Товариства з обмеженою відповідальністю «Рівень ЛТД»
9.	Олена МАЛІНОВСЬКА	технолог молокозаводу «Агропереробка»
10.	Оксана ДОВМАТ	директор виробництва Товариства з обмеженою відповідальністю виробничо-торговельного підприємства «Агропереробка»
11.	Людмила ДРЕМЛЮК	майстер виробничого навчання Херсонського професійного ліцею харчової промисловості
12.	Оксана БСЛЯ	викладач професійно-теоретичної підготовки Херсонського професійного ліцею харчової промисловості
13.	Ірина ШЕВЧЕНКО	майстер виробничого навчання Державного навчального закладу «Решетилівський професійний аграрний ліцей імені І.Г. Боровенського»

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ ЩОДО ВИКОНАННЯ СТАНДАРТУ

Державний освітній стандарт (далі – Стандарт) з професії 8270 «Варник харчової сировини та продуктів» розроблено відповідно до:

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

постанови Кабінету Міністрів України від 23 грудня 2011 року «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій»;

постанови Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 року № 630 «Про затвердження Положення про Міністерство освіти і науки України»;

постанови Кабінету Міністрів України від 20 жовтня 2021 року № 1077 «Про затвердження Державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти»;

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

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

кваліфікаційної характеристики професії «Варник харчової сировини та продуктів» Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників (далі – ДКХП) (випуск № 7 «Загальні професії працівників виробництв харчової промисловості»), затвердженого постановою Державного комітету України по харчовій промисловості від 19.02.1997;

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.

Структурування змісту Стандарту базується на компетентнісному підході, що передбачає формування і розвиток у здобувача освіти 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 засвоєння освітньої програми та можуть розвиватися у процесі навчання протягом усього життя шляхом формального, неформального та інформального навчання.

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.

Стандарт з професії 8270 «Варник харчової сировини та продуктів» є основою для розроблення освітніх програм закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють первинну професійну підготовку, професійне (професійно-технічне) навчання, підвищення кваліфікації, перепідготовку кваліфікованих робітників.

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

ВИМОГИ ДО ОСВІТНЬОГО РІВНЯ ВСТУПНИКА

Повна загальна середня освіта, або базова для інтегрованих професій.

ПОСЛІДОВНІСТЬ ЗДОБУТТЯ ПРОФЕСІЙНИХ КВАЛІФІКАЦІЙ ЗА ПРОФЕСІЄЮ

Підготовка кваліфікованих робітників за професією 8270 «Варник харчової сировини та продуктів» може проводитися за такими видами: первинна професійна підготовка, професійне (професійно-технічне) навчання, перепідготовка, підвищення кваліфікації.

Первинна професійна підготовка за професією 8270 «Варник харчової сировини та продуктів» 2-го, 3-го розрядів передбачає здобуття особою 1-7 результатів навчання, що визначені Стандартом, за умови розроблення закладом професійної (професійно-технічної) освіти наскрізних освітніх програм та робочих навчальних планів.

Стандартом визначено загальні компетентності (знання та вміння), що в повному обсязі включаються до змісту першого результату навчання. Також до першого результату навчання включаються такі ключові компетентності як «Комунікативна компетентність», «Особистісна, соціальна й навчання впродовж життя», «Громадянсько-правова компетентність», «Математична компетентність», «Цифрова компетентність», «Екологічна та енергоефективна компетентність». «Підприємницьку» компетентність рекомендовано формувати на завершальному етапі освітньої програми.

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. Кількість годин для кожного окремого результату навчання визначається освітньою програмою.

Освітня програма може включати додаткові компетентності (за потреби), регіональний компонент, предмети за вибором здобувача освіти.

Професійне (професійно-технічне) навчання та перепідготовка за професією 8270 «Варник харчової сировини та продуктів» 2-го, 3-го розрядів передбачає здобуття особою 1-7 результатів навчання, що визначені Стандартом для первинної професійної підготовки.

При організації перепідготовки або навчання на виробництві строк професійного навчання може бути скороченим з урахуванням наявності в особи документів про раніше отриману 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 за професією 8270 «Варник харчової сировини та продуктів» з присвоєнням 4-го розряду передбачає здобуття особою 8-11 результатів навчання; за професією 8270 «Варник харчової сировини та продуктів» з присвоєнням 5-го розряду передбачає здобуття особою 12 результату навчання та здійснюється на базі професійної (професійно-технічної) освіти або професійного навчання на виробництві.

При організації підвищення кваліфікації термін навчання визначається за результатами вхідного контролю. Тривалість підвищення кваліфікації встановлюється відповідно до освітньої програми та визначається робочим навчальним планом.

ПОРЯДОК ПРИСВОЄННЯ КВАЛІФІКАЦІЙ ТА ВИДАЧІ ВІДПОВІДНИХ ДОКУМЕНТІВ

Порядок кваліфікаційної атестації та присвоєння професійної кваліфікації особам, які здобувають професійну (професійно-технічну) освіту, встановлюється відповідно до Положення про порядок кваліфікаційної атестації та присвоєння кваліфікації особам, які здобувають професійно-технічну освіту, затвердженого наказом Міністерства праці та соціальної політики України і Міністерства освіти і науки України від 31.12.98 № 201/469, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 01.03.1999 за № 124/3417.

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

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, професійному (професійно-технічному) навчанні, підвищенні кваліфікації опанувала відповідну освітню програму та

успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) професійної кваліфікації державного зразка.

За результатами опанування окремих одиниць результатів навчання здобувачам професійної (професійно-технічної) освіти можуть бути присвоєні часткові професійні кваліфікації, визначені навчальною програмою на основі професійного стандарту, та засвідчені відповідним документом суб'єкта освітньої діяльності.

Сфера професійної діяльності

КВЕД ДК 009:2010.

Секція С: Переробна промисловість.

Розділ 10: Виробництво харчових продуктів.

Клас 10.3: Перероблення та консервування фруктів і овочів.

