

ГАЛУЗЕВИЙ СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ

ПОГОДЖЕНО

Перший заступник Міністра
освіти і науки України

_____ І. Р. Совсун

« ____ » _____ 2014 р.

ПОГОДЖЕНО

Заступник Міністра соціальної
політики України - керівник апарату

_____ В.В. Іванкевич

« ____ » _____ 2014 р.

ОСВІТНЬО-КВАЛІФІКАЦІЙНА ХАРАКТЕРИСТИКА

молодшого спеціаліста

(назва освітньо – кваліфікаційного рівня)

ГАЛУЗІ ЗНАНЬ 0517 «Харчова промисловість та переробка
сільськогосподарської продукції»

(шифр та назва галузі знань)

НАПРЯМ ПІДГОТОВКИ 6.051701 Харчові технології та інженерія

(код і назва напрямку підготовки)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 5.05170101 Виробництво харчової продукції

(код і назва спеціальності)

КВАЛІФІКАЦІЯ 3570 Технік-технолог з технології харчування

(код і назва кваліфікації)

Видання офіційне

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Київ

2014

Передмова

1. РОЗРОБЛЕНО

робочою групою Міністерства освіти і науки України

ВНЕСЕНО

Коледжем ресторанного господарства Національного університету харчових технологій

(назва базового вищого навчального закладу)

2. ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказом Міністерства освіти і науки України

від _____ р. № _____

3. ВВЕДЕНО ЯК ДРУГА РЕДАКЦІЯ ЗІ ЗМІНАМИ ТА ДОПОВНЕННЯМИ

4. РОЗРОБНИКИ СТАНДАРТУ

Бугаєва Галина Миколаївна

Голова циклової комісії, старший викладач, Коледж ресторанного господарства НУХТ

Бердо Ріта Валентинівна

кандидат технічних наук, заступник директора з навчальної роботи Дніпродзержинського комерційного технікуму Дніпродзержинського державного технічного університету

Цей стандарт не може бути повністю чи частково відтворений, тиражований та розповсюджений без дозволу Міністерства освіти та науки України та Міністерства праці і соціальної політики України.

Зміст

1. Галузь використання.....
 2. Нормативні посилання
 3. Визначення
 4. Позначення і скорочення
 5. Компетенції щодо вирішення проблем й задач соціальної діяльності, інструментальних і загальнонаукових задач.....
 6. Виробничі функції, типові задачі діяльності та компетенції щодо вирішення типових задач професійної діяльності
 7. Попередній освітній або(та) освітньо-кваліфікаційний рівень і вимоги до професійного відбору абітурієнтів
 8. Вимоги до державної атестації осіб, які навчаються у вищих навчальних закладах
 9. Вимоги до системи освіти та професійної підготовки
- Додаток А Соціально-особистісні, інструментальні та загальнонаукові компетенції.....
- Додаток Б Виробничі функції, типові задачі діяльності та компетенції, якими повинні володіти випускники вищого навчального закладу
- Додаток В Компетенції випускників вищого навчального закладу, що вимагаються, та система умінь, яка їх відображає

Вступ

Освітньо-кваліфікаційна характеристика (ОКХ) випускника вищого навчального закладу є державним нормативним документом, в якому узагальнюється зміст вищої освіти, тобто відображаються цілі вищої освіти та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі галузей економіки держави і вимоги до його компетентності, інших соціально важливих властивостей та якостей.

Цей стандарт є складовою галузевих стандартів вищої освіти, в якій узагальнюються вимоги з боку держави, світового співтовариства та споживачів випускників до змісту вищої освіти. Освітньо-кваліфікаційна характеристика (ОКХ) відображає соціальне замовлення на підготовку фахівця з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту вищої освіти з боку держави та окремих замовників фахівців.

ОКХ визначає галузеві кваліфікаційні вимоги до соціально-виробничої діяльності випускників вищого навчального закладу зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції", освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст та державні вимоги до властивостей та якостей особи, яка здобула на базі базової загально середньої освіти та на базі повної загально середньої освіти відповідного фахового спрямування.

Стандарт використовується при:

- визначенні цілей освіти та професійної підготовки;
- розробленні складових галузевих стандартів вищої освіти (освітньо-професійна програма підготовки фахівців, засоби діагностики якості вищої освіти);
- визначенні первинних посад випускників вищих навчальних закладів та умов їх використання;
- розробленні та корегуванні складових галузевих стандартів вищої освіти вищих навчальних закладів (варіативні частини освітньо-кваліфікаційної характеристики, освітньо-професійної програми підготовки фахівців та засобів діагностики якості вищої освіти, навчальний план, програми навчальних дисциплін);
- визначенні змісту навчання в системі перепідготовки та підвищення кваліфікації;
- прогнозуванні потреби у фахівцях зі спеціальності "Виробництво харчової продукції", освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст, планування їх підготовки і під час укладання договорів або контрактів щодо підготовки фахівців;
- розподілу та аналізу використання випускників вищих навчальних закладів

ГАЛУЗЕВИЙ СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ**ОСВІТНЬО-КВАЛІФІКАЦІЙНА ХАРАКТЕРИСТИКА**Молодшого спеціаліста

