

ПРОЄКТ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства освіти і
науки України

від «__»____20__р. № ____

СТАНДАРТ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ СТУПІНЬ фаховий молодший бакалавр

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 Виробництво та технології
(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

В и д а н н я о ф і ц і й н е

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

К и ї в

20__

I Преамбула

Стандарт фахової передвищої освіти України освітньо-професійного ступеня – фаховий молодший бакалавр, галузі знань – 18 Виробництво та технології, спеціальності – 181 Харчові технології.

Затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від «__» _____ 20 р. № _____.

Стандарт розроблено членами підкомісії зі спеціальності 181 Харчові технології Науково-методичної комісії № 6 з природничих наук, будівництва, технологій та транспорту сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України:

Бурдюжа Леся Миколаївна, <i>голова підкомісії</i>	Кваліфікаційна категорія «спеціаліст вищої категорії», директор Білгород-Дністровського морського рибпромислового коледжу;
Шуляк Ольга Олексіївна, <i>заступник голови підкомісії</i>	Кваліфікаційна категорія «спеціаліст вищої категорії», педагогічне звання «викладач-методист», заступник директора з виробничої роботи Відокремленого структурного підрозділу «Технологічно-промисловий фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету»;
Сагайдак Мирослава Євстахівна, <i>секретар підкомісії</i>	Кваліфікаційна категорія «спеціаліст першої категорії», викладач Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»;
Богатирьова Юлія Леонідівна	Кваліфікаційна категорія «спеціаліст вищої категорії», завідувач практики Відокремленого структурного підрозділу «Маріупольський коледж Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського»;
Ільчишина Наталя Миколаївна	Кваліфікаційна категорія «спеціаліст першої категорії», викладач Відокремленого структурного підрозділу «Одеський технічний фаховий коледж Одеської національної академії харчових технологій»;
Кротова Леся Петрівна	Кваліфікаційна категорія «спеціаліст вищої категорії», педагогічне звання «старший викладач», викладач Відокремленого структурного підрозділу «Вінницький фаховий коледж Національного університету харчових технологій»;
Новосад Тетяна Іванівна	Кваліфікаційна категорія «спеціаліст вищої категорії», педагогічне звання «викладач-методист», викладач Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки»;

Огуй Світлана Володимирівна	Кваліфікаційна категорія «спеціаліст вищої категорії», педагогічне звання «викладач-методист», викладач Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки;
Попова Ольга Іванівна	Кваліфікаційна категорія «спеціаліст вищої категорії», педагогічне звання «викладач-методист», викладач Відокремленого структурного підрозділу «Бердянський фаховий коледж Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного»;
Сеневич Надія Олександрівна	Кваліфікаційна категорія «спеціаліст вищої категорії», викладач Чернігівського кооперативного коледжу Чернігівської облспоживспілки.

Стандарт розглянуто та схвалено на засіданні підкомісії зі спеціальності 181 Харчові технології Науково-методичної комісії № 6 з природничих наук, будівництва, технологій та транспорту сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України від 18.01. 2021 р. протокол № 7.

Стандарт розглянуто на засіданні сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України від «__» _____ 20 р. протокол № _____.

Фахову експертизу проводили :

Методичну експертизу проводили:

Стандарт розглянуто Федерацією роботодавців України.

Стандарт розглянуто після надходження всіх зауважень та пропозицій та схвалено на засіданні підкомісії зі спеціальності 181 Харчові технології Науково-методичної комісії № 6 з природничих наук, будівництва, технологій та транспорту сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України від «__» _____ 20 р. протокол № _____.

II Загальна характеристика

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Форми здобуття освіти	- інституційна (очна (денна, вечірня), заочна, дистанційна, мережева); - індивідуальна (екстернатна, на робочому місці (на виробництві)); - дуальна.
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою (зазначити назву освітньо-професійної програми), спеціалізація (за наявності зазначити назву спеціалізації)
Професійна(і) кваліфікація(і)	Не надається
Опис предметної області	<i>Об'єкт(и) вивчення та/або діяльності:</i> сутність технологічних процесів виробництва харчових продуктів та напівфабрикатів, методи визначення якості сировини та готових продуктів, системи управління якістю і безпечністю харчових продуктів. <i>Ціль навчання:</i> підготовка фахівців здатних вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері застосування харчових технологій. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів; <i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач фахової передвищої освіти для застосування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. <i>Інструменти та обладнання:</i> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.

