

МІЖРЕГІОНАЛЬНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНОЇ ПЕРЕПІДГОТОВКИ
ЗВІЛЬНЕНИХ У ЗАПАС ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ
М. КРИВОГО РОГУ ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСТІ



*Освітня програма
з підготовки кваліфікованих робітників
Професія: 7411 «Виробник м'ясних
напівфабрикатів»
Кваліфікація: виробник м'ясних
напівфабрикатів
4 розряду*

СХВАЛЕНО
Педагогічною радою
Міжрегіонального центру
звільнених у запас
військовослужбовців
Протокол від 17.06.2021 № 21

РОЗГЛЯНУТО
На засіданні методичної комісії
Міжрегіонального центру
звільнених у запас
військовослужбовців
Протокол від 03.06.2021 № 10

Зведена таблиця по розрядам, модулям та предметам

Навчальні предмети за видами підготовки	Кількість годин	ЗПБ		4 розряд											
				ВМН-4.1		ВМН-4.2		ВМН-4.3		ВМН-4.4		ВМН-4.5		ВМН-4.6	
				Теорет.	ЛПР		ЛПР		ЛПР		ЛПР		ЛПР		ЛПР
Загально-професійна підготовка	42														
Основи галузевої економіки та підприємництва	17	17													
Основи трудового законодавства	8	8													
Основи роботи на ПК	17	17													
Професійно-теоретична підготовка	305	80		6		24		68		26		20		18	
Спеціальна технологія та обладнання	190	26	2	6		24	2	68	4	26	4	20	4	18	4
Товарознавство м'яса та м'ясопродуктів	52	42	10												
Основи мікробіології, санітарії та гігієни	23	23													
Основи електротехніки	10	9	1												
Охорона праці	30	30													
Професійно- практична підготовка :	488														
Виробник м'ясних напівфабрикатів 4 розряду															
Виробниче навчання	96	84		6		12		18		18		18		24	
Виробнича практика	392	7		21		42		98		91		84		49	
Державна кваліфікаційна атестація або поетапна атестація	7														
Консультації	50														
Загальний обсяг навчального часу	842														

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: Виробник м'ясних напівфабрикатів

Код: 7411

Рівень кваліфікації: 4 розряд

Загально-професійний блок

Загально-професійна підготовка - 42 год.

Основи роботи на ПК – 17год.

Основи галузевої економіки та підприємництва - 17 год.

Основи трудового законодавства - 8 год..

професійно-теоретична підготовка - 305 год.

Спеціальна технологія та обладнання - 190 год.

Товарознавство м'яса та м'ясопродуктів -52 год.

Основи мікробіології, санітарії та гігієни - 23 год.

Основи електротехніки - 10 год.

Охорона праці - 30 год

Професійно – практична підготовка – 488 год.

Виробниче навчання - 96 год.

Виробнича практика – 392 год.

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
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	Інформаційні технології	17

ЗПК-3	Оволодіння основами галузевої економіки	<p>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).</p> <p>Уміти: скласти бізнес-план; вибрати із багатьох можливих варіантів правильне рішення та виконати його; організувати та відкрити власне приватне підприємство, базуючись на засвоєних знаннях</p>	Основи галузевої економіки та підприємництва	17
ЗПК-4	Оволодіння основами трудового законодавства	<p>Знати: основні трудові права та обов'язки працівників; положення, зміст, форми та терміни укладання трудового договору; соціальні гарантії та соціальний захист, чинні на підприємстві</p>	Основи трудового законодавства	8
ЗПК-5	Оволодіння основами електротехніки	<p>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.</p> <p>Уміти: схематично зображати електричне коло; класифікувати електричні машини, пристрої та інструмент; правильно експлуатувати електрообладнання відповідно до вимог електробезпеки</p>	Основи електротехніки	10
ЗПК-6	Дотримання та виконання вимог з охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії	<p>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 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.</p> <p>Уміти: визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність, правильно їх застосовувати; застосовувати</p>	Охорона праці	30