(назва освітньо – кваліфікаційного рівня)

ГАЛУЗІ ЗНАНЬ 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»

(шифр та назва галузі знань)

НАПРЯМ ПІДГОТОВКИ 6.051701 Харчові технології та інженерія

(код і назва напрямку підготовки)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 5.05170101 “Виробництво харчової продукції”

(код і назва спеціальності)

КВАЛІФІКАЦІЯ 3570 Технік-технолог з технології харчування

(код і назва кваліфікації)

Чинний від _____

(рік – місяць - число)

1. Галузь використання

Цей стандарт поширюється на систему вищої освіти: органи, які здійснюють управління у галузі вищої освіти; інші юридичні особи, що надають освітні послуги у галузі вищої освіти; вищі навчальні заклади всіх форм власності, де готують фахівців

освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст
напряму підготовки 6.051701 Харчові технології та інженерія
за спеціальністю 5.05170101 “Виробництво харчової продукції”
освітній рівень неповна вища освіта
кваліфікація 3570 технік-технолог з технології харчування

з предметної галузі діяльності виконання спеціальних робіт, пов'язаних з організацією діяльності закладів ресторанного господарства

Фахівець підготовлений до виконання робіт у галузі економіки відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010:

Назва	Секція	Розділ	Група	Клас
Переробна промисловість	С			
Виробництво харчових продуктів		10		
Виробництво інших харчових продуктів			108	
Виробництво готової їжі та страв				10.85

Відповідно до 5 рівня Національної рамки кваліфікацій технік-технолог з виробництва харчової продукції здатен розв'язувати типові спеціалізовані задачі в певній задачі галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідної науки і характеризується певною невизначеністю умов

Опис кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста

Знання
широкі спеціалізовані фактологічні та теоретичні знання, набуті у процесі навчання та/або

професійної діяльності, розуміння (усвідомлення) рівня цих знань.

Уміння

розв'язання типових спеціалізованих задач широкого спектра, що передбачає ідентифікацію та використання інформації для прийняття рішень.

- планування, зокрема розподіл ресурсів, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб.

Комунікація

- взаємодія, співробітництво з широким колом осіб (колеги, керівники, клієнти) для провадження професійної або навчальної діяльності

Автономність і відповідальність

виконання завдань під безпосереднім контролем

- обмежена індивідуальна відповідальність
- виконання завдань під керівництвом з елементами самостійності
- індивідуальна відповідальність за результати виконання завдань у навчанні та/або трудовій діяльності
- самостійне виконання завдань під мінімальним керівництвом
- відповідальність за результати виконання завдань у навчанні та/або професійній діяльності
- самостійність у навчанні та/або професійній діяльності
- відповідальність за результати навчання та/або професійної діяльності
- обмежена відповідальність за навчання та результати роботи інших
- покращення результатів власної навчальної та/або професійної діяльності і результатів діяльності інших
- здатність до подальшого навчання з деяким рівнем автономності

Фахівець здатний виконувати роботу за професією, назва якої відповідає Національному класифікатору України „Класифікатор професій" ДК 003:2010:

Код	Назва класифікаційного угруповання	Код	Професійна назва роботи
3570	Фахівці з технології харчування	3570	Технік-технолог з технології харчування
5122	Працівники сфери торгівлі та послуг	5122	Офіціант
5122	Працівники сфери торгівлі та послуг	5122	Метрдотель
5122	Працівники сфери торгівлі та послуг	5122	Кухар
5122	Працівники сфери торгівлі та послуг	5122	Виробник харчових напівфабрикатів
5122	Працівники сфери торгівлі та послуг	5122	Кухар дитячого харчування

і може займати первинні посади відповідно до професійних назв робіт за Національним класифікатором України „Класифікатор професій" ДК 003:201(ДКХП випуск 65):

Код	Назва класифікаційного угруповання	Код	Професійна назва роботи
3570	Фахівці з технології харчування	3570	Технік-технолог з технології харчування
5122	Працівники сфери торгівлі та послуг	5122	Кухар
5122	Працівники сфери торгівлі та послуг	5122	Виробник харчових напівфабрикатів
5122	Працівники сфери торгівлі та послуг	5122	Кухар дитячого харчування

Цей стандарт встановлює:

- професійне призначення і умови використання випускників вищих навчальних закладів зі спеціальності «Виробництво харчової продукції» освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст у вигляді переліку первинних посад, виробничих функцій та типових задач діяльності;
- освітні та кваліфікаційні вимоги до випускників вищих навчальних закладів у вигляді переліку компетенцій, здатностей та умінь вирішувати задачі діяльності, вимог до атестації якості освіти та професійної підготовки випускників вищих навчальних закладів;
- відповідальність за якість освітньої та професійної підготовки.

ОКХ є обов'язковою для вищих навчальних закладів, що готують фахівців даного профілю, а також для цілей ліцензування та акредитації вищих навчальних закладів.

Основними користувачами стандарту є:

- професорсько-викладацький склад вищих навчальних закладів;
- експерти з ліцензування та акредитації освітньої діяльності;
- студенти, які відповідальні за ефективну реалізацію своєї навчальної діяльності;
- керівництво навчальних закладів, яке відповідає за якість підготовки;
- особи, що проходять атестацію після закінчення у вищих навчальних закладах
- фахівці, що проходять сертифікацію.