Академічні права випускників	Продовження навчання для здобуття: - початкового рівня (короткий цикл вищої освіти); - першого (бакалаврський) рівня вищої освіти. Робота за фахом. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
------------------------------	---

III Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі профільної середньої освіти становить 180 кредитів ЄКТС, з яких до 60 кредитів ЄКТС може бути зараховано на підставі визнання результатів навчання осіб, які здобули профільну середню освіту за відповідним або спорідненим спеціальністю профілем.

Мінімум 65 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю, визначеною Стандартом фахової передвищої освіти.

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі базової середньої освіти становить до 240 кредитів ЄКТС, у тому числі 120 кредитів ЄКТС за інтегрованою з нею освітньою програмою профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності.

Мінімум 65 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти.

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.

IV Перелік компетентностей випускника

Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
-----------------------------------	--

Загальні компетентності	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ЗК7. Здійснення безпечної діяльності. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв із застосуванням сучасних методів. СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління якістю та безпечністю виробництва. СК5. Здатність брати участь в розробці нових та удосконалені існуючих харчових технологій. СК6. Здатність вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність досліджувати якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції в умовах спеціалізованих лабораторій.

	СК9. Здатність брати участь в проєктуванні нових або модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів). СК10. Здатність використовувати та брати участь у розробці нової нормативно-технічної документації в сфері харчових технологій. СК11. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог чинного законодавства з охорони праці. СК12. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. СК13. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді. СК14. Здатність мотивувати до професійного розвитку працівників виробничої дільниці (підрозділу).
--	---

V Нормативний зміст підготовки здобувачів освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології у термінах програмних результатів навчання:

- ПР01. Знати основи технологічних процесів харчових і суміжних виробництв, виявляти теоретичні та практичні проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження.
- ПР02. Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.
- ПР03. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та розв'язування спеціалізованих задач.
- ПР04. Знаходити рішення конкретних проблем шляхом аналізу інформації отриманої з різних джерел, та застосовувати її для вирішення професійних завдань.
- ПР05. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- ПР06. Розуміти перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
- ПР07. Здійснювати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.
- ПР08. Мати навички у розробці та удосконаленні технології харчової продукції,
- ПР09. Мати навички у розробці нової нормативно-технічної та технологічної документації в сфері харчових технологій.
- ПР10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.
- ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам в умовах спеціалізованих лабораторій за

допомогою сучасних методів аналізу.

ПР12. Застосовувати основи проектування у створенні нових та модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів).

ПР13. Підбирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

ПР14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

ПР15. Розуміти основи сучасних систем менеджменту та маркетингу в галузі харчових технологій.

ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні, організаційні заходи щодо створення безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР17. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

ПР18. Здійснювати професійні комунікації та укладати ділову документацію державною мовою.

ПР19. Доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПР20. Мати навички організації роботи окремих виробничих дільниць (підрозділів) підприємства та координувати їх діяльність.

ПР21. Вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні, технічні, економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів із застосуванням програмного забезпечення.

ПР22. Формувати і відстоювати власну думку та громадянську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПР23. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

VI Форми атестації здобувачів освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології

Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здобувачів освіти проводиться у формі кваліфікаційного іспиту (іспитів) за спеціальністю.
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит (іспити) спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою. Структура, вимоги та особливі умови проведення кваліфікаційного іспиту (іспитів) зазначаються в освітньо-професійній програмі закладу фахової передвищої освіти.

VII Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У закладі фахової передвищої освіти повинна функціонувати система забезпечення закладом фахової передвищої освіти якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам - за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

Система внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти за поданням закладу фахової передвищої освіти оцінюється Державною службою якості освіти або акредитованими нею незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються Державною службою якості освіти та Стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості фахової передвищої освіти.

