



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

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

ДСПТО 9322 DA.15.10-2014
(позначення стандарту)

Професія: Жилувальник м'яса та субпродуктів

Код: 9322

Кваліфікація: жилувальник м'яса та субпродуктів 2, 3-го розрядів

**Видання офіційне
Київ - 2014**



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

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства освіти і науки України
від 09.09.2014 № 1030

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

ДСПТО 9322 DA.15.10-2014
(позначення стандарту)

Професія: Жилувальник м'яса та субпродуктів

Код: 9322

Кваліфікація: жилувальник м'яса та субпродуктів 2, 3-го розрядів

**Видання офіційне
Київ – 2014**

Авторський колектив

- Соколовський Станіслав Антонович - директор ДНЗ «Київське обласне вище професійне училище харчових технологій та ресторанного сервісу», викладач вищої категорії.
- Гончаренко Таїса Юріївна - викладач спецдисциплін ДНЗ «Київське обласне вище професійне училище харчових технологій та ресторанного сервісу».
- Сабліна Ірина Миколаївна - заступник директора з НВР ДНЗ «Київське обласне вище професійне училище харчових технологій та ресторанного сервісу», викладач вищої категорії.
- Накопюк Любов Захарівна - викладач вищої категорії, старший викладач ДНЗ «Київське обласне вище професійне училище харчових технологій та ресторанного сервісу».
- Рибак Наталія Степанівна - майстер виробничого навчання II категорії ДНЗ «Київське обласне вище професійне училище харчових технологій та ресторанного сервісу».
- Святницька Тетяна Вікторівна - методист ДНЗ «Київське обласне вище професійне училище харчових технологій та ресторанного сервісу».
- Радзіховська Людмила Андріївна - методист вищої категорії ДЗ «Навчально-методичний кабінет професійно-технічної освіти у Київській області».

Науковий консультант

- Топчій Оксана Анатоліївна - доцент, кандидат технічних наук, старший викладач Кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій.

Рецензенти

- Табур Сергій Іванович - заступник генерального директора ТОВ «Фабрика кулінарна».
- Маріненко Ігор Петрович - головний технолог ТОВ «Фабрика кулінарна».

Лелет Галина Михайлівна - начальник відділу організації професійного навчання безробітних Київського обласного центру зайнятості.

Літературний редактор

Козак Тамара Василівна - заступник директора з виховної роботи ДНЗ «Київське обласне вище професійне училище харчових технологій та ресторанного сервісу», викладач-філолог.

Технічний редактор

Гончаренко Таїса Юріївна - викладач спецдисциплін ДНЗ «Київське обласне вище професійне училище харчових технологій та ресторанного сервісу».

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.

Шнюкова Ірина Вадимівна - науковий співробітник відділення науково-методичного забезпечення змісту професійно-технічної освіти.

Зубець Валентина Олексіївна - директор ДЗ «Навчально-методичний кабінет професійно-технічної освіти у Київській області».

Зауваження та пропозиції щодо змісту державного стандарту з професії «Овалювальник м'яса», замовлення на його придбання просимо надсилати за адресою:

03035, м. Київ, вул. Митрополита Василя Липківського, 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 і змісту освіти Міністерства освіти і науки України.**

Загальні положення щодо реалізації ДСПТО

Державний стандарт професійно-технічної освіти для підготовки (підвищення кваліфікації) робітників з професії «Жилувальник м'яса та субпродуктів» 2, 3-го розрядів розроблено відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 16 листопада 2011 р. № 1238 «Про утворення міжвідомчої робочої групи з питань розроблення та впровадження державних стандартів професійно-технічної освіти» 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 складає 532 години, на 3 розряд - 329 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 подовжені 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 «Жилувальник м'яса та субпродуктів» (Випуск 8. «М'ясна і молочна промисловість» Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, затвердженого наказом Міністерства аграрної та соціальної політики України від 17.07.2001 р. № 218), 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 кожен учень (слухач) повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені освітньо-кваліфікаційною

характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими 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 9322 DA.15.10-2014
(позначення стандарту)

Професія: Жилувальник м'яса та субпродуктів

Код: 9322

Кваліфікація: жилувальник м'яса та субпродуктів 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) кваліфікованих робітників)

- 1. Професія:** 9322 Жилувальник м'яса та субпродуктів
- 2. Кваліфікація:** жилувальник м'яса та субпродуктів 2-го розряду
- 3. Кваліфікаційні вимоги**

Повинен знати:

правила піджиловування і зачищення субпродуктів;
місця розташування жирової, м'язової і сполучної тканин;
правила жилування і розбирання м'яса та субпродуктів;
правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту.

Повинен вміти:

Піджиловувати бланшовані язики, підрізати жилуваті частини з боків, видаляти залишки шкірочки, сухожильну зв'язку з боків і нижньої поверхні язика, торочки і забруднення, прощупувати з метою виявлення сторонніх предметів і патологічних змін;

піджиловувати печінку: розбирати, оглядати і видаляти залишки плівок, жовчних проток, кровоносних судин і вражених частин бланшованої печінки;

розбирати варене м'ясо і субпродукти для ковбасного та кулінарного виробництва;

додержуватись правил і норм охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

раціонально організувати та ефективно використовувати робоче місце;
дотримуватися норм технологічного процесу;

не допускати браку в роботі;

знати і виконувати вимоги нормативних актів з охорони праці і навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;

використовувати в разі необхідності засоби попередження й усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);

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, освітньо-кваліфікаційного рівнів, кваліфікації осіб

5.1. При вступі на навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

5.2. Після закінчення навчання

Повна або базова загальна середня освіта, професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією «жилувальник м'яса та субпродуктів 2-го розряду»; без вимог до стажу роботи.

6. Сфера професійного використання випускника

Переробка сільськогосподарської продукції. Цехи по виробництву м'ясних напівфабрикатів.

7. Специфічні вимоги

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

7.2. Стать: чоловіча, жіноча (обмеження отримання професії по статевій приналежності визначається переліком важких робіт і робіт із шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених наказом МОЗ України №256 від 29.12.1993).

7.3. Медичні обмеження

ТИПОВИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
Професія - 9322 Жилувальник м'яса і субпродуктів
Кваліфікація - Жилувальник м'яса і субпродуктів 2-го розряду
Загальний фонд навчального часу – 552 години

№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин	
		всього	з них лабораторно-практичні роботи
1.	Загальнопрофесійна підготовка	74	8
1.1.	Інформаційні технології	17	8
1.2.	Основи галузевої економіки і підприємництва	17	
1.3.	Основи правових знань	17	
1.4.	Правила дорожнього руху	8	
1.5.	Резерв часу	15	
2.	Професійно-теоретична підготовка	155	18
2.1	Спецтехнологія та обладнання	65	12
2.2	Анатомія сільськогосподарських тварин	20	
2.3	Основи мікробіології, санітарія та гігієна	15	2
2.4	Загальна технологія м'яса і м'ясопродуктів	15	
2.5	Основи електротехніки	10	4
2.6	Охорона праці	30	
3.	Професійно-практична підготовка	296	
3.1.	Виробниче навчання на підприємстві	156	
3.2.	Виробнича практика	140	
4.	Консультації	20	
5.	Державна кваліфікаційна атестація (або проміжна (поетапна) кваліфікаційна атестація при продовженні навчання)	7	
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п.4)	532	26

**Перелік кабінетів, лабораторій для підготовки
кваліфікованих робітників за професією
9322 «Жилувальник м'яса і субпродуктів»
2 розряд**

1. Кабінети:

- спецтехнології та обладнання;
- охорони праці;
- інформаційних технологій.

2. Лабораторії:

- технології м'яса.

3. Навчально-виробнича дільниця на підприємстві

Примітка: для підприємств, організацій, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників:

- допускається зменшення кількості кабінетів, лабораторій за рахунок їх об'єднання;
- індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників може здійснюватися при наявності обладнаного робочого місця;
- предмети «Інформаційні технології», «Правила дорожнього руху» вивчаються за згодою підприємств - замовників кадрів.

**Типова навчальна програма
з предмета «Інформаційні технології»**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Інформація та інформаційні технології	2	
2.	Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології	7	4
3.	Мережні системи та сервіси	8	4
<i>Всього годин:</i>		17	8

Тема 1. Інформація та інформаційні технології

Поняття про інформацію та інформаційні технології.

Тема 2. Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології

Програми створення текстових та графічних документів. Стилі оформлення та подання інформації. Розробка фірмового стилю. Мультимедійні технології. Види і типи презентацій. Microsoft Power Point.

Лабораторно-практичні роботи

1. Програми для створення текстових документів: Microsoft Word та Microsoft Publisher. Візуальний стиль оформлення та подання інформації.
2. Робота з електронними таблицями у програмах Microsoft Excel та Microsoft Word.
3. Робота з графічними об'єктами у середовищі текстового редактора. Побудова схем, діаграм, графіків. Вставка та редагування зображень.
4. Створення презентацій. Тема: «Моя майбутня професія».

Тема 3. Мережні системи та сервіси

Основи мережних систем. Мережі на основі ПК. Локальні, корпоративні і глобальні мережі. Загальні відомості про Internet, електронну пошту та телеконференції. Основні мережні сервіси. Браузери.

Лабораторно-практичні роботи

1. Пошук інформації в мережі Internet. Набуття практичних навичок використання різних пошукових систем.
2. Пошук статистичної інформації в мережі Internet (за напрямом професії).
3. Створення публікації «Інновації в професії».
4. Робота в локальній мережі.

