



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

**Державний стандарт**  
*професійно-технічної освіти*

**ДСПТО 8274.ДА.15.81-2014**  
(позначення стандарту)

**Професія: Машиніст тістообробних машин**

**Код: 8274**

**Кваліфікація: машиніст тістообробних машин 2, 3, 4-го розрядів**

**Видання офіційне**

***Київ - 2014***

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

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Наказ Міністерства освіти і науки України  
від „ 24 ” жовтня 2014 р. № 1220

***Державний стандарт***  
***професійно-технічної освіти***

**ДСПТО 8274.DA.15.81-2014**  
(позначення стандарту)

**Професія: Машиніст тістообробних машин**

**Код: 8274**

**Кваліфікація: машиніст тістообробних машин 2, 3, 4-го розрядів**

**Видання офіційне**

***Київ - 2014***

## ***АВТОРСЬКИЙ КОЛЕКТИВ***

**Рик О.М.** - методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Львівській області.

**Склярчук Н.С.** - директор Львівського вищого професійного училища харчових технологій .

**Корж Г.Г.** – заступник директора з навчально-виробничої роботи Львівського вищого професійного училища харчових технологій

**Брийовська Т.П.**– старший майстер Львівського вищого професійного училища харчових технологій.

**Федьків Д.І.** – викладач професійно-теоретичної підготовки Львівського вищого професійного училища харчових технологій.

**Білоруська Й.С.** - викладач професійно-теоретичної підготовки Львівського вищого професійного училища харчових технологій.

**Матушевська Л.Д.**– викладач професійно-теоретичної підготовки Львівського вищого професійного училища харчових технологій.

**Гайворонська О.М.**– викладач професійно-теоретичної підготовки Львівського вищого професійного училища харчових технологій.

**Качан С.А.** – методист Львівського вищого професійного училища харчових технологій.

**Мельничук М.С.** – завідувач виробничо-технологічної лабораторії ДП Львівський хлібозавод №5 ПАТ Концерну «Хлібпром».

Ковальський О.І. – заступник директора з персоналу ПАТ Концерну «Хлібпром».

**Маланюк С.Б.** – майстер виробничого навчання Львівського вищого професійного училища харчових технологій.

**Мік Г.М.** – майстер виробничого навчання Львівського вищого професійного училища харчових технологій.

### ***Рецензенти***

**Сліпчишин Л.В.** - старший науковий співробітник відділу професійно-практичної підготовки, Львівського науково-практичного центру професійно-технічної освіти НАПН України, кандидат педагогічних наук.

**Мельниченко В.П.** - директор Дочірнього підприємства „Хлібозавод №5” концерну „Хлібпром”.

### ***Літературний редактор***

**Садов'як О.М.** - викладач української мови і літератури Львівського вищого професійного училища харчових технологій.

### ***Технічний редактор***

**Гайворонська О.М.**– викладач предмета Інформаційні технології Львівського вищого професійного училища харчових технологій.

### ***Керівники проекту***

**Супрун В'ячеслав Васильович** - директор департаменту професійно-технічної освіти Міністерства освіти і науки України.

**Паржницький Віктор Валентинович** - начальник відділення науково-методичного забезпечення змісту професійно-технічної освіти Інституту інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

**Багмут Ольга Миколаївна** - методист вищої категорії відділення науково-методичного забезпечення змісту професійно-технічної освіти Інституту інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

**Бобко В.М.** – директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Львівській області.

**Пікарось О.Ф.** – завідувач лабораторії професійної підготовки Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Львівській області, кандидат технічних наук.

Зауваження та пропозиції щодо змісту державного стандарту, замовлення на його придбання просимо надсилати за адресою:

03035, м. Київ, вул. Урицького, 36.

Інститут інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

Телефон: (044) 248-91-16

Начальник відділення науково-методичного забезпечення змісту професійно-технічної освіти Паржницький Віктор Валентинович.

**\*Примітка**

Цей стандарт не може бути повністю чи частково відтворений, тиражований та розповсюджений без дозволу Інституту інноваційних технологій та змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

## Загальні положення

Державний стандарт професійно-технічної освіти для підготовки (підвищення кваліфікації) робітників з професії Машиніст тістообробних машин 2, 3, 4-го розрядів розроблено відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 16 листопада 2011 року № 1238 «Про утворення міжвідомчої робочої групи з питань розроблення та впровадження державних стандартів професійно-технічної освіти» та статті 32 Закону України «Про професійно-технічну освіту» та є обов'язковим для виконання всіма професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників, незалежно від їх підпорядкування та форми власності.

У ПТНЗ першого атестаційного рівня тривалість професійного навчання на 2 розряд становить 385 годин, на 3 розряд - 315 годин, на 4 розряд – 220 годин.

У ПТНЗ другого та третього атестаційних рівнів тривалість первинної професійної підготовки встановлюється відповідно до рівня кваліфікації, якої набуває учень, що визначається робочим навчальним планом.

При організації перепідготовки за робітничими професіями термін професійного навчання встановлюється на основі термінів, передбачених для первинної професійної підготовки робітників з відповідної професії, при цьому навчальна програма перепідготовки може бути скорочена до 50 % за рахунок виключення раніше вивченого матеріалу за наявності в слухача документа про присвоєння робітничої професії.

У разі необхідності зазначені строки навчання можуть бути продовжені за рахунок включення додаткового навчального матеріалу відповідно до вимог сучасного виробництва, конкретного робочого місця, замовників робітничих кадрів тощо.

Типовим навчальним планом передбачено резерв часу для вивчення предметів за потребою ринку праці («Техніка пошуку роботи», «Ділова етика і культура спілкування» тощо).

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника складена на основі кваліфікаційної характеристики професії «Машиніст тістообробних машин» (Випуск № 11 «Виробництво харчової промисловості», Розділ №2 «Назва розділу» Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, затвердженого наказом Міністерства агропромислового комплексу України від 06.02.1998 року, досягнень науки і техніки, впровадження сучасних технологічних процесів, передових методів праці, врахування особливостей галузі, потреб роботодавців і містить вимоги до рівня знань, умінь і навичок. Крім основних вимог до рівня знань, умінь і навичок, до кваліфікаційних характеристик включено вимоги, передбачені пунктом 7 «Загальних положень» (Випуск 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 грудня 2004 року № 336.

Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних майстернях, лабораторіях, на навчально-виробничих дільницях та/або безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Обсяг навчального часу на обов'язкову компоненту змісту професійно-технічної освіти не може перевищувати 80 % загального фонду навчального часу, відповідно варіативний компонент - від 20 %.

Навчальний час учня, слухача визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання навчальних програм 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 рік, тривалість якого не перевищує 40 навчальних тижнів.

Навчальний (робочий) час учня, слухача в період проходження виробничої та передвипускної (переддипломної) практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно із законодавством.

Професійно-технічні навчальні заклади, органи управління освітою, засновники організують та здійснюють поточний, тематичний, проміжний і вихідний контроль знань, умінь та навичок учнів (слухачів), їх кваліфікаційну атестацію. Представники роботодавців, їх організацій та об'єднань долучаються до тематичного, вихідного контролю знань, умінь та навичок учнів (слухачів), їх кваліфікаційної атестації.

Під час прийому на перепідготовку або підвищення кваліфікації робітників професійно-технічним навчальним закладом здійснюється вхідний контроль знань, умінь та навичок у порядку, визначеному центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері освіти, за погодженням із заінтересованими центральними органами виконавчої влади.

Після завершення навчання кожний учень (слухач) повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені освітньо-кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, установленими у відповідній галузі.

До самостійного виконання робіт учні (слухачі) допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик, критеріїв оцінювання.

Випускнику професійно-технічного навчального закладу другого та третього атестаційних рівнів, якому присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник», видається диплом.

Особі, яка опанувала курс професійно-технічного навчання й успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду та видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації.

Зразки диплома кваліфікованого робітника та свідоцтва про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 року № 979 «Про затвердження зразків документів про професійно-технічну освіту».

Особам, які достроково випускаються з професійно-технічного навчального закладу та за результатами проміжної кваліфікаційної атестації їм присвоєна відповідна робітнича кваліфікація, видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації державного зразка.

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

***Державний стандарт  
професійно-технічної освіти***

**ДСПТО 8274.DA.15.81-2014**  
(позначення стандарту)

**Професія: Машиніст тістообробних машин**

**Код: 8274**

**Кваліфікація: машиніст тістообробних машин 2-го розряду**

**Видання офіційне**

***Київ - 2014***



**Освітньо-кваліфікаційна характеристика  
випускника професійно-технічного  
навчального закладу**  
(підприємства, установи та організації, що здійснюють (або забезпечують)  
підготовку (підвищення кваліфікації робітників)

1. **Професія:** 8274 Машиніст тістообробних машин
2. **Кваліфікація:** машиніст тістообробних машин 2-го розряду
3. **Кваліфікаційні вимоги**

***Повинен знати:***

технологічний процес оброблення та вистоювання тіста;  
методи органолептичної оцінки якості тіста;  
вимоги до якості тіста, маси і форми виробів;  
вплив якості тіста на масу виробів та на роботу механізмів;  
сорти тіста і готової продукції;  
будову, принцип роботи та правила експлуатації обслуговуваного устаткування;  
основи санітарії та особистої гігієни, поняття про мікроорганізми і мікробіологічні процеси.

***Повинен уміти:***

обслуговувати ділильні, формувальні, заокруглювальні, джгуторізаційні машини всіх типів;  
регулювати надходження тіста у приймальний пристрій машини, перевіряти якість і масу шматків тіста;  
змащувати і чистити окремі вузли машин, укладати дошки і листи з напівфабрикатами на вагонетку, транспортер або у вистійну шафу.

**4. Загальнопрофесійні вимоги**

**Повинен:**

раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;  
додержуватись норм технологічного процесу;  
не допускати браку в роботі;  
знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці, навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт.

**5. Вимоги до освітнього рівня**

**5.1. При вступі на навчання**

Повна або базова загальна середня освіта

**5.2. Після закінчення навчання**

Повна загальна середня освіта, професійно – технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень, «кваліфікований робітник» за професією машиніста тістообробних машин 2–го розряду; без вимог до стажу роботи.

**6. Сфера професійного використання випускника:**

Переробна промисловість. Виробництво інших харчових продуктів.

## **7. Специфічні вимоги:**

7.1. *Вік*: по закінченні терміну навчання, прийняття на роботу здійснюється відповідно до законодавства.

7.2. *Стать*: чоловіча, жіноча ( обмеження отримання професії по статевій приналежності визначаються переліком важких робіт і робіт із шкідливими умовами праці, на яких забороняється використовувати праці жінок, затверджено наказом МОЗ України №256 від 29.12.1993р.).

7.3. Медичні обмеження.

**Типовий навчальний план**  
**підготовки кваліфікованих робітників**  
 Професія - 8274 Машиніст тістообробних машин  
 Кваліфікація – 2 розряд  
 Загальний фонд навчального часу - **400 годин**

№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
<b>1.</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>	<b>43</b>	
1.1	Основи правових знань	10	
1.2	Правила дорожнього руху	8	
1.3	Основи галузевої економіки і підприємництва	10	
1.4	Резерв часу	15	
<b>2.</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>118</b>	
2.1	Технологія машинної обробки тіста	28	4
2.2	Охорона праці	30	
2.3	Устаткування хлібопекарського виробництва	32	4
2.4	Основи мікробіології, санітарії і гігієни	14	
<b>2.5</b>	<b>Основи електротехніки</b>	<b>14</b>	<b>1</b>
<b>3.</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>224</b>	
3.1	Виробниче навчання в навчально-виробничій лабораторії	24	
3.2	Виробниче навчання на виробництві	60	
3.3	Виробнича практика	140	
<b>4.</b>	<b>Консультації</b>	<b>15</b>	
<b>5.</b>	<b>Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна(проміжна)атестація при продовженні навчання)</b>	<b>6</b>	
<b>6.</b>	<b>Загальний обсяг навчального часу ( без п.4 )</b>	<b>385</b>	<b>8</b>

Примітка: для підприємств, організацій, установ, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників навчальний процес може здійснюватись при наявності кабінетів, лабораторій, майстерень позначених - \*.

**ЗАГАЛЬНОПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА**  
**Типова навчальна програма з предмета**  
**«Основи правових знань»**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Право-соціальна цінність – складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави	1	
2.	Права, свободи й обов'язки людини і громадянина. Юридична відповідальність за порушення	1	
3.	Конституційні основи України	2	
4.	Правові основи професійно-технічної освіти	1	
5.	Цивільне право і відносини, що ним регулюють	1	
6.	Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність	1	
7.	Праця, закон і ми	1	
8.	Злочин і покарання	1	
9.	Подружжя, батьки, діти – їхні права і обов'язки	1	
<b>Всього годин:</b>		<b>10</b>	

**Тема 1. Право – соціальна цінність – складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави**

Право у житті кожного з нас. Принципи права, його провідні основоположні ідеї. Морально-етична природа права.

Правомірна поведінка і правопорушення. Юридична відповідальність.

Загальна характеристика держави. Держава і громадянське суспільство. Засади правової держави: повне народовладдя; верховенство права; політичний, економічний та ідеологічний плюралізм; розподіл державної влади на законодавчу, виконавчу і судову; забезпечення прав людини.

Значення правосвідомості і правової культури у побудові правової держави.

**Тема 2. Права, свободи й обов'язки людини і громадянина. Юридична відповідальність за порушення**

Поняття людини, громадянина, особи. Поняття прав і свобод людини, громадянина і особи. Основні права і свободи людини і їх класифікація. Громадянські права. Економічні права. Політичні права. Соціальні права. Культурні права. Економічні права. Інформаційні права.

Обов'язки людини і громадянина. Конституційно-правові гарантії прав і свобод. Юридична відповідальність: ознаки і функції. Юридична відповідальність неповнолітніх.

### ***Тема 3. Конституційні основи України***

Конституція України – основний закон України. Загальні засади конституційного ладу України.

Громадянство України. Поняття громадянства в Україні. Правове становище громадян України, їхня рівноправність.

Територіальний устрій України.

Автономна республіка Крим.

Вибори, референдум в Україні. Основні засади виборів народних депутатів України. Поняття про референдуми, їх види. Система органів Української держави.

Верховна рада України ( парламент). Верховна Рада – представницький орган державної влади в Україні. Її склад, структура, повноваження і порядок роботи. Народний депутат України – повноважний представник народу України у Верховній Раді України та відповідальний перед ним.

Президент України – глава держави. Обрання Президента України та його повноваження. Припинення повноважень Президента України.

Кабінет Міністрів України – вищий орган у системі органів виконавчої влади. Відносини між виконавчою владою – Кабінетом Міністрів України і Президентом та Верховною Радою України. Місцеві державні адміністрації – складові системи органів державної виконавчої влади.

Місцеве самоврядування. Поняття місцевого самоврядування в Україні. Його система та повноваження.

Прокуратура.

Правосуддя. Конституційний суд України. Здійснення правосуддя в Україні винятково судами. Система судів в Україні. Основні засади судочинства. Статус суддів, їх незалежність та недоторканість. Вища рада юстиції. Конституційний Суд України – єдиний орган конституційної юрисдикції в Україні. Склад Конституційного Суду України – єдиний орган конституційної юрисдикції в Україні. Склад Конституційного Суду України. Порядок призначення та строк повноважень його суддів. Повноваження Конституційного Суду України.

### ***Тема 4. Правові основи професійно-технічної освіти***

Законодавство України про освіту та його завдання.

Закон України «Про освіту» від 23 березня 1996 р. Право громадян на освіту. Основні принципи освіти. Державна політика в галузі освіти.

Професійно-технічна освіта – невід'ємна складова частина освіти України.

Закон України «Про професійно-технічну освіту» від 10 лютого 1998 р. та його завдання. Мета професійно-технічної освіти. Права, обов'язки та відповідальність учнів, слухачів професійно-технічного закладу. Особливий соціальний захист учнів, слухачів професійно-технічних навчальних закладів. Документи про професійно-технічну освіту.

### ***Тема 5. Цивільне право і відносини, що ним регулюють***

Поняття цивільного права України. Цивільні правовідносини та їх регулювання. Суб'єкти та об'єкти цивільних правовідносин. Юридичні особи.

Право власності. Захист права власності.

Цивільно-правові угоди. Поняття, види та форми угод.

Цивільно-правова відповідальність. Цивільно-правова відповідальність неповнолітніх.

Спадкове право. Підстави спадкоємства. Спадкоємство за законом. Спадкоємство за заповітом.

### ***Тема 6. Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність***

Визначення та загальні положення адміністративного права. Поняття та організація державного управління. Роль адміністративного права у регулюванні відносин у сфері державного управління. Поняття адміністративного правопорушення і адміністративної відповідальності.

Адміністративна відповідальність неповнолітніх. Адміністративна відповідальність за господарські правопорушення.

### ***Тема 7. Праця, закон і ми***

Трудовий договір: поняття, умови укладання, форма, строк і види трудового договору. Робочий час і час відпочинку. Правове регулювання оплати праці.

Трудова дисципліна. Матеріальна відповідальність сторін трудового договору.

### ***Тема 8. Злочин і покарання***

Поняття кримінального права. Загальні положення кримінального права. Злочин та інші правопорушення.

Поняття та підстави кримінальної відповідальності. Кримінальна відповідальність неповнолітніх. Обставини, що виключають суспільну небезпеку і протиправність діянь. Необхідна оборона. Затримання злочинця. Крайня необхідність.

Співучасть у злочині. Поняття кримінального покарання. Доцільність, справедливість покарання як один із засобів боротьби із злочинністю.

Види покарань. Поняття індивідуалізації покарань стосовно особи відповідно до вчинку.

Звільнення від кримінальної відповідальності та від покарання.

Кримінальна відповідальність за господарські злочини.

### ***Тема 9. Подружжя, батьки, діти – їхні права і обов'язки***

Загальна характеристика сімейного права України. Поняття шлюбу і сім'ї.

Порядок і умови укладання шлюбу. Особисті та майнові права і обов'язки подружжя. Припинення шлюбу.

Особисті та майнові правовідносини між батьками і дітьми. Права і обов'язки батьків і дітей.

**Типова навчальна програма з предмета  
«Правила дорожнього руху»**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Загальні положення, терміни та визначення	1	
2.	Обов'язки та права пішоходів і пасажирів	1	
3.	Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом, і погоничів тварин	1	
4.	Регулювання дорожнього руху	1	
5.	Рух транспорту й безпека пішоходів і пасажирів	1	
6.	Особливі умови руху	1	
7.	Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних пригод	1	
8.	Відповідальність за порушення правил дорожнього руху	1	
	<b><i>Всього годин:</i></b>	<b>8</b>	

***Тема 1. Загальні положення, терміни та визначення***

Загальні положення, терміни та визначення Закону України “Про дорожній рух”. Правила дорожнього руху як правова основа дорожнього руху, що має створювати безпечні умови для усіх його учасників.

Закон України “Про дорожній рух” про порядок навчання різних груп населення Правил дорожнього руху.

Аналіз дорожньо-транспортних пригод у населеному пункті, області та причини їх виникнення.

Загальна структура і основні вимоги Правил дорожнього руху.

Порядок введення обмежень у дорожньому русі, відповідність обмежень, інструкцій та інших нормативних актів вимогам Правил дорожнього руху.

Терміни та визначення, що містять Правила дорожнього руху.

***Тема 2. Обов'язки та права пішоходів і пасажирів***

Порядок руху пішоходів у населених пунктах.

Особливості руху пішоходів, які переносять громіздкі предмети, осіб, які пересуваються в інвалідних колясках без двигуна, керують велосипедом, мопедом та мотоциклом, тягнуть санки, візок тощо.

Порядок руху пішоходів за межами населених пунктів. Рух пішоходів у темну пору доби та в умовах недостатньої видимості. Груповий рух людей дорогою. Пішохідний перехід. Порядок переходу проїжджої частини дороги. Дії

пішоходів при наближенні транспортного засобу з увімкненим проблісковим маячком і спеціальним звуковим сигналом.

Дії пішоходів, які причетні до дорожньо-транспортної пригоди.

Поведінка пасажирів на зупинках маршрутного транспорту.

Правила посадки і висадки.

Правила і обов'язки пасажирів при користуванні транспортними засобами.

Дії пасажирів при дорожньо-транспортній пригоді.

### ***Тема 3. Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом, і погоничів тварин***

Віковий ценз і вимоги до велосипедистів і водіїв мопедів, гужового транспорту і погоничів тварин. Технологічний стан і обладнання транспортних засобів.

Розміщення транспортних засобів на проїжджій частині дороги.

Правила користування велосипедною доріжкою. Випадки, коли рух зазначених транспортних засобів і прогін тварин забороняється.

Небезпечні наслідки порушення вимог руху велосипедами, мопедами, гужовим транспортом і прогоном тварин.

### ***Тема 4. Регулювання дорожнього руху***

Дорожні знаки та їх значення в загальній системі організації дорожнього руху, їх класифікація.

Дорожня розмітка та її значення в загальній системі організації дорожнього руху, класифікація розмітки.

Дорожнє обладнання як допоміжний засіб забезпечення регулювання дорожнього руху на небезпечних ділянках трас.

Типи світлофорів. Значення сигналів світлофора. Світлофори, що регулюють рух пішоходів.

Значення сигналів регулювальника. Руки, що витягнуті в сторони, опущені; права рука зігнута перед грудьми; права рука витягнута вперед; рука, піднята вгору; інші сигнали регулювальника.

Перевага сигналів регулювальника над сигналами світлофора, дорожніми знаками і розміткою.

### ***Тема 5. Рух транспорту й безпека пішоходів і пасажирів***

Правосторонній рух транспорту і безпека пішоходів. Рух у декілька рядів.

Взаємна увага – умова безпеки руху.

Види і призначення попереджувальних сигналів. Правила подачі світлових сигналів або рукою. Небезпечні наслідки порушення правил подавання попереджувальних сигналів.

Швидкість руху, дистанція та інтервал.

Поняття про шлях гальмування. Фактори, що впливають на величину шляху гальмування.

Види перехресть. Порядок руху на перехрестях. Зупинка і стоянка.



### ***Тема 6. Особливі умови руху***

Перевезення пасажирів при буксируванні транспортних засобів.

Навчальна їзда. Умови, за яких дозволяється навчальна їзда.

Початкове навчання керування транспортними засобами. Навчальна їзда на дорогах.

Рух у житловій зоні. Переваги пішоходів при русі в житловій зоні.

Автомагістралі і автобани, їх основні ознаки.

Рух по автомагістралях і автобанах.

Основні ознаки гірських доріг і крутих спусків. Вимоги правил руху на гірських дорогах і крутих спусках.

### ***Тема 7. Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних пригод***

Визначення і термінове припинення дії фактора травмування, звільнення потерпілого із пошкодженого транспортного засобу. Подання першої медичної допомоги. Правила і способи перенесення потерпілого. Правила і способи транспортування потерпілого на різних видах транспорту.

### ***Тема 8. Відповідальність за порушення правил дорожнього руху***

Соціально-економічні і правові наслідки ДТП і порушення ПДР. Поняття і види адміністративних порушень. Кримінальна відповідальність. Відповідальність за нанесення матеріальної та природо-екологічної шкоди.

**Типова навчальна програма з предмета  
«Основи галузевої економіки і підприємництва»**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно – практичні роботи</i>
1.	Наука „Економіка” та її роль у суспільному житті	1	
2.	Економічні відносини власності	1	
3.	Господарський комплекс України. Підприємництво як форма діяльності в умовах ринкової економіки	2	
4.	Товарне виробництво і основні чинники його розвитку в умовах ринкової економіки	3	
5.	Податкова політика в Україні та системі оподаткування підприємницької діяльності	3	
<i>Всього годин:</i>		<b>10</b>	

***Тема 1. Наука „Економіка” та її роль у суспільному житті***

Предмет економічної науки. Еволюція поглядів на предмет. Економічна теорія та її значення у пізнанні соціально-економічних процесів.

