



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАКАЗ

м. Київ

04 03 20 19 р.

№ 295

Про затвердження стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з робітничої професії «Оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів)»

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 «Оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів)» (код 8275), 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, молоді та спорту України від 24.10.2012 № 1174 «Про затвердження державного стандарту професійно-технічної освіти з професії «Оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів)».

5. Контроль за виконанням цього наказу покласти на Першого заступника Міністра Хобзея П. К.

Міністр

Л. М. Григорович



**Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства освіти і науки України
від « 04 » 03 2019 р. 295

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

СП(ПТ)О 8275.C.10.30-2018
(позначення стандарту)

Професія: Оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, оліїнасення та горіхів)

Код:8275

Кваліфікації:

оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, оліїнасення та горіхів) 3-го розряду,
оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, оліїнасення та горіхів) 4-го розряду,
оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, оліїнасення та горіхів) 5-го розряду,
оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, оліїнасення та горіхів) 6-го розряду

**Інформація про робочу групу
Розробники**

Маргинюк Н.В. – директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Черкаській 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

Азізова А.М. - директор ДНЗ «Черкаське вище професійне училище», викладач спеціальних предметів

Коломійчук Н.Г. - майстер виробничого навчання, викладач спеціальних предметів ДНЗ «Черкаське вище професійне училище»

Хлівицька Л.І. - майстер виробничого навчання, викладач спеціальних предметів ДНЗ «Черкаське вище професійне училище»

Попліньська В.В. - інженер-технолог, начальник відділу кадрів ТОВ «Пономар»

Бабенко С.Ф. – методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Черкаській області

Науковий консультант

Собко А.Б. - завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, Східноєвропейського університету економіки і менеджменту, кандидат технічних наук

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

Рецензенти

Кравченко С.В. - менеджер сертифікації та якості Черкаське ТОВ «Сучасні торговельні технології»

Літературний редактор

Волос Т.Т. - викладач української мови та літератури ДНЗ «Черкаське вище професійне училище»

Технічний редактор

Березань І.М. - заступник директора з навчально-виробничої роботи, викладач спеціальних дисциплін ДНЗ «Черкаське вище професійне училище»

Керівники робочої групи

Кучинський М.С. –директор департаменту професійної освіти Міністерства освіти і науки України

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

Загальні положення

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти (далі – СП(ПТ)О) з професії 8275 Оператор лінії у виробництві харчової продукції (переробка фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) розроблено відповідно до Конституції України, законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про зайнятість населення», «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності», постанови Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій», розпорядження Кабінету Міністрів України від 14.12.2016 № 1077 «Про затвердження Плану заходів із впровадження Національної рамки кваліфікацій на 2016-2020 роки», розпорядження Кабінету Міністрів України від 03.04.2017 № 275-р «Про затвердження середньострокового плану пріоритетних дій Уряду до 2020 року», Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників (випуск 7 «Загальні професії виробництв харчової промисловості», затвердженого 19.02.1997 р. постановою Державного комітету України по харчовій промисловості), 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 професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників, незалежно від їх підпорядкування та форми власності.

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;
сфера професійної діяльності випускника;
специфічні вимоги до робітника з конкретної професії;
вимоги до кожної кваліфікації.

Загальні вимоги щодо реалізації СП(ПТ)О

Підготовка кваліфікованих робітників за професією Оператор лінії у виробництві харчової продукції (переробка фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) включає первинну професійну підготовку, перепідготовку та підвищення професійної кваліфікації. Підготовка за кожною професійною кваліфікацією ґрунтується на компетентнісному підході та структурується за

модульним принципом. Навчальний модуль – логічно завершена складова СП(ПТ)О, що формується на основі кваліфікаційної характеристики (далі – КХ) та/або, за наявності, професійного стандарту (далі – ПС), потреб роботодавців, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Структура навчального модуля включає перелік компетентностей та їх зміст. Засвоєння навчального модуля може підтверджуватися відповідним документом (сертифікат/посвідчення/свідчення), 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 безперервно на декілька професійних кваліфікацій, то загальнопрофесійні компетентності набуваються один раз – перед оволодінням навчальним матеріалом початкової професійної 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 відповідної професійної кваліфікації.

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

При організації підвищення професійної кваліфікації, перепідготовки або професійної підготовки на виробництві строк професійного навчання визначається за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється відповідно до законодавства.

Навчальний час здобувача освіти визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання навчальних програм закладів професійної (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 дільницях 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 (поетапна) 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 організацій 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.

Навчання з охорони праці проводиться відповідно до вимог чинного законодавства Про охорону праці. При складанні робочих навчальних планів та програм необхідно врахувати, що для початкового навчання (професійної підготовки) на теоретичну частину предмета «охорона праці», що входить до загальнопрофесійного блоку, потрібно виділити не менше 30 годин навчального часу, а при підвищенні професійної кваліфікації та перепідготовці – не менше 15 годин навчального часу (п.2.3. Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, затвердженого наказом Державного комітету України з нагляду за охороною праці від 26.01.2005 № 15, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15.02.2005 за № 231/10511 (із змінами).

Вивчення специфічних професійних питань з охорони праці необхідно здійснювати в курсах спеціальних та загальнотехнічних дисциплін – з метою поєднання технологічної підготовки з підготовкою з охорони праці, а робочі навчальні програми цих навчальних предметів повинні включати відповідні питання безпеки праці.

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

Здобувач освіти, 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.

Здобувач освіти, 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.

Здобувачі, які достроково припинили навчання в закладі професійної (професійно-технічної) освіти, присвоюється відповідна професійна кваліфікація за результатами попередньої кваліфікаційної атестації та видається

свідомство 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;

ОЛХПЗ – оператор лінії у виробництві харчової продукції 3-го розряду;

ОЛХП 4 – оператор лінії у виробництві харчової продукції 4-го розряду;

ОЛХП 5 – оператор лінії у виробництві харчової продукції 5-го розряду;

ОЛХП 6 – оператор лінії у виробництві харчової продукції 6-го розряду.

Сфера професійної діяльності: КВЕД ДК 009:2010 . Переробна промисловість Перероблення та консервування фруктів та овочів.

**Загальнопрофесійний блок
та зміст загальнопрофесійних компетентностей**

Позначення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей
ЗПК.1	Оволодіння основами трудового законодавства	Знати: конституційні основи України; зміст найважливіших нормативно-правових документів; склад і ознаки правопорушення; принципи, підстави, цілі юридичної відповідальності; основні трудові права та обов'язки працівників; (трудовий договір та його види, робочий час і час відпочинку, правила та порядок оформлення відпустки; заробітну плату, порядок прийому та звільнення з роботи; поняття та види адміністративних правопорушень в галузі переробної промисловості; діючі соціальні гарантії та соціальний захист на підприємстві
ЗПК.2	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	Знати: сутність поняття «підприємство», основи підприємницької діяльності; організаційно-економічні форми підприємства; поняття «галузевого ринку» та його регіональні особливості; економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між