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.	Предмет і роль курсу «Основи галузевої економіки і підприємництва»	1	
2.	Галузева структура промисловості України	2	
3.	Науково-технічний прогрес і економічне	2	
4.	Організація виробництва на підприємствах	3	
5.	Підприємство як суб'єкт господарювання. Основи підприємництва.	3	
6.	Кадри підприємства	2	
7.	Продуктивність праці	1	
8.	Організація і оплата праці	3	
<i>Всього годин:</i>		17	

Тема 1. Предмет і роль курсу «Основи галузевої економіки і підприємництва»

Мета і зміст курсу «Основи галузевої економіки і підприємництва». Необхідність вивчення курсу майбутніми кваліфікованими конкурентноспроможними на ринку праці робітниками.

Тема 2. Галузева структура промисловості України

Поняття та класифікація галузей промисловості України. Галузева структура, та показники що її характеризують. Основні фактори, що впливають на формування галузевої структури промисловості України.

Тема 3. Науково-технічний прогрес економічного зростання в галузі

Науково-технічний прогрес (НТП), науково-технічна революція (НТР). НТП в промисловості. Основні напрями науково-технічної політики в галузі. Технологічна революція. Гуманізація виробництва.

Тема 4. Організація виробництва на підприємствах промисловості

Організація виробництва, як форма забезпечення ефективної діяльності підприємств. Формування та структура виробничого процесу. Основні принципи організації виробничого процесу. Організаційні типи виробництва та їх характеристика.

Тема 5. Підприємство як суб'єкт господарювання. Основи підприємництва

Закон України «Про підприємства». Загальна характеристика підприємств, форми власності.

Сутність підприємництва. Організаційно-економічні форми підприємництва.

Тема 6. Кадри підприємства

Кадри підприємства, їх склад і структура. Класифікація персоналу підприємства. Підготовка кадрів в Україні та фактори, що впливають на зміну професійно-кваліфікаційного складу кадрів підприємства. Роль ДПТНЗ у підготовці робітничих кадрів.

Тема 7. Продуктивність праці

Поняття продуктивності праці. Показники продуктивності праці та методи її обчислення.

Тема 8. Організація і оплата праці

Організації трудової діяльності. Заробітна плата, її економічний зміст, форми і системи. Тарифна система оплати праці. Нові форми оплати праці, бригадний підряд, преміювання. Класифікаційні розряди (класи), порядок їх присвоєння.

**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.	Вступ. Загальні поняття про державу і право	1	
2.	Конституційні основи України	4	
3.	Цивільне право і відносини, що ним регулюються	2	
4.	Господарське право	2	
5.	Захист господарчих прав та інтересів. Розгляд господарчих суперечок	1	
6.	Праця, закон і ми	2	
7.	Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність	2	
8.	Злочин і покарання	2	
9.	Правова охорона природи. Охорона природи - невід'ємна умова економічного та соціального розвитку України	1	
<i>Всього годин:</i>		17	

Тема 1. Вступ. Загальні поняття про державу і право

Основні закономірності виникнення держави і права. Особливості формування державно-правових інститутів у різних народів. Роль держави і права в організації суспільства і здійсненні політичної влади. Система права: норми, інститути, галузі. Систематизація правових актів.

Тема 2. Конституційні основи України

Громадянин і держава. Поняття громадянства в Україні. Правове становище громадян України, їхня рівноправність.

Особисті права і свободи громадян: право кожної людини на життя, на повагу до гідності, на свободу та особисту недоторканість. Недоторканість житла кожного, таємниця листування, телефонних розмов, телеграфної та іншої кореспонденції, право на захист від втручання в особисте і сімейне життя тощо.

Вибори, референдум в Україні. Здійснення волевиявлення народу через вибори, референдум та інші форми безпосередньої демократії в Україні. Верховна Рада України (парламент). Верховна Рада - представницький орган

державної влади в Україні. Її склад, структура, повноваження і порядок роботи. Президент України - голова держави. Обрання Президента України та його повноваження. Припинення повноважень Президента України.

Кабінет Міністрів України - вищий орган у системі органів виконавчої влади.

Правосуддя. Конституційний суд України. Здійснення правосуддя в Україні винятково судами. Система судів в Україні.

Місцеве самоврядування. Поняття місцевого самоврядування в Україні, його система та повноваження.

Тема 3. Цивільне право і відносини, що ним регулюються

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

Тема 4. Господарство і право

Поняття господарського права та його роль у регулюванні господарських відносин. Система господарського права. Господарське законодавство, господарські правовідносини. Суб'єкти господарського права. Правове становище господарських організацій. Правове становище підприємств і об'єднань.

Тема 5. Захист господарських прав та інтересів. Розгляд господарських суперечок

Загальні положення. Органи, що вирішують господарські суперечки. Закони, які використовуються для розв'язання господарських суперечок.

Тема 6. Праця, закон і ми

Право громадян України на працю.

Загальна характеристика трудового права України. Трудовий договір. Заробітна платня.

Тема 7. 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.

Тема 8. Злочин і покарання

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

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

Тема 9. Правова охорона природи. Охорона природи - невід'ємна умова економічного та соціального розвитку України

Екологічне право та його роль у регулюванні системи «природа-людина-суспільство». Основні принципи охорони навколишнього середовища.

Відповідальність за порушення законодавства про охорону навколишнього середовища.

**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.	Закон України «Про дорожній рух». Загальні положення, визначення	1	
2.	Обов'язки та права пасажирів і пішоходів	1	
3.	Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом і погоничів тварин	1	
4.	Регулювання дорожнього руху	1	
5.	Рух транспорту та безпека пішоходів і пасажирів	1	
6.	Особливі умови руху	1	
7.	Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних випадків	1	
8.	Відповідальність за порушення правил дорожнього руху	1	
<i>Всього годин:</i>		8	

Тема 1. Закон України «Про дорожній рух». Загальні положення, визначення

Правила дорожнього руху. Загальні положення. Терміни та визначення Закону України «Про дорожній рух». Правила дорожнього руху як правова основа дорожнього руху, що має створити безпечні умови для всіх його учасників.

Закон України «Про дорожній рух». Порядок навчання різних груп населення Правилам 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: пішохід, механічний транспортний засіб, мотоцикл, велосипед, причеп, напівпричеп, дорога, дозволена максимальна вага, прорізна частина, смуга руху, перехрестя, залізничний перехід, населений пункт, зупинка, стоянка, обгін, поступити дорогу, переважне право. Визначення цих термінів.

Тема 2. Обов'язки та права пасажирів і пішоходів

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.

Розподіл транспортних і пішохідних потоків. Тротуар. Пішохідна доріжка. Організована колона. «Знак»: «Пішохідний перехід». Груповий рух людей дорогою. 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

Значення світлофорів і жестів регулювальника. Як очікувати автобус, тролейбус, трамвай, автомобіль-таксі. Посадка та висадка пасажирів під час зупинки транспорту.

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. Документи водія. Обов'язки водія.

Розміщення транспортних засобів на проїжджій частині дороги.

Правила користування велосипедною доріжкою. Випадки, коли рух зазначених транспортних засобів і прогін тварин забороняється. Заборони водію. Вимоги до водія велосипеда, гужового транспорту, погоничів тварин. Заборони водію велосипеда забороняється. Заборони водію гужового транспорту. Заборони погоничам тварин.

Небезпечні наслідки порушення вимог руху керуючими 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. Сигнали світлофора. Сигнали, що регулюють рух світлофорів. Вертикальні світлофори. Значення світлофорів.

Сигнали регулювальника (особи, уповноважені регулювати дорожній рух): 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 та 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 подання світлових сигналів або рукою. Небезпечні наслідки порушення правил подавання попереджувальних сигналів.

Попереджувальні сигнали. Швидкість руху. Дистанція. Обгін. Безпека пішоходів і пасажирів.

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 на дорогах.

Рух у житловій зоні. Переваги пішоходів під час руху 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.

Початок руху, маневрування. Обгін. Зупинка та стоянка. Рух по швидкісних дорогах. Рух по гірських дорогах. Рух і стоянка в темний час доби. Буксирування.

Тема 7. Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних випадків

Визначення і термінове призначення дії фактора травмування, звільнення потерпілого із пошкодженого транспортного засобу.

Основні правила першої долікарської допомоги потерпілим. Надання першої допомоги при різних видах травм. Транспортування потерпілих при ДТП.

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.

Засоби адміністративного покарання. Дисциплінарна відповідальність. Суспільний вплив. Громадянська відповідальність.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета «Спеціальна технологія та обладнання»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Вступ	2	
2.	М'ясо та субпродукти, що використовується в ковбасному та консервному виробництвах	12	
3.	Обладнання сировинних цехів. Робочий інструмент жилувальника м'яса та субпродуктів	10	4
4.	Попередня обробка сировини. Підготовка м'яса та субпродуктів до обвалювання та жилювання	12	
5.	Жилювання частин туш та субпродуктів	29	8
Всього годин:		65	12

Тема 1. Вступ

Значення м'ясної промисловості для народного господарства України.

Науково-технічний прогрес в м'ясній промисловості, його пріоритетні напрямки.

Соціальне, науково-технічне та економічне значення якості продукції. Необхідність забезпечення конкурентоздатності на світовому ринку вітчизняних виробів і технологій. Трудова та технологічна дисципліна.

