



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАКАЗ

м. Київ

04 03 20 19 р.

№ 286

Про затвердження стандарту професійної
(професійно-технічної) освіти
з робітничої професії
«Виробник м'ясних напівфабрикатів»

Відповідно до законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», постанови Кабінету Міністрів України від 17.08.2002 № 1135 «Про затвердження Державного стандарту професійно-технічної освіти», розпорядження Кабінету Міністрів України від 28.03.2018 № 244-р «Про затвердження плану пріоритетних дій Уряду на 2018 рік» та наказу Міністерства освіти і науки України від 04.04.2018 № 320 «Про розроблення стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу в 2018 році»

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити стандарт професійної (професійно-технічної) освіти з професії «Виробник м'ясних напівфабрикатів» (код 7411), що додається.
2. Установити, що стандарт, зазначений у пункті 1 цього наказу, упроваджується в освітній процес з 01 вересня 2019 року.
3. Департаменту професійної освіти Міністерства освіти і науки України (Кучинський М. С.), ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти» (Завалевський Ю. І.) надавати закладам професійної (професійно-технічної) освіти методично-консультативну допомогу з питань упровадження стандарту, зазначеного у пункті 1 цього наказу.
4. Визнати таким, що втратив чинність, наказ Міністерства освіти і науки України від 24.10.2014 № 1208 «Про затвердження державного стандарту професійно-технічної освіти з професії «Виробник м'ясних напівфабрикатів».
5. Контроль за виконанням цього наказу покласти на Першого заступника Міністра Хобзея П. К.

Міністр

Л. М. Гриневич



Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства освіти і науки України
від 04 03 2019 р. № 286

**Стандарт професійної
(професійно-технічної) освіти**

СП(ПТ)О 7411.С.10.10-2018
(позначення стандарту)

Професія: Виробник м'ясних напівфабрикатів

Код: 7411

Професійна кваліфікація: виробник м'ясних напівфабрикатів 4-го розряду

*Видання офіційне
Київ – 2019*

**Інформація про робочу групу
Розробники**

Стасєва М. А. – директор навчально-методичного кабінету професійно-технічної освіти у Київській області.

Багмут О. М. – завідувач сектору наукового та навчально-методичного забезпечення модернізації змісту професійної освіти ІМЗО МОН України.

Шнюкова І. В. – науковий співробітник відділу наукового та навчально-методичного забезпечення змісту професійної освіти ІМЗО МОН України.

Сушко В.В. – в.о. директора Державного навчального закладу «Київське обласне вище професійне училище харчових технологій та ресторанного сервісу».

Сабліна І.М. – заступник директора з навчально-виробничої роботи Державного навчального закладу «Київське обласне вище професійне училище харчових технологій та ресторанного сервісу».

Накопюк Л.З. – голова циклової комісії, викладач вищої категорії Державного навчального закладу «Київське обласне вище професійне училище харчових технологій та ресторанного сервісу».

Радзіковська Л. А. – методист НМК ПТО у Київській області.

Табур С.І. – заступник генерального директора товариства з обмеженою відповідальністю «Фабрика кулінарна».

Ткач Ю.А. – головний технолог товариства з обмеженою відповідальністю «Фабрика кулінарна».

Наукові консультанти

Страшинський І.М. – доцент кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук.

Паржницький В. В. – начальник відділу наукового та навчально-методичного забезпечення змісту професійної освіти ІМЗО МОН України, канд. пед. наук

Рецензенти

Топчій О.А. – доцент кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук.

Літературний редактор

Козак Т.В. – філолог, викладач Державного навчального закладу «Київське обласне вище професійне училище харчових технологій та ресторанного сервісу».

Технічний редактор

Гончаренко Т.Ю. – асистент кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій.

Керівники робочої групи

Кучинський М. С. – директор департаменту професійної освіти МОН України.