		субjekтами економіки (підприємствами, державою та громадянами); сутність заробітної плати її види, поняття про тарифну сітку, надбавки і доплати; поняття мінімальна заробітна плата, її значення, матеріальне стимулювання праці персоналу підприємств ресторанного господарства; нормативно-законодавчу базу в системі трудових відносин; порядок створення приватного підприємства; правила заповнення обліково-фінансової документації підприємства; порядок ліквідації підприємства; основи менеджменту (управління підприємством та розташування трудових ресурсів); основи маркетингу (як управляти продажами продукції); - поняття конкуренції (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу
ЗПК.3	Оволодіння основами електротехніки	Знати: основні поняття про електричне коло; основні поняття про електротехнічні перетворювачі; основи енергозбереження; принципи раціональної роботи електрообладнання. види і методи електричних вимірювань. призначення, будову і принцип дії трансформаторів, їх основні параметри; будову і принцип дії машин змінного струму. Уміти: раціонально використовувати електроенергію; раціонально і ефективно експлуатувати електрообладнання та електроінструмент
ЗПК.4	Дотримання та виконання вимог основних положень з охорони праці, промислової та пожежної безпеки, виробничої санітарії	Знати: основні законодавчі акти з охорони праці; основні положення Закону України «Про охорону праці»; вимоги інструкції з охорони праці та промислової безпеки; права працівників з охорони праці на підприємстві;

		положення колективного договору щодо охорони праці; необхідні нормативні документи з охорони праці та міри відповідальності за їх порушення; правила галузевої безпеки; основи електробезпеки; інструкції з пожежної безпеки; параметри та властивості, що характеризують вибухонебезпечесередовища; правила надання першої медичної допомоги при нещасних випадках; правила проходження медичних оглядів; загальні правила безпеки експлуатації устаткування; засоби та методи захисту працівників від шкідливого тандебезпечного впливу виробничих факторів; систему АРККТ (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та WACS.
		Уміти: володіти засобами і методами індивідуального та колективного захисту від небезпечних та шкідливих виробничих факторів; звільняти потерпілого від дії електричного струму; надавати першу допомогу потерпілим від нещасного випадку; користуватися первинними засобами пожежогашіння.
ЗПК.5	Використання інформаційних технологій	Знати: програмні засоби та комп'ютерні технології; мережеві системи та сервіси; загальні відомості про Internet, електронну пошту; порядок створення документів в Microsoft Office. Уміти: створювати текстові документи MSWord, Publisher; шукати і уміти застосовувати інформацію в мережі Internet; публікувати та розміщувати інформацію в мережі Internet.

**Перелік навчальних модулів та професійних компетентностей
ОЛХП - Оператор лінії у виробництві харчової продукції (переробка
фруктів, овочів, оліснасіння та горіхів) 3,4, 5, 6-го розрядів**

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Найменування компетентності та навчального модуля
ОЛХВ3.1	<i>Ознайомлення з принципами та методами консервування</i>	
	ОЛХП - 3.1.1	Історія та значення консервування
	ОЛХП - 3.1.2	Причини псування сировини
	ОЛХВ - 3.1.3	Принципи і методи консервування
ОЛХВ3.2	<i>Виконання основних технологічних процесів випуску консервів</i>	
	ОЛХП - 3.2.1	Зберігання сировини та подачу її на переробку
	ОЛХП - 3.2.2	Виконання попередніх технологічних процесів виготовлення консервів
	ОЛХП - 3.2.3	Виконання теплових процесів виготовлення консервів
	ОЛХП - 3.2.4	Виконання кінцевих процесів виготовлення консервів
ОЛХВ3.3	<i>Виробництво основних видів овочевих та плодово-ягідних консервів</i>	
	ОЛХП - 3.3.1	Класифікація овочевих, плодово-ягідних та інших видів консервів
	ОЛХП - 3.3.2	Виробництво всіх видів овочевих консервів
	ОЛХП - 3.3.3	Виробництво всіх видів плодово-ягідних консервів
	ОЛХП - 3.3.4	Переробка оліснасіння, горіхів та грибів
ОЛХВ3.4	<i>Стандартизація і технічний контроль у консервному виробництві</i>	
	ОЛХП - 3.4.1	Задачі стандартизації. Види контролю та роль заводської лабораторії
ОЛХВ4.1	<i>Калорійність та способи попередження порчі сировини</i>	
	ОЛХП - 4.1.1	Вплив хімічного складу на калорійність сировини. Способи попередження порчі сировини
	ОЛХП - 4.1.2	Нові методи консервування в харчовій промисловості
ОЛХВ4.2	<i>Новітні методи проведення технологічних процесів</i>	
	ОЛХП - 4.2.1	Передові способи проведення попередніх процесів виготовлення овочевих, плодово-ягідних та інших видів консервів
	ОЛХП - 4.2.2	Теплові процеси та їх вплив на якість готових продуктів
	ОЛХП - 4.2.3	Нові види тари, способи фасування, маркування та зберігання продукції
ОЛХВ4.3	<i>Технологічні процеси в потоково-механізованих лініях</i>	

	виготовлення консервів	
	ОЛХП - 4 3 1	Технологічні процеси в потоково-механізованих лініях виготовлення овочевих консервів
	ОЛХП - 4 3 2	Технологічні процеси в потоково-механізованих лініях виготовлення фруктово-ягідних консервів
	ОЛХП - 4 3 3	Технологічні процеси в потоково-механізованих лініях виготовлення м'ясо-рослинних, овочеворибних та інших видів консервів
ОЛХВ4.4	Нове в стандартизації та контролі якості виконаних робіт	
	ОЛХП - 4 4 1	Нові види стандартів та технічний контроль консервного виробництва
ОЛХВ5.1	Регіональні методи консервування та використання обладнання	
	ОЛХП - 5 1 1	Методи консервування, що використовуються на підприємствах регіонів
	ОЛХП - 5 1 2	Вплив новітнього обладнання на способи проведення технологічних процесів
ОЛХВ5.2	Нові технології в потоково-механізованих лініях обслуговування	
	ОЛХП - 5 2 1	Нові технології в обслуговуванні потоково-механізованих ліній виготовлення овочевих консервів
	ОЛХП - 5 2 2	Нові технології в обслуговуванні потоково-механізованих ліній виготовлення фруктово-ягідних консервів
	ОЛХП - 5 2 3	Нові технології в обслуговуванні потоково-механізованих ліній виготовлення дитячих і дієтичних консервів
	ОЛХП - 5 2 4	Нові технології в обслуговуванні потоково-механізованих ліній виготовлення м'ясо-рослинних, овочеворибних консервів
	ОЛХП - 5 2 5	Нові технології в обслуговуванні потоково-механізованих ліній сушки та заморожування сировини
ОЛХВ5.3	Значення стандартизації та технічні визначення	
	ОЛХП - 5 3 1	Значення та зміна стандартів. Визначення цукру в продуктах
ОЛХВ6.1	Обслуговування складних процесів потоково-механізованих ліній	
	ОЛХП - 6 1 1	Зміни в технології в обслуговуванні потоково-механізованих ліній виготовлення овочевих консервів
	ОЛХП - 6 1 2	Зміни в технології в обслуговуванні потоково-механізованих ліній виготовлення фруктово-ягідних консервів
	ОЛХП - 6 1 3	Нові технології в обслуговуванні потоково-механізованих ліній виготовлення олії та переробки горіхів

	ОЛХП - 6 1 4	Нові технології в обслуговуванні потоково-механізованих ліній переробки грибів
	ОЛХП 6 1 5	Зміни в технології в обслуговуванні потоково-механізованих ліній сушки та заморожування
ОЛХВ6.2	Значення стандартизації та технічні визначення	
	ОЛХП 6 2 1	Позначення та зміст нових стандартів. Визначення вмісту консервантів та важких металів у продуктах

Перелік ключових компетентностей

Оперативність в прийнятті правильних рішень у позаштатних ситуаціях під час роботи.