Місце робіт по професії в технологічному процесі підприємства.

Знайомство з кваліфікаційною характеристикою і програмами теоретичного та виробничого навчання.

Тема 2. М'ясо та субпродукти, що використовується в ковбасному та консервному виробництвах

М'ясо. Класифікація м'яса за видом, статтю, віком, вгодованістю тварин і термічним станом.

Анатомічна та гістологічна будова скелетної та м'язової систем забійних тварин. Системи органів вільного руху. Кістки, хрящі, зв'язки, їх будова та призначення в скелеті тварини. М'язи, їх види, будова.

Субпродукти. Класифікація субпродуктів залежно від морфологічної будови і харчової цінності.

Тема 3. Обладнання сировинних цехів. Робочий інструмент жилувальника м'яса та субпродуктів

Підвісні колії, їх класифікація та будова. Транспортери, їх класифікація та будова. Спуски, їх призначення та будова. Механізовані ножі, пилки, їх

різновиди і застосування. Будова і призначення елеватора. Підлоговий транспорт. Столи для обвалювання і жилювання м'яса.

Робочий інструмент жилювальника м'яса. Правила підбору ножів і мусатів. Правила гостріння і правлення ножів.

Дотримання вимог безпеки праці при попередній обробці сировини. Захисні засоби.

Лабораторно-практична робота

Відпрацювання навичок підбору ножів і мусатів, гостріння і правлення ножів.

Тема 4. Попередня обробка сировини. Підготовка м'яса та субпродуктів до обвалювання та жилювання

Ветеринарно-санітарні вимоги до м'яса і м'ясопродуктів. Ветеринарний огляд, його призначення.

Зачищення м'яса, зрізання клейм.

Сортування за вгодованістю і вагою.

Правила і послідовність розподілу яловичих, свинячих та баранячих півтуш.

Обвалювання частин яловичих, свинячих та баранячих півтуш.

Підготовка субпродуктів до жилювання.

Тема 5. Жилювання частин туш та субпродуктів

Диференційоване жилювання обваленої яловичини. Розподіл яловичини за сортами залежно від вмісту сполучної тканини. Правила і послідовність жилювання яловичини.

Жилювання м'яса з поперекової частини яловичини.

Жилювання м'яса з грудинок.

Жилювання м'яса з лопаткової частини.

Жилювання м'яса з задніх ніжок.

Жилювання м'яса з шийної частини.

Розбирання обваленої свинини.

Розбирання м'яса з лопаткової частини.

Розбирання м'яса з середньої частини.

Розбирання м'яса з окостів.

Розбирання передньої частини.

Розбирання задньої частини.

Двосортне жилювання обваленої яловичини і свинини.

Жилювання обваленої баранини.

Розподіл шпику.

Піджилювання субпродуктів.

Лабораторно-практична робота

Жилювання обваленої яловичини, свинини і баранини.

Піджилювання субпродуктів.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета «Анатомія сільськогосподарських тварин»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Анатомія, як біологічна наука	2	
2.	Основні органи тварин, їх взаємодія в організмі	3	
3.	Кістка, її форма. Вичленення кісток кістяка	6	
4.	Система органів травлення	3	
5.	Система органів кровообігу, лімфообігу та органів дихання	3	
6.	Система органів сечовиділення, розмноження, внутрішньої секреції	3	
Всього годин:		20	

Тема 1. Анатомія, як біологічна наука

Поняття про анатомію, як біологічну науку. Її взаємозв'язок з іншими науками. Коротка історія анатомії і фізіології. Праці Сеченова, Мечникова, Павлова. Значення вивчення анатомії для робітників м'ясопереробних підприємств (комбінатів).

Тема 2. Основні органи тварини, їх взаємодія в організмі

Туша тварини, її основні частини. Поняття про організм. Основні органи тварини.

Обмін речовин в клітині: живлення, дихання. Властивості клітини, подразнення, рухливість, розмноження (пряме та непряме). Поняття про розвиток зародку із заплідненої яйцеклітини. Процес ділення, утворення стадій: бластули, гастрюли, зародкові листки, розвиток тканин і організмів.

Поняття про тканини. Основні види тканин тварини: епітеліальна, з'єднувальна, м'язова, нервова, їх будова і значення в організмі тварини. Поняття про систему органів. Взаємозв'язок органів і системи органів в організмі.

Тема 3. Кістка, її форма. Зчленування кісток скелету

Загальна характеристика систем органів вільного руху: кісток, зв'язок, сухожилів та м'язів. Кістка як орган (компактна і губчата кісткова речовина), надкисниця і її роль під час росту та розвитку кістки. Фізичні властивості та хімічний склад кісток. Червоний кістковий мозок як орган кровообігу. Типи з'єднання кісток.

Окремі кістки скелета: кістки тулубу, черепа, кінцівок. Суглоби і зв'язки. Зчленування кісток скелета.

Тема 4. Система органів травлення

Фізіологія травлення. Будова органів травлення тварин. Ротова порожнина, глотка, стравохід, шлунок тварин; їх будова та значення. Кишечник тонкий та товстий, відділи кишечника. Підшлункова залоза та печінка, їх будова та роль в травленні. Використання шлунків, кишок, печінки, підшлункової залози в м'ясній промисловості.

Тема 5. Система органів кровообігу, лімфообігу та органів дихання

Кров, її склад та властивості. Фізичні та хімічні властивості крові. Кровотворні органи. Серце, його будова та функції. Велике коло кругообігу. Мале коло кругообігу. Види кровоносних судин, артерії, вени, капіляри. Будова кровоносних судин. Відмінні властивості будови артерій, вен. Артерії голови та грудної клітини. Артерії тазу та кінцівок. Використання крові у м'ясній промисловості. Лімфа, її склад та властивості.

Органи дихання, їх характеристика. Використання органів дихання у м'ясопереробній промисловості.

Тема 6. Система органів сечовиділення, розмноження. Залози внутрішньої секреції

Система органів сечовиділення. Будова та функції нирок. Будова сечоводів. Процес сечовиділення.

Система органів розмноження тварин.

Поняття про залози внутрішньої секреції тварин. Функціональне значення залоз. Поняття про залозу подвійної секреції. Залози внутрішньої секреції. Зв'язок залоз внутрішньої секреції з нервовою системою та іншими системами. Щитовидна залоза. Паращитовидна залоза. Панкреатичні острівки. Гіпофіз, епіфіз. Статеві залози. Промислове використання залоз внутрішньої секреції. Вплив залоз внутрішньої секреції на процеси обміну речовин.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета «Основи мікробіології, санітарія та гігієна»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Вступ	2	
2.	Морфологія та фізіологія мікроорганізмів	5	1
3.	Розповсюдження мікробів у навколишньому середовищі та вплив зовнішнього середовища на мікроорганізми	5	1
4.	Особиста гігієна працівників	3	
Всього годин:		15	2

Тема 1. Вступ

Предмет та зміст курсу «Основи мікробіології, санітарії і гігієни», його зв'язок з іншими предметами. Значення мікробіології, санітарії та гігієни, як факторів, що забезпечують високу якість продуктів та безпеку для здоров'я їх споживачів.

Функції органів ветеринарно-санітарного нагляду на підприємствах харчової промисловості.

Історична довідка про розвиток науки мікробіології, санітарії та гігієни.

Тема 2. Морфологія та фізіологія мікроорганізмів

Класифікація мікроорганізмів: бактерії, гриби, дріжджі, віруси.

Морфологія мікроорганізмів. Форма, розміри (коки, палички, звивисті бактерії) та будова мікробних клітин та вірусів.

Органи руху активних бактерій та спірохет.

Фізіологія мікроорганізмів. Хімічний склад бактеріальних клітин. Процеси живлення, дихання та розмноження мікроорганізмів.

Лабораторно-практичні роботи

1. Вивчення будови мікроскопа та техніки мікроскопіювання.
2. Виготовлення препаратів для вивчення живих мікроорганізмів методом «роздавленої» та «висячої» краплі.
3. Дослідження під мікроскопом готових препаратів, виготовлених з кулястих та паличкоподібних бактерій.

Тема 3. Розповсюдження мікробів у навколишньому середовищі та вплив зовнішнього середовища на мікроорганізми

Вплив фізичних факторів: температури, світла, ультразвуку, вологості, тиску. Хімічні фактори. Фізіологічні фактори: симбіоз, метабіоз, антагонізм. Поняття про антибіотики.

Лабораторно-практична робота

Техніка приготування живильних середовищ та методи їх стерилізації. Вивчення пастеризації.

Тема 4. Особиста гігієна працівників

Особиста гігієна, гігієна тіла, одягу. Раціональний режим харчування. Харчові інфекції, отруєння, причини виникнення та заходи профілактики. Вимоги гігієни при користуванні посудом для їжі та напоїв.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета «Загальна технологія м'яса і м'ясопродуктів»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Вступ	2	
2.	Первинна переробка тварин	8	
3.	Загальні поняття про м'ясо	5	
Всього годин:		15	

Тема 1. Вступ

Значення м'ясних продуктів в харчуванні людини. Місце і роль м'ясної промисловості в системі народного господарства України. Коротка історія розвитку м'ясної промисловості України. Завдання галузі на сучасному етапі.

Агропромисловий комплекс. Історія розвитку базового підприємства. Значення та суть предмету. Асортимент і номенклатура основних видів продукції, що виготовляються підприємствами м'ясної промисловості та їх характеристика.