		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)		
--	--	--	--	--

Загально-професійний блок

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ЗПБ	Оволодіння основами спеціальної технології та обладнання	<p>Знати:</p> <p>значення та суть предмету;</p> <p>асортимент товарів, виготовленої підприємствами м'ясної промисловості, їх характеристику;</p> <p>значення м'ясних товарів в харчуванні;</p> <p>види сировини, вимоги до якості м'ясної продукції соціальне та економічне значення якості продукції;</p> <p>необхідність забезпечення конкурентоспроможності вітчизняних технологій на світовому ринку;</p> <p>роль професійної майстерності робітника в забезпеченні високої якості продукції;</p> <p>вимоги виробничої і технологічної дисципліни;</p> <p>місце роботи за професією в технологічному процесі підприємства;</p> <p>схему технологічного процесу виготовлення м'ясних напівфабрикатів на сучасних підприємствах; значення засобів механізації та автоматизації виробництва;</p> <p>класифікацію обладнання галузі;</p> <p>вимоги до технологічного обладнання</p> <p>Уміти: визначати сировину для виробництва, види допоміжних матеріалів, види обладнання, добирати сировину за призначенням, організувати робоче місце</p>	Спеціальна технологія та обладнання	28
ЗПБ	Оволодіння основами товарознавства м'яса та м'ясопродуктів	<p>Знати: асортимент продукції м'ясопереробної галузі, технологію виробництва товарів, вимоги до якості м'яса та м'ясних продуктів, зберігання, фасування, маркування, транспортування м'ясопродуктів.</p>	Товарознавство м'яса та м'ясопродуктів	52

		Уміти: визначати види продукції, давати характеристику якісним показникам, читати позначки маркування		
ЗПБ	Оволодіння основами мікробіології, санітарії та гігієни	<p>Знати: функції органів ветеринарно-санітарного нагляду на підприємствах м'ясної промисловості; класифікацію морфологію та фізіологію мікроорганізмів, шляхи та джерела забруднення м'яса мікроорганізмами; санітарні вимоги до виробництва в м'ясопереробній галузі, види харчових інфекцій, отруень, зоонозів, їх попередження та профілактика; санітарно-гігієнічні вимоги в м'ясопереробній галузі</p> <p>Уміти: дотримуватись особистої гігієни, санітарних вимог до обладнання, інвентарю, технологічних процесів на виробництві</p>	Основи мікробіології, санітарії та гігієни	23

Навчальний модуль

ВНМ - 4.1 «Підготовки робочого місця, інструменту та інвентарю до роботи»

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ВНМ - 4.1.1	Правила підготовки робочого місця, інструменту та інвентарю до роботи	<p>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</p> <p>Уміти: організувати робоче місце та готувати інструмент; інвентар та обладнання до роботи з дотриманням вимог охорони праці виконувати перевірку стану інструменту, інвентаря та обладнання. виконувати прибирання і санітарну обробку робочого місця, машин, обладнання та інвентарю після закінчення робіт</p>	Спеціальна технологія	6
			Виробнича практика	7

ВНМ - 4.2«Виконання робіт по підготовці великошматкових напівфабрикатів для подальшої переробки»

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ВНМ - 4.2.1	Добирання сировини за видами та якістю для виготовлення великошматкових напівфабрикатів	<p>Знати: вимоги до сировини;технологічні операції з підготовки м'яса, обвалювання, жилкування частин туш; підготовку яловичини, свинини, баранини для для виготовлення великошматкових напівфабрикатів</p> <p>Уміти: виконувати прийоми роботи при підготовці та для виготовленні великошматкових напівфабрикатів</p>	Спеціальна технологія	6