Здатність відповідально ставитись до професійної діяльності.

Знання професійної лексики та термінології.

Здатність діяти в нестандартних ситуаціях.

Здатність працювати в команді.

Дотримання професійної етики.

Запобігання конфліктних ситуацій.

Професійна кваліфікація: оператор лінії

у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 3-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика:

3-й розряд

Завдання та обов'язки. Веде окремі операції технологічного процесу миття, розливу, розфасовки, оформлення, комплектування, зберігання, приймання і упакування різних видів готової харчової продукції та виробів на потоково-механізованих лініях. Бере участь у ремонті устаткування.

Повинен знати: принцип роботи і правила експлуатації обслуговуваного устаткування та контрольно-вимірювальних приладів; способи усунення можливих несправностей у роботі устаткування.

Кваліфікаційні вимоги. Повна загальна середня освіта та професійно-технічна освіта або повна загальна середня освіта та професійна підготовка на виробництві, без вимог до стажу роботи.

Приклади робіт.

1. Виконання операцій процесу миття фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів;
2. Виконання операцій процесу розливу фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів;
3. Виконання операцій процесу розфасовки фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів;
4. Виконання операцій процесу оформлення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів;

5. Виконання операцій процесу комплектації фруктів, овочів, олієнасінення та горіхів;
6. Виконання операцій процесу зберігання фруктів, овочів, олієнасінення та горіхів;
7. Виконання операцій процесу приймання фруктів, овочів, олієнасінення та горіхів;
8. Виконання операцій процесу упакування фруктів, овочів, олієнасінення та горіхів;
9. Участь у ремонті устаткування

2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасінення та горіхів) 3-го розряду

2.1. При вступі на навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

2.2. Після закінчення навчання

Повна або базова загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта або професійна підготовка на виробництві, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією оператора лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасінення та горіхів) 3-го розряду.

3. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

Професія: 8275 Оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасінення та горіхів)

Кваліфікація: Оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасінення та горіхів) 3-го розряду

Загальний фонд навчального часу – **773 години**

№ з/п	Напрямок підготовки	Кількість годин					
		Всього годин	ЗПБ	Модуль ОЛХП 3.1	Модуль ОЛХП 3.2	Модуль ОЛХП 3.3	Модуль ОЛХП 3.4
1	Загальнопрофесійна підготовка	98	98				
2	Професійно-теоретична підготовка	158	43	23	48	38	6
3	Професійно-практична підготовка	490		30	222	210	28
4	Кваліфікаційна пробна робота	7					
5	Консультації	20					

6	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7					
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.п. 4.5)	753	141	53	270	248	34

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 Оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасінення та горіхів) 3-го розряду

(Зміст професійних компетентностей)

Код	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
ОЛХП 3.1.1	Значення консервування	Знати: правові та організаційні основи охорони праці та безпечної діяльності підприємств, коротку історію розвитку харчової галузі, значення впровадження прогресивної технології та зростання продуктивності праці Уміти: організовувати робоче місце, пояснити роботу оператора лінії відповідно кваліфікаційних характеристик
ОЛХП 3.1.2	Причини псування сировини	Знати: мікробіальні, ферментні причини псування, фізіологічні захворювання сировини, морфологію та фізіологію мікроорганізмів, хімічний склад сировини Уміти: організовувати робоче місце, відрізнити причини псування сировини – мікробіальну, ферментну та фізіологічні захворювання, користуватись мікроскопом
ОЛХП 3.1.3	Підбір методів консервування відповідно принципам	Знати: вимоги безпеки праці при виконанні операцій, загальна характеристика всіх принципів та методів консервування Уміти: організовувати робоче місце, віднести методи консервування до того чи іншого принципу консервування – біохімічного, абіотичного чи хімічного, підібрати методи консервування для різних видів продуктів
ОЛХП 3.2.1	Зберігання сировини та подача її на переробку	Знати: доставку сировини на підприємство, приймання сировини за кількістю та якістю, місце та терміни зберігання, розповсюдження мікроорганізмів у природі Уміти:

		організовувати робоче місце, проводити лабораторні анализи по визначенню органолептичної та мікробіальної придатності сировини, визначення кількості сухих речовин у сировині, визначати черговість подачі сировини на переробку
ОЛХП 3.2.2	Виконання попередніх технологічних процесів виготовлення консервів	Знати: визначення процесів попередньої обробки сировини: інспекції, сортування, калібрування, замочування, миття, обчистки та подрібнення, способи проведення цих процесів, технологічне обладнання для проведення даних процесів, його види, будова, терміни, через які проводяться профілактичні роботи на технологічному устаткуванні, вимоги безпеки праці та виробничої санітарії при виконанні операцій, технічний інвентар і засоби, якими проводяться профілактичні роботи на технологічному устаткуванні; Уміти: організовувати робоче місце при проведенні процесів інспекції, сортування, калібрування, миття, подрібнення та обчистки сировини дотримуватись правил безпеки праці, користуватися обладнанням, інструментом при проведенні профілактичних робіт на технологічному устаткуванні, виконувати операції щодо технічного обслуговування технологічного устаткування
ОЛХП 3.2.3	Виконання теплових процесів виготовлення консервів	Знати: визначення процесів теплової обробки сировини - бланшування, варки, обжарювання, пасирування, пастеризації та стерилізації вимоги безпеки праці при виконанні теплових процесів, способи організації робочих місць технологічне обладнання для проведення даних процесів його види, будова, терміни, через які проводяться профілактичні роботи на технологічному устаткуванні вимоги безпеки праці при виконанні операцій, технічний інвентар і засоби якими проводяться профілактичні роботи на технологічному устаткуванні; Уміти: організовувати робоче місце при проведенні процесів бланшування, варки, обжарювання, пасирування, пастеризації та стерилізації підбирати режими цих теплових процесів дотримуватись правил безпеки праці, користуватися обладнанням та інструментом при проведенні профілактичних робіт на технологічному устаткуванні, виконувати операції щодо технічного обслуговування технологічного устаткування
ОЛХП 3.2.4	Виконання кінцевих процесів виготовлення консервів	Знати: види тари, що використовується для розфасовки в неї готових продуктів, переваги тари, способи наповнення її продуктами, показники, які обов'язково враховують при фасуванні, екстагування продукції, закатка та обробка після неї, зберігання та транспортування продукції, види браку та причини псування продукції, дозуючі пристрої