Тема 2. Первинна переробка тварин

Основна задача первинної переробки тварин. Технологічні операції переробки худоби і послідовність їх виконання.

Раціональне використання продуктів і шляхи зниження втрат.

Оглушування тварин. Мета оглушування. Способи оглушування і їх оцінка відповідно до виду тварин і методу відгодівлі. Знекровлення і збір крові на харчові і лікувальні цілі.

Знімання шкіри. Умови якісного відокремлення шкіри тварин різного виду. Забіловка туш. Особливості механічного знімання шкір тварин різного виду. Видалення щетини із свинячих туш.

Видалення щетини. Способи ошпарювання. Відокремлення щетини на скребмашинах.

Технологія обробки свиней методом "крупонування".

Обпалювання туш, мета і режими обпалювання. Остаточна зачистка туш (полірування). Видалення внутрішніх органів. Розпилювання туш, сухий і мокрий туалет. Ветеринарно-санітарна експертиза туш і внутрішніх органів.

Клеймування туш. Безпека праці при переробці тварин. Характеристика передових методів, що застосовуються при переробці тварин.

Тема 3. Загальні поняття про м'ясо

Характеристика тканинного і хімічного складу м'яса. Біологічна і харчова цінність тканин, що входять до складу м'яса: м'язової, сполучної, жирової, кісткової. Можливості промислового використання цих тканин.

Види м'яса: яловиче, бараняче, свиняче. Особливості різних видів м'яса. Вплив породи і вгодованості тварин на якість м'яса. Сорти м'яса. Сортовий розруб і коротка анатомічна характеристика відрубів м'яса, їх харчова цінність і промислове використання.

Автолітичні зміни, що проходять в тканинах після забою. Дозрівання м'яса. Явище загару. Практичне значення посмертних змін м'яса. Мікробіологічне псування м'яса.

**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.	Вступ	1	
2.	Електричні кола	3	2
3.	Електротехнічні пристрої	3	2
4.	Виробництво, розподіл і споживання, електричної енергії	3	
<i>Всього годин:</i>		10	4

Тема 1. Вступ

Значення електричної енергії в житті людини і держави.

Тема 2. Електричні кола

Електричне коло та його елементи. Вітки, вузли, контури кола. Кола постійного струму. Резистори та схеми їх з'єднань. Прості та складні кола. Електричне коло змінного струму. Види спорів. Векторні діаграми струмів та напруг. З'єднання елементів кола змінного струму. Розрахунок кола змінного струму.

Трифазні електричні кола, схеми з'єднань у трифазних колах. Застосування трифазних кіл.

Лабораторно-практична робота

Визначення опору провідника методом амперметра та вольтметра.

Тема 3. Електричні пристрої

Електричний пристрій, перетворювачі електричної енергії. Напівпровідникові випрямлячі та підсилювачі, їх призначення, схеми, принцип дії.

Вимірювальні прилади. Схеми вмикання та розширення меж вимірювань.

Вимірювання електричних параметрів (опору, ємності, індуктивності). Вимірювання не електричних величин.

Електричні машини, їх призначення, будова та принцип дії. Обертаюче магнітне поле.

Електродвигуни, які установлені на обладнанні ковбасного виробництва, їх призначення та основні характеристики, обертаючий момент, пуск та регулювання частоти обертання ротора.

Електричні апарати, їх призначення, будова та принцип дії.

Вимикачі та запобіжники.

Лабораторно-практична робота

Визначення ККД установки з електричним нагрівником.

Тема 4. Виробництво, розподіл та споживання електричної енергії

Виробництво, передача, розподіл та споживання електроенергії. Електростанції. Електричні мережі та підстанції. Електропостачання підприємств та населених пунктів.

**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.	4	
2.	Основи безпеки праці в галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці	8	
3.	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист	4	
4.	Основи електробезпеки	4	
5.	Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди	4	
6.	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	6	
Всього годин:		30	

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.

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

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

Навчання з питань охорони праці. Типове положення про порядок навчання і перевірку знань з питань охорони праці, яке встановлює порядок і види інструктажів з охорони праці, форми перевірки знань працівників і посадових осіб.

Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників. Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту.

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. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.

Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. 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. Основні небезпеки під час проведення робіт за професіями в галузі.

Роботи з підвищеною небезпекою при жилюванні м'яса та субпродуктів. Створення безпечних умов праці при жилюванні м'яса та субпродуктів. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки.

Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів: спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту при проведенні різних видів робіт. Мікроклімат виробничих приміщень.

Прилади контролю безпечних умов праці на робочому місці жиловальника м'яса та субпродуктів, порядок їх використання. Правила догляду за устаткуванням й інструментами, їх безпечна експлуатація.

Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків, які характерні для професії жиловальника м'яса та субпродуктів: механічні пошкодження, порізи. Вимоги безпеки у навчальних, навчально – виробничих приміщеннях навчальних закладів.

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, стримання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.

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

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

Особливості безпеки праці жиловальника м'яса та субпродуктів. Можливі наслідки недотримання правил безпеки праці при виконанні робіт.

Приклади контролю безпечних умов праці. Світлова та звукова сигналізація. Запобіжні написи, сигнальне пофарбування. Знаки безпеки.

Організація роботи з охорони праці.

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

Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист

Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях: порушення правил використання опалювальних 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, запалення, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймісті й 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.

Стан та динаміка аварійності в світовій індустрії. Аналіз характерних значних промислових аварій, пов'язаних з викидами, вибухами та пожежами хімічних речовин. Загальні закономірності залежності масштабів руйнувань і тяжкості наслідків аварій від кількості, фізико – хімічних властивостей і параметрів пальних речовин, що використовуються у технологічній системі.

Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Особливості горіння та вибуху в апаратурі, виробничому приміщенні, неорганізованих газових викидів в незамкненому просторі. Механізм горіння аерозолів.

Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.

Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.

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

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 безпеки ураження працюючих 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 електросвітильниками.

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.

Правила роботи на електронно – обчислювальних машинах і персональних комп'ютерах.

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 даною професією.

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.

Санітарно-побутове забезпечення працівників.

Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.

Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках

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.

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 знепритомненні (втраті свідомості), шоці, тепловому та сонячному ударі, обмороженні.

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

Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей.

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

Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

з виробничого навчання

Професія - 9322 Жилувальник м'яса і субпродуктів

Кваліфікація - 2 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин
I. Виробниче навчання		
1.	Вступ. Ознайомлення з виробництвом. Техніка безпеки	6
2.	Попередня обробка сировини	24
3.	Жилування м'яса яловичини	42
4.	Жилування м'яса свинини	42
5.	Жилування м'яса баранини	18
6.	Піджилування м'яса субпродуктів і виробництво м'ясних напівфабрикатів	18
7.	Контроль технологічних процесів	6
	Всього годин:	156
II. Виробнича практика		
1.	Ознайомлення з підприємством, інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки	7
2.	Самостійне виконання робіт складністю жилувальника м'яса і субпродуктів 2 розряду	133
	Кваліфікаційна пробна робота	
	Всього годин:	140
	Разом:	296

I. Виробниче навчання

Тема 1. Ознайомлення з виробництвом. Техніка безпеки

Ознайомлення з режимом роботи м'ясопереробних підприємств, формами організації праці на них, а також з правилами внутрішнього розпорядку.

Система контролю за дотриманням діючих норм і вимог з охорони праці, техніка безпеки та промислова санітарія. Дотримання правил техніки безпеки на території підприємства при переміщенні вантажів, під час руху різного виду транспорту, правила поведінки у виробничих цехах і на робочих місцях, при обслуговуванні обладнання.

Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки.

Навчально-виробничі і виховні задачі курсу. Зміст праці етапи професійного росту і трудового ставлення робітника м'ясопереробної промисловості.

Тема 2. Попередня обробка сировини

Інструктаж за змістом занять. Інструктаж з безпеки праці.

Організація робочого місця, санітарія та гігієна.

Вправи:

Розподіл туш: способи розділення туші для ковбасного виробництва, сортування туш за надходженням. Назви частин туш і послідовність розділення. Границі відділення частин від туші. Зачищення частин туші та знімання клейма. Безпека праці.

Тема 3. Жилування м'яса яловичини

Інструктаж за змістом занять. Інструктаж з безпеки праці.

Організація робочого місця, санітарія та гігієна

Вправи

Жилування м'яса правої та лівої лопаткової частин. Техніка безпеки під час жилування м'яса.

Жилування м'яса грудної частини. Техніка безпеки під час жилування м'яса.

Жилування м'яса спинореберної частини. Техніка безпеки під час жилування м'яса.

Жилування м'яса шийної частини. Техніка безпеки під час жилування м'яса.

Жилування м'яса тазостегнової частини. Техніка безпеки під час жилування м'яса.

Жилування м'яса поперекової частини. Техніка безпеки під час жилування м'яса.

Жилування м'яса яловичини крижневої частини. Техніка безпеки під час жилування м'яса.

Оцінка якості жилованого м'яса.

Тема 4. Жилування м'яса свинини

Інструктаж за змістом занять. Інструктаж з безпеки праці.

Організація робочого місця, санітарія та гігієна.

Вправи

Жилування м'яса передньої частини свинини. Техніка безпеки під час жилування м'яса.

Жилування м'яса лопаткової частини. Техніка безпеки під час жилування м'яса.

Жилування м'яса середньої частини свинини. Техніка безпеки під час жилування м'яса.