ВНМ - 4.2.2	Підготовка великошматкових напівфабрикатів для виготовлення порційних та дрібношматкових напівфабрикатів різного асортименту	Знати технологічні операції з підготовки яловичини, свинини, баранини для виготовлення порційних та дрібно шматкових напівфабрикатів різного асортименту Уміти: виконувати підготовчі операції великошматкових напівфабрикатів для виготовлення порційних та дрібно шматкових напівфабрикатів різного асортименту	Спеціальна технологія	12
ВНМ - 4.2.3	Зважування, пакування та укладання в тару великошматкових напівфабрикатів різного асортименту	Знати: норми виходу великошматкових напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини, вимоги до пакування, тари Уміти: виконувати роботи по зважуванню, пакуванню та укладанню в тару великошматкових напівфабрикатів різного асортименту	Спеціальна технологія Виробниче навчання Виробнича практика	6 12 42

ВНМ – 4.3«Виконання робіт по виготовленню порційних натуральних напівфабрикатів»

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ВНМ – 4.3.1	Виготовлення порційних напівфабрикатів з яловичини	Знати: вимоги до сировини; асортимент напівфабрикатів; технологію приготування порційних напівфабрикатів з яловичини, механізація виробничих процесів, характеристика і якісні показники порційних напівфабрикатів з яловичини Уміти: організувати робоче місце, виконувати прийоми робіт при нарізанні порційних напівфабрикатів з яловичини, дотримуватись вимог охорони праці та виробничої санітарії	Спецтехнологія	15

ВНМ – 4.3.2	Виготовлення порційних напівфабрикатів з свинини	<p>Знати: вимоги до сировини; асортимент напівфабрикатів; технологію приготування порційних напівфабрикатів зі свинини характеристика і якісні показники порційних напівфабрикатів зі свинини</p> <p>Уміти: організувати робоче місце, виконувати прийоми робіт при нарізанні порційних напівфабрикатів зі свинини, дотримуватись вимог охорони праці та виробничої санітарії</p>	Спецтехнологія	15
ВНМ – 4.3.3	Виготовлення порційних напівфабрикатів з баранини	<p>Знати: вимоги до сировини; асортимент напівфабрикатів; технологію приготування порційних напівфабрикатів з баранини характеристика і якісні показники порційних напівфабрикатів</p> <p>Уміти: організувати робоче місце, виконувати прийоми робіт при нарізанні порційних напівфабрикатів з баранини дотримуватись вимог охорони праці та виробничої санітарії</p>	Спецтехнологія	15
ВНМ – 4.3.4	Виготовлення порційних напівфабрикатів з м'яса птиці	<p>Знати: вимоги до сировини; асортимент напівфабрикатів; технологію приготування порційних напівфабрикатів з м'яса птиці, обладнання для виробництва напівфабрикатів характеристика і якісні показники порційних напівфабрикатів</p> <p>Уміти: організувати робоче місце, виконувати прийоми робіт при нарізанні порційних напівфабрикатів м'яса птиці дотримуватись вимог охорони праці та виробничої санітарії</p>	Спецтехнологія	15

ВНМ – 4.3.5	Фасування та пакування порційних напівфабрикатів у відповідну тару	Знати: вимоги до фасування , види пакувальних матеріалів, пакування порційних напівфабрикатів технологічні операції при фасуванні, пакуванні порційних напівфабрикатів, обладнання для фасування та пакування Уміти: організувати робоче місце, виконувати прийоми роботи при фасуванні, пакуванні порційних напівфабрикатів дотримуватись вимог охорони праці та виробничої санітарії	Спецтехнологія	8
			Виробниче навчання	18
			Виробнича практика	98

ВНМ – 4.4 «Виконання робіт по виготовленню панірованих напівфабрикатів»

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ВНМ – 4.4.1	Добирання сировини для виготовлення панірованих напівфабрикатів	Знати: види сировини для виготовлення панірованих напівфабрикатів, вимоги до сировини; підготовка сировини до виробництва Уміти: організувати робоче місце, виконувати прийоми робіт по підготовці сировини до виробництва; дотримуватись вимог охорони праці та виробничої санітарії	Спецтехнологія	6
ВНМ – 4.4.2	Підготовка сировини та льезону для виготовлення панірованих напівфабрикатів	Знати: вимоги до сировини; підготовка сировини до виробництва , приготування льє зону, застосування обладнання у виробництві панірованих напівфабрикатів Уміти: організувати робоче місце, виконувати прийоми робіт при підготовці сировини та льезону для виготовлення панірованих напівфабрикатів дотримуватись вимог охорони праці та виробничої санітарії	Спецтехнологія	6