Основні етапи становлення та розвитку економічної науки. Розвиток економічної думки в Україні. Сучасна економічна наука та її роль у розвитку ринкової економіки.

Економіка та її роль у суспільному житті. Виробництво і споживання. Продуктивні сили та виробничі відносини. Обмеженість виробничих ресурсів і проблеми вибору. Закономірності економічної поведінки виробника. Економічна потреба та інтереси суспільства. Зміст потреб та їх класифікація. Структура споживчих благ. Споживацькі оцінки корисності.

***Тема 2. Економічні відносини власності***

Власність та її економічний зміст. Поняття відносин власності. Типи, форми та види власності. Суб'єкти власності та господарювання. Роздержавлення та приватизація.

***Тема 3. Господарський комплекс України. Підприємництво як форма діяльності в умовах ринкової економіки***

Господарський комплекс України та його структура. Міжгалузеві комплекси та сектори економіки України. Загальна характеристика галузей матеріального виробництва.

Підприємництво і ринок. Сутність підприємництва, умови існування. Види підприємств в Україні, їх класифікація. Об'єднання підприємств. Правові засади функціонування підприємств в Україні. Принципи організації економічної діяльності підприємств хлібопекарської промисловості. Управління

підприємством, формування та використання майна підприємства. Господарська економічна та соціальна діяльність підприємства.

#### ***Тема 4. Товарне виробництво і основні чинники його розвитку в умовах ринкової економіки***

Форми суспільного господарювання.

Товарне виробництво як першооснова ринкової економіки.

Товар і його властивості, вартість товару. Умови виникнення товарного виробництва. Його основні характеристики. Товар як основна ланка товарного виробництва.

Гроші. Виникнення і сутність грошей. Їх функції. Розвиток грошової системи в Україні. Види сучасних грошей: безготівкові, готівкові, замітники грошей, міжнародні гроші. Закон грошового обігу.

Інфляція та її сутність, види, причини та наслідки. Шляхи подолання інфляції. Антиінфляційні заходи. Національна валюта та її укріплення.

Економічні закони товарного господарства.

Закон вартості – основний закон і регулятор товарного виробництва. Значення законів товарного господарства у розвитку ринкової економіки.

#### ***Тема 5. Податкова політика держави та системи оподаткування підприємницької діяльності***

Податкова система в Україні та її регулююча функція. Загальнодержавні податки. Місцеві податки. Прямі і непрямі податки в системі державного регулювання.

Загальна система оподаткування. Спрощена система оподаткування. Поняття та сутність єдиного та фіксованого податків, їх прогресивна дія на „економічну свободу” суб’єктів малого бізнесу.

# ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНА ПІДГОТОВКА

## Типова навчальна програма предмета «Технологія машинної обробки тіста»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичних робіт
1.	Вступ	2	
2.	Розробка тіста. Основні операції розробки тіста	8	
3.	Вистоювання тіста. Технологічні режими вистоювання	6	
4.	Розробка тіста для окремих видів хлібобулочних виробів	12	4
	<b>Всього годин:</b>	<b>28</b>	<b>4</b>

### *Тема 1. Вступ*

Структура предмета.

Науково-технічний прогрес в галузі, його основні напрямки.

Соціальне та економічне значення якості продукції. Необхідність забезпечення конкурентоздатності на світовому ринку вітчизняних технологій.

Роль професійної майстерності робітника в забезпеченні високої якості продукції. Виробнича і технологічна дисципліна.

Місце роботи за професією в технологічному процесі підприємства.

Знайомство з кваліфікаційною характеристикою і програмами теоретичного і виробничого навчання з професії. Схема технологічного процесу виготовлення хлібобулочних виробів на сучасних підприємствах.

### *Тема 2. Розробка тіста. Основні операції розробки тіста*

Основні операції обробки тіста. Їх призначення. Вплив якості тіста на якість розробки: масу тістових заготовок, роботу тісто формуючих механізмів.

Поділ тіста на шматки за допомогою тістоподільника. Визначення маси шматка тіста з урахуванням упікання та усихання. Значення точності роботи тістоподільника.

Округлювання заготовок із тіста. Попереднє вистоювання тіста. Формування заготовок із тіста. Технологічна характеристика округлювальних, тістоподільних та інших формуючих машин.

### *Тема 3. Вистоювання тіста. Технологічні режими вистоювання*

Посадка заготовок із тіста в шафу вистоювання і їх надрізання. Температурні та парові режими вистоювання. Органолептична оцінка якості вистоювання. Регулювання режимів вистоювання.

#### ***Тема 4. Розробка тіста для окремих видів хлібобулочних виробів***

Обробка тіста для окремих видів хліба і булочних виробів. Обробка тіста для формового хліба. Використання і вимоги до металевих форм при виробництві формового хліба.

Обробка тіста для подового хліба.

#### ***Лабораторно-практична робота***

Визначення маси шматка тіста після ділення з урахуванням упікання та усихання.

#### ***Лабораторно-практична робота***

Визначення параметрів повітря для остаточного вистоювання тіста в шафах з ручним завантаженням заготівок.

**Типова навчальна програма з предмета  
«Охорона праці»**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Правові та організаційні основи охорони праці	4	
2.	Основи безпеки праці у галузі. Організація роботи з охорони праці	10	
3.	Основи пожежної безпеки	3	
4.	Основи електробезпеки	3	
5.	Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди	4	
6.	Надання першої допомоги потерпілим внаслідок нещасних випадків	4	
7.	Підсумкова атестація з предмета	2	
	<b><i>Всього годин:</i></b>	<b>30</b>	

***Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці***

Зміст поняття “охорона праці”, соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета “Охорона праці”, обсяг, зміст і порядок його вивчення. Додаткові вимоги щодо вивчення предмета при підготовці робітників для виконання робіт з підвищеною небезпекою.

Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України “Про охорону праці”, Кодекс законів про працю України, Закон України “Про загальнообов’язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності”, Основи законодавства України про охорону здоров’я, Закон України “Про пожежну безпеку”, Закон України ”Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку”, Закон України “Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення”, Закон України „Про колективні договори і угоди”.

Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.

Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов’язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворювання і професійні

отруєння. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні.

### ***Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Організація роботи з охорони праці***

Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.

Загальні відомості про потенціал небезпек.

Вимоги безпеки праці при поділі тіста.

Вимоги безпеки праці при формуванні тіста.

Вимоги безпеки праці при вистоюванні тіста.

Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів при роботі на тістообробному обладнанні.

Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій при роботі на тістообробному обладнанні.

Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання, будівель і споруд.

### ***Тема 3. Основи пожежної безпеки***

Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях; порушення правил використання опалюваних систем, електронагрівальних приладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустощі. Пожежонебезпечні властивості речовин.

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація,

Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, заpalення, самозаpalення, горіння, тління. Легкозаймісті і горючі рідини. Займісті, важкозаймісті і незаймісті речовини, матеріали та конструкції. Поняття вогнестійкості.

Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежогасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі.

### ***Тема 4. Основи електробезпеки***

Електрика промислова, статична і атмосферна.

Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.

Загальні відомості про 4-провідну електричну мережу живлення. Фазова та лінійна напруга. Електричний потенціал землі. Електрична напруга доторкання.

Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.

Правила безпечної експлуатації тістообробних машин.

Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози.

### ***Тема 5. Основи гігієни праці. Медичні огляди***

Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо). Основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання.

Лікувально-профілактичне харчування.

Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками.

Основні гігієнічні особливості праці за професією машиніст ТРМ”.

Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції.

Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення.

### ***Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим внаслідок нещасних випадків***

Основи анатомії людини.

Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги.

Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо

Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.

Способи реанімації. Штучне дихання способом „з рота в рот” чи „з носа в ніс”. Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.

Види електротравм. Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.

Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, нікотинном.

Особам, які достроково випускаються з професійно-технічного навчального закладу та за результатами проміжної кваліфікаційної атестації їм



присвоєна відповідна робітнича кваліфікація, видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації державного зразка.

**Типова навчальна програма з предмета  
„Устаткування хлібопекарного виробництва”**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичних робіт</i>
1.	Вступ	2	
2.	Устаткування для поділу тіста і формування заготовок із тіста	18	4
3.	Устаткування для посадки і вистоювання заготовок із тіста	12	
	<b><i>Всього годин:</i></b>	<b>32</b>	<b>4</b>

***Тема 1. Вступ***

Зміст предмету „Устаткування і його навчально-виховні завдання”.

Технічна база хлібопекарних підприємств та її специфічні особливості. Основні напрямки комплексної механізації на хлібопекарних підприємствах. Значення механізації і автоматизації трудомістких професій в підвищенні продуктивності праці.

Вимоги до устаткування підприємств хлібопекарної промисловості.

***Тема 2. Устаткування для поділу тіста і формування заготовок із тіста***

Класифікація машин для поділу тіста.

Машини для поділу тіста при виробітку подових виробів із пшеничного борошна масою від 0,22 до 1,2 кг.

Тістоподільні машини з поршнеvim, валковим і шнековим нагнітанням тіста.

Тістоподільники, які ділять тісто на шматки мірними кишенями.

Тістоподільні машини, які штампують шматки тіста рівною масою.

Машини для округлення шматків тіста. Їх типи, класифікація, будова і принцип дії.

***Лабораторно-практичні роботи***

Вивчення тістоділильних машин (за моделями, схемами, кресленнями, плакатами і натуральними зразками). Вивчення машин для округлення тіста (за моделями, схемами, кресленнями, плакатами і натуральними зразками). Накреслення схем.

**Примітка**

Детально вивчається обладнання, яке експлуатується на хлібопекарських підприємствах регіону. Інші типи обладнання вивчаються оглядово.

***Тема 3. Устаткування для посадки і вистоювання заготовок із тіста***

Класифікація посадочних механізмів.

Механізми для посадки заготовок з тіста при виробництві подового хліба. Їх будова і принцип дії. Посадник, його будова принцип дії, правила експлуатації. Автоматичні укладальники заготовок із тіста, батонів і міських булок в люльки шафи вистоювання. Їх будова, принцип дії правила експлуатації.

Основні поняття про устаткування для вистоювання тісто заготовок.

**Типова навчальна програма з предмета  
«Основи мікробіології, санітарії і гігієни»**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичних робіт
1.	Вплив зовнішнього середовища на мікроорганізми тіста	2	
2.	Особиста гігієна працівників хлібопекарського виробництва	6	
3.	Санітарно-гігієнічний режим технологічного процесів на хлібопекарських підприємствах	6	
	<b>Всього годин:</b>	14	

**Тема 1. Вплив зовнішнього середовища на мікроорганізми тіста**

Температура. Відношення мікроорганізмів до температури. Оптимальні температури – сприятливий фактор росту мікроорганізмів.

Вплив зміни середовища на життєдіяльність мікроорганізмів.

Значення вологості для життя мікроорганізмів. Концентрації цукру, солі і інших речовин. Дія сонячного світла та інших випромінювань на мікроорганізми.

**Тема 2. Особиста гігієна працівників хлібопекарських підприємств**

Значення, дотримання правил особистої гігієни на підприємствах хлібопекарської промисловості. Чистота тіла, одягу, взуття. Спецодяг, спецвзуття і захисні прилаштування для працівників хлібопекарського виробництва.

Фактори виробничого середовища, що впливають на виникнення гнійничкових захворювань.

Основні причини мікротравм. Медичний огляд, його значення для осіб, які працюють на підприємствах.

**Тема 3. Санітарно-гігієнічний режим технологічних процесів на хлібопекарських підприємствах**

Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу виготовлення хлібопекарських виробів. Санітарно-технічний, санітарно-бактеріологічний контроль напівфабрикатів і готових виробів.

Санітарні вимоги до облаштування та утримання підприємств. Санітарні вимоги до устаткування. Застосування хімічних неактивних матеріалів для виготовлення робочих органів обладнання.

Простота конструкції обладнання, надійність і безшумність його в роботі.