Жилування м'яса окістів. Техніка безпеки під час жилування м'яса.

Оцінка якості жилованого м'яса.

Тема 5. Жилування м'яса баранини

Інструктаж за змістом занять. Інструктаж з безпеки праці.

Організація робочого місця, санітарія та гігієна

Вправи

Жилування м'яса лопаткової частини. Техніка безпеки під час жилування м'яса.

Жилування м'яса середньої частини. Техніка безпеки під час жилування м'яса.

Жилування м'яса задніх ніг. Техніка безпеки під час жилування м'яса.

Оцінка якості жилованого м'яса.

Тема 6. Піджилування м'яса субпродуктів і виробництво м'ясних напівфабрикатів

Інструктаж за змістом занять. Інструктаж з безпеки праці.

Організація робочого місця, санітарія та гігієна.

Вправи

Піджилування субпродуктів (язиків, печінки та ін.). Техніка безпеки під час піджилування субпродуктів.

Схеми розподілу туш для виробництва напівфабрикатів. Жилування м'яса для виробництва напівфабрикатів. Жилування м'яса для виробництва великошматкових, порційних, дрібношматкових, січених напівфабрикатів на потоково-механізованих лініях.

Тема 7. Контроль технологічних процесів

Інструктаж за змістом занять. Інструктаж з безпеки праці.

Організація контролю за якістю сировини та готової продукції на підприємстві.

Проведення контролю готової продукції.

II. Виробнича практика

Тема 1. Ознайомлення з підприємством, інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки

Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки (проводить інженер з охорони праці підприємства).

Ознайомлення з устаткуванням і технологічним процесом виготовлення продукції на підприємстві, з організацією планування праці та контролю якості робіт.

Інструктаж з безпеки праці безпосередньо на робочому місці.

Тема 2. Самостійне виконання робіт складністю жилувальника м'яса і субпродуктів 2 розряду

За час виробничої практики учні повинні навчитися самостійно виконувати усі роботи, які входять до обов'язків жилувальника м'яса та субпродуктів у відповідності до кваліфікаційної характеристики з дотриманням норм безпеки праці.

Примітка: Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій,

новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами - замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційна пробна робота

Приклади робіт:

- піджиловування бланшових язиків;
- піджиловування печінки;
- зачищення субпродуктів;
- розбирання вареного м'яса для ковбасного і кулінарного виробництва;
- розбирання субпродуктів для ковбасного і кулінарного виробництва.

КРИТЕРІЇ **кваліфікаційної атестації випускників**

Професія - 9322 Жилувальник м'яса і субпродуктів

Кваліфікація - Жилувальник м'яса і субпродуктів 2-го розряду

ЗНАЄ, РОЗУМІЄ:

1. Вимоги до організації робочого місця, підготовки спеціального одягу.
2. Правила підбору ножів та мусатів.
3. Правила гостріння і правлення ножів.
4. Місця розташування жирової, м'язової і сполучної тканин.
5. Правила піджиловування і зачищення субпродуктів.
6. Правила жилювання і розбирання м'яса та субпродуктів;
7. Правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту.

ВМІЄ:

1. Організовувати робоче місце.
2. Підбирати ножі і мусати.
3. Гострити і правити ножі.
4. Дотримуватись вимог безпеки праці при виконанні робіт.
5. Піджиловувати бланшовані язика, підрізати жилуваті частини з боків, видаляти залишки шкірочки, сухожильну зв'язку з боків і нижньої поверхні язика, торочки і забруднення, прощупувати з метою виявлення сторонніх предметів і патологічних змін.
6. Піджиловувати печінку: розбирати, оглядати і видаляти залишки плівок, жовчних проток, кровоносних судин і вражених частин бланшованої печінки;
7. Розбирати варене м'ясо і субпродукти для ковбасного та кулінарного виробництв;
8. Аналізувати причини виникнення браку у виробництві та рекомендувати шляхи його усунення.

ПЕРЕЛІК ОСНОВНИХ ОBOB'ЯЗКОВИХ ЗАСOБІВ НАВЧАННЯ

<i>№ з/п</i>	<i>Найменування</i>	<i>Кількість на групу з 15 осіб</i>		<i>Примітка</i>
		<i>Для індивідуального користування (шт)</i>	<i>Для групового користування (шт)</i>	
Обладнання				
1.	Стрічкова ПЛБ-2М та дискова ПК розпилювальні пилки		2	
2.	Столи для обвалювання м'яса		1	
3.	Трапи, обвалювальні доски		1	
4.	Льодогенератор ЛД		1	
Інструмент				
1.	Ножі	1	15	
2.	Мусати	1	15	
3.	Кольчужні перчатки	1	15	
4.	Захисні сітки	1	15	



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

**Державний стандарт
професійно-технічної освіти**

ДСПТО 9322 DA.15.10-2014
(позначення стандарту)

Професія: Жилувальник м'яса та субпродуктів

Код: 9322

Кваліфікація: жилувальник м'яса та субпродуктів 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) кваліфікованих робітників)

1. Професія: 9322 Жилувальник м'яса та субпродуктів

2. Кваліфікація: жилувальник м'яса та субпродуктів 3-го розряду

3. Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати:

анатомічну будову м'язової, сполучної і жирової тканин;
вимоги технологічної інструкції до жилування і розбирання м'яса;
якісні ознаки м'яса від різних частин туш і субпродуктів та їх виробниче
призначення;

правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного
захисту.

Повинен вміти:

жилувати м'ясо і субпродукти худоби всіх видів, різати на шматки
встановленого розміру і розбирати жиловане м'ясо за гатунками з додержанням
нормативів виходів;

відокремлювати сухожилля, плівки, великі кровоносні судини, жир,
залишки кісток і хрящів;

видаляти шкірку під час жилування беконних зрізків та із сала;

вкладати в тару м'ясо і субпродукти, віджилований жир, хрящі,
сухожилля, плівки і відходи;

додержуватись правил і норм охорони праці, виробничої санітарії та
протипожежного захисту;

здійснити заходи з державної реєстрації суб'єкта малого підприємництва,
знати основи формування бізнес-плану.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

раціонально організовувати та ефективно використовувати робоче місце;

дотримуватися норм технологічного процесу;

не допускати браку в роботі;

знати і виконувати вимоги нормативних актів з охорони праці і навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;

використовувати в разі необхідності засоби попередження й усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);

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, освітньо-кваліфікаційного рівнів, кваліфікації осіб

5.1. При продовженні професійно-технічної освіти.

Повна або базова загальна середня освіта.

5.2. При підвищенні кваліфікації.

Повна або базова загальна середня освіта, професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією «жилувальник м'яса та субпродуктів 2-го розряду»; стаж роботи за професією не менше 1 року.

5.3. Після закінчення навчання

Повна або базова загальна середня освіта, професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією «жилувальник м'яса та субпродуктів 3-го розряду»; без вимог до стажу роботи.

6. Сфера професійного використання випускника

Переробка сільськогосподарської продукції. Цехи по виробництву м'ясних напівфабрикатів.

7. Специфічні вимоги

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

7.2. Стать: чоловіча, жіноча (обмеження отримання професії по статевій приналежності визначається переліком важких робіт і робіт із шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених наказом МОЗ України №256 від 29.12.1993).

7.3. Медичні обмеження.

ТИПОВИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**Професія - 9322 Жилувальник м'яса і субпродуктів****Кваліфікація - жилувальник м'яса і субпродуктів 3-го розряду****Загальний фонд навчального часу – 344 години**

№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин	
		всього	з них лабораторно-практичні роботи
1.	Загальнопрофесійна підготовка	34	
1.1.	Інформаційні технології	7	
1.2.	Основи галузевої економіки і підприємництва	6	
1.3.	Основи правових знань	6	
1.4.	Резерв часу	15	
2.	Професійно-теоретична підготовка	97	12
2.1.	Спеціальна технологія та обладнання	52	12
2.2.	Анатомія сільськогосподарських тварин	10	
2.3.	Основи мікробіології, санітарія та гігієна	10	
2.4.	Загальна технологія м'яса і м'ясопродуктів	10	
2.5.	Охорона праці	15	
3.	Професійно-практична підготовка	191	
3.1.	Виробниче навчання на підприємстві	114	
3.2.	Виробнича практика	77	
4.	Консультації	15	
5.	Державна кваліфікаційна атестація	7	
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п.4)	329	12

**Перелік кабінетів, лабораторій для підготовки
кваліфікованих робітників за професією
9322 «Жилувальник м'яса і субпродуктів»
3 розряд**

1. Кабінети:

- спецтехнології та обладнання;
- охорони праці;
- інформаційних технологій.

2. Лабораторії:

- технології м'яса.

3. Навчально-виробнича дільниця на підприємстві

Примітка: для підприємств, організацій, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників:

- допускається зменшення кількості кабінетів, лабораторій за рахунок їх об'єднання;
- індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників може здійснюватися при наявності обладнаного робочого місця;
- предмет «Інформаційні технології» вивчається за згодою підприємств - замовників кадрів.

**ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета «Інформаційні технології»**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації виробництва	3	
2.	Системи управління на основі комп'ютерних технологій	4	
Всього годин:		7	

Тема 1. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації виробництва

Поняття про системи управління автоматизованим обладнанням.

Числове програмне управління та його різновиди (локальні системи, супервізорне управління, пряме числове управління).

Принцип будови та склад гнучких виробничих систем.