2. Нормативні посилання

- Закон України №2984-111 "Про вищу освіту" // Відомості Верховної Ради. - 2002.- № 20.-134 с.
- Міжнародна Стандартна Класифікація Освіти (ISCED - 2008: International Standard Classification of Education/UNESCO, Paris);
 - о Структури кваліфікацій для Європейського простору вищої освіти (The framework of qualifications for the European Higher Education Area)
 - о Структури ключових компетенцій, які розглядаються як необхідні для всіх у суспільстві, заснованому на знаннях (Key Competences for Lifelong learning: A European Reference Framework - IMPLEMENTATION OF "EDUCATION AND TRAINING 2010", Work programme, Working Group B "Key Competences", 2004.
- Постанова Кабінету Міністрів України від 20.06.2007 р. № 839 "Про затвердження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців у вищих навчальних закладах за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста"
- Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.11 №1341 «Про затвердження національної рамки кваліфікацій».
 - о Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010.
 - Національний класифікатор України: "Класифікатор професій" ДК 003:2010. //Видавництво "Соціформ", - К: 2010.
 - о . Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Галузеві випуски. — Краматорськ: Видавництво центру продуктивності;
 - Комплекс нормативних документів для розробки складових системи стандартів вищої освіти. Додаток 1 до наказу Міносвіти України від 31.07.1998 р. № 285 зі змінами та доповненнями, що введені розпорядженням Міністерства освіти і науки України від 05.03.2001р. №28-р. // Інформаційний вісник "Вища освіта".-2003.-№10.-82с;
 - Змістові частини галузевих стандартів вищої освіти підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційних рівнів молодшого спеціаліста та бакалавра щодо гуманітарної, соціально-економічної та екологічної освіти та освіти з безпеки життєдіяльності людини й охорони праці // Інструктивний лист МОН України від 19.06.2002р. №1/9-307 / Інформаційний вісник "Вища освіта".-2003.-№ 11.-55с);
 - Про захист прав споживачів: Закон України // Вісник Верховної Ради. - 1991. - 12 трав.
 - ДСТУ 4303-2004 «Роздрібна та оптова торгівля. Терміни та визначення понять».
 - ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
 - ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства, класифікація».СанПиН №42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
 - ГОСТ 30335-95. Услуги населению. Термины и определения.

3. Визначення

- У цьому стандарті використано терміни та відповідні визначення, що подані у Комплексі нормативних документів для розробки складових системи стандартів вищої освіти. Додаток 1 до наказу Міносвіти України від 31.07.1998 р. № 285 зі змінами та доповненнями, що введені розпорядженням Міністерства освіти і науки України від 05.03.2001 р. № 28-р. // Інформаційний вісник «Вища освіта».-2003.№ 10.-82 с, а також формулюють:
- о The Bologna Declaration on the European space for Higher education an explanation.
 - о Міжнародна стандартна класифікація занять (ISCO - 2008: International Standard Classification of Occupations/ILO, Geneva)
 - о Міжнародна класифікація занять для країн - членів ЄС (ISCO - 2008(COM)).
 - о -Класифікатори видів економічної діяльності Статистичної Комісії Європейського Союзу (NACE).
 - о Міжнародна стандартна галузева класифікація видів економічної діяльності./ Організації Об'єднаних Націй (ISIC).

о Конвенція щодо визнання кваліфікацій з вищої освіти в європейському регіоні./ Рада Європи та ЮНЕСКО, Лісабон, 1997 р.

о Стислі описувачі рівнів Європейської кваліфікаційної рамки та Дублінських дескрипторів (TOWARDS A EUROPEAN QUALIFICATIONS FRAMEWORK FOR LIFELONG LEARNING - ANNEX 3 Complementarity, Dublin descriptors and EQF descriptors -COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITIES, Brussels, 8.7.2005, SEC(2005) 957, COMMISSION STAFF WORKING DOCUMENT, 2005). 4. Позначення і скорочення

У даному стандарті застосовуються такі скорочення назв:

а) види типових задач діяльності:

ПФ- професійна;

СВ - соціально-виробнича;

СП - соціально-побутова.

Б) класи задач діяльності:

С - стереотипна;

Д - діагностична;

Е - евристична.

В) види уміння:

ПП - предметно-практичне;

ПР - предметно-розумове;

ЗП - знаково-практичне;

ЗР - знаково-розумове.

Г) рівні сформованості уміння:

О- здатність виконувати дію, спираючись

на матеріальні носії інформації щодо неї;

Р - здатність виконувати дію, спираючись на постійний розумовий контроль без допомоги матеріальних носіїв інформації;

Н - здатність виконувати дію автоматично, на рівні навички.

Д) компетенції:

КСО- соціально - особисті;

КНЗ- загально - наукові;

КІ- інструментальні;

КЗП- загально-професійні;

КСП- спеціалізовано-професійні.

5. Компетенції щодо вирішення проблем і задач соціальної діяльності, інструментальних і загальнонаукових задач та уміння, що забезпечують наявність цих компетенцій.