Група 10.32: Виробництво фруктових і овочевих соків.

Група 10.39: Інші види перероблення та консервування фруктів і овочів.

Клас 10.5: Виробництво молочних продуктів.

Група 10.51: Перероблення молока, виробництво масла та сиру.

Група 10.52: Виробництво морозива.

Розділ 11: Виробництво напоїв.

Клас 11.0: Виробництво напоїв.

Група 11.05: Виробництво пива.

**ПЕРЕЛІК ОBOB'ЯЗKOBИХ ПPOФЕСІЙНИХ, КЛЮЧОВИХ І
ЗАГАЛЬНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ
ДЛЯ ПЕРВИННОЇ ПPOФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ**

Умовні позначення

КК – ключова компетентність.

ПК – професійна компетентність.

РН – результат навчання.

Перелік та опис ключових компетентностей за професією

Умовні позначення	Ключові компетентності	Опис компетентностей	
		Знати	Уміти
КК 1	Комунікативна компетентність	професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою за професійним спрямуванням; правила спілкування з керівництвом, колегами; правила та норми професійної етики та етикету при спілкуванні, види документів у сфері професійної діяльності, правила їх створення та оформлення.	використовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою; спілкуватися з керівництвом, колегами, постачальниками відповідно до етичних норм; дотримуватися професійної етики та етикету при спілкуванні; слухати та доносити власну думку; презентувати себе та результати професійної

			діяльності; користуватися робочою документацією, створювати та оформляти її.
КК 2	Особистісна, соціальна й навчання впродовж життя	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 варника; причини та способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи варника; стрес у роботі варника, 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 3	Громадянсько-правова компетентність	основні трудові права та обов'язки працівників; основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; основи законодавства про захист прав споживачів.	застосовувати знання щодо основних трудових прав та обов'язків працівників; користуватися основними нормативно-правовими актами у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; укладати та припиняти дію трудового договору (контракту); вирішувати трудові спори.
КК 4	Математична компетентність	правила математичних розрахунків у професійній діяльності.	застосовувати правила математичних розрахунків у професійній діяльності.
КК 5	Цифрова компетентність	інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; способи пошуку, збереження, обробки	використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; здійснювати пошук інформації, її обробку,

		та передачі інформації у професійній діяльності.	передачу та збереження у професійній діяльності.
КК 6	Екологічна та енергоефективна компетентність	основи енергоефективності; нормативно-правові акти у сфері енергозбереження та екології; способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній діяльності та у побуті; способи енергозаощадження на підприємстві; правила сортування сміття, утилізації відходів.	раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті; використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.
КК 7	Підприємницька компетентність	організаційно-правові форми підприємництва в Україні; положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; процедури відкриття власної справи; основи складання бізнес-планів.	користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; розробляти бізнес-плани.

Загальні компетентності (знання та вміння) за професією

Знання	Уміння
загальні відомості про професію та професійну діяльність; основні нормативні акти у професійній діяльності; стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП); зміст та порядок користування технологічним регламентом (виробничими рецептурами та технологічними інструкціями); типи, види підприємств переробки плодів та овочів; загальні правила охорони праці у професійній діяльності; загальні правила пожежної безпеки; загальні правила електробезпеки; загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності; причини нещасних випадків на підприємстві; план ліквідації аварійних ситуацій та їх	застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; застосовувати загальні правила санітарії та гігієни; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження та усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо); надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків; працювати відповідно до технологічного регламенту.

наслідків; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків.	
--	--

Перелік результатів навчання для первинної професійної підготовки

Професійна кваліфікація: варник харчової сировини та продуктів 2-го розряду

Максимальна кількість годин – 854

Результати навчання
РН. 1. Здійснювати приймання, первинну обробку сировини та продуктів
РН.2. Здійснювати процес підварювання та варіння сировини та продуктів
РН. 3. Здійснювати регулювання температурних режимів та визначати момент закінчення процесу варіння

Результати навчання	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати	Вміти
РН 1. Здійснювати приймання, первинну обробку сировини та харчових продуктів	КК 1. Комунікативна компетентність	професійну лексику та термінологію під час приймання сировини та продуктів.	спілкуватись з керівництвом, колегами на підприємстві та постачальниками сировини та харчових продуктів; користуватись англійською мовою в межах професійного спрямування.
	КК 2. Особистісна, соціальна й навчання впродовж життя	поняття особистості, риси характеру, темпераменту, типи поведінки та мислення людей.	співпрацювати на виробництві з людьми в колективі, цеху, бригаді; визначати та ставити цілі, мотивувати себе, розвивати стійкість та впевненість, продовжувати навчатися протягом усього життя, аналізувати та розв'язувати проблеми; бути стійкими та здатними впоратися з невизначеністю та стресом; концентруватися, справлятися зі складністю, критично аналізувати ситуації та приймати рішення.

КК 3. Громадянсько- правова компетентність	систему трудового права в Україні, яка регулює трудові відносини в Україні; основні права і свободи громадян, закріплені в Конституції України, що визначають принципи правового регулювання трудових відносин; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору, підстави його припинення; основні трудові права та обов'язки працівників; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності; основи законодавства про захист прав споживачів.	застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства; відстоювати власні трудові права; толерантно ставитися до прав інших людей; використовувати в робочій діяльності знання з основ законодавства та захист прав споживачів.
КК 4. Математична компетентність	правила та форми розрахунків прийнятої сировини; порядок обчислення фізико-хімічних показників.	визначати кількість прийнятої сировини; проводити розрахунки прийнятої сировини та продуктів.
КК 5. Цифрова компетентність	інформаційно-комунікаційні засоби їх застосування на підприємствах переробної галузі.	використовувати інформаційно-комунікаційні засоби на виробництві.
КК 6. Екологічна та енергоефектив на компетентність	способи енергоефективного використання сировини, продуктів, матеріалів та електроенергії під час проведення визначення якості сировини на підприємстві; способи збереження та захисту екології.	раціонально використовувати сировину, харчові продукти, енергоресурси та витратні матеріали під час визначення якості сировини та харчових продуктів.
ПК1. Здатність організовувати приймання та визначати якість сировини та харчових продуктів	асортимент, класифікацію сировини та продуктів, вимоги до якості; поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву, кулінарні вироби, їх характеристику; нормативні документи:	приймати сировину та харчові продукти; визначати якість сировини та продуктів, які приймає; розрізняти та характеризувати сировину та продукти; визначати різними методами