Визначення та принцип будови автоматизованих систем.

Роботизація та автоматизація виробництва на основі електронно-обчислювальної техніки - основа інтенсифікації виробництва.

Охорона праці та техніка безпеки під час роботи на автоматизованому обладнанні.

Роль людського фактору в автоматизованому виробництві.

Перспектива розвитку електронно-обчислювальної техніки і засобів автоматизації.

Тема 2. Системи управління на основі комп'ютерних технологій

Поняття про мікропроцесори, контролери та логічні елементи. Елементна база сучасних комп'ютерів.

Функціональна схема мікропроцесора. Основний алгоритм роботи мікропроцесора.

Пристрої зв'язку з об'єктами управління та їх класифікація по визначенню та принципу дії.

Датчики, їх визначення. Статичні характеристики датчика та його чутливість. Класифікація датчиків по виду вхідних неелектричних величин: механічних, теплових, оптичних.

Виконавчі механізми. Приводи: електричний, електромагнітний.

Засоби представлення інформації різними датчиками та пристроями зв'язку з об'єктами управління.

Поняття про пристрої перетворення інформації (ЦАП, АЦП).

Види управління: ручне, автоматизоване, автоматичне.

Структура і визначення різних систем управління механізмами та технологічними процесами. Регулювання. Контроль. Сигналізація та блокування.

Ієрархічні системи управління виробництвом. Рівні управління верстатами, технологічними установками, комплексом технологічних апаратів чи машин, технологічними ділянками, діяльністю підприємства, галуззю промисловості. Основні функції ПК на кожному рівні управління.

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.	Ринкова інфраструктура та її функції. Закони ринкового господарства	2	
2.	Економіка на національному та світовому рівні	2	
3.	Основи підприємництва. Підприємство у системі ринкових відносин	2	
<i>Всього годин:</i>		6	

Тема 1. Ринкова інфраструктура та її функції. Закони ринкового господарства

Предмет ринкової економіки. Шляхи переходу до ринку. Власність та її економічний зміст. Роздержавлення та приватизація. Товарне виробництво. Гроші. Інфляція. Конкуренція – найважливіша властивість ринку.

Тема 2. Економіка на національному та світовому рівні

Відтворення суспільного продукту. Національний прибуток як джерело матеріальних і духовних благ. Соціальна політика та соціальний захист. Трудові ресурси. Забезпечення зайнятості населення. Економічна роль держави в умовах ринку. Податкова політика держави.

Сучасне світове господарство. Міжнародна економічна інтеграція. Сільське господарство та його роль в розвитку АПК держави. Аграрні відносини і власність на землю.

Тема 3. Основи підприємництва. Підприємство у системі ринкових відносин

Сутність підприємництва. Організаційно-економічні форми підприємництва.

Підприємство. Види, форми підприємств, їх розвиток у системі ринкових відносин.

Заходи з державної реєстрації суб'єкта малого підприємництва. Основи формування бізнес-плану.

**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.	Окремі галузі права України. Конституційне право	1	
2.	Трудове право	1	
3.	Житлове право	1	
4.	Сімейне право	1	
5.	Фінансове право	1	
6.	Правозахисні організації	1	
<i>Всього годин:</i>		6	

Тема 1. Окремі галузі права України. Конституційне право

Конституційне право як провідна галузь національного права України. Конституція України та її розвиток. Загальні засади демократичного конституційного ладу України. Конституційні права, свободи та обов'язки громадян України, гарантії їх дотримання. Народовладдя в Україні та форми його здійснення. Види референдумів. Виборче право та виборча система в Україні. Президент України - глава держави. Кабінет Міністрів України - Уряд України. Центральні та місцеві органи виконавчої влади. Територіальний устрій України.

Тема 2. Трудове право

Коллективний договір, його зміст та порядок. Поняття, зміст, сторони трудового договору та його види. Дисциплінарна відповідальність працівників. Розгляд трудових суперечок. Умови праці. Робочий час та час відпочинку.

Тема 3. Житлове право

Конституційне право громадян України на житло. Загальна характеристика Житлового кодексу України. Житловий фонд. Порядок надання житлових приміщень. Договір найму житлового приміщення. Відповідальність за порушення житлового законодавства.

Тема 4. Сімейне право

Сім'я за сімейним законодавством. Шлюб за сімейним законодавством. Права та обов'язки матері, батька і дитини. Улаштування дітей-сиріт і дітей, позбавлених батьківського піклування. Права та обов'язки інших членів сім'ї та родичів.

Тема 5. Фінансове право

Бюджетна система України та бюджетний процес в Україні. Фінансова діяльність держави та органи, що її здійснюють. Поняття податкового права та загальна характеристика податкового законодавства.

Тема 6. Правозахисні організації

Поняття та класифікація правозахисних організацій в Україні. Державні правозахисні організації в Україні. Недержавні правозахисні організації в Україні.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета «Спеціальна технологія та обладнання»

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Жилування м'яса яловичини, свинини та баранини	20	6
2.	Жилування свинини на солоні і копчені продукти	12	2
3.	Жилування субпродуктів	10	
4.	Якісні ознаки м'яса від різних частин туш і субпродуктів та їх виробниче призначення	10	4
<i>Всього годин:</i>		52	12

Тема 1. Жилування м'яса яловичини, свинини та баранини

Жилування м'яса худоби всіх видів. Розрізання на шматки встановленого розміру і розбирання жилованого м'яса за сортами з дотриманням нормативів і виходів. Видалення сухожиль, плівок, великих кровоносних судин, жиру, залишків кісток і хрящів. Видалення шкурки при жилуванні беконних підрізків і зі шпику. Укладання в тару м'яса і субпродуктів, віджилування жиру, хрящів, сухожиль, плівок та відходів.

Лабораторно-практична робота

Жилування обваленої яловичини, свинини і баранини.

Тема 2. Жилування свинини на солоні і копчені продукти

Характеристика сировини, що використовується для виготовлення солоних і копчених продуктів із свинини. Правила і послідовність розбирання свинячих туш (окости, корейки, грудинки, бекон, шийки, карбонат та ін.).

Правила зрізання м'язової тканини, шпику і відокремлення кісток для надання форми окостам, лопаткам, грудинкам, корейкам та ін.

Підготовка сировини для виготовлення рулетів. Значення правильності розбирання свинячих півтуш і оформлення деталей для засолювання і термічної обробки. Вимоги діючих стандартів до готової продукції.

Види і причини дефектів і втрат при жилуванні. Заходи щодо їх усунення та попередження. Обладнання для розбирання свинини на солоні і копчені продукти, вимоги безпеки при його експлуатації.

Лабораторно-практична робота

Розбирання і жилювання м'яса свинини на солоні і копчені продукти.

Тема 3. Жилювання субпродуктів

Підготовка субпродуктів. Промивання від механічних забруднень, волосся та інших нехарчових відходів. Обвалювання голів великої рогатої худоби і свиней.

Вирізання жовчних протоків з печінки, залишків аорти і кров'яних згустків з серця.

Розрізання на частини рубців, вим'я та інших субпродуктів. Використання відходів жилювання на технічні потреби.

Механізоване очищення язиків.

Тема 4. Якісні ознаки м'яса від різних частин туш і субпродуктів та їх виробниче призначення

Харчова цінність та технологічне використання м'яса від різних частин туш забійних тварин. Харчова цінність та технологічне використання субпродуктів. Норми виходу жилованого м'яса та сала. Вимоги до якості жилованого м'яса та субпродуктів.

Лабораторно-практична робота

Визначення якості жилованої яловичини і свинини.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета «Анатомія сільськогосподарських тварин»

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Організм і його складові	2	
2.	Система органів довільного руху	6	
3.	Система органів травлення і дихання	2	
<i>Всього годин:</i>		10	

Тема 1. Організм і його складові

Неклітинні форми життя. Обмін речовин в клітині: харчування, дихання. Поняття про органи і системи органів. Взаємозв'язок органів і системи органів в організмі тварин.

Тема 2. Система органів довільного руху

Скелет та його функції в організмі. Поділ скелету на осьовий (скелет голови, шиї, тулуба, хвоста) та скелет кінцівок.

М'язи грудної та тазової кісток, їх характеристика.

Вивчення загальної будови скелету тварин. З'єднання кісток.

Тема 3. Система органів травлення і дихання

Будова органів травлення тварин. Ротова порожнина, глотка, язик, шлунок тварин, їх будова та значення.

Будова гортані, дихального горла. Будова та значення легенів.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета «Основи мікробіології, санітарія та гігієна»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Поняття про генетику та мінливість	2	
2.	Мікробіологія м'яса та м'ясопродуктів	2	
3.	Санітарні вимоги до розміщення устаткування та утримання підприємств	2	
4.	Особиста гігієна працівників	2	
5.	Основи санітарної оцінки продуктів забою	2	
Всього годин:		10	

Тема 1. Поняття про генетику, мінливість мікроорганізмів, інфекцію та імунітет

Поняття про генетику та мінливість. Уявлення про генетику. Спадкова та направлена мінливість.

Поняття про інфекцію. Термін «інфекція», поняття про інкубаційний період, патогенність, вірулентність та токсичність мікробів.

Поняття про імунітет. Види імунітету. Поняття про вакцини, сироватки, антигени, антитіла.

Тема 2. Мікробіологія м'яса та м'ясопродуктів

Шляхи та джерела забруднення м'яса мікробами. Ендогенне та екзогенне зараження мікроорганізмами. Мікробне забруднення м'яса та його попередження.