		принцип дії, наповнювальні пристрої, принцип дії, правила безпеки праці при виконанні операцій Уміти: організовувати робоче місце, підбирати тару для розфасовки продукції, готувати її до використання, примінити методи розфасовки, підбирати способи екстагування та її використання, розривати цеховий та виробничий брак продукції і способи його усунення та переробки
ОЛХП 3.3.1	Класифікація овочевих, плодово-ягідних та інших видів консервів	Знати: класифікацію та види овочевих консервів, характеристику всіх овочів, які переробляють в консервній промисловості, основну та допоміжну сировину, класифікацію овочів, плодово-ягідних консервів, класифікацію плодів, характеристику кісточкових, насінних, ягід та горіхів, види жирів, прянощів кислот та інших сировини мікрофлору плодів і овочів джерела забруднення рослинного, ґрунту, повітря, комах, грибкові захворювання фітофтороз картоплі чорна гниль моркви та томатів, плодова та грибка гниль плодів Уміти: віднести продукти до тієї чи іншої групи, назвати особливості кожного виду консервів, уміти визначити способи зберігання плодів і овочів, розривати види захворювання сировини
ОЛХП 3.3.2	Виробництво різних видів овочевих консервів	Знати: виробництво натуральних консервів, характеристику сировини, технологічну схему виготовлення натурального зеленого горошку особливості приготування сировини для інших натуральних консервів, закусочні консерви їх види особливості та відмінності при приготуванні різних груп цих консервів, види обідніх консервів, різноманітність сировини, яку використовують для виготовлення перших та других блюд, приготування м'ясного та м'ясокісткового бульйонів заправки технологію виготовлення соків, овочевих маринадів, квашеної капуста Уміти: вести окремі операції технологічного процесу виготовлення овочевих консервів, миття, розливу, розфасовки оформлення, комплектування, зберігання, приймання і пакування різних видів готової овочевої продукції на поточково - механізованих лініях, брати участь у ремонті устаткування
ОЛХП 3.3.3	Виробництво різних видів плодово-ягідних консервів	Знати: характеристику фруктових компотів, їх асортимент, технологію приготування компотів, особливості фасування, класифікацію та виробництво плодово-ягідних соків, фільтрування та консервування соків, підготовку сировини для пюреподібних консервів

		напівфабрикатів з плодів та ягід, санітарний режим при виготовленні цих продуктів Уміти: вести окремі операції технологічних ліній виготовлення плодово-ягідних консервів миття, розливу, розфасовки, оформлення, комплектування, зберігання, приймання і пакування різних видів готової плодово-ягідної продукції на потоково-механізованих лініях, брати участь у ремонті устаткування
ОЛХП 334	Переробка олієнасіння горіхів та грибів	Знати: основні види рослинних масел, вимоги до їх якості, отримання рослинних масел, способи їх очищення, упаковку та зберігання, види горіхів, підготовка їх до переробки, розфасовку та зберігання їх, види істівних грибів, придатних для переробки, підготовку та консервування їх Уміти: вести окремі операції технологічних ліній виготовлення рослинних масел, упаковки та зберігання їх, готувати гриби до переробки
ОЛХП 34	Стандартизація і технічний контроль у консервному виробництві	Знати: задачі стандартизації, способи контролю, цеховий контроль, роль заводської лабораторії, органолептичний контроль, визначення сухих речовин Уміти: користуватися стандартами, вести цеховий контроль якості продукції, працювати з рефрактометром

5. Перелік основних обов'язкових засобів навчання

Кваліфікація: Оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 3-го розряду

№ з/п	Найменування	Кількість на групу 15 осіб		Примітка
		для індив. корист.	для груп. корист.	
1	2	3	4	5
	Обладнання			
1.	Стрічковий інспекційний транспортер		1	
2.	Елеватор		1	
3.	Роликовий транспортер		1	
4.	Струшувальна мийна машина		1	
5.	Вентиляторна мийна машина		1	
6.	Барабанна мийна машина		1	

7.	Щіткова мийна машина		1	
8.	Мийна машина для жерстяної тари		1	
9.	Мийна машина для скляної тари		1	
10.	Універсальна калібрувальна машина		1	
11.	Різальна машина		1	
12.	Дробарка		1	
13.	Універсальна протирична машина		1	
14.	Прес		1	
15.	Фаршомішалка		1	
16.	Наповнювач для плодів		1	
17.	Наповнювач для овочевих сумішей		1	
18.	Автоматична укупувальна машина для жерстяних банок		1	
19.	Автоматична укупувальна машина для скляних банок		1	
20.	Ковшовий бланшувальник		1	
21.	Підігрівач		1	
22.	Плита Кралівіна		1	
28.	Піч АПМП		1	
29.	Етикетувальна машина для скляних банок		1	
30.	Етикетувальна машина		1	

Професійна кваліфікація: оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 4-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика 4-й розряд

Завдання та обов'язки. Веде технологічний процес із обслуговуванням до двох різних потоково-механізованих ліній миття, видування, розливу, розфасовки, оформлення, комплектування, зберігання, приймання і пакування різних видів готової харчової продукції і виробів. Контролює виконання параметрів технологічного режиму, безперервної роботи миючих, дозуючих, наповнювальних, формуючих, загортуючих, закупувальних, укладальних, комплектувальних, транспортуючих та інших автоматів, апаратури і механізмів за допомогою контрольно-вимірювальних приладів і автоматів.

Регулює роботу компресора при видуванні ПЕТ-пляшок. Здійснює контроль за додержанням норм витрат сировини і матеріалів. Виявляє і усуває причини, які викликають погіршення якості продукції, перевищення норм витрат сировини та матеріалів, зниження продуктивності ліній, несправностей у роботі механізмів. Перевіряє стан та правильність взаємодії всіх вузлів устаткування. Налагоджує, регулює і ремонтує окремі машини і

автомати. Готує устаткування до здавання в ремонт та приймає з ремонту. Веде облік.

Повинен знати: технологічні процеси і режими миття, видування, розливу, розфасовки, оформлення, комплектування та упакування продукції і виробів; рецептури та види сировини; вимоги до готової продукції, закупорювально – упакувальних та допоміжних матеріалів; будову основного і допоміжного устаткування та контрольно–вимірювальних приладів, правила їх експлуатації; причини, які викликають несправності в роботі механізмів і автоматів, способи їх виявлення і усунення; правила ведення обліку.

Кваліфікаційні вимоги. Професійно-технічна освіта. Підвищення кваліфікації та стаж роботи за професією оператора лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 3-го розряду - не менше 1 року.

Приклади робіт.

1. Обслуговування потоково – механізованих ліній інспекції і сортування сировини.
 2. Обслуговування потоково – механізованих ліній миття.
 3. Обслуговування потоково – механізованих ліній розливу та розфасовки.
 4. Обслуговування потоково – механізованих ліній оформлення та упакування готової продукції.
 5. Ведення технологічного процесу бланшування.
 6. Ведення технологічного процесу обжарювання.
 7. Ведення процесу контролю за параметрами технологічних режимів за допомогою контрольно – вимірювальних приладів і автоматів.
 8. Обслуговування потоково – механізованих ліній по виробництву овочевих консервів.
 9. Обслуговування потоково – механізованих ліній по виробництву фруктових консервів.
 10. Обслуговування потоково – механізованих ліній по виробництву консервів для дитячого харчування.
 11. Обслуговування потоково – механізованих ліній по переробці грибів.
- 2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією Оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 4-го розряду:**

2.1. При продовженні навчання

Повна або базова загальна середня освіта

2.2. При підвищенні професійної кваліфікації

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 3-го розряду, стаж роботи за професією Оператор лінії у виробництві харчової

продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 3-го розряду - не менше 1 року.