5.1. Загальні вимоги до властивостей і якостей випускників вищого навчального закладу як соціальних особистостей подаються у вигляді переліків компетенцій щодо вирішення певних проблем і задач соціальної діяльності, інструментальних, загальнонаукових і професійних компетенцій та системи умінь, що забезпечують наявність цих компетенцій, визначених у таблиці Додатка А..

5.2. Вищі навчальні заклади готують випускників як соціальних особистостей, здатних вирішувати певні проблеми і задачі діяльності за умови оволодіння системою умінь та компетенцій, що визначені у таблиці Додатка В .

Примітка. У таблиці Додатків А, Б та В шифри компетенцій та шифри умінь наведені за структурами:

Примітка. У таблиці Додатків А, Б та В шифри компетенцій та шифри умінь наведені за структурами:

а) шифр компетенції

KXX	XX	номер компетенції
абревіатура компетенції		

б) шифр уміння

KXX-XX	XX	X	XX	номер уміння, наскрізний для даної компетенції рівень сформованос <u>ті уміння</u> <u>вид уміння</u> абревіатура та номер компетенції
--------	----	---	----	--

6. Виробничі функції, типові задачі діяльності та компетенції щодо вирішення типових задач професійної діяльності.

6.1. Відповідно до посад, які можуть обіймати випускники вищого навчального закладу, вони повинні бути здатні до виконання виробничих функцій та типових для даної функції задач професійної діяльності. Кожній типовій задачі відповідає компетенція, яка формується системою умінь щодо вирішення цієї задачі діяльності.

6.2. Вищі навчальні заклади забезпечують опанування випускниками системою умінь та набуття відповідних компетенцій, які дозволять вирішувати типові задачі діяльності під час здійснення певних виробничих функцій, що визначені у таблиці Додатка Б;.

Примітка. У графі 3 і графі 5 таблиці Додатка Б до ОКХ шифри типових задач діяльності та умінь наведено за структурою:

шифр типової задачі діяльності

XX	XX	X	XX	номер задачі, наскрізний для даної виробничої функції клас типової задачі діяльності вид типової задачі діяльності <u>номер виробничої функції</u> _____
----	----	---	----	---

7. Попередній освітній або (та) освітньо-кваліфікаційний рівень.

7.1. До вищого навчального закладу приймаються особи, які мають базову загальну середню освіту, повну загальну середню освіту або отримали професійну підготовку за освітньо-кваліфікаційним рівнем «кваліфікований робітник» та повну загальну середню освіту.

7.2. Абітурієнти повинні мати державний документ про освіту або(та) професійну підготовку встановленого зразка.

7.3. При відборі абітурієнтів враховуються психологічні властивості та якості особи як такі, що не є протипоказані для професійної діяльності, яка обирається, встановлюються згідно відповідних нормативних документів.

8. Вимоги до державної атестації осіб, які навчаються у вищих навчальних закладах

8.1. Державна атестація осіб, які навчаються у вищих навчальних закладах, проводиться на основі аналізу успішності навчання, оцінювання якості вирішення випускниками задач діяльності, що передбачені даною ОКХ, та рівня сформованості здатностей і компетенцій вирішувати задачі діяльності, які можуть виникнути.

8.2. Нормативна форма державної атестації встановлюється в ГСВОУ ___ -0_ "Галузевий стандарт вищої освіти України. Освітньо-професійна програма підготовки".

8.3. Державна кваліфікаційна комісія під час ДККІ дає оцінку рівню професійних знань, компетенцій та компетентності в цілому випускника, вирішує питання про закінчення навчання, присвоєння кваліфікації та вносить пропозиції щодо підвищення якості навчання. **9.** Вимоги до системи освіти та професійної підготовки.

Випускники ВНЗ повинні відповідати вимогам освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст, які передбачають спеціальні уміння та знання, достатні для здійснення виробничих функцій певного рівня професійної діяльності, що передбачені для первинних посад у вказаних видах економічної діяльності.

Кваліфікаційна характеристика професії технік-технолог з технології харчування передбачає комплекс знань та навичок з організації та контролю роботи виробництва харчової продукції та надання різних видів послуг в закладах ресторанного господарства всіх типів, а також володіння основами комп'ютерної грамотності та навичками роботи з прикладним програмним забезпеченням.

Технік-технолог з технології харчування повинен знати:

відповідні положення законодавства України: постанови, керівні, методичні і нормативні матеріали, які стосуються питань технології виробництва харчової продукції;

технологію виробництва харчової продукції та органолептичні способи визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів;

сучасний вітчизняний та зарубіжний досвід в професійній діяльності; виробничий цикл підприємства; принципи організації праці;

сучасні технології в ресторанній індустрії, потреби та очікування гостей (споживацький попит);

товарознавство харчових продуктів, структуру ринку та конкурентне середовище, ринок постачальників продовольчої сировини;

основи економіки в закладах харчування, ціни та ціноутворення, практику добросовісного ведення бізнесу;

посадові обов'язки виробничого персоналу, основи конфліктології, основи педагогіки та принципи організації професійних тренінгів на робочому місці, теорію управління і мотивації персоналу;

основи соціології, тенденції та моду в галузі товарів та послуг;

професійну термінологію, ділове спілкування, розмовну іноземну мову в об'ємі професійної діяльності, професійну етику та етикет;

правила екологічної безпеки в закладах харчування, санітарію і гігієну, охорону праці, правила пожежної безпеки;

основи діловодства і документообороту.