Холодильне зберігання м'яса. Мікробне забруднення продуктів, що зберігаються. Заходи щодо попередження.

Переробка м'яса. Причини збільшення загальної кількості мікроорганізмів. Заходи щодо попередження.

Мікрофлора м'яса. Види мікробіологічного псування м'яса.

Мікрофлора ковбасних виробів. Джерела зараження мікроорганізмами ковбасного фаршу в процесі виготовлення. Характеристика цієї мікрофлори. Патолого-анатомічні зміни в органах та тканинах при зоонозних захворюваннях, які виявляють після забою тварин. Можливі джерела забруднення м'яса та м'ясопродуктів збудниками інфекційних хвороб під час забою та обробки. Засоби профілактики людей від зараження.

Тема 3. Санітарні вимоги до розміщення устаткування та утримання підприємств, особиста гігієна працівників, учнів

Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення підприємств, їх території, планування та обладнання виробничих приміщень, освітлення, вентиляції та опалення.

Значення санітарної підготовки персоналу: санітарний та спеціальний одяг, вимоги до нього.

Медичний контроль. Бациллоносійство. Особиста гігієна працівників та гігієна місць загального користування. Заходи щодо санітарної обробки приміщень, устаткування, тари та інвентарю (очищення, миття, дезінфекція).

Тема 4. Особиста гігієна працівників

Особиста гігієна, гігієна тіла, одягу. Раціональний режим харчування. Харчові інфекції, отруєння, причини виникнення та заходи щодо профілактики. Вимоги гігієни при користуванні посудом для їжі та напоїв.

Тема 5. Основи санітарної оцінки продуктів забою тварин при хворобах, які передаються людині

Основи санітарної оцінки продуктів забою тварин при інфекційних хворобах: сибірська виразка, туберкульоз, бруцельоз, бешиха свиней, ящур.

Основи санітарної оцінки продуктів забою тварин при інвазійних хворобах: трихінельоз, фіноз, ехінококоз.

Вплив фізичних факторів: температури, світла, ультразвуку, вологості, тиску. Хімічні фактори. Біологічні фактори: симбіоз, метабіоз, антагонізм; поняття про антибіотики.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета «Загальна технологія м'яса і м'ясопродуктів»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Обробка субпродуктів	3	
2.	Холодильна обробка і способи зберігання м'яса і м'ясопродуктів	3	
3.	Засолювання м'яса і виробництво продуктів із свинини	4	
Всього годин:		10	

Тема 1. Обробка субпродуктів

Поняття про субпродукти, класифікація.

Харчова цінність і раціональне використання субпродуктів.

Технологічні прийоми обробки шерстних субпродуктів. Обробка свинячих голів та інших шерстних субпродуктів на поточно-механізованих лініях. Обробка слизових субпродуктів (рубців, свинячих шлунків). Обробка м'ясо-кісткових і м'якушевих субпродуктів. Характеристика та застосування передових методів обробки субпродуктів. Безпека праці при обробці субпродуктів.

Тема 2. Холодильна обробка і способи зберігання м'яса і м'ясопродуктів

Види холодильної обробки і способи зберігання м'ясопродуктів. Стан м'яса залежно від характеру холодильної обробки.

Холод, як спосіб консервування. Вплив низьких температур на життєдіяльність мікроорганізмів, стан тканин, хід автолітичних та інших процесів в тканинах. Оптимальні умови зберігання залежно від змін властивостей продуктів.

Технічні засоби охолодження і заморожування. Холодильні камери, їх будова. Технологічна оцінка систем охолодження. Холодильні та морозильні шафи. Типи, технологічна та економічна оцінка.

Охолодження м'ясопродуктів. Залежність швидкості і тривалості охолодження, від умов і режиму охолодження. Зберігання охолоджених м'ясопродуктів. Зміни, що відбуваються в м'ясопродуктах при зберіганні їх в охолодженому стані.

Оптимальний режим і оптимальна тривалість збереження охолоджених продуктів, експлуатація камер зберігання.

Заморожування м'ясопродуктів. Умови заморожування. Стан продукту перед початком заморожування. Усушка і період заморожування. Техніка заморожування в морозильних камерах та камерах швидкого заморожування. Заморожування м'яса і субпродуктів в блоках. Технологічна та економічна оцінка способів заморожування. Зберігання заморожених м'ясопродуктів. Значення теплообміну, волого обміну і хімічної взаємодії продукту з зовнішнім середовищем.

Зміни продукту в період зберігання: фізичні, хімічні і автолітичні. Режим зберігання. Експлуатація камер.

Розморожування (дефростація) заморожених продуктів. Значення умов заморожування, зберігання і розморожування для якості розмороженого продукту. Вимоги до способів розморожування. Способи розморожування: повільне і швидке. Розморожування в повітряному, пароповітряному і рідкому середовищі. Можливість застосування високоякісних нагрівачів для розморожування. Економічна і технологічна оцінка різних способів розморожування. Подовження тривалості зберігання при низьких температурах, зберігання в присутності вуглекислого газу, опромінення ультрафіолетовим промінням та ін.

Дотримання правил безпеки праці при холодильній обробці м'яса і м'ясопродуктів.

Тема 3. Засолювання м'яса і виробництво продуктів із свинини

Види і характеристика продукції, виробленої із застосуванням засолювання, вимоги до продукції. Вимоги до сировини, посолочні матеріали та їх характеристика. Підготовка сировини до засолювання, туалет, розбирання.

Вплив кухонної солі на життєдіяльність мікроорганізмів. Вплив механічного фактору на швидкість засолювання м'яса в період його витримки. Вплив засолювання на органолептичні властивості продукту.

Призначення інших посолочних матеріалів: нітриту натрію, цукру, спецій. Механізм впливу нітриту натрію на забарвлення м'яса.

Спосіб засолювання: сухий, мокрий, змішаний, їх призначення. Техніка засолювання різного виду м'яса і субпродуктів. Прийоми скорочення тривалості засолювання, шприцювання. Засолювання при підвищених температурах.

Копчення солоних виробів. Мета копчення.

Склад димових газів, значення складових частин димових газів. Способи і режими копчення. Значення режиму копчення у формуванні якості готового продукту.

Сушіння солених виробів. Режим сушіння. Варіння солених виробів. Мета і суть варіння. Зміни, які відбуваються в м'ясопродуктах під час варіння, залежність їх від умов варіння. Способи варки: у воді, на парі, в тому числі в формах. Запікання.

Характеристика передових методів, застосованих при виробництві продуктів із свинини (застування масажерів, багатоголкових шприців).

**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	2	
2.	Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпеки. Психологія безпеки праці	4	
3.	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека і вибухозахист виробництв	2	
4.	Основи електробезпеки	2	
5.	Основи гігієни праці та виробничої санітарії	2	
6.	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	3	
Всього годин:		15	

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

Соціальні гарантії для працівників, передбачених Законом про охорону праці. Основні принципи державної політики в області охорони праці.

Атестація робочих місць щодо їх відповідності нормативним актам про охорону праці. Організація навчання і перевірки знань з питань охорони праці на підприємстві. Нещасні випадки, що вимагають спеціального розслідування. Основні правила та заходи щодо створення безпечних умов праці.

Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпеки. Психологія безпеки праці

Загальні питання безпеки праці. Технологічний процес жилування м'яса та субпродуктів в питаннях безпеки. Причини і характер травм при жилуванні м'яса. Безпека праці на конвеєрних лініях. Вимоги охорони праці при експлуатації технологічного обладнання жилувальника.

Пристосування людини до навколишніх умов на виробництві та їх вплив на безпеку праці. Психофізичні фактори умов праці та їх вплив на безпеку праці. Вимоги нормативних актів про охорону праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання, будівель. Безпека технологічних процесів. Роль автоматизації в забезпеченні охорони праці.

Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека і вибухозахист виробництва

Процеси і види горіння. Основні показники пожежної небезпеки речовин. Принцип, особливості гасіння пожеж на об'єктах галузі.

Тема 4. Основи електробезпеки

Види ураження електричним струмом, особливості і фактори, від яких залежить ступінь ураження. Засоби захисту від ураження струмом при роботі з обладнанням.

Тема 5. Основи гігієни праці та виробничої санітарії

Санітарно – гігієнічні вимоги до робочих місць та виробничих приміщень. Рациональна організація роботи і облаштування робочих місць. Технічна естетика нормування санітарно – гігієнічних умов на виробництві.

Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках

Дії працюючих при нещасних випадках і надання першої допомоги.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

з виробничого навчання

Професія - 9322 Жилувальник м'яса і субпродуктів

Кваліфікація - жилувальник м'яса і субпродуктів 3-го розряду

№ з/п	Тема	Кількість годин
I. Виробниче навчання		
1.	Вступ. Ознайомлення з виробництвом. Техніка безпеки	6
2.	Попередня обробка сировини	6
3.	Жилування м'яса яловичини	24
4.	Жилування м'яса свинини	24
5.	Жилування м'яса баранини	24
6.	Жилування м'яса субпродуктів і виробництво м'ясних напівфабрикатів	18
7.	Контроль технологічних процесів	12
	Всього годин:	114
II. Виробнича практика		
1.	Ознайомлення з підприємством, інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки	7
2.	Самостійне виконання робіт складністю жилувальника м'яса і субпродуктів 3-го	70
	Кваліфікаційна пробна робота	
	Всього годин:	77
	Разом:	191

I. Виробниче навчання

Тема 1. Вступ. Ознайомлення з виробництвом. Техніка безпеки

Навчально-виробничі і виховні задачі курсу. Зміст праці, етапи професійного росту і трудового ставлення робітника м'ясопереробної промисловості.