2.3. Після закінчення навчання

Повна або базова середня освіта, професійна (професійно-технічна освіта), освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 4-го розряду.

3. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

Професія: 8275 Оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів)

Кваліфікація: Оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 4-го розряду

Загальний фонд навчального часу - **488 годин**

№ з/п	Напря́м підготовки	Кількість годин				
		Всього годин	Модуль ОЛХП 4.1	Модуль ОЛХП 4.2	Модуль ОЛХП 4.3	Модуль ОЛХП 4.4
1	Загально-професійна підготовка					
2	Професійно-теоретична підготовка	115	18	37	52	8
3	Професійно-практична підготовка	346	28	38	222	58
4	Кваліфікаційна пробна робота	7				
5	Консультації	20				
6	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7				
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.п.4,5)	468	46	75	274	66

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.

3. При підвищенні кваліфікації та перепідготовці загальнопрофесійний блок вивчається в обсязі годин та компетентностей, визначених відповідно до результатів

вхідного контролю і додається до годинзаказного обсягу навчального часу та до годин загального фонду навчального часу (але не більше, ніж 141 година)

4. Тижня програма з підготовки за професією Оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасія та горіхів) 4-го розряду (Зміст професійних компетентностей)

Код	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
ОЛХП 4.1.1	Калорійність та причини сировини	Знати: вплив хімічного складу продукції на калорійність, калорійність основних хімічних елементів, способи попередження порчі сировини та вплив видів порчі на вибір методів консервування Уміти: розрахувати калорійність продукції, відрізати причини псування сировини мікробіальну, ферментну та фізіологічні захворювання
ОЛХП 4.1.2	Нові методи консервування в харчовій промисловості	Знати: нові методи консервування в харчовій промисловості, які ґрунтуються на принципах консервування Уміти: організувати робоче місце, підбирати методи консервування
ОЛХП4 2.1	Передові способи проведення процесів виготовлення овочевих, плодово-ягідних та інших видів консервів	Знати: вимоги безпеки праці, загальні правила безпечної експлуатації устаткування, інструмент, пристосування та обладнання, що використовуються при проведенні попередніх процесів інспекції, сортування, калібрування сировини, вплив ретельності миття, очищення та подрібнення сировини на якість готової продукції, значення безперервності проведення наповнювання у купорювання, подачі продукції на стерилізацію Уміти: організувати робоче місце, дотримуватись правил безпеки праці, користуватися обладнанням та інструментом, при фасовці наповнювати тару безперервно та не затримуючись подавати її на стерилізацію
ОЛХП4 2.2	Теплові процеси в харчовому виробництві та їх вплив на якість готових продуктів	Знати: вимоги безпеки праці, зміни у сировині при проведенні бланшування, режим процесу і вплив його на якість готового продукту, вплив якості масла на якість обжарювання, зміни в сировині, визначення готовності продукту при обжарюванні, передові способи варки і стерилізації, приготування сиропів, маринадів, сільових розчинів, розрахунок рецептури заливки Уміти: організувати робоче місце, дотримуватись правил безпеки праці, користуватися обладнанням та

		інструментом, готувати всі види заливок сиропи, розсоли, маринадні заливки та визначати їх якість
ОЛХП4 2.3	Нові види тари, способи фасовки, маркування та зберігання продукції	Знати: нові види тари полімерна, комбінована тара, способи її отримання, підготовки, маркування та зберігання продукції Уміти: організувати робоче місце, маркувати тару з готовою продукцією, читати штрих-коди, вибирати способи зберігання продукції
ОЛХП4 3.1	Технологічні процеси в поточно-механізованих лініях виготовлення овочевих консервів	Знати: вимоги безпеки праці при обслуговуванні поточно-механізованих ліній виготовлення овочевих консервів, технологічні процеси в поточно-механізованих лініях виготовлення натуральних, закусоцих, обдних консервів, овочевих соків, приготування консервів томатних, маринадів, проведення квашення та соління, розрахунок витрат сировини та матеріалів при виготовленні овочевих консервів Уміти: організувати робоче місце, дотримуватись правил безпеки праці, обслуговувати технологічні лінії виготовлення натуральних, закусоцих, обдних консервів, овочевих соків, приготування консервів томатних, маринадів, квасити та солити овочі, вести розрахунок витрат сировини та матеріалів
ОЛХП4 3.2	Технологічні процеси в поточно-механізованих лініях виготовлення фруктово-ягідних консервів	Знати: загальні правила безпечної експлуатації устаткування поточно-механізованих ліній виготовлення консервів плодово-ягідних, компотів, соків, напівфабрикатів, виготовлення продуктів уварених з цукром варення, джему, желе, повидла, конфітур, маринадів мочених фруктів та ягід визначення готовності продуктів, розрахунок рецептури та виходу готового продукту Уміти: організувати робоче місце, дотримуватись правил безпеки праці, обслуговувати поточно-механізовані лінії виготовлення плодово-ягідних компотів, соків, напівфабрикатів продуктів уварених з цукром варення, джему, желе, повидла, конфітур, маринадів мочених фруктів та ягід проводити лабораторні аналізи по визначенню готовності цих продуктів, вести розрахунок норми витрати сировини та виходу готового продукту
ОЛХП4 3.3	Технологія виготовлення м'ясо-рослинних, овочевих-рибних та інших видів консервів	Знати: вимоги безпеки праці, технологію виробництва на поточно-механізованих лініях виготовлення м'ясо-рослинних, овочевих-рибних консервів, пресервів, розрахунок рецептури та виходу готового продукту, ліній сушки, маринування та соління грибів, переробку горіхів, механізовану лінію отримання рослинних масел, схема очистки масла Уміти:

		органовувати робоче місце, дотримуватись правил безпеки праці, обслуговувати потоково-механізовані лінії виготовлення м'ясо-рослинних, овочево-рибних консервів, пресервів, лляню сушки, маринування та соління грибів, вести переробку горіхів, обслуговувати лінію отримання рослинних масел, проводити очистку масла, розраховувати рецептуру та вихід готового продукту
ОЛХП4 4	Нове в стандартизації та техноімониторинг якості продукції	Знати: нові види стандартів, техноімониторинг консервного виробництва, визначення сухих речовин та жиру в продуктах Уміти: користуватися ДСУ та ТУ, розв'язати їх, організувати робоче місце, дотримуватись правил безпеки праці при визначенні сухих речовин та жиру в продуктах

5. Перелік основних обов'язкових засобів навчання

Кваліфікація: оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасінення та горіхів) 4-го розряду

№ з/п	Найменування	Кількість на 15 осіб		Примітка
		для індив. корист.	для груп корист.	
1	2	3	4	5
	Обладнання			
1	Гомогенізатор		1	
2	Бланшувальник		1	
3	Паромасляна пн		1	
4	Підігрівач		1	
5	Трубчастий вакуум-підігрівач		1	
6	Кожухотрубний підігрівач		1	
7	Підігрівач томатної маси		1	
8	Шнековий розварювач		1	
9	Манометр		1	
10	Стрічковий розварювач		1	
11	Екстрактор		1	
12	Машина для виготовлення пластмасових пляшок		1	
13	Машина для ополіскування пляшок		1	
14	Прилад транспортний для переміщення пляшок		1	
15	Машина розливна		1	

16	Машина закупорювальна		1	
17	Машина етикетувальна		1	
18	Пристрій пакувальний		1	

Професійна кваліфікація: оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасінення та горіхів) 5-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика

5-й розряд

Завдання та обов'язки: веде технологічний процес на окремих операціях поточкових комплексно-механізованих та автоматизованих лініях виробництва харчової продукції. Веде окремі процеси з обслуговуванням більше двох різних потоково-механізованих ліній миття, розливу, розфасовки, оформлення, комплектування, зберігання, приймання і упакування різних видів готової харчової продукції і виробів.