ДОДАТОК А
**ТАБЛИЦЯ – СОЦІАЛЬНО-ОСОБИСТІСНІ, ІНСТРУМЕНТАЛЬНІ,
 ЗАГАЛЬНО-НАУКОВІ ТА ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНЦІЇ**

Компетенція	Шифр компетенції
1	2
Компетенції соціально-особистісні	КСО
розуміння та сприйняття культури поведінки та етичних норм спілкування, необхідних для професійної діяльності	КСО-01
здатність використовувати отримані знання на практиці	КСО-02
комунікабельність	КСО-03
творча активність	КСО-04
критичне мислення	КСО-05
наполегливість у досягненні мети	КСО-06
здатність до системного мислення	КСО-07
правова грамотність	КСО-08
адаптивність	КСО-09
здатність проникати у сутність загальнолюдських проблем з питань збереження природних ресурсів та питань екології	КСО-10
розуміння та сприйняття етичних норм ділового спілкування	КСО-11
розуміння необхідності та дотримання норм здорового способу життя	КСО-12
Загальнонаукові компетенції	КЗН
знання Конституції України, права, вітчизняної історії, економічної науки, права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків економічних систем і суспільства та уміння їх використовувати на практиці	КЗН-01
базові уявлення про основи філософії, культурології, психології, що спрямовують на особистісну культуротворчу орієнтацію в сучасному світі, веденню кваліфікованого діалогу з партнерами іншої культурної домінанти	КЗН-02
базові знання фундаментальних та професійно-орієнтованих наук в обсязі, необхідному для освоєння спеціальних дисциплін	КЗН-03
базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і уміння створювати бази даних	КЗН-04
базові знання процесів і апаратів в обсязі необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін	КЗН-05
базові знання управління виробничим процесом і уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності	КЗН-06
знання про закономірності розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій та формування вмінь і навичок для їх запобігання і ідентифікації	КЗН-07
Інструментальні компетенції	КІ
знання державної мови та норм усного та письмового ділового спілкування	КІ-1
здатність до письмової й усної комунікації іншою мовою (мовами)	КІ-2
навички роботи в комп'ютерних мережах, використання Інтернет – ресурсів	КІ-3
навички обробки інформації	КІ-4
навички управління інформацією	КІ-5

Професійні компетенції	
Загально-професійні компетенції	КЗП
базові уявлення про різноманітність об'єктів діяльності закладів ресторанного господарства	КЗП-01
базові уявлення про історію та розвиток ресторанного господарства	КЗП-02
володіння методами спостереження, опису, ідентифікації, класифікації об'єктів діяльності закладів ресторанного господарства	КЗП-03
сучасні уявлення про принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової (кулінарної) продукції	КЗП-04
здатність застосовувати елементи експериментальної роботи з харчовою продукцією в виробничих та лабораторних умовах	КЗП-05
базові уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення в розвитку ресторанних технологій	КЗП-06
базові уявлення про місце ресторанного господарства в реалізації соціально-економічних задач	КЗП-07
здатність забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції	КЗП-08
здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання	КЗП-09
базові уявлення про фізіологічну роль харчування в забезпеченні життєдіяльності людського організму	КЗП-10
знання і застосування на практиці принципів безпеки харчових виробництв	КЗП-11
знання і застосування на практиці естетичних принципів, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності	КЗП-12
базові уявлення про основні види контролю у системі управління якістю продукції та послуг	КЗП-13
знання правових основ і законодавства України щодо захисту прав споживачів та санітарно-епідемічного благополуччя населення	КЗП-14
здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді	КЗП-15
уміння вести дискусію й викладати виробництво харчової продукції, організацію виробництва та обслуговування	КЗП-16
базові уявлення про основи організації процесу обслуговування та сучасні види сервісу	КЗП-17
здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви	КЗП-18
знання структури виробництва, технологічного процесу закладу ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому	КЗП-19
здатність задовольняти попит споживачів в продукції харчування та послугах за умов, що змінюються	КЗП-20
володіти методикою розробки технологічної документації	КЗП-21
Спеціалізовано-професійні компетенції	КСП
здатність використовувати теоретичні знання і практичні навички щодо вибору форм і методів управління при створенні, ефективної та гнучкої системи управління організацією в умовах постійно змінюваного середовища	КСП-01
здатність використовувати професійно-профільовані знання в розробці заходів забезпечення умов організації праці	КСП-02
здатність використовувати професійно-профільовані знання з Санітарних норм і правил до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації	КСП-03
здатність використовувати професійно-профільовані знання для забезпечення	КСП-04

екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування	
здатність використовувати математичні формули для розрахунку основних показників економіко-фінансової діяльності виробничих підрозділів, розробки технологічної документації	КСП-05
здатність використовувати логічне мислення при використанні ресурсного потенціалу для підвищення ефективності виробництва	КСП-06
здатність використовувати теоретичні знання, практичні навички та вміння для ведення бухгалтерського обліку структурних підрозділів	КСП-07
здатність використовувати професійні знання національних стандартів бухгалтерського обліку	КСП-08
здатність використовувати професійно-профільовані знання й практичні навички в галузі стандартизації, аналітичної хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції харчування	КСП-09
здатність використовувати знання та вміння в галузі екології, фізіології для складання раціонів та технології страв для дитячого та лікувально-профілактичного харчування	КСП-10
Базові знання з розробки та виконання креслень	КСП-11
здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання	КСП-12
здатність використовувати професійно-профільовані знання в концептуальному підході до організації роботи сучасних закладів харчування	КСП-13
здатність використовувати професійно-профільовані знання і професійні навички в організації обслуговування різних контингентів споживачів	КСП-14
здатність використовувати знання і професійні навички в галузі неорганічної, органічної, фізичної і колоїдної, аналітичної, біохімічної для розуміння і наукового обґрунтування технологічних процесів приготування харчової продукції	КСП-15
здатність застосовувати професійно-профільовані знання стосовно організацій роботи з основ охорони праці в закладах ресторанного господарства	КСП-16
здатність застосовувати професійно-профільовані знання і практичні навички пов'язані з механізацією технологічних процесів виготовлення харчової продукції та її зберіганням, вибором, розміщенням та експлуатацією торговельно-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства	КСП-17
знання і застосування організації збуту продукції та послуг, удосконалювання взаємовідносин з покупцями, активний вплив на попит і на ринок в цілому, в умовах конкурентного середовища	КСП-18
здатність впроваджувати та узгоджувати заходи маркетингу та менеджменту для підвищення ефективності внутрішньої та зовнішньоекономічної підприємницької діяльності	КСП-19
базові знання розрахунково-облікових операцій повно функціональними комп'ютерними системами	КСП-20
здатність використовувати теоретичні знання і практичні вміння щодо взаємозаміни харчових продуктів	КСП-21
здатність використовувати професійно-профільовані знання стосовно розпізнання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками	КСП-22
Здатність до самовдосконалення (саморозвитку)	КСП-23

ДОДАТОК Б
ТАБЛИЦЯ - ВИРОБНИЧІ ФУНКЦІЇ, ТИПОВІ ЗАДАЧІ ДІЯЛЬНОСТІ, УМІННЯ ТА КОМПЕТЕНЦІЇ, ЯКИМИ ПОВИННІ ВОЛОДІТИ ВИПУСКНИКИ ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ

Зміст виробничої функції	Назва типової задачі діяльності	Шифр типової задачі діяльності	Зміст уміння	Шифр уміння	Шифр компетенції
1	2	3	4	5	6
Дослідницька	Проведення досліджень	1ПФ.Е.01.	На основі аналізу історичного, зарубіжного та національного досвіду робити аналіз і систематизацію напрямків розвитку сучасної кулінарії	1ПФ.Е.01. ЗР.О.01	КЗП-03 КЗП-04 КЗП-05 КЗП-10 КЗП-06 КЗП-07 КЗП-08 КЗП-09 КСП-10 КСП-15 КСП-17 КСП-23
			Виявляти та обґрунтовувати шляхи зниження негативних факторів, які впливають на фізико-хімічні зміни, що відбуваються в продуктах під час кулінарної обробки	1ПФ.Е.01. ЗР.О.02	КЗП-01 КЗП-02 КЗП-03 КЗП-04 КЗП-06 КЗП-07 КСП-13 КСП-14 КСП-23
			На основі вивчення загально хімічних дисциплін виробити здатність визначення якісних і кількісних показників хімічних речовин харчових продуктів	1ПФ.Е.01. ЗР.О.03	КЗП-05 КЗП 16 КСП-09 КСП-15 КСП-23
Проектувальна	Розрахунок потреби в матеріалах, сировині, напівфабрикатах	2ПФ.Д.01.	Враховуючи технічні характеристики наявного обладнання та засобів виробництва, визначити найбільш ефективні види сировинних матеріалів	2ПФ.Д.01. ПП.О.01	КЗП-08 КЗП-11 КЗП-08 КЗП-09 КСП-05 КСП-06 КСП-10 КСП-17 КСП-23
			Виходячи з виробничої програми підприємства, розраховувати потребу в сировині та напівфабрикатах	2ПФ.Д.01. ПП.О.02	КЗП-04 КСП-05 КСП-06 КСП-20 КСП-21 КСП-23
			З урахуванням обсягу виробництва та нормативних витрат,	2ПФ.Д.01. ПП.О.03	КЗП-06 КСП-05 КСП-06 КСП-11 КСП-18