VIII Перелік нормативних документів, на яких базується Стандарт фахової передвищої освіти

1. Закон України «Про фахову передвищу освіту». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>

2. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 №1556-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>

3. Закон України «Про освіту» №2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>

4. Постанова Кабінету Міністрів від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text>

5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про внесення змін у додаток до постанови Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341» від 25 червня 2010р. № 519 (зі змінами). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/519-2020-%D0%BF#Text>

6. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. Наказ Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>

7. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 18 листопада 2014 року № 1361 «Про затвердження зміни до Національного класифікатора України ДК 003:2010» (зміна № 2). URL: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/ME141542.html

8. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендації щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти від 13.07.2020 № 918. URL:

<https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>

9. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015р. № 266. URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/248149695>

10. Указ Президента України «Питання європейської та євроатлантичної інтеграції» від 20 квітня 2019 р. № 155/2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/155/2019#Text>

Корисні посилання

1. Стандарти та рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf

2. EQF 2017 (Європейська рамка кваліфікацій). URL: <https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-efq/files/en.pdf>;

3. QF EHEA 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО). URL: http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf

4. ISCED (Міжнародна стандартна класифікація освіти, МСКО) 2011. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>.

5. ISCED-F (Міжнародна стандартна класифікація освіти – Галузі, МСКО-Г) 2013. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailed-field-descriptions-2015-en.pdf>

6. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu>

**Пояснювальна записка
до Стандарту фахової передвищої освіти України
освітньо-професійного ступеня – фаховий молодший бакалавр
галузі знань – 18 Виробництво та технології,
спеціальності – 181 Харчові технології**

Стандарт фахової передвищої освіти містить компетентності, що визначають специфіку підготовки фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 181 Харчові технології та результати навчання, які виражають, що саме здобувач освіти повинен знати, розуміти та бути здатним виконувати після успішного завершення освітньо-професійної програми. Вони узгоджені між собою та відповідають дескрипторам Національної рамки кваліфікацій.

Таблиця 1 показує відповідність визначених Стандартом компетентностей та дескрипторів НРК.

В таблиці 2 показана відповідність програмних результатів навчання та компетентностей.

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає перелік дисциплін, практик та інших видів освітньої діяльності, необхідний для набуття означених Стандартом компетентностей.

Наведений в Стандарті перелік компетентностей і програмних результатів навчання не є вичерпним. Заклади фахової передвищої освіти при формуванні освітньо-професійних програм можуть вказувати додаткові компетентності і програмні результати навчання.

Фахівець підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за ДК 009:2010, затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами):

Назва галузі і видів економічної діяльності	Код
Переробна промисловість	С
Виробництво харчових продуктів	10
Виробництво м'яса та м'ясних продуктів	10.1
Виробництво м'яса	10.10 10.11 10.12
Виробництво м'яса свійської птиці	10.12
Виробництво м'ясних продуктів	10.13
Перероблення та консервування риби, ракоподібних і молюсків	10.2
Перероблення та консервування риби, ракоподібних і молюсків	10.20
Перероблення та консервування фруктів і овочів	10.3
Виробництво фруктових і овочевих соків	10.32
Перероблення та консервування картоплі	10.31
Інші види перероблення і консервування фруктів і овочів	10.39
Виробництво олії та тваринних жирів	10.4