Повинен знати: будову і кінематичні схеми автоматів, агрегатів та механізмів, що належать до комплексно-механізованих та автоматизованих ліній, правила їх експлуатації; технологічний процес і режим розливу, розфасовки, оформлення, комплектування, зберігання, приймання та упакування різних видів готової харчової продукції і виробів.

Кваліфікаційні вимоги. Неповна вища освіта (молодший спеціаліст) без вимог до стажу роботи. Підвищення кваліфікації та стаж роботи за професією оператора лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасінення та горіхів) 4-го розряду - не менше 1 року.

Приклади робіт.

- Ведення процесу миття на поточкових комплексно – механізованих та автоматизованих лініях по виробництву овочевих, фруктових, дієтичних, дитячих консервів та по переробці олієнасінення та горіхів.
- Ведення процесу інспекції і сортування на поточкових комплексно – механізованих та автоматизованих лініях по виробництву овочевих, фруктових, дієтичних, дитячих консервів та по переробці олієнасінення та горіхів.
- Ведення процесу розливу і розфасовки на поточкових комплексно – механізованих та автоматизованих лініях по виробництву овочевих, фруктових, дієтичних, дитячих консервів та по переробці олієнасінення та горіхів.
- Ведення процесів оформлення та упакування готової продукції на поточкових комплексно – механізованих та автоматизованих лініях по виробництву овочевих, фруктових, дієтичних, дитячих консервів.
- Обслуговування більше двох різних потоково – механізованих ліній миття, розливу, розфасовки, оформлення то упакування готової продукції.

2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 5-го розряду

- 2.1. При продовженні професійної (професійно-технічної) освіти
Повна або базова загальна середня освіта
- 2.2. При підвищенні професійної кваліфікації
Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 4-го розряду, стаж роботи за професією - не менше 1 року.
- 2.3. Після закінчення навчання
Повна загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна освіта), освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 5-го розряду.

3. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

Професія: 8275 оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів)

Кваліфікація: 5 розряд

Загальний фонд навчального часу – 469 годин

№ з/п	Напрямок підготовки	Всього годин	Модуль ОЛХП 5.1	Модуль ОЛХП 5.2	Модуль ОЛХП 5.3
1	Загальнопрофесійна підготовка				
2	Професійно-теоретична підготовка	122	38	78	6
3	Професійно-практична підготовка	320	48	48	224
4	Кваліфікаційна пробна робота	7			
5	Консультації	20			
6	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7			
7	Загальний навчального обсяг часу (безп. п. 4,5)	449	86	126	230

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
3. При підвищенні кваліфікації та перепідготовці загальнопрофесійний блок вивчається в обсязі годин та компетентностей, визначених відповідно до результатів вхідного контролю і додається до годин загального обсягу навчального часу та до годин загального фонду навчального часу (але не більше, ніж 141 година)

4. Типова програма підготовки за професією Оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 5-го розряду (Зміст професійних компетентностей)

Код	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
ОЛХП 5.1.1	Методи консервування, що використовуються на підприємствах регіонів	Знати: вимоги охорони праці та виробничої санітарії, основні принципи раціонального використання енергоресурсів та матеріалів, нові методи консервування в харчовій промисловості, які ґрунтуються на принципах юнсервування використовуються в регіоні, використання мікроорганізмів для утилізації відходів консервного виробництва, силосування рослинних залишків, виробництво оцту з плодово-ягідних залишків Уміти: підбирати методи консервування, які б сприяли раціональному використанню енергоресурсів та матеріалів
ОЛХП 5.1.2	Вплив новітнього обладнання на способи проведення технологічних процесів	Знати: вимоги охорони праці та виробничої санітарії, нові види обладнання, призначення основних вузлів його будови та кінематичні схеми автоматів, агрегатів, механізмів миття, розливу, розфасовки, оформлення, упаковки, комплектування та зберігання продукту, правила експлуатації, передові способи проведення інспекції, сортування, калібрування сировини, вплив ретельності миття, очищення та подрібнення сировини на якість готової продукції, значення безперервності проведення наповнювання, укупорювання, подачі продукції на стерилізацію Уміти: вести інспекцію, сортування, калібрування сировини, миття, розфасовку продуктів на новітньому обладнанні, експлуатувати обладнання
ОЛХП 5.2.1	Нові технології в обслуговуванні поточно-механізованих ліній виготовлення овочевих консервів	Знати: вимоги охорони праці та виробничої санітарії, загальні правила безпечної експлуатації устаткування, новітні технології в обслуговуванні автоматизованих поточно-механізованих ліній виготовлення натуральних, закусочних, обшніх консервів, овочевих соків, продуктів з

		картоплі, приготування консервів томатних, маринадів, проведення квашення та соління, розрахунок витрат сировини та матеріалів при виготовленні овочевих консервів Уміти: органзовувати робоче місце, дотримуватись правил безпеки праці, виконувати роботи по обслуговуванню автоматизованих поточно-механізованих ліній виготовлення натуральних закусочних, обідніх консервів, овочевих соків, продуктів з картоплі, готувати консерви з томатів, маринади, проводити квашіння та соління вести розрахунок витрат сировини та матеріалів при виготовленні овочевих консервів
ОЛХП5 2.2	Нові технології в обслуговуванні поточно-механізованих ліній виготовлення фруктових-ягідних консервів	Знати: вимоги охорони праці та виробничої санітарії при виконанні робіт на поточно-механізованих лініях плодово-ягідних компотів, соків, напівфабрикатів та інших продуктів із плодів та ягід, нові технології та їх використання при виготовленні компотів, соків, продуктів, уварених з цукром варення, джему желе, повидла, конфітуру, визначення готовності продуктів, розрахунок рецептури та виходу готового продукту Уміти: використовувати антисептики для збереження плодово-ягідної сировини, складати рецептури та вести розрахунки концентрації сиропів, вибирати режими обробки м'язи, перевіряти желеподібність фруктових-ягідних консервів, визначати придатність сировини для цих консервів, вести вакуумний метод варки варення, підбирати режим варки
ОЛХП5 2.3	Нові технології в обслуговуванні поточно-механізованих ліній виготовлення дитячих і дієтичних консервів	Знати: вимоги охорони праці та виробничої санітарії технології виробництва на поточно-механізованих лініях отримання дитячого пюре, компотів та соків, деаерацию процесів виробництва дитячого харчування, підбір хімічного складу дієтичних консервів та сировини для них ліній виробництва пюре для дитячого харчування, механізацію процесів при виготовленні дієтичних закусочних консервів Уміти: органзовувати робоче місце, працювати на поточно-механізованих лініях отримання дитячого пюре компотів та соків, дотримуватись правил безпеки праці при обслуговуванні ліній дитячого харчування
ОЛХП5 2.4	Нові технології в обслуговуванні поточно-механізованих ліній виготовлення м'ясо-рослинних, овочевих-рибних консервів	Знати: вимоги охорони праці та виробничої санітарії, технології виробництва на поточно-механізованих лініях м'ясо-рослинних, овочевих-рибних консервів, пресервів, розрахунок рецептури та виходу готового продукту, ліній сушки, маринування та соління грибів, переробку горіхів, механізовану ліній отримання рослинних масел, схему очистки масла, технологічний режим на лініях отримання