		стандарти, ТУ, нормативно-технічну документацію, склад та маркування; стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP в частині підготовки робочого місця варника до роботи; законодавчі акти щодо якості та безпеки харчової продукції та продовольчої сировини; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності сировини, готової продукції, питної води; терміни та умови зберігання і використання продовольчої сировини та готової продукції; візуальні (вірогідність даних маркування, штрихового кодування, товарно-супровідних документів та органолептичні методи визначення фальсифікації товарів та неякісних сировини та харчових продуктів; види, будову та принципи роботи ваговимірювального устаткування.	доброякісність сировини, харчових продуктів, питної води; визначати фальсифікати та недоброякісні види фруктової, овочевої, м'ясної, рибної, молочної продукції; використовувати ваговимірювальне устаткування під час приймання сировини та харчових продуктів.
	ПК 2 Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	основні вимоги до підготовки робочого місця на виробництві, правила роботи в зоні повернення, миття та зберігання тари; основні вимоги до особистої гігієни варника; вимоги санітарії та гігієни виробництва; раціональну організацію робочих місць; правила підбору різних типів	здійснювати оцінку загального стану робочої зони та організовувати робоче місце відповідно до технологічних та санітарних вимог; повернення, миття та зберігання тари для доставляння продукції; миття та зберігання кухонного посуду та інвентарю;
		технологічного обладнання; види тари, її призначення, вимоги до матеріалів, з яких вона виготовлена; види, правила експлуатації та призначення технологічного обладнання.	брати участь в прийманні сировини та продуктів; визначати якість сировини та продуктів, які приймає; раціонально підбирати відповідне технологічне обладнання, інструменти для

			здійснення технологічного процесу відповідно до моделі кухні; перевіряти готовність до роботи технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь; здійснювати підготовку обладнання для виконання технологічних операцій; запобігати перехресному забрудненню сировини та продуктів; інформувати керівництво про неналежний стан робочої зони, обладнання чи інструментів; використовувати згідно з правилами експлуатації технологічне обладнання; поводитись з відходами виробництва та сміттям.
	ПК 3. Здатність проводити механічне кулінарне оброблення різних видів сировини та харчових продуктів	стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP в частині підготовки робочого місця варника до роботи; характеристику, порядок та способи механічного кулінарного оброблення різних видів сировини та продуктів; визначення процесів попередньої обробки сировини; види, будову та принципи роботи технологічного обладнання для обробляння сировини та харчових продуктів; правила безпеки праці та виробничої санітарії при виконанні механічної кулінарної обробки сировини та харчових продуктів; вимоги виробничої санітарії.	організовувати робочі місця при проведенні механічного кулінарного оброблення (сортування, калібрування, миття, подрібнення та очищення, розпакування та інше); дотримуватись правил безпеки праці; користуватися обладнанням; інвентарем, посудом та інструментами під час механічного кулінарного оброблення сировини та харчових продуктів.
	ПК 4. Здатність користуватись нормативною документацією для виробництва	види нормативних документів, їх структуру; правила читання технологічних, карток та технічних інструкцій для приготування	користуватися нормативними документами; розрізняти та читати технологічні картки та технічні інструкції.

	напівфабрикатів та продукції	напівфабрикатів та продукції; правила зберігання та використання технологічних та калькуляційних карток.	
РН 2. Здійснювати процес підварювання та варіння сировини та харчових продуктів	ПК1. Здатність організовувати робочі місця для ведення технологічних процесів	норми, співвідношення та послідовність закладання сировини; основні вимоги до підготовки робочого місця на технологічних лініях; раціональну організацію робочих місць на технологічних лініях; типи та види, правила експлуатації обладнання різних технологічних ліній з виробництва сиру, пива, кондитерських начинок та інше.	утримувати робоче місце відповідно до технологічних, санітарних вимог та своєчасно усувати недоліки; раціонально підбирати відповідне технологічне обладнання, інструменти та інвентар для ведення технологічного процесу; здійснювати підготовку до роботи технологічного обладнання та робочих поверхонь; запобігати перехресному забрудненню сировини, продуктів, напівфабрикатів та готової продукції; інформувати відповідальних осіб про несправність обладнання для виконання технологічних операцій; діяти в нестандартних ситуаціях; дотримуватися правил поведінки з відходами виробництва та сміттям.
	ПК 2. Здатність підбирати та раціонально використовувати технологічне обладнання, інвентар, зворотну тару	види технологічного обладнання, їх будову, характеристики, принципи безпечної роботи з ним; вимоги до технологічного обладнання, інвентарю та зворотної тари; види мийних засобів, правила використання; види зворотної тари та призначення.	підбирати, перевіряти справність, раціонально та безпечно експлуатувати технологічне обладнання; використовувати за призначенням інвентар, гастроємності; використовувати зворотну тару; використовувати мийні засоби та засоби для дезінфекції; забезпечувати правильне зберігання мийних засобів та засобів для дезінфекції.
	ПК 3. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної	правові та організаційні основи охорони праці та навколишнього середовища; основи безпеки праці при обслуговуванні потоково-механізованих ліній;	виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці та навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів

	безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	загальні відомості про потенціал небезпек; психологію безпеки праці; організацію роботи з охорони праці на технологічних лініях; основи пожежної безпеки та електробезпеки; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; основи гігієни праці; періодичність проведення медичних оглядів; правила та засоби надання домедичної допомоги, самопомоги допомоги потерпілим у разі нещасних випадків; гігієнічні вимоги до санітарного і спеціального одягу та особистої гігієни працівників, інших осіб, залучених до технологічних ліній; умови та заходи щодо використання виробничих та складських приміщень, устаткування та інвентарю; транспортування харчових продуктів, правила поводження з харчовими відходами; порядок та вимоги до постачання виробництва й зберігання сировини та харчових продуктів; програму та передумови НАССР.	і прийомів безпечного ведення робіт; дотримуватись загальних правил охорони праці; використовувати первинні засоби пожежогасіння; діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; володіти засобами та методами індивідуального та колективного захисту; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження та усунення непередбачених виробничих, природних та інших явищ (пожежі, аварії тощо); дотримуватись вимог санітарного законодавства, основних правил і норм електробезпеки та протипожежного захисту; використовувати правила та засоби надання самопомоги, домедичної допомоги потерпілим у разі нещасних випадків; застосовувати на практиці нормативно-правові акти щодо гігієни та санітарії виробництва; дотримуватись гігієнічних вимог до: санітарного і спеціального одягу та особистої гігієни; виробництва та обігу харчових продуктів; дотримуватись умов та заходів щодо: використання виробничих та складських приміщень, устаткування та інвентарю; транспортування харчових продуктів, поводження з харчовими відходами; гігієни персоналу, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами; постачання виробництва та зберігання харчових продуктів;
--	---	---	--

			дотримуватись принципів НАССР.
	ПК 4. Здатність приймати, завантажувати сировину та продукти	доставку сировини на підприємство; приймання сировини за кількістю та якістю; місце та терміни зберігання; розповсюдження мікроорганізмів у природі.	організовувати робоче місце; проводити приймання органолептично та визначати черговість подачі сировини на переробку.
	КК 4. Математична компетентність	правила та форми розрахунків прийнятої сировини; порядок обчислення фізико-хімічних показників.	визначати кількість прийнятої сировини; проводити розрахунки прийнятої сировини та продуктів.
	ПК 5. Здатність проводити підварювання сировини та продуктів	технологію виробництва підварювання сировини та продуктів; механізовану лінію для підварювання сировини та продуктів.	проводити технологічний процес підварювання сировини та продукції; обслуговувати технологічне обладнання.
	ПК 6. Здатність проводити варіння сировини та продуктів	технологію варіння сировини та продуктів; механізовану лінію для варіння сировини та продуктів.	проводити технологічний процес варіння сировини та продукції; обслуговувати технологічне обладнання.
	ПК 7. Здатність вести процес варіння сировини та продуктів у передварниках, баках, чанах із підігрівом на плитах	технологію процесу варіння сировини та продуктів у передварниках, баках, чанах із підігрівом на плитах.	проводити технологічний процес варіння сировини та продуктів у передварниках, баках, чанах із підігрівом на плитах; обслуговувати технологічне обладнання.
	КК 5. Цифрова компетентність	інформаційно-комунікаційні засоби їх застосування на підприємствах переробної галузі.	використовувати інформаційно-комунікаційні засоби на виробництві.
РНЗ. Здійснювати регулювання температурних режимів та визначати момент закінчення процесу варіння	КК 5. Цифрова компетентність	інформаційно-комунікаційні засоби їх застосування на підприємствах переробної галузі.	використовувати інформаційно-комунікаційні засоби на виробництві.
	ПК 1. Здатність регулювати температурні режими	температурні режими, їх вплив на якість харчової сировини та продуктів та способи їх регулювання.	регулювати температурні режими залежно від технологічного процесу та виду технологічної лінії.
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів під час проведення визначення якості сировини на підприємстві; способи збереження та захисту екології.	раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали під час визначення якості сировини.

	ПК 2. Здатність перемішувати уварену масу за допомогою механізмів або вручну	технологію виробництва уварених мас за допомогою механізмів або вручну.	проводити процес уварювання різних мас за допомогою механізмів або вручну.
	ПК 3. Здатність змішувати різні компоненти та перевантажувати уварену масу	порядок змішування різних компонентів та правила перевантажування уварених мас; вимоги до процесу вивантажування звареної маси, способів фасування, зберігання та транспортування різних мас.	обслуговувати обладнання для змішування та перевантажування уварених мас; визначати якість сировини та готового продукту.
	ПК 5. Здатність визначати момент закінчення процесу варіння	порядок визначення якості уварених мас методом органолептичних показників.	дотримуватись температурних режимів при зберіганні сировини та готових продуктів.

Професійна кваліфікація: варник харчової сировини та продуктів 3-го розряду

Максимальна кількість годин – 483

Результати навчання
РН 4. Здійснювати процес подрібнення та фільтрації
РН 5. Здійснювати регулювання тиску, подачі пари
РН 6. Вести процес варіння сировини та харчових продуктів у відкритих котлах із паровим підігрівом, парових ящиках і дисуторах
РН 7. Здійснювати контроль за процесом варіння та уварювання продуктів за показаннями контрольно-вимірювальних приладів та лабораторних аналізів

Результати навчання	Компетентності	Опис компетентності	
		Знати	Уміти
РН 4. Здійснювати процес подрібнення та фільтрації	КК 2. Математична компетентність	порядок розрахунків обсягів та маси сировини та харчових продуктів до та після подрібнення чи фільтрації.	визначати обсяг та масу сировини та харчових продуктів, необхідного посуду та робочих поверхонь.
	КК 5. Цифрова компетентність	інформаційно-комунікаційні засоби їх застосування на підприємствах переробної галузі.	використовувати інформаційно-комунікаційні засоби на виробництві.