Мірошніченко К. Б. – заступник директора – начальник відділу змісту та організації навчального процесу департаменту професійної освіти МОН України

Загальні положення

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти (далі – СП(ПТ)О) з професії Виробник м'ясних напівфабрикатів розроблено відповідно до Конституції України, законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про зайнятість населення», «Про організацію роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності», постанови Кабінету Міністрів України від 23.11.2011р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій», розпорядження Кабінету Міністрів України від 14.12.2016р. №1077 «Про затвердження Плану заходів із впровадження Національної рамки кваліфікацій на 2016-2020 роки», розпорядження Кабінету Міністрів України від 03.04.2017р. №275-р «Про затвердження середньострокового плану пріоритетних дій Уряду до 2020 року та плану пріоритетних дій Уряду на 2017 рік», вимог кваліфікаційних характеристик професії Виробник м'ясних напівфабрикатів Довідника професій працівників (випуск 8 «М'ясна і молочна промисловість», затверджений наказом Міністерства аграрної політики України від 17.07.2001р. № 218, вимог, передбачених п.7 «Загальних положень» випуску 1 «Професії працівників, що є загальними для всіх видів економічної діяльності» Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, затвердженого наказом Міністерства праці та соціальної політики України від 29.12.2004 р. № 336; потреб роботодавців; сучасних технологій та новітніх матеріалів, у галузі та інших нормативно-правових документів і є обов'язковим для виконання всіма закладами професійно-технічної освіти, підприємствами, установами та організаціями, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення професійної кваліфікації, перепідготовку) кваліфікованих робітників.

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти містить:

титульну сторінку;
інформацію про робочу групу з розроблення СП(ПТ)О;
загальні вимоги щодо реалізації СП(ПТ)О:
загальнопрофесійний навчальний блок;
перелік навчальних модулів та професійних компетентностей;
перелік ключових компетентностей;
умовні позначення, що використовуються у СП(ПТ)О;
сферу професійної діяльності випускника;
специфічні вимоги до робітника з даної професії;
вимоги до професійної кваліфікації.

Загальні вимоги щодо реалізації СПТО

Підготовка кваліфікованих робітників за професією Виробник м'ясних напівфабрикатів включає первинну професійну підготовку, перепідготовку. Підготовка за професійною кваліфікацією ґрунтується на компетентнісному підході та структурується за модульним принципом. Навчальний модуль – логічно завершена складова СПТО, що формується на основі кваліфікаційної характеристики (далі – КХ) або за наявності професійного стандарту (далі – ПС), потреб роботодавців галузі, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Структура навчального модуля включає перелік компетентностей та їх зміст. Засвоєння навчального модуля може підтверджуватися відповідним документом (сертифікат/по свідчення/свідоцтво), що видається закладом освіти.

СП(ПТ)О визначає три групи компетентностей: загальнопрофесійні, ключові та професійні. Компетентність (компетентності) – здатність особи до виконання певного виду діяльності, що виражається через знання, уміння, морально-етичні цінності та інші особистісні якості.

Загальнопрофесійні компетентності – знання та уміння, що є загальними (спільними) для професії. Якщо навчання здійснюється неперервно на декілька кваліфікацій, то загальнопрофесійні компетентності набуваються один раз – перед оволодінням навчальним матеріалом початкової кваліфікації.

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 (набуваються впродовж всього терміну навчання поза робочим навчальним планом).

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

У закладах професійної (професійно-технічної) освіти тривалість первинної професійної підготовки встановлюється відповідно до професійної кваліфікації, яку набуває здобувач освіти, що визначається робочим навчальним планом.

При організації перепідготовки або професійної підготовки на виробничів строк професійного навчання визначається за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється закладом професійної (професійно-технічної) освіти відповідно до законодавства.

Навчальний час здобувача освіти визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання навчальних програм закладів професійно-технічної освіти.

Обліковими одиницями навчального часу є:

- академічна година тривалістю 45 хвилин;
- урок виробничого навчання, тривалість якого не перевищує 6 академічних годин;
- навчальний день, тривалість якого не перевищує 8 академічних годин;
 - навчальний тиждень, тривалість якого не перевищує 36 академічних годин.

Навчальний (робочий) час здобувача освіти в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації відповідно до законодавства.

Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних майстернях, лабораторіях, на навчальних полігонах, навчально-виробничих ділянках та безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Вимоги до кожної професійної кваліфікації включають:

кваліфікаційну характеристику;
вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівня, професійної кваліфікації осіб;
типову навчальну програму;
типовий навчальний план;
перелік основних засобів навчання.