Порядок розміщення обладнання та його санітарна обробка. Санітарне планування виробничих приміщень і вимоги до нього.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Основи електротехніки”**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Вступ	2	
2.	Основи електростатики	2	
3.	Постійний струм та кола постійного струму	5	1
4.	Електромагнетизм	5	
	<b>Всього годин:</b>	14	1

**Тема 1. Вступ**

Коротка характеристика і зміст предмета “Основи електротехніки”. Зв’язок цього предмета з іншими. Електрообладнання для підприємств хлібопекарської промисловості. Спеціальне обладнання для підприємств хлібопекарської промисловості.

**Тема 2. Основи електростатики**

Прості електричні поля: поле точкового заряду, поле зарядженої осі, поле між двома паралельними пластинами. Силова взаємодія заряджених тіл. Провідники і діелектрики в електричному полі.

**Тема 3. Постійний струм та кола постійного струму**

Джерела постійного струму.

Кола постійного струму: паралельне, послідовне та змішане з’єднання елементів. Закон Ома для повного кола. Закони Кірхгофа. Основні методи розрахунку кіл постійного струму (метод контурних струмів, метод вузлових потенціалів, метод еквівалентного джерела). Втрати напруги у проводах.

Поняття про нелінійні кола постійного струму.

Електротехнічні установки постійного струму в хлібопекарській промисловості.

**Лабораторно-практична робота**

Дослідження електричних кіл з послідовним, паралельним та змішаним з’єднанням.

**Тема 4. Електромагнетизм**

Магнітне поле провідника із струмом, соленоїда та постійного магніту.

Основні характеристики магнітного поля.

Правила свердлика. Магнітне поле кільцеподібного провідника зі струмом і котушки з сердечником. Магнітні властивості речовин. Поняття про вихрові струми.

Використання електромагнітного приводу.

Типи електроприводів, їх застосування в хлібопекарській промисловості.

**ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА**  
**Типова навчальна програма з виробничого навчання**  
**Професія: 8274 Машиніст тістообробних машин**  
**Кваліфікація: 2 розряд**

№ з/п	Тема	Кількість годин
<b>I. Виробниче навчання</b>		
1.	Вступ. Безпека праці та пожежна безпека	6
2.	Розробка та вистоювання тіста в лабораторії, вимоги до якості тіста і вплив якості тіста на масу тістових заготовок та роботу механізмів	18
3.	Розробка та вистоювання тіста на виробництві	42
4.	Обслуговування обладнання для формування та вистійки тістових заготовок	18
<b>Всього годин:</b>		<b>84</b>
<b>II. Виробнича практика</b>		
1.	Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві	7
2.	Самостійне виконання робіт на робочому місці.	133
<b>Кваліфікаційна пробна робота</b>		
<b>Всього годин:</b>		<b>140</b>
<b>Разом</b>		<b>224</b>

**I. Виробниче навчання**

**Тема 1. Вступ. Безпека праці та пожежна безпека**

Навчально-виробничі та виховні завдання курсу.

Зміст праці, етапи професійного росту та трудового становлення робітника.

Роль виробничого навчання та формування навичок ефективної та якісної праці.

Виробнича діяльність навчальної групи училища. Значення виконання трудової та технічної дисципліни в забезпеченні якості робіт. Організація контролю якості робіт, які виконують учні. Форми морального і матеріального заохочення.

Ознайомлення учнів з навчальними майстернями, режимом роботи, формами організації праці і правилами внутрішнього розпорядку, порядком отримання та здачею інструменту, розподіл учнів на їх робочих місцях. Безпечні умови праці та пожежна безпека в навчально-виробничих майстернях.

**Тема 2. Розробка тіста і вистоювання заготовок із тіста в лабораторії**

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця.

**Вправи**

Обслуговування ручних тістоподільників та тістоподільників для ділення тіста на шматки при виробництві подових виробів масою 0,1 – 1,0 кг. Підготовка тістоподільника до роботи. Регулювання надходження тіста у приймальний

пристрій машини. Укладання сформованих тістових заготовок на дошки листи та пересадка їх на вагонетки, транспортери або шафи кінцевої вистійки.

Визначення якості тіста і вплив якості тіста на масу тістових заготовок та роботу механізмів.

### ***Тема 3. Розробка тіста і вистоювання заготовок із тіста на виробництві***

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця

#### ***Вправи***

Ознайомлення з будовою та принципом дії тістоподільників.

Обслуговування тістоподільників для ділення тіста на шматки при виробництві подових та формових виробів масою 0,1 – 1,0 кг.

Регулювання надходження тіста у приймальний пристрій машини. Обслуговування заокруглювальних та джгуторізальних машин всіх типів. Укладання сформованих тістових заготовок на дошки листи та пересадка їх на вагонетки, транспортери або шафи кінцевої вистійки.

Контроль та регулювання маси тістових заготовок. Визначення якості тіста та вплив його на масу тістових заготовок та роботу механізмів.

### ***Тема 4. Обслуговування обладнання для формування та вистійки тістових заготовок на виробництві***

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця.

#### ***Вправи***

Обслуговування обладнання для формування батонів, рогаликів. Обслуговування механічних посадників тістових заготовок при виробництві батонів, подового хліба.

Посадка тістових заготовок у шафи вистійки.

## **II. Виробнича практика**

### ***Тема 1. Ознайомлення з підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві***

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця. Загальна характеристика базового підприємства; його структура (основні та допоміжні цехи, інженерні служби та ін.). Система контролю продукції.

Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві.

Використання засобів безпеки праці та індивідуального захисту.

## ***Тема 2. Самостійне виконання робіт на робочому місці***

Самостійне виконання робіт на робочому місці машиніста тістообробних машин складністю 2-го розряду відповідно до вимог кваліфікаційних характеристик.

Детальна програма виробничої практики, яка враховує конкретні умови підприємства-замовника кадрів та спеціалізацію учнів, оволодіння учнями сучасною технологією, прийомами роботи передовиків та новаторів виробництва, розробляється в училищі з участю підприємства-замовника кадрів, розглядається методичною комісією і затверджується в установленому порядку.

### **Кваліфікаційна пробна робота**

Перелік робіт:

- укладання заготовок із тіста на лопати, листи, касети, форми;
- регулювати надходження тіста у приймальний пристрій тісто-подільної машини;
- регулювання маси шматків тіста;
- обслуговування тістообробних машин.



## Критерії кваліфікаційної атестації випускника

Професія – 8274 Машиніст тістообробних машин

Кваліфікація – 2 розряд

### Знає, розуміє:

1. Основи технологічного процесу оброблення та вистоювання тіста;
2. Методи органолептичної оцінки якості тіста;
3. Маса і форму виробів;
4. Вплив якості тіста на масу виробів;
5. Вплив якості тіста на роботу механізмів;
6. Сорти тіста та готової продукції;
7. Будову, принцип роботи та правила експлуатації тістоподільників;
8. Будову, принцип роботи та правила експлуатації тістоокруглювальних машин;
9. Будову, принцип роботи та правила експлуатації тістоформуючих машин;
10. Принцип роботи та правила експлуатації камер та шаф кінцевої вистійки;
10. Регулювання маси кусків тіста;
11. Параметри вистоювання тістових заготовок;
12. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни;
13. Правові питання галузі;
14. Основи ведення підприємницької діяльності, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності;
15. Основи трудового законодавства в межах професійної діяльності.

### Вміє:

1. Організувати робоче місце;
2. Дотримуватися норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
3. Обслуговувати ділильні машини;
4. Обслуговувати формувальні машини;
5. Обслуговувати тістоокруглювальні машини;
6. Обслуговувати джгуторізальні машини;
7. Регулювати надходження тіста в приймальний пристрій тісто подільника;
8. Перевіряти якість тіста;
9. Контролювати масу кусків тіста;
10. Змащувати та чистити окремі вузли машин;
11. Укладати дошки та листи з напівфабрикатами на вагонетку, транспортер, камеру або у вистійну шафу;
12. При проведенні ремонтних робіт використовувати засоби попередження.
13. Вести підприємницьку діяльність, державну реєстрацію суб'єктів підприємницької діяльності.

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

***Державний стандарт  
професійно-технічної освіти***

**ДСПТО 8274.DA.15.81-2014**  
(позначення стандарту)

**Професія: Машиніст тістообробних машин**

**Код: 8274**

**Кваліфікація: машиніст тістообробних машин 3-го розряду**

**Видання офіційне**

***Київ - 2014***

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика  
випускника професійно-технічного  
навчального закладу**  
(підприємства, установи та організації, що здійснюють (або забезпечують)  
підготовку (підвищення кваліфікації робітників)

1. **Професія:** 8274 Машиніст тістообробних машин
2. **Кваліфікація:** машиніст тістообробних машин 3-го розряду
3. **Кваліфікаційні вимоги**

***Повинен знати:***

технологічні процеси оброблення та вистоювання тіста методи органолептичної оцінки якості тіста;  
вимоги до якості тіста, маси і форми виробів;  
вплив якості тіста на масу виробів та на роботу механізмів;  
сорти тіста і готової продукції;  
будову, принцип роботи та правила експлуатації обслуговуваного устаткування.

***Повинен уміти:***

обслуговувати тістообробний агрегат або ділильну машину для оброблення штучних сортів хліба, булочних, бубличних і сухарних виробів;  
виконувати інші роботи під керівництвом машиніста вищої кваліфікації.

**4. Загальнопрофесійні вимоги**

***Повинен:***

раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;  
дотримуватись норм технологічного процесу;  
не допускати браку в роботі;  
знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці, навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;  
використовувати в разі необхідності засоби попередження про проведення ремонтних робіт;  
знати інформаційні технології в обсязі, що є необхідним для виконання професійних обов'язків;  
володіти обсягом знань з правових питань галузі та трудового законодавства в межах професійної діяльності.

**5. Вимоги до освітнього рівня:**

5.1. При продовженні професійно-технічної освіти

Базова або повна загальна середня освіта

5.2. При підвищенні кваліфікації.

Базова або повна загальна освіта, професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією машиніста тістообробних машин 2-го розряду; стаж роботи за професією не менше 1 року.

5.3. Після закінчення навчання

Повна загальна середня освіта, професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією машиніста тістообробних машин 3-го розряду; без вимог до стажу роботи.

**6. Сфера професійного використання випускника:**

Переробна промисловість. Виробництво інших харчових продуктів.

**7. Специфічні вимоги:**

7.1. *Вік*: по закінченні терміну навчання, прийняття на роботу здійснюється відповідно до законодавства.

7.2. *Стать*: чоловіча, жіноча (обмеження отримання професії по статевій приналежності визначаються переліком важких робіт і робіт із шкідливими умовами праці, на яких забороняється використовувати праці жінок, затверджено наказом МОЗ України №256 від 29.12.1993р.).

7.3. Медичні обмеження.

**Типовий навчальний план**  
**підготовки кваліфікованих робітників**  
**Професія - 8274 Машиніст тістообробних машин**  
**Кваліфікація – 3 розряд**  
**Загальний фонд навчального часу - 325 години**

<i>№ з/п</i>	<i>Навчальні предмети</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
<b>1.</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>	<b>43</b>	
1.1	Основи правових знань	14	
1.2	Основи галузевої економіки і підприємництва	14	
1.3	Резерв часу	15	
<b>2.</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>76</b>	
2.1	Технологія машинної обробки тіста	14	
2.2	Устаткування хлібопекарського виробництва	38	4
2.3	Охорона праці	14	
2.4	Основи електротехніки	14	2
<b>3.</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>196</b>	
3.1	Виробниче навчання в навчально-виробничій лабораторії	18	
3.2	Виробниче навчання на виробництві	108	
3.3	Виробнича практика	70	
<b>4.</b>	<b>Консультації</b>	<b>10</b>	
<b>5.</b>	<b>Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна (проміжна) атестація при продовженні навчання)</b>	<b>6</b>	
<b>6.</b>	<b>Загальний обсяг навчального часу ( без п.4)</b>	<b>315</b>	<b>6</b>

**Примітка:** для підприємств, організацій, установ, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників навчальний процес може здійснюватись при наявності кабінетів, лабораторій, майстерень позначених - \*.

**ЗАГАЛЬНОПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА**  
**Типова навчальна програма з предмета**  
**«Основи правових знань»**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Основи правосвідомості , правової культури та правового виховання. Основи правової поведінки та юридична відповідальність	2	
2.	Основи трудового права України	1	
3.	Основи екологічного права України	1	
4.	Основи цивільного права України	2	
5.	Основи господарського права України	2	
6.	Правове регулювання господарських відносин у промисловості	1	
7.	Основи фінансового права України	2	
8.	Основи адміністративного права України	2	
9.	Підсумкова атестація з предмету	1	
	<b>Всього годин:</b>	<b>14</b>	

**Тема 1. Основи правосвідомості, правової культури та правового виховання.**  
**Основи правової поведінки та юридична відповідальність**

Поняття та види правосвідомості та правової культури. Правове виховання як засіб підвищення рівня правосвідомості та правової культури.

Форми правового виховання. Самовиховання як важлива форма правового виховання .

Правове мислення та його значення для правової поведінки. Поняття правової поведінки. Правомірна поведінка. Правопорушення: поняття, причини і види. Склад правопорушення та його ознаки.

Підстави для притягнення до юридичної відповідальності та для звільнення від неї.

**Тема 2. Основи трудового права України**

Основні принципи трудового права.

Трудові правовідносини. Правова організація працевлаштування. Трудова дисципліна. Правове забезпечення охорони праці.

Професійне навчання і підвищення кваліфікації працівників. Продуктивність праці та кваліфікації працівників: правовий аспект.

Соціальне забезпечення: поняття та види пенсій та допомоги.

### ***Тема 3. Основи екологічного права України***

Екологічне право України: поняття, предмет, система. Законодавство про охорону навколишнього природного середовища: загальна характеристика. Екологічні права та обов'язки громадян. Права та обов'язки природокористувачів. Складові природно-заповідного фонду.

Правові засоби охорони атмосферного повітря. Правова охорона водних ресурсів та надр.

### ***Тема 4. Основи цивільного права України***

Право власності та інші речові права. Право творчої діяльності та інтелектуальної власності. Зобов'язальне право. Загальні положення про зобов'язання. Загальні положення про договір. Договір купівлі-продажу. Найм. Поставка. Прокат. Позичка. Підряд. Послуги зберігання, перевезення. Комерційна концесія. Недоговірні зобов'язання.

Відповідальність за порушення законодавства про захист прав споживача. Закон України «Про захист прав споживачів»

### ***Тема 5. Основи господарського права України***

Господарське право України: поняття і предмет правового регулювання.

Підприємство як організаційна форма господарювання. Закон України «Про підприємства України» від 27 травня 1991 р. Державні та комунальні унітарні підприємства. Господарські товариства. Підприємства колективної власності. Приватні підприємства.

Громадянин як суб'єкт господарювання. Майнова основа господарювання. Господарські зобов'язання. Відповідальність за правопорушення у сфері господарювання.

Галузі та види господарської діяльності.

Підприємства харчової промисловості, їх види.

### ***Тема 6. Правове регулювання господарських відносин у промисловості***

Правове регулювання діяльності промислових підприємств – обов'язкова умова ефективності виробництва. Законодавство про промисловість. Законодавство про підприємство. Поняття підприємства і його види. Підприємства харчової промисловості. Закон України «Про якість та безпечність харчових продуктів та продовольчої сировини» від 14 липня 2005р.

Загальні умови створення та реєстрації підприємства. Трудові доходи працівника підприємства. Соціальна діяльність підприємства. Правові та економічні умови господарської діяльності підприємств. Договірна дисципліна у промисловості.

### ***Тема 7. Основи фінансового права України***

Фінансове право України: поняття і предмет регулювання.

Система та джерела фінансового права. Бюджет та бюджетна система. Система оподаткування та її значення. Поняття, функції та види податків. Платники податків. Особливості оподаткування юридичних та фізичних осіб.

Відповідальність за порушення законодавства про податки. Закон України «Про Державну податкову службу» від 4 грудня 1990р. з подальшими змінами та доповненнями.

### ***Тема 8. Основи адміністративного права України***

Поняття державного управління та співвідношення його з виконавчою владою.

Поняття, предмет і метод адміністративного права України. Джерела адміністративного права. Адміністративні правовідносини. Адміністративні стягнення: поняття та види. Органи (посадові особи), уповноважені розглядати справи про адміністративні правопорушення.



**Типова навчальна програма з предмета  
«Основи галузевої економіки і підприємництва»**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно - практичні роботи
1.	Підприємницька ідея та механізм її втілення. Правові засади підприємницької діяльності та технологія заснування власної справи	4	
2.	Менеджмент та маркетинг у підприємницькій діяльності	3	
3.	Ціни та ціноутворення у ринковій економіці	4	
4.	Фінансово-кредитна та банківська система, її вплив на господарську діяльність підприємств	3	
	<b>Всього годин:</b>	14	

***Тема 1. Підприємницька ідея та механізм її втілення. Правові засади підприємницької діяльності та технологія заснування власної справи***

Сутність та джерела підприємницької ідеї. Основні принципи підприємницької ідеї. Сфери підприємницької діяльності. Визначення переваг створеного підприємства.

Засновницькі документи та їх підготування. Державна реєстрація суб'єктів підприємницької діяльності. Основні способи організації власного бізнесу. Обмеження підприємництва. Ліцензування та патентування.

***Тема 2. Менеджмент та маркетинг у підприємницькій діяльності***

Основи менеджменту. Зміст управлінської діяльності. Функції управління. Формування організаційної структури підприємства. Культура управління та підготовка менеджерів.

Сутність, принципи та функції маркетингу, його види.

Реклама та її роль в умовах ринкової економіки. Види, мова та стиль реклами.

***Тема 3. Ціни та ціноутворення у ринковій економіці***

Сутність і функції ціни в умовах ринкової економіки. Види цін і особливості ціноутворення в умовах ринкової конкуренції. Структура ціни згідно сучасного законодавства України.

***Тема 4. Фінансово-кредитна та банківська система, її вплив на господарську діяльність підприємств***

Фінанси: структура і механізм функціонування. Сутність фінансів. Зміст і суб'єкти фінансових відносин. Фінансова система і організація фінансового ринку. Ринок цінних паперів.

Кредитна система та її роль у суспільному виробництві.

Банки, їх сутність, види і функції. Реформа банківської системи. Державний бюджет та його формування. Дефіцит бюджету та його фінансування. Державний борг країни.

**ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНА ПІДГОТОВКА**  
**Типова навчальна програма предмета**  
**«Технологія машинної обробки тіста»**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичних робіт</i>
1.	Ручна обробка тіста для булочних та здобних виробів	8	
2.	Оброблення тіста для бубличних і сухарних виробів	4	
3.	Остаточне вистоювання тіста	2	
<b><i>Всього годин:</i></b>		<b>14</b>	

***Тема 1. Ручна обробка тіста для булочних та здобних виробів***

Ручна обробка тіста для булочних та здобних виробів. Основні правила обробки. Необхідний інвентар, обладнання, їх характеристика. Вимоги безпеки праці, які пред'являються при обробленні тіста вручну. Асортимент булочних і здобних виробів, які обробляють вручну або з частковою механізацією окремих операцій.

***Тема 2. Оброблення тіста для бубличних і сухарних виробів***

Обробка тіста для бубличних і сухарних виробів. Підготовка листів і укладання виробів на листи.

Заходи з ліквідації перевитрат борошна при обробленні тіста.

Вимоги безпеки праці, які пред'являються при обробленні тіста для бубличних і сухарних виробів. Асортимент бубличних і сухарних виробів.

***Тема 3. Остаточне вистоювання тіста***

Остаточне вистоювання тіста, його значення. Фактори, які впливають на тривалість вистоювання. Параметри повітря для остаточного вистоювання тіста. Технологічна характеристика шаф вистоювання з ручним і автоматичним завантаженням заготовок. Регулювання тривалості вистоювання в шафах та у вистоювально-пічних агрегатах.

**Типова навчальна програма з предмета  
„Устаткування хлібопекарського виробництва”**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичних робіт</i>
1.	Відомості про електроустаткування	6	
2.	Устаткування для формування булочних виробів	16	4
3.	Устаткування для посадки і вистоювання заготовок тіста для булочних виробів	8	
4.	Устаткування для виробництва спеціального асортименту	8	
	<b><i>Всього годин:</i></b>	<b>38</b>	<b>4</b>

***Тема 1. Відомості про електроустаткування***

Значення механізації і автоматизації трудомістких професій в підвищенні продуктивності праці.

Вимоги до устаткування підприємств хлібопекарної промисловості.

Електропривод. Призначення і класифікація електроприводу. Складові елементи електроприводу. Напруга і частота живильної електромережі. Електричні двигуни. Складові частини електродвигуна. Апаратура управління і захисту. Призначення і будова. Передачі обертового руху, їх різновиди.

***Тема 2. Устаткування для формування булочних виробів***

Будова, принцип дії, технічна характеристика тістоподільних машин та тісто формуючих машин для формування булочних виробів.

Основні робочі частини і їх взаємодія. Правила експлуатації машин. Фактори, які впливають на продуктивність і точність ваги шматка тіста. Регулювання маси шматка тіста. Переваги і недоліки тістоподільних машин різних марок.

Будова, принцип дії, технічна характеристика. Правила експлуатації.

***Лабораторно-практичні роботи***

Вивчення високопродуктивних тістоподільних машин вітчизняного та іноземного виробництва для булочних виробів (за моделями, схемами, кресленнями, плакатами і натуральними зразками). Вивчення тістоокруглювальних машин (за моделями, схемами, кресленнями, плакатами і натуральними зразками). Накреслення схем.

***Тема 3. Устаткування для посадки і вистоювання заготовок тіста для булочних виробів***

Будова, принцип дії, правила експлуатації.

Типи камер і конвеєрних шаф для кінцевого вистоювання заготовок тіста для булочних виробів. Будова, принцип дії, правила експлуатації. Регулювання тривалості вистоювання.

Кондиціонування повітря у камерах і шафах вистоювання.

#### ***Тема 4. Устаткування для виробництва спеціального асортименту***

Устаткування для бубличних виробів. Будова, принцип дії, правила експлуатації.

Устаткування для гіротермічної обробки заготовок з тіста. Будова, принцип дії, правила експлуатації.

Машини для формування сухарних плит. Будова, принцип дії, правила експлуатації.

Машини для нарізання сухарних плит. Будова, принцип дії, правила експлуатації.

Устаткування для виробництва соломки. Будова, принцип дії, правила експлуатації.

**Типова навчальна програма з предмета  
«Охорона праці»**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Правові та організаційні основи охорони праці	2	
2.	Основи безпеки праці в галузі	3	
3.	Основи пожежної безпеки	2	
4.	Основи електробезпеки	2	
5.	Основи гігієни праці, виробнича санітарія. Медичні огляди	2	
6.	Надання першої допомоги потерпілим внаслідок нещасних випадків	2	
7.	Атестація з предмета	1	
	<b><i>Всього годин:</i></b>	<b>14</b>	

***Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці***

Задачі системи стандартів безпеки праці. Права робітників на охорону праці під час роботи на підприємстві.

Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працюючих. Галузеві стандарти.

Державний і громадський контроль за охороною праці, відомий контроль. Органи державного нагляду за охороною праці. Відповідальність за порушення законодавства про працю, правил та інструкцій з охорон праці.

Державний нагляд за охороною праці. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за дотриманням законодавства про охорону праці, повноваження і права профспілок та уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці.

Соціальне страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань.

Закон України “Про загальнообов’язкове соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності”.

Основні вимоги Положення про розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на виробництві.

***Тема 2. Основи безпеки праці в галузі***

Технологічний процес виробництва в питаннях безпеки праці.

Інструктажі з безпеки праці, їх види, терміни проведення, порядок оформлення.

Порядок допуску до роботи робітників, навчання безпечних методів праці і перевірки знань. Допуски до виконання робіт, які мають додаткові вимоги з безпеки праці.

Загальні правила поведінки працівників на території підприємства у виробничих та допоміжних приміщеннях.

Правила безпеки під час пуску і зупинення тістообробного устаткування. Безпека праці під час експлуатації хлібопекарського та допоміжного обладнання.

Вимоги безпеки праці в цеху, на дільниці робіт.