	ПК 1. Здатність користуватись державними стандартами та технічними умовами	види державних стандартів та технічних умов, які використовуються на виробництві, їх структуру; правила складання технологічних, калькуляційних карток (в таблиці Excel тощо); правила зберігання та реєстру технологічних та калькуляційних карток; методику розрахунків кількості необхідної сировини та інгредієнтів; норми, співвідношення та послідовність закладання сировини; правила проведення розрахунків у професійній діяльності.	користуватися державними стандартами та технічними умовами; складати технологічні, калькуляційні картки (в таблиці Excel); здійснювати: розрахунок сировини на необхідну кількість порцій згідно з калькуляціями; перерахунок сировини в рецептурах страв залежно від сезону; із врахуванням норм взаємозаміни продуктів.
	ПК 2. Здатність змішувати сировину з різними компонентами, завантажувати та вивантажувати котли	характеристику, призначення, види та безпечну експлуатацію: теплового обладнання та аксесуарів під час змішування сировини з різними компонентами; особливості переробки великого об'єму сировини, правила завантажування та вивантажування котлів.	змішувати сировину з різними компонентами відповідно до харчової цінності харчових продуктів, нормування рослинних і тваринних білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин; підбирати, перевіряти справність, раціонально та безпечно експлуатувати технологічне обладнання; працювати з різними об'ємами сировини для переробки.

	ПК 3. Здатність організовувати робочі місця для ведення технологічних процесів	нормативно-правові документи з питань організації технологічних процесів; технологічні моделі організації виробництва різних видів, їх характеристику, зонування, технологічний процес, вимоги до приміщень; перелік документів з організації технологічних процесів.	користуватися нормативно-правовими документами з питань організації технологічних процесів; характеризувати технологічні моделі організації виробництва різних видів, організовувати технологічний процес відповідно до зонування виробництва та з дотриманням вимог до приміщень; здійснювати ведення документів з організації виробництва відповідно до посадових обов'язків; визначати невідповідності нормам/показникам
			нормативних документів, за можливості усувати їх.
	ПК 4. Здатність подрібнювати сировину та продукти.	способи та методи механічного оброблення сировини та продуктів; формування напівфабрикатів з них перед безпосереднім процесом подрібнення або з подальшим їх зберіганням у холодильних шафах у заготівельній зоні; норми виходу, правила зберігання після оброблення.	застосовувати різні способи та методи раціонального механічного оброблення сировини і продуктів; використовувати відповідне технологічне обладнання; формувати напівфабрикати перед безпосереднім процесом подрібнення або з подальшим їх зберіганням у холодильних шафах у заготівельній зоні; дотримуватись умов та термінів зберігання подрібненої сировини та продуктів.
	ПК 5. Здатність до фільтрування різних розчинів	класифікацію та основні характеристики різних видів розчинів; правила їх зберігання; методи та способи фільтрації різних розчинів з подальшим їх зберіганням у заготівельній зоні.	застосовувати методи та способи фільтрування різних видів розчинів з подальшим їх зберіганням у заготівельній зоні; дотримуватися технологічних вимог та умов зберігання після фільтрації.

	ПК 6. Здатність підготувати устаткування для подрібнення та фільтрації	характеристику, призначення, види та порядок безпечної експлуатації електромеханічного, фільтраційного обладнання.	підбирати, перевіряти санітарно-технічний стан технологічного обладнання; здійснювати підготовку обладнання для виконання технологічних операцій; використовувати за призначенням кухонний посуд, інвентар та інструменти; забезпечувати дотримання санітарних вимог під час роботи.
	ПК 7. Здатність працювати на устаткуванні та обладнанні для подрібнення	правила експлуатації різних типів технологічного устаткування та обладнання для подрібнення.	безпечно працювати з технологічним обладнанням для подрібнення сировини та харчових продуктів.
	ПК 8. Здатність працювати на устаткуванні та обладнанні для фільтрації	правила експлуатації різних типів технологічного устаткування та обладнання для фільтрації.	раціонально працювати з відповідним технологічним обладнанням, інструментами для здійснення технологічного процесу фільтрації; перевіряти якість роботи
			технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь; здійснювати підготовку обладнання для виконання наступних технологічних операцій.
	ПК 9. Здатність усувати несправності в роботі устаткування	основні вимоги для усунення несправностей в роботі устаткування.	інформувати керівництво (відповідальних осіб), про неналежний стан робочої зони, відсутність технологічного обладнання, інструментів для здійснення конкретного технологічного процесу, несправність обладнання для виконання технологічних операцій.

	ПК 10. Здатність очищати та мити устаткування	характеристику, призначення, види та безпечну експлуатацію мийних засобів для очищення.	користуватися мийними та дезінфекційними засобами для технологічного обладнання, інвентарю, інструментів та кухонного посуду; дотримуватися правил поведінки з відходами виробництва та сміттям; контролювати стан зони зберігання та прибирання сміття.
	ПК 11. Здатність визначати вимоги до якості напівфабрикатів	загальні правила визначення якості напівфабрикатів (ознайомлення з супровідними документами, технологією приготування, технологічними картками; підготовка відповідного інвентарю та обладнання; способи визначення показників якості напівфабрикатів (візуально, за допомогою приладів та інвентарю); послідовність оцінки якості напівфабрикатів; порядок заповнення документації щодо якості напівфабрикатів.	здійснювати оцінку якості напівфабрикатів; дотримуватись порядку визначення якості напівфабрикатів; заповнювати документацію щодо якості напівфабрикатів.
РН 5. Здійснювати регулювання тиску, подачі пари	ПК 1. Здатність до регулювання показників приладів температури, тиску та подачі пари	вимоги безпеки праці; фізико-хімічний стан сировини при зміні показників приладів температури, тиску та подачі пари; регулювання показників приладів температури, тиску та подачі пари;	вимоги безпеки праці; фізико-хімічний стан сировини при зміні показників приладів температури, тиску та подачі пари; регулювання показників приладів
		визначення готовності продуктів від зміни показників приладів температури, тиску та подачі пари.	температури, тиску та організовувати робоче місце; дотримуватись правил безпеки праці; здійснювати регулювання показників приладів температури, тиску та подачі пари; визначати готовність продуктів при зміні показників приладів температури, тиску та подачі пари.
	КК 2. Математична компетентність	порядок обчислення фізико-хімічних показників технологічного процесу.	проводити розрахунки фізико-хімічних показників технологічного процесу.