Типова програма підготовки кваліфікованих робітників для кожної професійної кваліфікації визначає перелік навчальних модулів, перелік та зміст професійних компетентностей.

Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників для кожної професійної кваліфікації включає розподіл навчального навантаження між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовкою; консультації; кваліфікаційну атестацію. У типовому навчальному плані визначено загальну кількість годин для оволодіння професійною кваліфікацією та розподіл годин між навчальними модулями.

Робочі навчальні плани та програми для підготовки кваліфікованих робітників розробляються закладами професійної (професійно-технічної) освіти за погодженням із роботодавцями та органами управління освітою на основі типових навчальних планів та типових навчальних програм.

Робочі навчальні плани підготовки кваліфікованих робітників визначають графік навчального процесу, навчальні предмети, їх погодинний розподіл та співвідношення між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовкою.

Робочі навчальні програми для підготовки кваліфікованих робітників визначають зміст навчальних предметів відповідно до компетентностей та тематичний погодинний розподіл відповідно до робочих навчальних планів.

Перелік основних засобів навчання за кожною професійною кваліфікацією розроблено відповідно до потреб роботодавців, сучасних технологій та матеріалів.

За результатами здобуття кожної професійної кваліфікації проводиться державна або проміжна (поетанна) кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей та визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє».

Поточне оцінювання проводиться відповідно до чинної нормативно-правової бази.

Заклади професійної (професійно-технічної) освіти, органи управління освітою, засновники організують та здійснюють поточний, тематичний, проміжний і вихідний контроль знань, умінь та навичок здобувачів освіти. Їх кваліфікаційну атестацію. Представники роботодавців, їх організації та об'єднань

долучаються до тематичного, вихідного контролю знань, умінь та навичок здобувачів освіти та безпосередньо беруть участь у кваліфікаційній атестації. -

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

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки знань з охорони праці. Навчання з охорони праці проводиться згідно з вимогами чинного законодавства Про охорону праці.

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

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються навчальним закладом разом з роботодавцями і ґрунтуються на компетентнісному підході відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики, потреб роботодавців, сучасних технологій та новітніх матеріалів та погоджуються з регіональними органами освіти.

Здобувачу, який опанував освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію за однією професійною кваліфікацією, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії та видається свідоцтво державного зразка про присвоєння (підвищення) професійної кваліфікації.

Здобувачу, який опанував освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію за двома і більше професійними кваліфікаціями, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії та видається диплом державного зразка.

Здобувач, який достроково припиняє навчання в закладі професійної (професійно-технічної) освіти, присвоюється відповідна професійна кваліфікація за результатами попередньої кваліфікаційної атестації та видається свідоцтво державного зразка про присвоєння (підвищення) професійної кваліфікації.

Умовні позначення, що використовуються в цьому СП(ПТ)О:

ЗПК – загальнопрофесійна компетентність;

КК – ключова компетентність;

ПК – професійна компетентність;

ПС – професійний стандарт;

КХ – кваліфікаційна характеристика.

Сфера професійної діяльності:

Переробна промисловість. Виробництво м'яса та м'ясних продуктів.