Зміст виробничої функції	Назва типової задачі діяльності	Шифр типової задачі діяльності	Зміст уміння	Шифр уміння	Шифр компетенції
1	2	3	4	5	6
			розраховувати потребу в інвестиціях на придбання товароматеріальних ресурсів на виробництво		КСП-19 КСП-20 КСП-23
			Керуючись нормативними даними, розробляти заходи по покращенню використання матеріально-технічних ресурсів	2ПФ.Д.01. ПП.О.04	КЗП-01 КЗП-11 КСП-02 КСП-03 КСП-04 КСП-07 КСП-11 КСП-16 КСП-17 КСП-23
			Виходячи з обсягу послуг, які надаються споживачам, розраховувати обсяг матеріально-технічного оснащення торгівельних залів	2ПФ.Д.01. ПП.О.05	КЗП-06 КЗП-09 КЗП-12 КЗП-16 КЗП-17 КСП-01 КСП-11 КСП-13 КСП-14 КСП-23
	Пошук (розробка) форм реалізації технологічного процесу	2ПФ.Д.02.	Впроваджуючи науково обґрунтовані технології продуктів, вдосконалювати виробничу програму	2ПФ.Д.02. ПР.О.01	КЗП-02 КЗП-04 КЗП-05 КЗП-06 КЗП-07 КЗП-08 КЗП-10 КЗП-16 КСП-05 КСП-12 КСП-18 КСП-19
Організаційна	Практична діяльність по організації виготовлення продукції	3ПФ.С.01	Згідно виробничої програми організувати виконання поточних виробничих процесів	3ПФ.С.01 ПР.Н.01	КЗП-01 КЗП-04 КЗП-05 КЗП-08 КЗП-15 КЗП-16 КЗП-18 КСП-01 КСП-02 КСП-18 КСП-19 КСП-20 КСП-21
			Організувати прийом продовольчої сировини, зберігання, пакування та перевезення готових виробів у відповідності до нормативних документів	3ПФ.С.01 ПР.Н.02	КЗП-01 КЗП-04 КЗП-08 КЗП-13 КЗП-14 КЗП-18 КЗП-19 КЗП-21 КСП-07 КСП-03 КСП-18 КСП-19 КСП-20 КСП-21
	Формування асортименту харчової продукції для задоволення потреб споживачів	3ПФ.С.02	Враховуючи маркетингові підходи, організувати випуск продукції та надавати послуги споживачам	3ПФ.С.02 ПР.Н.01	КЗП-01 КЗП-04 КЗП-14 КЗП-18 КЗП-19 КЗП-21 КСП-01 КСП-06 КСП-07 КСП-18 КСП-19 КСП-20 КСП-23
	Організація роботи з	ЗСВ.Д.04	Виходячи з потужності виробничого підрозділу	ЗСВ.Д.04. ПП.Р.01	КЗП-01 КЗП-03 КЗП-06 КЗП-07

Зміст виробничої функції	Назва типової задачі діяльності	Шифр типової задачі діяльності	Зміст уміння	Шифр уміння	Шифр компетенції
1	2	3	4	5	6
	кадрами		забезпечувати ефективне використання кадрового потенціалу		КСП-05 КСП-06 КСП-07
			Враховуючи передовий досвід та досягнення робіт в галузі, вибирати форми підвищення кваліфікації працівників	ЗСВ.Д.01. ПП.Р.02	КЗП-01 КЗП-03 КЗП-04 КЗП-06 КЗП-07 КЗП-13 КЗП-17 КСП-01 КСП-13 КСП-14 КСП-16 КСП-23
	Організація та раціоналізація робочих місць	ЗСВ.Д.05	Згідно виробничої програми запроваджувати раціональні схеми організації робочих місць у відповідності з технологічним процесом	ЗСВ.Д.05. ПП.Р.01	КЗП-01 КЗП-04 КЗП-16 КЗП-17 КСП-02 КСП-03 КСП-16 КСП-20
			На основі досягнень технічного прогресу впроваджувати передовий досвід оснащення робочих місць та їх обслуговування	ЗСВ.Д.05. ПП.Р.02	КЗП-02 КЗП-06 КЗП-12 КСП-11 КСП-17 КСП-23
	Організація збутової діяльності підрозділу (підприємства) та комплексне дослідження ринку збуту	ЗПФ.Д.06	Спираючись на передовий досвід роботи в галузі та техніко-економічні показники, розробляти маркетинговий план діяльності підприємства (підрозділу)	ЗПФ.Д.06. ПР.Р.01	КЗП-01 КЗП-02 КЗП-09 КЗП-15 КЗП-16 КЗП-17 КСП-01 КСП-13 КСП-07 КСП-18 КСП-19 КСП-23
			Використовуючи засоби реклами та види маркетингу, формувати попит на продукцію, розробляти тактику і стратегію збуту продукції в умовах конкурентного середовища	5ПФ.Д.06. ПП.Р.02	КЗП-01 КЗП-02 КЗП-07 КЗП-09 КЗП-13 КЗП-14 КСП-01 КСП-13 КСП-19 КСП-18 КСП-23
	Розробка і реалізація заходів щодо забезпечення оптимального соціально-психологічного клімату в	ЗСП.Д.06	Користуючись нормативними законодавчими актами, здійснювати правове регулювання діяльності підприємства (підрозділу)	ЗСП.Д.06. ПР.О.01	КЗП-01 КЗП-04 КЗП-05 КЗП-13 КЗП-14 КЗП-15 КСП-01 КСП-03 КСП-04 КСП-08 КСП-16 КСП-23
			Керуючись законодавчими актами, вирішувати	ЗСП.Д.06. ПР.Р.02	КЗП-01 КЗП-12 КЗП-15 КЗП-16 КСП-01 КСП-02