ВНМ – 4.4.3	Виготовлення панірованих напівфабрикатів з різних видів сировини	Знати: вимоги до сировини; асортимент напівфабрикатів; технологію приготування панірованих напівфабрикатів напівфабрикатів з різних видів сировини Уміти: організувати робоче місце, виконувати прийоми робіт при виготовленні панірованих напівфабрикатів з різних видів сировини, дотримуватись вимог охорони праці та виробничої санітарії	Спеціальна технологія та обладнання	14
			Виробниче навчання	18
			Виробнича практика	91

ВНМ – 4.5«Виконання робіт по виготовленню дрібношматкових напівфабрикатів»

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ВНМ – 4.5.1	Виробництво дрібношматкових напівфабрикатів в асортименті з різних видів сировини	Знати: вимоги до сировини; підготовка сировини до виробництва, технологія виготовлення дрібношматкових напівфабрикатів в асортименті з різних видів сировини Уміти: організувати робоче місце, виконувати прийоми робіт підготовці сировини до виробництва; дотримуватись вимог охорони праці та виробничої санітарії	Спецтехнологія	10
ВНМ – 4.5.2	Фасування та пакування дрібношматкових напівфабрикатів відповідну тару	Знати: технологічні операції при фасуванні, пакуванні дрібношматкових напівфабрикатів Уміти: організувати робоче місце, виконувати прийоми робіт при фасуванні дрібношматкових напівфабрикатів у відповідну тару дотримуватись вимог охорони праці та виробничої санітарії	Спецтехнологія	10
			Виробниче навчання Виробнича практика	10 84

ВНМ – 4.6«Виконання робіт по виготовленню напівфабрикатів з натуральної січеної маси»

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ВНМ – 4.6.1	Приготування натуральної січеної маси з яловичини, свинини та баранини	<p>Знати: вимоги до сировини; підготовка сировини до виробництва; технологія виготовлення січеної маси з яловичини, свинини та баранини</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; виконувати прийоми робіт підготовці сировини до виробництва; виконувати прийоми роботи при приготуванні натуральної січеної маси з яловичини, свинини та баранини; дотримуватись вимог охорони праці та виробничої санітарії</p>	Спецтехнологія	4
ВНМ 4.6.2	Приготування натуральної січеної маси з застосуванням обладнання	<p>Знати: технологічні операції при приготуванні натуральної січеної маси з застосуванням обладнання, характеристика обладнання, правила експлуатації.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; виконувати прийоми робіт при приготуванні натуральної січеної маси з застосуванням обладнання; дотримуватись вимог охорони праці та виробничої санітарії</p>	Спецтехнологія	4
ВНМ – 4.6.3	Виготовлення напівфабрикатів з натуральної січеної маси	<p>Знати: характеристику та асортимент напівфабрикатів з натуральної січеної маси, технологічні операції при приготуванні напівфабрикатів з натуральної січеної маси</p> <p>Уміти: організувати робоче місце, виконувати прийоми робіт при приготуванні напівфабрикатів з натуральної січеної маси дотримуватись вимог охорони праці та виробничої санітарії</p>	Спецтехнологія	4

ВНМ – 4.6.4	Фасування напівфабрикатів з натуральної січеної маси у відповідну тару	<p>Знати: технологічні операції при виконанні робі по фасуванню напівфабрикатів з натуральної січеної маси у відповідну тару</p> <p>Уміти: організувати робоче місце, виконувати прийоми робіт при фасуванні напівфабрикатів з натуральної січеної маси дотримуватись вимог охорони праці та виробничої санітарії</p>	<p>Спецтехнологія</p> <p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>6</p> <p>24</p> <p>49</p>
----------------	--	---	--	---