**Загальнопрофесійний блок
та зміст загальнопрофесійних компетентностей**

Позначення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей
ЗПК-1	Оволодіння основами роботи на персональному комп'ютері	Знати: основи роботи на персональному комп'ютері; вимоги до облаштування робочого місця та правила роботи на персональному комп'ютері Уміти: працювати на персональному комп'ютері в обсязі, достатньому для виконання професійних обов'язків.
ЗПК-2	Оволодіння та дотримання правил дорожнього руху	Знати: правила дорожнього руху. Уміти: застосовувати вимоги Правил дорожнього руху відповідно до Закону України «Про дорожній рух»
ЗПК-3	Оволодіння основами галузевої економіки	Знати: основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між об'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); організаційно-економічні форми підприємства; основи діяльності підприємництва; основи менеджменту; основи маркетингу; поняття конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавча база, податки, пільги, дотації). Уміти: скласти бізнес-план; вибрати із багатьох можливих варіантів правильне рішення та виконати його; організувати та відкрити власне приватне підприємство, базуючись на засвоєних знаннях.
ЗПК-4	Оволодіння основами трудового законодавства	Знати: основні трудові права та обов'язки працівників; положення, зміст, форми та терміни укладання трудового договору; соціальні гарантії та соціальний захист, чинні на підприємстві
ЗПК-5	Оволодіння основами електротехніки	Знати: сутність понять електричне коло, електричні кола постійного струму, магнітне коло, електричні кола змінного струму, електротехнічні пристрої; електрообладнання з виготовлення напівфабрикатів і робочих місць із професії; електрозабезпечення і вимоги до облаштування робочих місць Уміти: схематично зобразити електричне коло; класифікувати електричні машини, пристрої та інструмент; правильно експлуатувати електрообладнання відповідно до вимог електробезпеки
ЗПК-6	Дотримання та виконання вимог з охорони праці, промислової і	Знати: законодавчі акти та нормативні документи з охорони праці, пожежної безпеки, виробничої санітарії і навколишнього середовища та вимоги інструкцій підприємства з охорони праці, пожежної безпеки; правила

пожежної безпеки, виробничої санітарії	галузевої безпеки; вимоги до організації робочого місця; правила електробезпеки під час обслуговування електрообладнання з професії; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків. Уміти: визначити необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність, правильно їх застосовувати; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; надати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків під час аварій; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження й усунення природних та непередбачених виробничих негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо)
--	--

**Перелік навчальних модулів та професійних компетентностей
(ВМН - Виробник м'ясних напівфабрикатів 4-го розряду)**

Код модуля	Професійна компетентність	Зміст компетентностей згідно з ДКХП
ВМН 4.1	Підготовки робочого місця, інструменту та інвентарю до роботи	
	ВМН-4.1.1	Організація праці та підготовка робочого місця
	ВМН – 4.1.2	Підготовка інструменту та інвентарю до роботи
ВМН 4.2	Виконання робіт по підготовці великошматкових напівфабрикатів для подальшої переробки	
	ВМН-4.2.1	Добирання сировини за видами та якістю для виготовлення великошматкових напівфабрикатів
	ВМН-4.2.2	Підготовка великошматкових напівфабрикатів для виготовлення порційних та дрібношматкових напівфабрикатів різного асортименту
	ВМН-4.2.3	Зважування, пакування та укладання в тару великошматкових напівфабрикатів різного асортименту
ВМН 4.3	Виконання робіт по виготовленню порційних натуральних напівфабрикатів	
	ВМН-4.3.1	Виготовлення порційних напівфабрикатів з яловичини
	ВМН-4.3.2	Виготовлення порційних напівфабрикатів з свинини
	ВМН-4.3.3	Виготовлення порційних напівфабрикатів з баранини
	ВМН-4.3.4	Виготовлення порційних напівфабрикатів з м'яса птиці
	ВМН-4.3.5	Фасування та пакування порційних напівфабрикатів у відповідну тару
ВМН 4.4	Виконання робіт по виготовленню панірованих напівфабрикатів	
	ВМН-4.4.1	Добирання сировини для виготовлення панірованих напівфабрикатів
	ВМН-4.4.2	Підготовка сировини та лезону для виготовлення панірованих напівфабрикатів
	ВМН-4.4.3	Виготовлення панірованих напівфабрикатів з різних

		видів сировини
ВМН 4.5	Виконання робіт по виготовленню дрібношматкових напівфабрикатів	
	ВМН-4.5.1	Виробництво дрібношматкових напівфабрикатів в асортименті з різних видів сировини
	ВМН-4.5.2	Фасування та пакування дрібношматкових напівфабрикатів у відповідну тару
ВМН 4.6	Виконання робіт по виготовленню напівфабрикатів з натуральної січеної маси	
	ВМН-4.6.1	Приготування натуральної січеної маси з яловичини, свинини та баранини
	ВМН-4.6.2	Приготування натуральної січеної маси з застосуванням обладнання
	ВМН-4.6.3	Виготовлення напівфабрикатів з натуральної січеної маси
	ВМН – 4.6.4	Фасування напівфабрикатів з натуральної січеної маси у відповідну тару

Перелік ключових компетентностей

- Оперативність прийняття правильних рішень при виникненні нестандартних ситуацій під час роботи.
- Здатність працювати в команді.
- Здатність відповідально ставитися до професійної діяльності.
- Здатність самостійно приймати рішення.
- Здатність планувати трудову діяльність.
- Здатність до пошуку та засвоєння нових знань, набуття нових умінь і навичок.
- Здатність визначати навчальні цілі та способи їх досягнення.
- Здатність оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя.
- Знання професійної лексики та термінології.
- Дотримання професійної етики.
- Запобігання конфліктних ситуацій.