Вимоги безпеки до приміщень, де встановлено тістообробне обладнання, до утримання робочого місця машиніста ТРМ.

Правила безпечних умов праці.

Приклади небезпечних факторів при виконанні робіт машиністом ТРМ.

Ознайомлення з типовою інструкцією щодо безпеки праці, умовами і прийомом безпечної роботи під час проведення ремонтних робіт.

Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які відносяться до даної професії. Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів. Спеціальний одяг, спецвзуття та інші засоби захисту. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів, дільниць підприємств.

### ***Тема 3. Основи пожежної безпеки***

Аналіз характерних промислових аварій, що пов'язані з пожежами на виробництві.

Стисла характеристика виробництва і пожежна небезпека технологічного процесу, сировини, готової продукції, агрегатів, установок.

Вимоги пожежної безпеки в цеху, на дільниці.

Основні вимоги до шляхів евакуації, автоматичних систем пожежогасіння і автоматичної пожежної сигналізації.

Вогнегасні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок покривала, їх вогнесильні властивості.

Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежогасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах даної галузі.

Вогнегасник, матеріали та речовини: вода, піна, пісок, вуглекислота. Горіння речовин і способи його зупинки. Пожежна техніка для захисту об'єктів. Вогнегасник. Переносні вогнегасники. Пересувні вогнегасники. Рідинний (водяний) вогнегасник. Хімічний пінний вогнегасник. Повітряно-пінний вогнегасник. Вуглекислотний вогнегасник. Порошковий вогнегасник. Ручний пожежний інструмент. Гасіння і профілактика пожеж на об'єктах галузі.

Розслідування та облік пожеж, розробка заходів щодо запобігання пожежам на виробництві.

#### ***Тема 4. Основи електробезпеки***

Класифікація виробничих приміщень за небезпекою ураження працівників електричним струмом.

Допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення та захисне заземлення, їх призначення. Робота з переносними електросвітільниками.

Колективні і індивідуальні засоби захисту в електроустановках, порядок їх використання, зберігання і обліку, періодичність та види випробувань.

Плакати і знаки безпеки, що використовуються в електроустановках.

Заземлення і занулення електроустановок, їх захист, максимально допустимі заходи безпеки при роботі з електрифікованим обладнанням.

Основні причини електротравматизму. Класифікація виробничих приміщень по електробезпеці. Допуск до роботи з електрикою. Наряд-допуск. Колективні засоби захисту в електроустановках. Індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Вказівні, попереджувальні, приписуючі знаки безпеки і знаки заборони. Ізолюючі прилади. Ізолююча підставка.

Правила безпечної експлуатації тістообробного устаткування.

Робота з переносним електроінструментом.

Засоби захисту, які використовуються під час роботи з тістообробним електроустаткуванням.

Захисні заходи електробезпеки від ураження електричним струмом.

#### ***Тема 5. Основи гігієни праці, виробнича санітарія. Медичні огляди***

Санітарно-технічні методи і засоби на виробництві. Виробничий травматизм і професійні захворювання. Основні причини травматизму і професійних захворювань, заходи щодо їх запобігання.

Заходи щодо поліпшення умов праці і виробничого середовища.

Засоби індивідуального колективного захисту робітників.

Санітарна характеристика робочого місця машиніста ТРМ. Санітарно-побутове забезпечення працюючих.

Фізіологія праці.

Загальні поняття про професійні захворювання: причини, види, облік, профілактика.

Медичне та санітарне обслуговування робітників.

Основні гігієнічні особливості праці за професією "Машиніст ТРМ".

Санітарно – побутове забезпечення працюючих.

Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх осіб віком до 21 року.

#### ***Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим внаслідок нещасних випадків***

Правила надання допомоги при пораненні. Перша допомога при вивихах. Перша допомога при переломах. Зупинка кровотечі. Перша допомога при непритомності. Перша допомога при опіках, отруєнні, ураженні електричним струмом. Оживлення методами штучного дихання, непрямого масажу серця. Транспортування потерпілого.



Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок.

Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи.

Надання першої допомоги при знепритомнінні (втрата свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Основи електротехніки”**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Змінний струм та кола змінного струму	6	
2.	Електровимірювальні прилади. Електричні та радіотехнічні вимірювання	5	2
3	Трансформатори	3	
	<b><i>Всього годин:</i></b>	14	

***Тема 1. Змінний струм та кола змінного струму***

Синусоїдальний змінний струм. Отримання змінного струму. Графічне зображення змінного струму. Параметри змінного струму. Кола змінного струму з активним опором. Кола змінного струму з індуктивністю. Ємність у колі змінного струму, ємнісний опір. Трифазна система змінного струму, її графічне зображення та векторні діаграми.

Трьохфазні генератори. Схеми розподілення електроенергії на підприємствах хлібопекарської промисловості.

***Тема 2. Електровимірювальні прилади. Електричні та радіотехнічні вимірювання***

Значення й роль електричних та радіотехнічних вимірювань. Класифікація електровимірювальних приладів. Будова та принцип роботи вимірювальних приладів магнітно-електричної, електромагнітної, електродинамічної, індукційної, цифрової та інших систем. Шкали приладів. Чутливість приладів. Вимірювання струму та напруги. Схеми включення амперметра і вольтметра.

Вимірювання неелектричних величин за допомогою електровимірювальних приладів.

Прилади для вимірювання витрати і кількості сировини при замішуванні тіста.

Прилади для вимірювання температури, тиску подачі пари.

***Лабораторно-практична робота***

Вимірювання температури тиску подачі пари в шафи кінцевого вистоювання тістових заготовок.

***Тема 3. Трансформатори***

Класифікація, принцип дії та будова трансформаторів. Коефіцієнт трансформації. Режим роботи трансформатора: режим холостого ходу, режим короткого замикання, режим навантаження. Коефіцієнт корисної дії трансформатора. Коефіцієнт навантаження.

Застосування трансформаторів в хлібопекарській промисловості.

Автотрансформатори: будова, принцип дії.

**ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА**  
**Типова навчальна програма виробничого навчання**  
 Професія: **8274** **Машиніст тістообробних машин**  
 Кваліфікація: **3** **розряд**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>
<b>I. Виробниче навчання</b>		
1.	Вступ. Безпека праці та пожежна безпека	6
2.	Розробка та вистоювання тіста в лабораторії, вимоги до якості тіста і вплив якості тіста на масу тістових заготовок та роботу механізмів	18
3.	Розробка та вистоювання заготовок із тіста на виробництві	60
4.	Обслуговування тістообробних агрегатів	42
	<b>Всього годин:</b>	<b>126</b>
<b>II. Виробнича практика</b>		
1.	Ознайомлення з підприємством. Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки на підприємстві	7
2.	Самостійне виконання робіт на робочому місці	63
	<b>Кваліфікаційна пробна робота</b>	
	<b>Всього годин:</b>	<b>70</b>
	<b>Разом</b>	<b>196</b>

**I. Виробниче навчання**

**Тема 1. Вступ. Безпека праці та пожежна безпека**

Навчально-виробничі та виховні завдання курсу.

Зміст праці, етапи професійного росту та трудового становлення робітника.

Роль виробничого навчання та формування навичок ефективної та якісної праці.

Виробнича діяльність навчальної групи училища. Значення виконання трудової та технічної дисципліни в забезпеченні якості робіт. Організація контролю якості робіт, які виконують учні. Форми морального і матеріального заохочення.

Ознайомлення учнів з навчальними майстернями, режимом роботи, формами організації праці і правилами внутрішнього розпорядку, порядком отримання та здачею інструменту, розподіл учнів на їх робочих місцях. Безпечні умови праці та пожежна безпека в навчально-виробничих майстернях.

**Тема 2. Розробка тіста і вистоювання заготовок із тіста в лабораторії**

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця.

**Вправи**

Обслуговування ручного тістоподільника.

Операції ручної розробки тіста та їх призначення. Ручна розробка тіста для батонів та батоноподібних виробів, булочного дріб'язку, булки „Київської”.

Укладання тістових заготовок на дошки, листи. Підкачування великих шматків тіста. Режими вистоювання.

Визначення якості тіста і вплив якості тіста на масу тістових заготовок та роботу механізмів.

### ***Тема 3. Розробка тіста і вистоювання заготовок із тіста на виробництві***

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця.

Обслуговування автомату для поділу та округлення шматків тіста.

Регулювання надходження тіста у приймальний пристрій тістоподільника.

Перевірка маси шматків тіста, регулювання маси шматків тіста.

Обслуговування ділильно-формуального агрегату та машин для нарізання сухарних плит.

Обслуговування стрічкових посадників та конвеєрних шаф для кінцевого вистоювання. Регулювання тривалості вистоювання та технологічних режимів вистоювання.

Ознайомлення з будовою, принципом дії, правилами обслуговування обладнання, необхідного для розробки тіста для хліба, булочних і здобних виробів. Ведення процесу поділу тіста на тістоподільних машинах різних типів.

Обслуговування подільно-закручувального автомату для виробництва бубличних виробів.

Обслуговування машин для формування сухарних плит.

### ***Тема 4. Обслуговування тістообробних агрегатів***

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця.

Обслуговування автоматизованих ліній з виробництва круглого подового хліба, батонів, автоматичних укладчиків для дрібноштучних виробів.

## **II. Виробнича практика**

### ***Тема 1. Ознайомлення з підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві***

Нові професії, системи підготовки та підвищення кваліфікації робітників.

Ознайомлення з роботою громадських організацій підприємства, з роботою раціоналізаторів і винахідників.

Ознайомлення з роботою цехів підприємства. Планування виробничої діяльності підприємства.

## ***Тема 2. Самостійне виконання робіт на робочому місці.***

Самостійне виконання робіт на робочому місці машиніста тістообробних машин складністю 3-го розряду відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики.

Детальна програма виробничої практики, яка враховує конкретні умови підприємства - замовника кадрів та спеціалізацію учнів, оволодіння учнями сучасною технологією, прийомами роботи передовиків та новаторів виробництва, розробляється в училищі з участю підприємства - замовника кадрів, розглядається методичною комісією і затверджується директором або заступником директора з навчально-виробничої роботи.

### **Кваліфікаційна пробна робота.**

#### **Приклади робіт:**

обслуговування однієї або більше ділильних, формувальних, джгуторізаційних та округлювальних машин всіх типів;

обслуговування однієї або більше машин для оброблення штучних сортів хліба, булочних, бубличних та сухарних виробів.

**Критерії кваліфікаційної атестації випускника**  
**Професія – 8274 машиніст тістообробних машин**  
**Кваліфікація – 3 розряд**

**Знає, розуміє:**

1. Основи технологічного процесу оброблення та вистоювання тіста;
2. Методи органолептичної оцінки якості тіста;
3. Маса і форму виробів;
4. Вплив якості тіста на масу виробів;
5. Вплив якості тіста на роботу механізмів;
6. Сорти тіста та готової продукції;
7. Будову, принцип роботи та правила експлуатації тістоподільників;
8. Будову, принцип роботи та правила експлуатації тістоокруглювальних машин;
9. Будову, принцип роботи та правила експлуатації тістоформуючих машин;
10. Принцип роботи та правила експлуатації камер та шаф кінцевої вистійки;
11. Принцип роботи натиральної машини для тіста;
12. Принцип роботи подільноформуальної машини для бубличних виробів;
13. Принцип роботи ошпарювальної камери;
14. Принцип роботи різальної машини для сухарів;
15. Регулювання маси кусків тіста;
16. Параметри вистоювання тістових заготовок;
17. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту;
18. Правові питання галузі;
19. Основи ведення підприємницької діяльності, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності;
20. Основи трудового законодавства в межах професійної діяльності.

**Вміє:**

1. Організувати робоче місце;
2. Дотримуватися норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
3. Обслуговувати ділильні машини;
4. Обслуговувати формувальні машини;
5. Обслуговувати тістоокруглювальні машини;
6. Обслуговувати джгуторізальні машини;
7. Обслуговувати натиральні машини;
8. Обслуговувати подільно-натиральні машини;
9. Обслуговувати ошпарювальні камери;
10. Регулювати температуру і відносну вологість в ошпарювальній камері;
11. Регулювати надходження тіста в приймальний пристрій тісто подільника;
12. Перевіряти якість тіста;
13. Контролювати масу кусків тіста;
14. Змащувати та чистити окремі вузли машин;
15. Укладати дошки та листи з напівфабрикатами на вагонетку, транспортер, камеру або у вистійну шафу;
16. При проведенні ремонтних робіт використовувати засоби попередження.