Виробництво олії та тваринних жирів	10.41
Виробництво маргарину і подібних харчових жирів	10.42
Виробництво молочних продуктів	10.5
Перероблення молока, виробництва масла та сиру	10.51
Виробництво морозива	10.52
Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості, крохмалів і крохмальних продуктів	10.6
Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості	10.61
Виробництво крохмалів і крохмальних продуктів	10.62
Виробництво хліба, хлібобулочних та борошняних виробів	10.7
Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання	10.71
Виробництво сухарів і сухого печива; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок тривалого зберігання	10.72
Виробництво макаронних виробів і подібних борошняних виробів	10.73
Виробництво інших харчових продуктів	10.8
Виробництво какао, шоколаду та цукрових кондитерських виробів	10.82
Виробництво прянощів і приправ	10.84
Виробництво готової їжі та страв	10.85
Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів	10.86
Виробництво інших харчових продуктів, не внесених до інших угруповань	10.89
Виробництво готових кормів для тварин	10.9
Виробництво готових кормів для тварин, що утримуються на фермах	10.91
Виробництво готових кормів для домашніх тварин	10.92
Виробництво напоїв	11
Виробництво напоїв	11.0
Дистиляція, ректифікація та змішування алкогольних напоїв	11.01
Виробництво виноградних вин	11.02
Виробництво сидру та інших плодово-ягідних вин	11.03
Виробництво інших недистильованих напоїв із зброджуваних продуктів	11.04
Виробництво пива	11.05
Виробництво солоду	11.06
Виробництво безалкогольних напоїв; виробництво мінеральних вод та інших вод, розлитих у пляшки	11.07

Виробництво хімічних речовин і хімічної продукції	20
Виробництво мила та мийних засобів, засобів для чищення та полірування, парфумних і косметичних засобів	20.4
Виробництво мила та мийних засобів, засобів для чищення та полірування	20.41
Тимчасове розміщування й організація харчування	I
Діяльність із забезпечення стравами та напоями	56
Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	56.1
Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	56.10
Постачання готових страв	56.2
Постачання готових страв для подій	56.21
Постачання інших готових страв	56.29
Обслуговування напоями	56.3
Обслуговування напоями	56.30

Фахівець здатний займати первинні посади до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)):

Код КП	Професійна назва роботи
1222.2	Начальник (завідувач) виробничої лабораторії
3111	Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження)
3152	Інспектор з контролю якості продукції
3211	Технік-лаборант (біологічні дослідження)
1221.2	Майстер з оброблення риби
1222.1	Помічник капітан-директора з виробництва
3212	Технік – технолог з переробки риби та морепродуктів
3340	Майстер виробничого навчання
3436	Помічник керівника
3510	Фахівці з переробки плодоовочевої продукції
3510	Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції
3520	Фахівці з бродильного виробництва та виноробства
3520	Технік-технолог з бродильного виробництва та виноробства
3530	Технік-технолог з виробництва молочних продуктів
3540	Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів
3550	Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів
3550	Технік – технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів

3560	Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна
3570	Фахівці з технології харчування
3570	Технік-технолог з технології харчування
3590	Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників
3590	Технік – технолог з виробництва цукристих речовин
3590	Технік-технолог з виробництва полісахаридів
7412	Бригадир на ділянках основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво)
1210.1	Керуючий підприємством харчування
1225	Завідувач підприємства громадського харчування
1315	Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.)
1456	Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства
5122	Кухар
5122	Кухар дитячого харчування
5122	Виробник харчових напівфабрикатів
5122	Шеф-кухар
5123	Офіціант
5123	Метрдотель
5123	Бармен
5129	Майстер ресторанного обслуговування

Таблиця 1 Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей (результатів навчання) за НРК	Знання ЗН1 Всебічні спеціалізовані теоретичні знання у сфері професійної діяльності та/або навчання, усвідомлення меж цих знань ЗН2 Всебічні спеціалізовані емпіричні знання у сфері професійної діяльності та/або навчання, усвідомлення меж цих знань	Уміння/навички УМ1 Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання; знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних; планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті	Комунікація К1 Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання К2 Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності	Відповідальність і автономія АВ1 Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін; покращення результатів власної діяльності і роботи інших АВ2 Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії
Загальні компетентності				
ЗК1 Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного	ЗН1		К2	АВ2

демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні				
ЗК2 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.	ЗН1	УМ1		АВ1, АВ2
ЗК3 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	ЗН1	УМ1	К2	АВ1
ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	ЗН1	УМ1	К1, К2	АВ1, АВ2
ЗК5 Здатність вчитися і оволодівати сучасними	ЗН1	УМ1	К2	АВ1, АВ2