		м'ясо-рослинних та овочевих-рибних консервів, механізовані лінії м'ясо-рослинних, овочевих-рибних консервів, пресервів Уміти: органзовувати робоче місце, дотримуватись правил безпеки праці, обслуговувати поточно-механізовані лінії м'ясо-рослинних, овочевих-рибних консервів, пресервів, вести розрахунок рецептури та виходу готового продукту, обслуговувати новітні лінії сушки, маринування та соління грибів, вести переробку горіхів та обслуговувати механізовану ліній отримання рослинних масел, дотримуватись технологічного режиму на лініях виробництва м'ясо-рослинних та овочевих-рибних консервів
ОЛХП5 2.5	Нові технології в обслуговуванні поточно-механізованих ліній сушки та заморожування сировини	Знати: вимоги охорони праці та виробничої санітарії, технології виробництва продукції на автоматизованій лінії сублімаційної сушки сировини, режим сушки та заморожування сировини, підбір відповідного устаткування та режимів його роботи Уміти: органзовувати робоче місце, дотримуватись правил безпеки праці при сушінні та заморожуванні, обслуговувати автоматизовану ліній сублімаційної сушки сировини, підбирати режим сушки, обслуговувати холодильне обладнання для заморожування фруктів та ягід, підбирати потрібну температуру та режим процесу
ОЛХП5 3.1	Значення та зміна стандартів Поглиблений технічний контроль виробництва	Знати: стандартизацію в переробній промисловості нові види стандартів, значення стандартів, позначення їх, зміст процедури заміни стандартів Уміти: читати стандарти, уміти ними користуватися визначати технічні показники в консервах

5. Перелік основних обов'язкових засобів навчання

Класифікація: оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 5-го розряду.

№ з/п	Найменування	Кількість на 15 осіб		Примітка
		для інд. корист.	для груп. корист.	
1	2	3	4	5
	Обладнання			
1.	Сушарка КСА		1	
2.	Розпилююча сушарка		1	
3.	Сублімаційна сушильна установка		1	
4.	Пристрій для сушіння продукту в спіненому стані		1	
5.	Швидкозаморозильний агрегат		1	

Професійна кваліфікація: оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів)

6-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика

6-й розряд

Завдання та обов'язки. Веде технологічний процес із пульта керування на потокових комплексно-механізованих та автоматизованих лініях у виробництві харчової продукції і виробів, а також на установках для екструзійно-видувного формування. Здійснює розрахунок компонентів. Включає і виключає основне та допоміжне устаткування. Забезпечує за допомогою засобів автоматики, програмування, контрольно-вимірювальних приладів виконання технологічного режиму, безперебійної та синхронної роботи автоматів і апаратури, що належить до потокової комплексно-механізованої або автоматизованої лінії. Запобігає та усуває причини відхилення від нормального технологічного режиму. Визначає за допомогою контрольно-вимірювальних приладів, ЕОМ та за результатами хімічних аналізів закінчення технологічного процесу. Здійснює керівництво всіма стадіями технологічного процесу, координує роботу, яку виконують робітники на лініях та окремих операціях, що належить до комплексу виробництва даної продукції.

Повинен знати: технологічний процес та режим виробництва продукції; рецептури, розрахунок та складання їх, фізико-хімічні властивості, види сировини, напівфабрикатів, готової продукції; будову і принцип дії приладів, установлених на пультах керування; будову та конструктивні особливості апаратури, автоматів, видувної машини, схеми комунікацій, правила їх експлуатації; причини, які викликають несправності в роботі устаткування, способи їх виявлення та усунення; порядок ведення журналу.

Кваліфікаційні вимоги. Неповна вища освіта (молодший спеціаліст) без вимог до стажу роботи.. Підвищення кваліфікації та стаж роботи за професією оператора лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 5-го розряду - не менше 1 року.

Приклади робіт.

1. Обслуговування потокових комплексно-механізованих та автоматизованих ліній по виробництву натуральних овочевих консервів.
2. Обслуговування потокових комплексно-механізованих та автоматизованих ліній по виробництву закусокних та обідніх консервів.
3. Обслуговування потокових комплексно-механізованих та автоматизованих ліній по виробництву дієтичних та консервів для дитячого харчування.
4. Обслуговування потокових комплексно-механізованих та автоматизованих ліній по переробці грибів.
5. Обслуговування потокових комплексно-механізованих та автоматизованих ліній по переробці олієнасіння.

6. Обслуговування потокових комплексно-механізованих та автоматизованих ліній по виробництву горіхового масла.
7. Обслуговування потокових комплексно-механізованих та автоматизованих ліній по заморожуванню овочів і плодів.
8. Обслуговування потокових комплексно-механізованих та автоматизованих ліній по виробництву соків з м'якоттю.
9. Обслуговування потокових комплексно-механізованих та автоматизованих ліній по виробництву желеподібних продуктів з плодів.
10. Обслуговування потокових комплексно-механізованих та автоматизованих ліній по виробництву джемів та варення.
11. Обслуговування потокових комплексно-механізованих та автоматизованих ліній по сублімаційній сінці овочів та плодів.
12. Обслуговування потокових комплексно-механізованих та автоматизованих ліній по виробництву м'ясорослинних консервів.
13. Обслуговування потокових комплексно-механізованих та автоматизованих ліній по виробництву овочево-рибних консервів.

2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією Оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 6-го розряду

2.2. При підвищенні професійної кваліфікації
Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 5-го розряду, стаж роботи за професією оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) - не менше 1 року.

2.3. Після закінчення навчання
Неповна вища освіта, професійна (професійно-технічна освіта), освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 6-го розряду.

3. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

Професія 8275 Оператор лінії у виробництві харчової продукції

(перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів)

Кваліфікація: Оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 6-го розряду

Загальний фонд навчального часу - 467 годин

№ з/п	Напрямок підготовки	Всього годин	Модуль ОЛХ 6.1	Модуль ОЛХП 6.2
1	Загальнопрофесійна підготовка			
2	Професійно-теоретична підготовка	120	112	8
3	Професійно-практична підготовка	320	96	224
4	Кваліфікаційна пробна робота	7		
5	Консультації	20		

6	Державна кваліфікаційна атестація	7		
7	Загальний обсяг навчального часу (без пп 4,5)	447	208	232

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

3. При підвищенні кваліфікації та перепідготовці загальнопрофесійний блок вивчається в обсязі годин та компетентностей визначених відповідно до результатів вхідного контролю і додається до годин загального обсягу навчального часу та годин загального фонду навчального часу (але не більше ніж 141 година)

4. Типова програма з підготовки за професією Оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 6-го розряду (Зміст професійних компетентностей)