17. Вести підприємницьку діяльність, державну реєстрацію суб'єктів підприємницької діяльності.

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

***Державний стандарт  
професійно-технічної освіти***

**ДСПТО 8274.DA.15.81-2014**  
(позначення стандарту)

**Професія: Машиніст тістообробних машин**

**Код: 8274**

**Кваліфікація: машиніст тістообробних машин 4-го розряду**

**Видання офіційне**

***Київ - 2014***



**Освітньо-кваліфікаційна характеристика  
випускника професійно-технічного  
навчального закладу**

(підприємства, установи та організації, що здійснюють (або забезпечують)  
підготовку (підвищення кваліфікації робітників)

1. **Професія:** 8274 Машиніст тістообробних машин
2. **Кваліфікація:** машиніст тістообробних машин 4-го розряду
3. **Кваліфікаційні вимоги**

***Повинен знати:***

технологічний процес оброблення та вистоювання тіста, методи органолептичної оцінки якості тіста;  
вимоги до якості тіста, маси і форми виробів;  
вплив якості тіста на масу виробів та на роботу механізмів;  
сорти тіста і готової продукції;  
будову, принцип роботи та правила експлуатації обслуговуваного устаткування.

***Повинен уміти:***

обслуговувати тістообробний агрегат із завантаженням пруфера, вистійні шафи або дві ділильні машини, чи одну ділильну машину, яка працює на дві і більше печі;  
регулювати надходження тіста у приймальну воронку машини;  
перевіряти якість і масу шматків тіста;  
змащувати і чистити окремі вузли машин;  
укладати дошки і листи з напівфабрикатами на вагонетку, транспортер, у вистійну шафу;  
вести процес оброблення тіста для заморожених напівфабрикатів;  
обслуговувати камери глибокого заморожування та морозильні камери з напівфабрикатами;  
регулювати температурний режим заморожування;  
здійснити заходи з державної реєстрації суб'єкта малого підприємництва, знати основи формулювання бізнес-плану.

**4. Загальнопрофесійні вимоги**

***Повинен:***

раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;  
додержуватись норм технологічного процесу;  
не допускати браку в роботі;  
знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці, навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;  
використовувати в разі необхідності засоби попередження про проведення ремонтних робіт;  
знати інформаційні технології в обсязі, що є необхідним для виконання професійних обов'язків;  
володіти обсягом знань з правових питань галузі, основ ведення підприємницької діяльності, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності та трудового законодавства в межах професійної діяльності.

## **5. Вимоги до освітнього рівня**

5.1. При продовженні професійно-технічної освіти

Базова або повна загальна середня освіта.

5.2. При підвищенні кваліфікації

Базова або повна загальна середня освіта, професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією машиніста тістообробних машин 3-го розряду; стаж роботи за професією не менше 1 року.

5.3. Після закінчення навчання

Повна загальна середня освіта, професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією машиніста тістообробних машин 4-го розряду; без вимог до стажу роботи.

## **6. Сфера професійного використання випускника**

Переробна промисловість. Виробництво інших харчових продуктів.

## **7. Специфічні вимоги**

7.1. *Вік*: після закінчення строку навчання прийняття на роботу здійснюється відповідно до законодавства.

7.2. *Стать*: жіноча, чоловіча (обмеження отримання професії за статевою ознакою визначається переліком важких робіт і робіт із шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється праця жінок, затвердженим наказом МОЗ України № 256 від 29.12.1993).

7.3. Медичні обмеження.

**Типовий навчальний план  
підготовки кваліфікованих робітників**

Професія - 8274 Машиніст тістообробних машин

Кваліфікація – 4 розряд

Загальний фонд навчального часу - **235** годин

№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні роботи
<b>1.</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>	<b>35</b>	
1.1	Основи правових знань	10	
1.2	Основи галузевої економіки і підприємництва	10	
1.3	Резерв часу	15	
<b>2.</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>51</b>	
2.1	Технологія машинної обробки тіста	10	2
2.2	Устаткування хлібопекарського виробництва	25	
2.3	Охорона праці	8	
2.4	Основи електротехніки	8	
<b>3.</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>134</b>	
3.1	Виробниче навчання в навчально-виробничій лабораторії	18	
3.2	Виробниче навчання на підприємстві	36	
3.3	Виробнича практика	80	
<b>4.</b>	<b>Консультації</b>	<b>15</b>	
<b>5.</b>	<b>Державна кваліфікаційна атестація</b>	<b>8</b>	
<b>6.</b>	<b>Загальний обсяг навчального часу ( без п.4 )</b>	<b>220</b>	

Примітка: для підприємств, організацій, установ, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників навчальний процес може здійснюватись при наявності кабінетів, лабораторій, майстерень позначених - \*.

**ЗАГАЛЬНОПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА**  
**Типова навчальна програма з предмета**  
**«Основи правових знань»**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>всього</i>	<i>з них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Правове регулювання господарських відносин у галузі	2	
2.	Захист господарських прав і інтересів	3	
3.	Основи трудового законодавства	2	
4.	Адміністративна і кримінальна відповідальність за правопорушення	3	
<b><i>Всього годин:</i></b>		<b>10</b>	

**Тема 1. Правове регулювання господарських відносин у галузі**

Трудові доходи працівника підприємства. Соціальна діяльність підприємства. Правові та економічні умови господарської діяльності підприємств. Договірна дисципліна у галузі.

**Тема 2. Захист господарських прав і інтересів**

Порушення справ у арбітражному суді. Подання позову. Вирішення господарських спорів.

**Тема 3. Основи трудового законодавства**

Пільги для деяких категорій працівників.

Колективний договір. Індивідуальні трудові угоди. Нагляд і контроль за додержанням законодавства про працю, державний нагляд, громадський контроль.

**Тема 4. Адміністративна і кримінальна відповідальність за правопорушення**

Адміністративне правопорушення і адміністративна відповідальність. Адміністративна відповідальність неповнолітніх. Адміністративна відповідальність за господарські правопорушення.

**Типова навчальна програма з предмета  
«Основи галузевої економіки і підприємництва»**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Організація виробництва в умовах ринкових економічних відносин на підприємствах хлібопекарської промисловості	4	
2.	Планування й аналіз господарської діяльності в системі підприємництва	4	
3.	Основи бізнес-плану підприємства	2	
	<b>Всього годин:</b>	10	

**Тема 1. Організація виробництва в умовах ринкових економічних відносин на підприємствах хлібопекарської промисловості**

Виробничий процес, його сутність і організація. Економічні елементи процесу виробництва.

Склад та класифікація основних фондів підприємства. Амортизація основних фондів як форма їх відтворення. Шляхи підвищення ефективності використання основних фондів та потужності підприємства в сучасних умовах.

Оборотні засоби підприємства, їх сутність та класифікація. Показники ефективності використання оборотних засобів. Вплив оборотних засобів на ефективність діяльності підприємств.

Персонал підприємства, його склад і структура, планування потреби в персоналі. Продуктивність праці, методи її вимірювання та планування на підприємстві.

Сутність заробітної плати та сучасне регулювання оплати праці. Організація оплати праці на підприємствах хлібопекарської промисловості.

Витрати підприємства та їх характеристика. Собівартість продукції та її планування. Шляхи зниження собівартості продукції в умовах ринкової економіки.

Формування доходів підприємства. Прибуток підприємства, його формування та використання в умовах ринкової економіки.

**Тема 2. Планування й аналіз господарської діяльності в системі підприємництва**

Техніко-економічне планування. Оперативне і перспективне планування основного і допоміжного виробництва.

Аналіз оцінки конкурентоздатності продукції підприємства на ринку.

Аналіз рентабельності підприємства.

Аналіз використання основних виробничих фондів та матеріальних ресурсів.

Аналіз трудових факторів та їх вплив на результативність виробництва.

**Тема 3. Основи бізнес-плану підприємства**

Сутність та принципи складання бізнес-плану. Техніка складання бізнес-плану, його структура та зміст.

## ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНА ПІДГОТОВКА.

### Типова навчальна програма предмета «Технологія машинної обробки тіста»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичних робіт
1.	Оброблення тіста виготовленого за інноваційними технологіями	10	
	<b>Всього годин:</b>	<b>10</b>	<b>2</b>

#### **Тема 1. Оброблення тіста виготовленого за інноваційними технологіями**

Шарування тіста. Пластичні та температурні характеристики маргарину для шарування. Правила прокатування тіста.

Оптимальні режими вистоювання. Органолептична оцінка якості вистоювання. Використання шокового заморожування, час та температурні режими. Доморожування в складі-холодильнику, режими.

#### **Лабораторно-практична робота**

Органолептична оцінка якості вистоювання.

**Типова навчальна програма з предмета  
„Устаткування хлібопекарського виробництва”**

№ з/п	Тема	кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичних робіт
1.	Устаткування для оброблення тіста за інноваційними технологіями	16	
2.	Механізація і автоматизація виробничих процесів	9	
	<b>Всього годин:</b>	<b>25</b>	

***Тема 1. Устаткування для оброблення тіста за інноваційними технологіями***

Механізована лінія для оброблення листового тіста. Устаткування для шарування тіста, формування виробів з інтегрованими автоматичними лініями (калібруючі, різальні, дозуючі, формуючі пристрої), його характеристика, будова, принцип дії та правила експлуатації.

Камери для вистоювання, їх будова, принцип дії.

Камери шокowego замороження, їх характеристика, будова, принцип дії та правила експлуатації.

***Тема 2. Механізація і автоматизація виробничих процесів***

Основні поняття і визначення механізації, автоматизації, комплексної механізації і повної автоматизації виробництва.

Короткі відомості про розвиток механізації і автоматизації підприємств хлібопекарського виробництва.

Поняття про структуру поточних ліній.

Впровадження засобів автоматизації в хлібопекарському виробництві.

Обладнання машин приладами і пристроями для автоматичного управління.

Організація роботи поточних ліній для виробництва хліба, булочних і здобних виробів. Класифікація поточних ліній, які використовуються в хлібопекарському виробництві.

**Примітка**

Детально вивчається обладнання, яке експлуатується на хлібопекарських підприємствах регіону. Інші типи обладнання вивчаються оглядово.

## Типова навчальна програма з предмета «Охорона праці»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Правові та організаційні основи охорони праці	1	
2.	Основи безпеки праці у галузі	2	
3.	Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист	1	
4.	Основи електробезпеки	2	
5.	Надання першої допомоги потерпілим внаслідок нещасних випадків	1	
6.	Атестація з предмета	1	
<b>Всього годин:</b>		<b>8</b>	

### **Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці**

Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці на відповідність вимогам нормативно-правових актів з охорони праці.

Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працюючих. Галузеві стандарти.

### **Тема 2. Основи безпеки праці галузі**

Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу (безумовні та умовні рефлекси, їх вплив на безпеку праці).

Психологія безпеки праці. Пристосування людини до навколишніх умов в процесі праці (почуття, сприймання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.

Психофізичні фактори умов праці (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробнича гімнастика, кімнати психологічного розвантаження) та їх вплив на безпеку праці.

Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.

### **Тема 3. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист**

Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.

Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.

Вимоги щодо професійного відбору та навчання персоналу для виробництв підвищеної вибухонебезпеки.

Загальні відомості про великі виробничі аварії, їх типи, причини та наслідки. Вплив техногенних чинників на екологічну безпеку та безпеку життя і здоров'я людей. Приклади великих техногенних аварій і катастроф та їх наслідки.



#### ***Тема 4. Основи електробезпеки***

Правила безпечної експлуатації тістообробного устаткування.

Робота з переносним електроінструментом.

Засоби захисту, які використовуються під час роботи з електроустаткуванням.

Захисні заходи електробезпеки від ураження електричним струмом.