Професійна кваліфікація: виробник м'ясних напівфабрикатів 4-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика

4-й розряд

Завдання та обов'язки. Добирає великошматкові напівфабрикати для виробництва натуральних порційних, дрібношматкових і панірованих напівфабрикатів на механізованих лініях або вручну. Здійснює підготовку великошматкових напівфабрикатів для виготовлення біфштексів, ромштексів, шніцелів, антрекотів, філе і натуральних січеників з корейки свинячої, телячої, баранячої тощо. Добирає і готує сировину для бефстроганов, піджарки, гуляшу, шашлику та ін. Додержується правил і норм охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту.

Повинен знати: будову обслуговуваного устаткування; властивості м'яса худоби різних видів; призначення частин м'ясних туш для виготовлення натуральних напівфабрикатів; установлені розміри порцій і вимоги технологічної інструкції до виробництва напівфабрикатів; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту,

Кваліфікаційні вимоги. Професійно-технічна освіта або повна чи базова загальна середня освіта та професійна підготовка безпосередньо на виробництві. Підвищення кваліфікації. Стаж роботи за технологічно суміжною професією 3 розряду не менше 1 року.

2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією виробник м'ясних напівфабрикатів

2.1. При продовженні навчання

Повна або базова загальна середня освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за технологічно суміжною професією 3-го розряду.

2.2. При підвищенні професійної кваліфікації

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за технологічно суміжною професією 3-го розряду, стаж роботи за технологічно суміжною професією 3-го розряду – не менше 1 року.

2.3. Після закінчення навчання

Повна або базова загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта або професійна підготовка безпосередньо на виробництві, освітньо-кваліфікаційний рівень кваліфікований робітник» за професією Виробник м'ясних напівфабрикатів 4-го розряду.

3. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

Професія: 7411 Виробник м'ясних напівфабрикатів

Професійна кваліфікація: виробник м'ясних напівфабрикатів 4-го розряду

Загальний фонд навчального часу – 865 годин

№ з/п	Напрямок підготовки	Кількість годин							
		Всього годин	ЗП Б	Мо ду ль ВМН – 4.1	Мо ду ль ВМН – 4.2	Мо ду ль ВМН – 4.3	Мо ду ль ВМН – 4.4	Мо ду ль ВМН – 4.5	Мо ду ль ВМН – 4.6
1	Загальнопрофесійна підготовка	99	99						
2	Професійно-теоретична підготовка	242	80	6	24	68	26	20	18
3	Професійно-практична підготовка	497	91	19	45	116	97	84	45
4	Кваліфікаційна пробна робота	7							
5	Консультації	20							
6	Державна кваліфікаційна атестація	7							

7	Загальний обсяг навчального часу (без п.п. 4,5)	845	270	25	69	184	123	104	63
---	---	-----	-----	----	----	-----	-----	-----	----

Примітки

1 Кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку

2 Години відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу

4. Типова програма з підготовки за професією Виробник м'ясних напівфабрикатів 4-го розряду (Зміст професійних профільних компетентностей)