	ПК 3. Здатність очищати та мити устаткування	характеристику, призначення, види та безпечну експлуатацію мийних засобів для очищення.	користуватися мийними та дезінфекційними засобами для миття технологічного обладнання, інвентарю, інструментів та кухонного посуду; дотримуватися правил поведінки з відходами виробництва та сміттям; утримувати зону зберігання сміття у належному стані.
	КК 5. Цифрова компетентність	інформаційно-комунікаційні засоби їх застосування на підприємствах переробної галузі.	використовувати інформаційно-комунікаційні засоби на виробництві.
	ПК 4. Здатність усувати несправності в роботі устаткування	технологічне устаткування для здійснення виробничих процесів, його види, будову, терміни експлуатації устаткування та терміни через які проводяться профілактичні та ремонтні роботи на технологічному устаткуванні.	дотримуватись правил безпеки праці; користуватись обладнанням, інструментом при проведенні профілактичних та ремонтних робіт на технологічному устаткуванні; виконувати операції з обслуговування технологічного устаткування.
РН 6. Вести процес варіння сировини та харчових продуктів у відкритих котлах із паровим підігрівом,	ПК 1. Здатність організовувати робочі місця для ведення технологічних процесів	нормативно-правові документи з питань організації технологічних процесів; технологічні моделі організації виробництва різних видів, їх характеристику, зонування, порядок ведення технологічних процесів, вимоги до приміщень; перелік документів з організації технологічних процесів.	користуватися нормативно-правовими документами з питань організації технологічних процесів; характеризувати технологічні моделі організації виробництва різних видів, вести технологічний процес варіння сировини та
парових ящиках і дисуторах			харчових продуктів у відкритих котлах із паровим підігрівом, парових ящиках і дисуторах; вести супровідні документи з організації виробництва відповідно до посадових обов'язків; визначати невідповідності нормам/показникам нормативних документів, за можливості усувати їх.

	ПК 2. Здатність варити сировину та продукти, змішувати їх з різними компонентами	характеристику, призначення, види та безпечну експлуатацію: теплового обладнання, інвентарю під час варіння сировини та продуктів, принципи змішування сировини з різними компонентами.	дотримуватись правил техніки безпеки при варінні сировини та продуктів, змішувати сировину з різними компонентами відповідно до технологічних процесів та рецептури.
	ПК 3. Здатність завантажувати та вивантажувати котли	особливості переробки великого об'єму сировини, правила завантажування та вивантажування котлів.	підбирати устаткування та перевіряти його справність, раціонально та безпечно експлуатувати технологічне обладнання; працювати з різними об'ємами сировини для переробки.
	КК 5. Цифрова компетентність	інформаційно-комунікаційні засоби їх застосування на підприємствах переробної галузі.	використовувати інформаційно-комунікаційні засоби на виробництві.
	ПК 4. Здатність варити сировину і продукти у відкритих котлах із паровим підігрівом, парових ящиках і дисуторах	знати правила безпечної експлуатації теплового устаткування під час варіння сировини та продуктів у відкритих котлах із паровим підігрівом, парових ящиках і дисуторах.	дотримуватись правил безпеки праці, обслуговувати теплове устаткування під час варіння сировини та продуктів у відкритих котлах з паровим підігрівом, парових ящиках та дисуторах.
	ПК 5. Здатність визначати момент закінчення процесу варіння	показники визначення моменту закінчення процесу варіння органолептичним методом або рефрактометром.	відбирати проби продуктів для визначення моменту закінчення процесу варіння органолептичним методом або рефрактометром.
РН 7. Здійснювати контроль за процесом варіння і уварювання продуктів за показаннями контрольно-вимірювальних приладів та лабораторних аналізів	ПК 1. Здатність візуально контролювати процес варіння та уварювання продукту	вимоги охорони праці та техніка безпеки при експлуатації теплового устаткування, візуально контролювати процес варіння та уварювання продукту.	дотримуватись вимог охорони праці та техніки безпеки при експлуатації теплового устаткування, візуально контролювати процес варіння та уварювання продукту.
	ПК 2. Здатність контролювати процес варіння та уварювання продукту за показаннями контрольно-вимірювальних приладів та лабораторних аналізів	порядок контролю процесу варіння та уварювання продукту; правила визначення показників контрольно-вимірювальних приладів; методи дослідження лабораторних аналізів.	контролювати процес варіння та уварювання продуктів за показниками контрольно-вимірювальних приладів; здійснювати забір матеріалів для проведення лабораторних аналізів.

	ПК 3. Організація та обладнання лабораторії	вимоги безпеки праці та виробничої санітарії при облаштуванні лабораторії; призначення посуду, інструментів, інвентарю, приладів, реактивів та іншого для проведення лабораторних аналізів сировини та продукції; правила безпеки праці при роботі з реактивами та обладнанням лабораторії.	організовувати робочі місця для проведення лабораторних аналізів; дотримуватись безпеки праці при роботі з реактивами; раціонально використовувати посуд, інструменти, інвентар.
	ПК 4. Здатність визначати момент закінчення процесу варіння	показники визначення моменту закінчення процесу варіння органолептичним методом або рефрактометром.	відбирати проби продуктів для визначення моменту закінчення процесу варіння органолептичним методом або рефрактометром.
	ПК 5. Здатність пакувати та фасувати продукцію	гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів; умови та правила пакування і фасування продукції; транспортування їх у холодному та гарячому вигляді.	працювати в зоні: фасування і пакування готової; приймання та зберігання охолодженої продукції.
	ПК 6. Здатність зберігати та транспортувати продукцію	види тари, що використовуються для розфасовки в неї готової продукції; переваги тари; способи наповнення її продуктами, показники, які необхідно враховувати при фасуванні; закрутка та обробка після неї; зберігання та транспортування продукції; правила безпеки праці при виконанні операцій.	організовувати робоче місце; підбирати тару для розфасовки продукції, готувати її до використання, використовувати методи розфасовки; зберігати та транспортувати продукцію згідно з вимогами.
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	основи енергоефективності; нормативно-правові акти у сфері енергозбереження та екології; способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого	раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті; використовувати енергоефективне
		обладнання у професійній діяльності та у побуті; способи енергозаощадження на підприємстві; правила сортування сміття, утилізації відходів.	устаткування; дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.