Вимоги до електротехнічного персоналу.

Технічні заходи, що створюють безпечні умови виконання робіт при використанні тістообробного устаткування.

Заходи електробезпеки від ураження електричним струмом під час роботи тістообробного устаткування.

#### ***Тема 5. Надання першої допомоги потерпілим внаслідок нещасних випадків***

Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей.

Перша допомога при заповишування очей, пораненнях, вивихах, переломах. Способи промивання очей.

Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєванні чадним газом, алкоголем, нікотинном.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Основи електротехніки”**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>з них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Електричні машини	4	
2.	Електричні апарати	3	
3.	Основні відомості про електробезпеку	1	
	<b><i>Всього годин:</i></b>	<b>8</b>	

***Тема 1. Електричні машини***

Обертове магнітне поле. Принцип дії та будова асинхронних двигунів короткозамкненим та фазним роторами. Коефіцієнт корисної дії. Механічна характеристика асинхронного двигуна. Область застосування асинхронних електричних машин. Асинхронний двигун, принцип дії, будова, запуск, ККД.

Електродвигуни, що встановлюються в тістообробному обладнанні..

***Тема 2. Електричні апарати***

Загальні відомості про електричні апарати. Рубильники, вимикачі, перемикачі, запобіжники, автоматичні вимикачі. Електричний привід, електрична апаратура управління і захисту.

Кінематична схема приводу ділильно-укладальної машини тістових заготовок.

Будова магнітного пускача електродвигуна. Будова і принцип роботи варіатора швидкості.

***Тема 3. Основні відомості про електробезпеку***

Дія електричного струму на організм людини. Перша допомога при враженні людини електричним струмом.

Аналіз небезпеки електричних мереж.

Технічні способи і засоби захисту від враження електричним струмом при роботі на тістообробному обладнанні.

**ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА**  
**Типова навчальна програма виробничого навчання**  
**Професія: 8274 Машиніст тістообробних машин**  
**Кваліфікація: 4 розряд**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>
<b>I. Виробниче навчання</b>		
1.	Вступ. Безпека праці та пожежна безпека	6
2.	Розробка та вистоювання тіста в лабораторії, вимоги до якості тіста і вплив якості тіста на масу тістових заготовок та роботу механізмів	12
3.	Обслуговування тістообробних агрегатів із завантаженням пружера на виробництві	18
4.	Оброблення тіста для заморожених напівфабрикатів	18
	<b>Всього годин:</b>	<b>54</b>
<b>II. Виробнича практика</b>		
1.	Ознайомлення з підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві	8
2.	Самостійне виконання робіт	72
	<b>Кваліфікаційна пробна робота</b>	
	<b>Всього годин:</b>	<b>80</b>
	<b>Разом</b>	<b>134</b>

**I. Виробниче навчання**

**Тема 1. Вступ. Безпека праці та пожежна безпека**

Навчально-виробничі та виховні завдання курсу.

Зміст праці, етапи професійного росту та трудового становлення робітника.

Роль виробничого навчання та формування навичок ефективної та якісної праці.

Виробнича діяльність навчальної групи училища. Значення виконання трудової та технічної дисципліни в забезпеченні якості робіт. Організація контролю якості робіт, які виконують учні. Форми морального і матеріального заохочення.

Ознайомлення учнів з навчальними майстернями, режимом роботи, формами організації праці і правилами внутрішнього розпорядку, порядком отримання та здачею інструменту, розподіл учнів по їх робочих місцях. Безпечні умови праці та пожежна безпека в навчально-виробничих майстернях.

**Тема 2. Розроблення та вистоювання тіста в лабораторії**

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця.

**Вправи**

Обслуговування ручної тістоділильної машини. Перевірка точності роботи. Операції ручної розробки тіста. Ручна розробка тіста для плетених та виставкових виробів. Регулювання маси шматка тіста.

Ручна розробка тіста для дрібноштучних булочних виробів. Підготовка листів для укладання на них тістових заготовок.

Приготування і використання напівфабрикатів для оздоблення поверхні заготовок (яєчна змазка, крихти, ін.).

Визначення якості тіста і вплив якості тіста на масу тістових заготовок та роботу механізмів.

### ***Тема 3. Обслуговування тістообробних агрегатів із завантаженням пружера на виробництві***

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця.

Обслуговування округло вальних машин різних типів.

Обслуговування посадників різних типів та подільника укладальника.

Обслуговування машин для формування сухарних плит та обслуговування ділильно-посадочного автомату та універсальної подільно-закручувальної машини для бубличних виробів.

Обслуговування посадочно-надрізувального автомату для батонів, автомату для формування плетенок, машин для формування ріжків.

Обслуговування технологічних ліній міні-пекарень.

Визначення якості тіста і вплив якості тіста на масу тістових заготовок та роботу механізмів.

### ***Тема 4. Оброблення тіста для заморожених напівфабрикатів***

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця.

Обслуговування тісто подільників, тістоокруглювальних та тістообробних машин. Завантаження тістових заготовок у контейнери. Обслуговування камер глибокого заморожування, регулювання параметрів заморожування. Упакування заморожених тістових заготовок. Обслуговування морозильних камер та камер розморожування (дефростації), регулювання параметрів розмороження та устаткування для остаточного відстоювання розморожених тістових заготовок.

## **II. Виробнича практика**

### ***Тема 1. Ознайомлення з підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві***

Виробничий план, план економічного та соціального розвитку, перспективи реконструкції підприємства у зв'язку з науково-технічним прогресом.

Планування праці та контролю якості роботи на виробничій ділянці, в бригаді, на робочому місці.

### ***Тема 2. Самостійне виконання робіт на робочому місці.***

Самостійне виконання робіт на робочому місці машиніста тістообробних машин складністю 4-го розряду відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики.

Детальна програма виробничої практики, яка враховує конкретні умови підприємств-замовників кадрів та спеціалізацію учнів, оволодіння учнями сучасною технологією, прийомами роботи передовиків та новаторів виробництва, розробляється за участю підприємств-замовників кадрів, розглядається методичною комісією і затверджується директором або заступником директора з навчально-виробничої роботи.

### **Кваліфікаційна пробна робота**

#### **Приклади робіт:**

обслуговування ділильних, формувальних, джгуторізаційних та округлювальних машин всіх типів;  
обслуговування агрегату для поділу та укладання шматків тіста у форми, шафи;  
контроль за масою шматків тіста;  
регулювання маси шматків тіста;  
укладання шматків тіста в касети, на листи, дошки, контейнери;  
завантажування камер глибокого заморожування  
обслуговування морозильних камер, камер розморожування (дефростації)  
обслуговування шаф або камер остаточного вистоювання.

## Критерії кваліфікаційної атестації випускника

Професія – 8274 Машиніст тістообробних машин

Кваліфікація – 4 розряд

### Знає, розуміє:

1. Технологічні процеси оброблення тіста на комплексно-механізованих лініях;
2. Технологію оброблення тіста для спеціальних сортів хліба;
3. Правила регулювання тістообробних машин;
4. Правила регулювання часу вистійки;
5. Методи органолептичної оцінки якості тіста;
6. Маса і форму виробів;
7. Вплив якості тіста на масу виробів;
8. Вплив якості тіста на роботу механізмів;
9. Сорти тіста та готової продукції;
10. Особливості оброблення тіста на комплексно-механізованій лінії для виробництва батонів;
11. Особливості оброблення тіста на комплексно-механізованій лінії для виробництва круглого подового хліба;
12. Особливості оброблення житнього тіста на комплексно-механізованій лінії для виробництва формового хліба;
13. Заходи щодо запобігання прилипання тістових заготовок до транспортерів, форм, листів, дощок.
14. Оброблення тіста в умовах міні-пекарнях;
15. Принцип роботи та правила експлуатації камер та шаф кінцевої вистійки;
16. Регулювання маси кусків тіста;
17. Параметри вистоювання тістових заготовок;
18. Технологічні операції при оброблення тіста для заморожених напівфабрикатів;
19. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту;
20. Правові питання галузі;
21. Основи ведення підприємницької діяльності, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності;
22. Основи трудового законодавства в межах професійної діяльності;
23. Інформаційні технології в обсязі, що є необхідним для виконання професійних обов'язків.

### Вміє:

1. Рационально організувати та ефективно використовувати робоче місце;
2. Дотримуватися норм технологічного процесу, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
3. Обслуговувати механізовані лінії для виробництва батонів;
4. Обслуговувати комплексно-механізовану лінію для виробництва круглого подового хліба;
4. Обслуговувати вистійно-пічний агрегат;
5. Обслуговувати камери глибокого заморожування, морозильні камери;

6. Обслуговувати комплексно-механізовані лінії для виробництва заморожених напівфабрикатів;
7. Вести процес оброблення тіста для заморожених напівфабрикатів;
8. Вести процес розморожування (дефростації) у камерах;
8. Регулювати температурний режим заморожування;
9. Контролювати температурні параметри розморожування;
10. Регулювати надходження тіста в приймальний пристрій тісто подільника;
11. Перевіряти якість тіста;
12. Контролювати масу кусків тіста;
13. Змащувати та чистити окремі вузли машин;
14. Укладати дошки та листи з напівфабрикатами на вагонетку, транспортер, камеру або у вистійну шафу;
15. При проведенні ремонтних робіт використовувати засоби попередження.
16. Вести підприємницьку діяльність, державну реєстрацію суб'єктів підприємницької діяльності.

## ЗМІСТ

<b>1</b>	<b>Типовий навчальний план</b>	
<b>2</b>	<b>Загальні положення</b>	
<b>3</b>	<b>Державний стандарт професійно-технічної освіти з професії „Машиніст тістообробних машин” – 2 розряд</b>	
3.1	Освітньо-кваліфікаційна характеристика	
3.2	Типовий навчальний план	
3.3	Типова навчальна програма з предмета ”Основи правових знань”	
3.4	Типова навчальна програма з предмета „Правила дорожнього руху”	
3.5	Типова навчальна програма з предмета „Основи галузевої економіки і підприємництва”	
3.6	Типова навчальна програма з предмета “Технологія машинної обробки тіста”	
3.7	Типова навчальна програма з предмета ” Охорона праці”	
3.8	Типова навчальна програма з предмета ”Устаткування хлібопекарського виробництва”	
3.9	Типова навчальна програма з предмета „Основи мікробіології, санітарії і гігієни”	
3.10	Типова навчальна програма з предмета „Основи електротехніки”	
3.11	Типова навчальна програма з виробничого навчання	
3.12	Критерії кваліфікаційної атестації	
<b>4</b>	<b>Державний стандарт професійно-технічної освіти з професії „Машиніст тістообробних машин” – 3 розряд</b>	
4.1	Освітньо-кваліфікаційна характеристика	
4.2	Типовий навчальний план	
4.3	Типова навчальна програма з предмета ”Основи правових знань”	
4.4	Типова навчальна програма з предмета „Основи галузевої економіки і підприємництва”	
4.5	Типова навчальна програма з предмета „Технологія машинної обробки тіста”	
4.6	Типова навчальна програма з предмета ”Устаткування хлібопекарського виробництва”	
4.7	Типова навчальна програма з предмета” Охорона праці”	
4.8	Типова навчальна програма з предмета „Основи електротехніки”	
4.9	Типова навчальна програма з виробничого навчання	
4.10	Критерії кваліфікаційної атестації	
<b>5</b>	<b>Державний стандарт професійно-технічної освіти з професії „Машиніст тістообробних машин” – 4 розряд</b>	
5.1	Освітньо-кваліфікаційна характеристика	
5.2	Типовий навчальний план	
5.3	Типова навчальна програма з предмета ”Основи правових знань”	



5.4	Типова навчальна програма з предмета “Основи галузевої економіки і підприємництва”	
5.5	Типова навчальна програма з предмета “Технологія машинної обробки тіста”	
5.6	Типова навчальна програма з предмета ”Устаткування хлібопекарського виробництва”	
5.7	Типова навчальна програма з предмета „Охорона праці”	
5.8	Типова навчальна програма з предмета “Основи електротехніки”	
5.9	Типова навчальна програма з виробничого навчання	
5.10	Критерії кваліфікаційної атестації	