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
4 1 1 ВНМ	Правила підготовки робочого місця, інструменту та інвентарю до роботи	Знати: новітню техніку і технології виготовлення напівфабрикатів різного асортименту види ріжучого інструменту та обладнання для обвалювання сировини, правила експлуатації обладнання, прибирання робочого місця, обладнання та інвентарю, правила і норми охорони праці виробничої санітарії та протипожежного захисту Уміти: організувати робоче місце та готувати інструмент інвентар та обладнання до роботи
4 1 2 ВНМ	Прийоми добирання та підготовки великошматкових напівфабрикатів з яловичини, свинини та баранини	Знати: види сировини, правила її добирання призначення частин м'ясних туш, властивості м'яса худоби різних видів, сортування за видами напівфабрикатів визначення якості зважування і укладання великошматкових напівфабрикатів в тару Уміти: добирати великошматкові напівфабрикати сировину з яловичини, свинини та баранини для виробництва натуральних порційних, дрібношматкових і панфрованих напівфабрикатів на механізованих лініях або вручну, розбирати підготовлене м'ясо за видами напівфабрикатів, зважувати і укладати в тару
4 1 3 ВНМ	Прийоми виготовлення порційних натуральних напівфабрикатів	Знати: асортимент та особливості виготовлення натуральних порційних напівфабрикатів з яловичини, свинини баранини та м'яса птиці, нормативно-технічну документацію виготовлення напівфабрикатів, норми часу і норми виробітку передові методи і прийоми організації праці, правила і норми охорони праці виробничої санітарії та протипожежного захисту Уміти: виготовляти порційні натуральні напівфабрикати різного асортименту з усіх видів сировини фасувати, пакувати
4 1 4 ВНМ	Прийоми виготовлення панфрованих напівфабрикатів	Знати: нормативно-технічну документацію норми часу і норми виробітку порядок підготовки сировини та льєзону передові методи і прийоми організації праці, правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту Уміти: виготовляти панфровані напівфабрикати різного асортименту нарізати на порції з усіх видів м'ясої сировини відбивати їх, панфрувати в сухарному борошні пакувати
4 1 5 ВНМ	Прийоми роботи по виготовленню дрібношматково-вих напівфабрикатів	Знати: нормативно-технічну документацію на процеси виготовлення та виробництва дрібношматкових напівфабрикатів з яловичини свинини та баранини, передові методи і прийоми організації праці, правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту

		Уміти: експлуатувати обладнання, виготовляти дрібношматкові напівфабрикати з яловичини, свинини та баранини з дотриманням правил особистої безпеки
4 1 6 ВНМ	Прийоми приготування напівфабрикатів з натуральної сировини м'яса	Знати: будову обладнання та нормативно-технічну документацію виготовлення натуральної сировини м'яса, фасування та групове пакування готової продукції передові методи і прийоми організації праці, правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту Уміти: проводити технологічний процес виготовлення напівфабрикатів з натуральної сировини м'яса, формувати їх, пакувати, зважувати

5. Перелік основних засобів навчання

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 30 осіб	
		Для індивідуального користування	Для групового користування
Обладнання, інструмент та інвентар			
1	Столи виробничі		10
2	Комплекти ріжучого інструменту (ножі для обвалювання та жилювання м'яса)	2	30
3	Захисні засоби (захисні сітки кольчужні рукавиці)	1	30
4	Ваги електронні		1
5	Стрижка та дискова пилка для розпилювання на порції		1
6	М'ясорубка для подрібнення сировини		1
7	Фаршемісильна машина		1
8	Контроль ваги для зважування порцій		1
9	Фасувальний автомат		1
10	Лотки для пакування продукції	в асортименті	в асортименті
11	Сучасний пакувальний матеріал	в асортименті	в асортименті
Наочні посібники			
1	Технологічні схеми виготовлення напівфабрикатів різного асортименту	відповідно до тем програми	відповідно до тем програми
Об'єми наочні посібники			
1	Візки		комплект
2	Підвісні шляхи		комплект
3	Транспортери		комплект
4	Обладнання для виробництва напівфабрикатів	відповідно до тем програми	відповідно до тем програми
5	Натуральні напівфабрикати різного асортименту (відео матеріали)	відповідно до тем програми	відповідно до тем програми
6	Відео тека технологічних процесів виробництва	відповідно до тем програми	відповідно до тем програми

Зауваження та пропозиції щодо змісту СП(ПТ)О надсилати за адресою 03035 м. Київ вул. Митрополита Василя Липківського 36 Інститут модернізації змісту освіти Міністерства освіти і науки України Відділ наукового та навчального методичного забезпечення змісту професійної освіти Телефон (044)248-91-16