Ознайомлення з режимом роботи м'ясопереробних підприємств, формами організації праці, з правилами внутрішнього розпорядку.

Система контролю за дотриманням діючих норм і вимог з охорони праці, техніка безпеки та промислової санітарії. Дотримання правил техніки безпеки на території підприємства при переміщенні вантажів, під час руху різного виду транспорту, правила поведінки у виробничих цехах і на робочих місцях, при обслуговуванні обладнання.

Тема 2. Попередня обробка сировини

Інструктаж за змістом занять. Інструктаж з безпеки праці.

Організація робочого місця, санітарія та гігієна.

Вправи

Зачищення частин туші та знімання клейма. Розподіл туш: способи розподілу туші для ковбасного виробництва, сортування туш за надходженням. Назви частин туш і послідовність розподілу. Межі відділення частин від туші. Безпека праці.

Тема 3. Жилування м'яса яловичини

Інструктаж за змістом занять. Інструктаж з безпеки праці.

Організація робочого місця, санітарія та гігієна.

Вправи

Жилування м'яса яловичини лопаткової частини. Техніка безпеки при жилуванні м'яса.

Жилування м'яса яловичини грудної частини. Техніка безпеки при жилуванні м'яса.

Жилування м'яса яловичини спинореберної частини. Техніка безпеки при жилуванні м'яса.

Жилування м'яса яловичини шийної частини. Техніка безпеки при жилуванні м'яса.

Жилування м'яса яловичини тазостегнової частини. Техніка безпеки при жилуванні м'яса.

Жилування м'яса яловичини поперекової частини. Техніка безпеки при жилуванні м'яса.

Жилування м'яса яловичини крижневої частини. Оцінка якості жилованого м'яса. Техніка безпеки при жилуванні м'яса.

Оцінка якості жилованого м'яса.

Тема 4. Жилування м'яса свинини

Інструктаж за змістом занять. Інструктаж з безпеки праці.

Організація робочого місця, санітарія та гігієна.

Вправи

Жилування м'яса передньої частини свинини. Техніка безпеки при жилуванні м'яса.

Жилування м'яса лопаткової частини. Техніка безпеки при жилуванні м'яса.

Жилування м'яса середньої частини свинини. Техніка безпеки при жилуванні м'яса.

Жилування м'яса спинореберної частини. Техніка безпеки при жилуванні м'яса.

Жилування м'яса окістів. Техніка безпеки при жилуванні м'яса.

Оцінка якості жилованого м'яса.

Тема 5. Жилування м'яса баранини

Інструктаж за змістом занять. Інструктаж з безпеки праці.

Організація робочого місця, санітарія та гігієна

Вправи

Жилування м'яса лопаткової частини. Техніка безпеки при жилуванні м'яса.

Жилування м'яса середньої частини. Техніка безпеки при жилуванні м'яса.

Жилування м'яса задніх ніг. Техніка безпеки при жилуванні м'яса.

Оцінка якості жилованого м'яса.

Тема 6. Жилування м'яса субпродуктів і виробництво м'ясних напівфабрикатів

Інструктаж за змістом занять. Інструктаж з безпеки праці.

Організація робочого місця, санітарія та гігієна.

Вправи

Жилування субпродуктів (язиків, печінки та інших). Техніка безпеки при жилуванні субпродуктів.

Схеми розподілу туш для виробництва напівфабрикатів. Жилування м'яса для виробництва напівфабрикатів. Жилування м'яса для виробництва великошматкових напівфабрикатів, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів, січених на потоково-механізованих лініях. Техніка безпеки при жилуванні м'яса.

Оцінка якості жилованого м'яса.

Тема 7. Контроль технологічних процесів

Інструктаж за змістом занять. Інструктаж з безпеки праці.

Організація робочого місця, санітарія та гігієна.

Організація контролю за якістю сировини та готової продукції на підприємстві.

Проведення контролю якості готової продукції.

II. Виробнича практика

Тема 1. Ознайомлення з підприємством, інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки

Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки (проводить інженер з охорони праці підприємства).

Ознайомлення з устаткуванням і технологічним процесом виготовлення продукції на підприємстві, з організацією планування праці та контролю якості робіт.

Інструктаж з безпеки праці безпосередньо на робочому місці.

Тема 9. Самостійне виконання робіт складністю жилувальника м'яса і субпродуктів 3-го розряду

За час виробничої практики учні повинні навчитися самостійно виконувати усі роботи, що входять до обов'язків жилувальника м'яса та субпродукти у відповідності до кваліфікаційної характеристики з дотриманням норм безпеки праці.

Примітка

Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами - замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційна пробна робота

Приклади робіт:

- жилування яловичини;
- жилування свинини;
- жилування яловичих субпродуктів;
- жилування свинячих субпродуктів
- різання на шматки встановленого розміру і розбирання жилованого м'яса за ґатунками з додержанням нормативів виходів.

КРИТЕРІЇ

кваліфікаційної атестації випускників

Професія - 9322 Жилувальник м'яса і субпродуктів

Кваліфікація - жилувальник м'яса і субпродуктів 3-го розряду

ЗНАЄ, РОЗУМІЄ:

1. Вимоги до організації робочого місця, підготовки спеціального одягу.
2. Правилами підбору ножів та мусатів.
3. Правила гостріння і правлення ножів.
4. Прийоми зачищення частин туші та знімання клейма.
5. Анатомічну будову м'язової, сполучної і жирової тканин.
6. Вимоги технологічної інструкції до жилування і розбирання м'яса.
7. Якісні ознаки м'яса від різних частин туш і субпродуктів та їх виробниче призначення.
8. Правила жилування і розбирання м'яса та субпродуктів.
9. Правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту.

ВМІЄ:

1. Організувати робоче місце.
2. Дотримуватись вимог безпеки праці при виконанні робіт.
3. Підбирати ножі і мусати.
4. Гострити і правити ножі.
5. Жилувати м'ясо і субпродукти худоби всіх видів, різати на шматки встановленого розміру і розбирати жиловане м'ясо за гатунками з додержанням нормативів виходів.
6. Відокремлювати сухожилля, плівки, великі кровоносні судини, жир, залишки кісток і хрящів.
7. Жилувати свинину на солоні і копчені продукти.
8. Видаляти шкірку під час жилування беконних зрізків та із сала.
9. Вкладати в тару м'ясо і субпродукти, віджилований жир, хрящі, сухожилля, плівки і відходи.
10. Додержуватись правил і норм охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту.
11. Аналізувати причини виникнення браку у виробництві та рекомендувати шляхи його усунення.

ПЕРЕЛІК ОСНОВНИХ ОBOB'ЯЗКОВИХ ЗАСOБІВ НАВЧАННЯ

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб		Примітка
		Для індивідуального користування (шт)	Для групового користування (шт)	
Обладнання				
1.	Стрічкова ПЛБ-2М та дискова ПК розпилювальні пилки		2	
2.	Столи для обвалювання м'яса		1	
3.	Трапи, обвалювальні доски		1	
4.	Льодогенератор ЛД		1	
Інструмент				
1.	Ножі	1	15	
2.	Мусати	1	15	
3.	Кольчужні перчатки	1	15	
4.	Захисні сітки	1	15	

Зміст

1. Аркуш погодження	5
2. Загальні положення щодо реалізації ДСПТО	7
3. Авторський колектив	10
4. ДСПТО 9322.DA.15.10-2014 з професії жилувальник м'яса та субпродуктів (2 розряд)	12
4.1. Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу за професією 9322 жилувальник м'яса та субпродуктів 2 розряду	13
4.2. Типовий навчальний план	15
4.3. Перелік кабінетів, лабораторій	16
4.4. Типові навчальні програми з дисциплін:	
Інформаційні технології	17
Основи галузевої економіки і підприємництва	18
Основи правових знань	20
Правила дорожнього руху	23
Спецтехнологія та обладнання	26
Анатомія сільськогосподарських тварин	28
Основи мікробіології, санітарія та гігієна	30
Загальна технологія м'яса і м'ясопродуктів	32
Основи електротехніки	34
Охорона праці	36
4.5. Типова навчальна програма з виробничого навчання	41
4.6. Критерії кваліфікаційної атестації випускників	45
4.7. Перелік основних обов'язкових засобів навчання	46
5. ДСПТО 9322.DA.15.10-2014 з професії жилувальник м'яса та субпродуктів (3 розряд)	50
5.1. Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу за професією 9322 жилувальник м'яса та субпродуктів 3 розряду	48
5.2. Типовий навчальний план	50
5.3. Перелік кабінетів, лабораторій	51
5.4. Типові навчальні програми з дисциплін:	
Інформаційні технології	52
Основи галузевої економіки і підприємництва	54
Основи правових знань	55
Спецтехнологія та обладнання	57
Анатомія сільськогосподарських тварин	59
Основи мікробіології, санітарія та гігієна	60
Загальна технологія м'яса і м'ясопродуктів	62
Охорона праці	65
5.5. Типова навчальна програма з виробничого навчання	67
5.6. Критерії кваліфікаційної атестації випускників	71
5.7. Перелік основних обов'язкових засобів навчання	72