Код	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
ОЛХП6 11	Зміни в технології при обслуговуванні поточно-механізованих ліній виготовлення овочевих консервів	Знати: вимоги охорони праці та виробничої санітарії, основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалів, технологічні поточно-механізовані лінії виготовлення натуральних закусочних, обідних консервів, овочевих соків, продуктів з картоплі, приготування консервів томатних маринадів, проведення квашення та соління, розрахунок витрат сировини та матеріалів при виготовленні овочевих консервів, мікробіологічний та санітарний контроль консервного виробництва контроль сировини, визначення ступеню зараження продукту перед стерилізацією, санітарний контроль виробництва дослідження чистоти повітря, води, обладнання та апаратури, будова пульту керування, будову та принцип дії приладів, якими оснащений пульт керування пуск та зупинку основного та допоміжного обладнання в лініях Уміти: обслуговувати технологічні поточно-механізовані лінії виготовлення натуральних закусочних обідних консервів, овочевих соків, продуктів з картоплі, лінії приготування консервів томатних, маринадів вести квашення та соління проводити розрахунки витрат сировини та матеріалів при виготовленні овочевих консервів вести пуск та зупинку основного та допоміжного обладнання в лініях Знати: вимоги охорони праці та виробничої санітарії нові види
ОЛХП6 12	Зміни в технології обслуговування	Знати: вимоги охорони праці та виробничої санітарії нові види

	потоково-механізованих ліній виготовлення фруктово-ягідних консервів	обладнання та призначення його основних вузлів, будову та кінематичні схеми автоматів, агрегатів в комплексно-механізованих ліній виготовлення фруктово-ягідних консервів, нові технології виробництва на потоково-механізованих лініях плодово-ягідних компотів, соків, напівфабрикатів, виготовлення продуктів, уварених з цукром варення, джему, желе, повидла, конфітору, визначення готовності продуктів, розрахунок рецептури та виходу готового продукту, використання антисептиків для збереження плодово-ягідної сировини, складання рецептур та розрахунки концентрації сиропів Уміти: обслуговувати технологічні комплексно-механізовані лінії виготовлення плодово-ягідних компотів, соків, напівфабрикатів, готувати продукти, уварені з цукром варення, джем, желе, повидло, конфітор, визначати готовність продуктів, вести розрахунок рецептури та виходу готового продукту використовувати антисептики для збереження плодово-ягідної сировини, складати рецептури та проводити розрахунки концентрації сиропів
ОЛХП6 13	Нові технології в обслуговуванні поточно-механізованих ліній виготовлення олій та переробки горіхів	Знати: вимоги охорони праці та виробничої санітарії, загальні правила безпечної експлуатації устаткування, новітні технології в обслуговуванні комплексно-механізованих та автоматизованих ліній виготовлення рослинних масел соняшникового, кукурудзяного кунжутного, лляного тагоркового масла, процеси очистки горіхів, подрібнення та консервування їх будову та принцип роботи обладнання для очистки горіхів отримання масла, безпечні правила обслуговування обладнання, автоматизаційні процеси виробництва Уміти: організувати робоче місце, дотримуватись правил безпеки праці виконувати роботи по обслуговуванню комплексно-автоматизованих ліній виготовлення рослинних масел соняшникового кукурудзяного, кунжутного, лляного, вести процеси очистки горіхів, подрібнення та консервування їх обслуговувати устаткування для очистки горіхів, отримання масла, користуватися правилами обслуговування обладнання
ОЛХП6 14	Нові технології в обслуговуванні поточно-механізованих ліній переробки грибів	Знати: вимоги охорони праці та виробничої санітарії при виконанні робіт на потоково-механізованих лініях автоматизацію процесів миття та чистки грибів, приготування заливи, терміни та умови зберігання грибів, технологію виготовлення маринадів з грибів, будову, принцип роботи, правила обслуговування устаткування в комплексній лінії, контроль параметрів роботи за показниками приладів автоматизації Уміти:

		вести технологічний процес із пульту керування на потокових комплексно-механізованих та автоматизованих лініях у виробництві харчової продукції з грибів, здійснювати керівництво всіма стадіями технологічного процесу, координувати роботу, яку виконують робітники на лініях та окремих операціях, що належить до комплексу виробництва продукції з грибів
ОЛХП6 15	Зміни в технології в обслуговуванні потоково-механізованих лініях сушки та заморожування	Знати: вимоги охорони праці та виробничої санітарії, технологію виробництва на потоково-механізованих лініях заморожування та сушіння сировини, будову і принцип дії приладів, установлених на пультах керування, будову та конструктивні особливості апаратури, автоматів, схеми комунікацій, правила експлуатації, причини, які викликають несправності в роботі устаткування на лініях заморожування та сушіння, вибір режимів та способів сушіння сировини, штучне сушіння, сонячно-повітряне та сублімаційне, способи заморожування харчових продуктів контактне, флюїдизація заморожування в рідині, технологію виробництва заморожених продуктів Уміти: організовувати робоче місце, вести технологічний процес із пульту керування на потокових комплексно-механізованих та автоматизованих лініях у виробництві заморожених та сушених харчових продуктів вибирати режими та способи сушіння сировини штучне сушіння, сонячно-повітряне чи сублімаційне, вибирати способи заморожування харчових продуктів контактне, флюїдизація, заморожування в рідині, визначати за допомогою контрольно-вимірювальних приладів, ЕОМ та за результатами хімічних аналізів закінчення технологічного процесу, здійснювати керівництво всіма стадіями технологічного процесу координувати роботу, яку виконують робітники на лініях та окремих операціях, що належить до комплексу
ОЛХП6 21	Позначення та зміст нових стандартів Визначення вмісту консервантів та важких металів у продуктах	Знати: державну систему стандартизації, характеристику стандартів види і методи контролю за дотриманням стандартів і якості продуктів, стандартизацію в переробній промисловості, нові види стандартів, значення стандартів, позначення їх, зміст, правила відбору проб визначення основних фізико-хімічних показників готової продукції, визначення вмісту консервантів та важких металів в продуктах Уміти: орієнтуватися в нових стандартах, контролювати якість продуктів, правильно відбирати проби, визначати основні фізико-хімічні показники готової продукції, проводити визначення вмісту консервантів та важких металів в продуктах

5. Перелік основних обов'язкових засобів навчання

Професія: Оператор лінії у виробництві харчової

продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів) 6-го розряду

№ з/п	Найменування	Кількість на 15 осіб		Примітка
		для індив. корист.	для груп корист.	
	Обладнання			
1.	Сушарка КСК		1	
2.	Розпилююча сушарка		1	
3.	Сублімаційний сушильний пристрій		1	
4.	Пристрій для сушіння продукту в спіненому стані		1	
5.	Швидко морозильна камера		1	
6.	Бильна насіннерушка		1	
7.	Аспіраційна насінневіялка		1	
8.	Вальцовий верстат		1	
9.	Форштек		1	
10.	Жаровня		1	
11.	Олійницький прес		1	

Зауваження та пропозиції щодо змісту стандарту професійної (професійно-технічної) освіти надсилати за адресою

03035, м Київ вул Митрополита Василя Липківського 36,

Інститут модернізації змісту освіти Міністерства освіти і науки України

Виділ наукового та навчально-методичного забезпечення змісту професійної освіти

Телефон (044) 248-91-16