знаннями				
ЗК6 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації	ЗН1	УМ1	К1	АВ1
ЗК7 Здійснення безпечної діяльності	ЗН1	УМ1	К1, К2	АВ1
ЗК8 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	ЗН2	УМ1	К1, К2	АВ1
Спеціальні компетентності				
СК1 Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.	ЗН1	УМ1	К1	АВ1
СК2 Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.	ЗН1	УМ1	К1, К2	АВ1, АВ2
СК3 Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової	ЗН1, ЗН2	УМ1	К1	АВ1, АВ2

продукції та продукції суміжних виробництв із застосуванням сучасних методів.				
СК4 Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління якістю та безпечністю виробництва	ЗН1, ЗН2	УМ1	К1	АВ1
СК5 Здатність брати участь в розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій	ЗН1, ЗН2	УМ1	К1, К2	АВ1, АВ2
СК6. Здатність вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки	ЗН1	УМ1	К1	АВ1
СК7 Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції	ЗН1	УМ1	К1	АВ1
СК8 Здатність досліджувати якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції в	ЗН1, ЗН2	УМ1		АВ1

умовах спеціалізованих лабораторій				
СК9 Здатність брати участь в проектуванні нових або модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів)	ЗН1	УМ1	К1	АВ2
СК10 Здатність використовувати та брати участь у розробці нової нормативно-технічної документації в сфері харчових технологій	ЗН1	УМ1	К1	АВ2
СК11 Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог чинного законодавства з охорони праці	ЗН1	УМ1	К1	АВ1
СК12 Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції	ЗН1	УМ1	К1	АВ1
СК13 Здатність до професійної комунікації та роботи в команді	ЗН1	УМ1	К1, К2	АВ1
СК14 Здатність мотивувати до професійного розвитку працівників виробничої дільниці (підрозділу)	ЗН1	УМ1	К1, К2	АВ1, АВ2

Таблиця 2 Матриця відповідності визначених Стандартом програмних результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Компетентності																					
	Інтегральна компетентність																					
	Загальні компетентності								Спеціальні (фахові, предметні) компетентності													
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	С К1	С К2	С К3	С К4	С К5	С К6	С К7	С К8	С К9	С К1 0	С К1 1	С К1 2	С К1 3	СК 14
ПР01. Знати основи технологічних процесів харчових і суміжних виробництв, виявляти теоретичні та практичні проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження.			+					+	+			+	+									
ПР02. Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.								+	+		+	+				+						
ПР03. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та розв’язування спеціалізованих задач.			+		+					+				+				+				
ПР04. Знаходити рішення конкретних проблем шляхом аналізу інформації отриманої з різних джерел, та застосовувати її для вирішення професійних завдань.				+	+	+						+	+				+	+			+	
ПР05. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	+			+	+								+								+	+
ПР06. Розуміти перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.				+					+			+				+						
ПР07. Здійснювати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.						+			+	+					+		+					

ПР08. Мати навички у розробці та удосконаленні технології харчової продукції,			+										+				+	+				
ПР09. Мати навички у розробці нової нормативно-технічної та технологічної документації в сфері харчових технологій.			+	+									+					+				
ПР10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час виробництва.							+	+				+	+				+					
ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам в умовах спеціалізованих лабораторій за допомогою сучасних методів аналізу.								+				+	+				+					
ПР12. Застосовувати основи проектування у створенні нових та модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів).						+											+					
ПР13. Підбирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.						+	+	+			+				+		+		+			
ПР14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.													+	+								
ПР15. Розуміти основи сучасних систем менеджменту та маркетингу в галузі харчових технологій.	+					+	+														+	
ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні, організаційні заходи щодо створення безпечних умов праці під час виробничої діяльності.							+								+				+			
ПР17. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.							+	+											+	+		
ПР18. Здійснювати професійні комунікації та укладати ділову документацію державною мовою.				+														+			+	
ПР19. Доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою				+									+				+				+	+

[illegible]