	КК 7. Підприємницька компетентність	положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; процедури відкриття власної справи; основи складання бізнес-плану;	складати бізнес-план
--	---	--	----------------------

Професійна кваліфікація: варник харчової сировини та продуктів 4-го розряду

Максимальна кількість годин – 550

Результати навчання
РН 8. Здійснювати процес варіння сировини та продуктів в автоклавах, вакуум-апаратах та автоматизованих варних агрегатах
РН 9. Здійснювати приготування розчинів
РН 10. Здійснювати керування процесом варіння
РН 11. Здійснювати процес консервування різних поре

Результати навчання	Компетентність	Опис компетентностей	
		Знати	Вміти
РН 8. Здійснювати процес варіння сировини і продуктів в автоклавах, вакуум-апаратах та	ПК 1. Здатність подрібнювати та дозувати сировину	будову та принцип роботи дозувальних, змішувальних пристроїв і допоміжного обладнання; технологічну схему ланцюга апаратів; схему сигналізації та автоблокування технологічного обладнання.	візуально визначати стан вузлів, деталей та обладнання; визначати порушення в роботі систем автоматичного контролю і регулювання завантаження дозувальних бункерів; проводити огляд, проводити
автоматизованих варних агрегатах			запуск/зупинку обладнання; проводити перевірку показань приладів навантаження; спостерігати за роботою дозувальних і змішувальних пристроїв (установок) різних видів та допоміжного обладнання; вести встановлену документацію.

	ПК 2. Здатність вести процес варіння сировини та продуктів в автоклавах, вакуумних апаратах, автоматизованих варних агрегатах із паровим підігрівом	технологічний процес та правила безпечної експлуатації теплового устаткування під час варіння сировини та продуктів в автоклавах, вакуумних апаратах, автоматизованих варних агрегатах із паровим підігрівом.	виконувати технологічний процес та дотримуватись правил безпеки праці; обслуговувати теплове устаткування під час варіння сировини та продуктів в автоклавах, вакуумних апаратах, автоматизованих варних агрегатах із паровим підігрівом.
	ПК 3. Здатність вести технічну документацію	види нормативних документів, їх структуру; правила читання технологічних, карток та технічних інструкцій для приготування напівфабрикатів та продукції; правила зберігання та використання технологічних та калькуляційних карток.	користуватися нормативними документами; розрізняти та читати технологічні картки та технічні інструкції.
	ПК 1. Здатність готувати розчини.	класифікацію та основні характеристики різних видів розчинів; технологію приготування розчинів; правила їх зберігання.	дотримуватися технологічних вимог приготування та умов зберігання розчинів.
РН 9. Здійснювати приготування розчинів та перевірку міцності	ПК 2. Здатність перевіряти міцність розчинів	технологічне обладнання та методи визначення міцності розчинів.	обслуговувати технологічне обладнання та перевіряти міцність розчинів.
	ПК 3. Здатність завантажувати та вивантажувати апарати	особливості переробки великого об'єму сировини, правила завантажування та вивантажування апаратів.	підбирати устаткування та перевіряти його справність, раціонально та безпечно експлуатувати технологічне обладнання; працювати з різними об'ємами сировини для переробки.
	ПК 4. Здатність контролювати якість розчинів за показаннями контрольно-вимірювальних приладів, аналізів лабораторії та візуально	порядок визначення якості сировини методом органолептичних та фізико-хімічних показників; хімічний посуд, прилади, реактиви та інше необхідне обладнання хімічної лабораторії; правила безпеки праці при роботі з хімічними реактивами та обладнанням в лабораторії.	визначати якість сировини та готового продукту; користуватися хімічним посудом, приладами, реактивами при визначенні якості сировини та готового продукту; раціонально використовувати хімічні реактиви під час роботи в лабораторії.

РН 10. Здійснювати керування процесу варіння	ПК 1. Здатність регулювати режим варіння	технологічний процес та режими варіння; загальні правила безпечної експлуатації устаткування.	організовувати технологічні процеси з регулювання процесу варіння.
	ПК 2. Здатність керувати процесом варіння з пульта, оснащеного електронним або пневматичним регулятором, дистанційним управлінням	види обладнання та призначення його основних вузлів; будову пульта керування оснащеного електронним або пневматичним регулятором, дистанційним управлінням.	керувати процесом варіння з пульта, оснащеного електронним або пневматичним регулятором, дистанційним управлінням.
	ПК 3. Здатність контролювати процес варіння або уварювання за показаннями контрольно-вимірювальних приладів, аналізів лабораторії та візуально	порядок контролю процесу варіння та уварювання продукту візуально; правила визначення показників контрольно-вимірювальних приладів; методи дослідження лабораторних аналізів.	контролювати процес варіння та уварювання продуктів за показниками контрольно-вимірювальних приладів та візуально; здійснювати забір матеріалів для проведення лабораторних аналізів.
РН 11. Здійснювати процес консервування різних пюре	ПК 1. Здатність спостерігати за процесом протирання пюре на машині та охолодження	загальні правила безпечної експлуатації потоково-механізованих ліній виготовлення пюре.	організовувати робоче місце; дотримуватись правил безпеки праці; спостерігати за роботою потоково-механізованої лінії виготовлення пюре та охолодження продукції.
	ПК 2. Здатність консервувати різні пюре	загальну характеристику всіх принципів та методів консервування.	підбирати методи консервування для різних видів пюре.
	ПК 3. Здатність зберігати та транспортувати продукцію	нові види тари; полімерна, комбінована тара; способи її отримання, підготовки; терміни реалізації продукції; маркування, зберігання та транспортування продукції.	вибирати тару та способи зберігання продукції; маркувати тару з готовою продукцією; читати штрих – коди.

	ПК 4. Здатність вести технічну документацію	види стандартів; вимоги техноіміконтролю виробництва різних видів продукції; визначення сухих речовин та жиру в продуктах; нормативних документів, їх структуру, правила зберігання та використання технологічних та калькуляційних карток.	користуватися ДСУ та ТУ, розрізняти їх; дотримуватися правил безпеки праці при визначенні сухих речовин та жиру в продуктах; користуватися нормативними документами; розрізняти та читати технологічні картки та технічні інструкції.
--	---	---	---

Професійна кваліфікація: варник харчової сировини та продуктів 5-го розряду

Максимальна кількість годин – 400

Результати навчання
РН 12. Здійснювати комплекс процесів виготовлення концентрованих продуктів

Результати навчання	Компетентність	Опис компетентностей	
		Знати	Вміти
РН 12. Здійснювати комплекс процесів виготовлення концентрованих продуктів	ПК 1. Здатність здійснювати комплекс виготовлення концентрованих продуктів	нові методи консервування в харчовій промисловості, які ґрунтуються на принципах консервування та використовуються в регіоні; використання мікроорганізмів для утилізації відходів консервного виробництва.	підбирати методи консервування, які б сприяли раціональному використанню енергоресурсів та матеріалів.
	ПК 2. Здійснювати виготовлення концентрованих продуктів на нових автоматизованих лініях	будову новітніх видів устаткування в обслуговуванні потоково-механізованих ліній, розрахунок витрат сировини та матеріалів при виготовленні концентрованих продуктів.	обслуговувати технологічне устаткування; проводити санітарну обробку технологічного устаткування, потоково-механізованої лінії.
	ПК 3. Здійснювати перевірку якості продукції за допомогою контрольно-вимірювальних та регулювальних приладів	правила роботи з контрольно-вимірювальним і регулювальними приладами.	контролювати технологічні процеси виготовлення сировини та продукції за допомогою контрольно-вимірювальних приладів.

ПК 4. Здійснювати оновлення стандартів та технохімічного контролю якості продукції	державну та міжнародну систему стандартизації та контролю якості продукції, характеристики стандартів; види та методи контролю за дотриманням стандартів і якості продуктів; порядок стандартизації у переробній промисловості; нові види стандартів, їх значення, позначення та зміст; правила відбору проб; способи визначення	користуватись стандартами, визначати технохімічні показники у виготовленій продукції, орієнтуватися в нових стандартах; контролювати якість продукції; правильно відбирати проби; визначати основні фізико-хімічні показники готової продукції; проводити визначення вмісту консервантів та важких
	основних фізико-хімічних показників готової продукції; визначення вмісту консервантів та важких металів в сировині та продуктах.	металів в сировині та продуктах.

ПЕРЕЛІК ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ*

№ з/п	Найменування	Кількість на групу	
		Для індивідуального користування	Для групового користування
I	Обладнання		
1	Лінія з виробництва фруктових начинок, карамельних мас, а також кетчупів і майонезів		1
2	Технологічна лінія по виробництву соків		1
3	Пивоварна мінілабораторія		1
4	Набір пивовара		1
5	Сепаратор молока		1
6	Дренажний стіл для сиру		1
7	Ванна для соління сиру		1
8	Камера для дозрівання сиру		1
9	Прес для сиру		1
10	Насос молочний		1
11	Охолоджувач молока		1
12	Технологічний стіл для обладнання		1
13	Комплект форм для м'яких та твердих сирів		1
14	Ультразвуковий аналізатор молока		1
15	Маслобійка		1
16	Овочерізка електрична		1
17	Кутер		1
18	Соковидавлювач		3
19	Машина збивальна		2
20	Гомогенізатор		1

21	Бланшувальник	1
22	Подрібнювач для спецій	2
23	Автоклав	1
24	Протиральна машина	1
25	Заторно-сусловарильний апарат	1
26	Парогенератор	1
27	Пульт управління	1
28	Стрічковий інспекційний транспортер	1
29	Стелажі	3
30	Електронні ваги	8
31	Калібрувальна машина	1
32	Дробарка	1
33	Кухонний центр	1
34	Плита електрична	3
35	Пароконвектомат	1
36	Котел харчоварильний	1
37	Ванна мийна	2
38	Інфрачервона сушильна шафа	1
39	Шафа шокового заморожування	1
40	Морозильна шафа	1
41	Холодильна шафа	1
42	Прес	2
43	Фаршмішалка	1
44	Наповнювач для овочевих сумішей	2
45	Автоматична закупорювальна машина для скляних банок	1
46	Ковшовий бланшувальник	1
47	Холодильний агрегат	1
48	Пристрій для наповнення пива в КЕГ	1
49	Прилад транспортний для переміщення пляшок	1
50	Машина для ополіскування пляшок	1
51	Шланги бродильного відділення	1
52	Машина розливна	1
53	Машина закупорювальна	1
54	Машина етикетувальна	1
55	Пристрій пакувальний	1
56	Етикетувальна машина для скляних банок	1
II	Інструмент	в асортименті
1.	Дерев'яні копистки	в асортименті
2.	Термометри, манометри, термографи	в асортименті
3.	Дощки розробні в колірному маркуванні	8
4.	Ножі кухонні колірного маркування	8
5.	Пристосування для видалення серцевини з яблук	2
6.	Ножиці	2
III	Посуд, інвентар	в асортименті
1.	Тарілки столові мілкі	15

2.	Креманки		15
3.	Ложки столові		15
4.	Миски, черпаки		в асортименті

**Заклад професійної (професійно-технічної) освіти може сформувати додатковий перелік обладнання для досягнення відповідних результатів навчання, визначених освітньою програмою.*

**Генеральний директор
директорату професійної освіти**



Ірина ШУМІК