Зміст виробничої функції	Назва типової задачі діяльності	Шифр типової задачі діяльності	Зміст уміння	Шифр уміння	Шифр компетенції
1	2	3	4	5	6
	колективі працівників підприємств.		конфліктні ситуації в колективі, поєднуючи професійний підхід з високою моральністю		КСП-23
	Організація діяльності з охорони праці	3СП.Д.07	На базі законодавчих і нормативних актів забезпечувати навчання персоналу з питань охорони праці	3СП.Д.07 3П.Р.03	КЗП-01 КЗП-13 КЗП-16 КСП-16 КСП-17
Управлінська	Визначення ефективності форм організації праці	4.СВ.Д.01	На основі оперативного аналізу роботи підрозділу приймати і оформляти самостійні управлінські рішення та використовувати сучасні методи управління	4.СВ.Д.01 ПР.Р.01	КЗП-01 КЗП-04 КЗП-05 КЗП-13 КЗП-14 КЗП-15 КСП-01 КСП-03 КСП-04 КСП-08 КСП-16 КСП-23
Технологічна	Здійснення оперативного регулювання ходу виробництва	5.ПФ.Д.01	Виходячи з потреб та можливостей виробництва вдосконалювати виробничу програму, розширювати види послуг, що надаються	5.ПФ.Д.01. ПР.Р.01	КЗП-01 КЗП-03 КЗП-04 КЗП-06 КЗП-07 КЗП-09 КЗП-14 КЗП-16 КЗП-17 КЗП-18 КЗП-20 КСП-05 КСП-06 КСП-13 КСП-14 КСП-17 КСП-23
			Спираючись на індустріальні технології запроваджувати у виробництво та реалізацію кулінарні напівфабрикати та готові страви	5.ПФ.Д.01. ПР.О.02	КЗП-01 КЗП-08 КЗП-10 КЗП-11 КЗП-14 КЗП-18 КЗП-19 КЗП-20 КЗП-21 КСП-03 КСП-04 КСП-06 КСП-09 КСП-10 КСП-12 КСП-15 КСП-17 КСП-21 КСП-22 КСП-23
			Дотримуючись правил безпечної експлуатації, забезпечувати ефективне використання технологічного обладнання	5.ПФ.Д.01. ПР.Н.03	КЗП-01 КЗП-03 КЗП-04 КЗП-05 КСП-02 КСП-04 КСП-06 КСП-11 КСП-15 КСП-16 КСП-17 КСП-23
	Забезпечення технологічних режимів виробництва	5.ПФ.С.02.	Застосовувати раціональні методи оброблення продовольчої сировини, виготовлення продукції	5.ПФ.С.02. ПП.Н.01	КЗП-01 КЗП-05 КЗП-08 КЗП-10 КЗП-11 КЗП-18 КЗП-19 КСП-03 КСП-04

Зміст виробничої функції	Назва типової задачі діяльності	Шифр типової задачі діяльності	Зміст уміння	Шифр уміння	Шифр компетенції
1	2	3	4	5	6
	кулінарної (харчової) продукції				КСП-09 КСП-12 КСП-15 КСП-22 КСП-21 КСП-23
			Дотримуючись послідовності операцій технологічного процесу, забезпечувати теплову обробку напівфабрикатів і відпуск готової продукції	5.ПФ.С.02. ПП.Н.02	КЗП-04 КЗП-05 КЗП-08 КЗП-09 КЗП-10 КЗП-16 КЗП-17 КЗП-18 КЗП-19 КЗП-20 КСП-02 КСП-03 КСП-06 КСП-09 КСП-12 КСП-15 КСП-22 КСП-23
			Забезпечувати належний санітарний стан приміщень закладу та прилеглої території, застосування сертифікованого обладнання, інвентарю та посуду	5.ПФ.С.02. ПП.Н.03	КЗП-01 КЗП-11 КЗП-14 КЗП-16 КСП-01 КСП-02 КСП-03 КСП-04 КСП-09 КСП-16 КСП-17 КСП-23
Формування меню	5.ПФ.С.03.	Враховуючи асортимент ринку продовольчої сировини та реально оцінюючи можливості виробництва і персоналу, володіти процедурою формування меню, його дизайну, розробляти нові страви	5.ПФ.С.03. ПР.Н.01	КЗП-01 КЗП-02 КЗП-03 КЗП-06 КЗП-07 КЗП-08 КЗП-10 КЗП-14 КЗП-18 КЗП-20 КСП-10 КСП-11 КСП-13 КСП-14 КСП-18 КСП-23	
Практична діяльність з організації обслуговування певних контингентів споживачів		5.ПФ.С.04.	Керуючись вимогами нормативної документації забезпечувати продаж (реалізацію) продукції в закладах та за їх межами	5.ПФ.С.04. ПР.Н.01	КЗП-01 КЗП-02 КЗП-03 КЗП-04 КЗП-07 КЗП-09 КЗП-11 КЗП-13 КЗП-14 КЗП-16 КЗП-19 КСП-02 КСП-04 КСП-05 КСП-14 КСП-18 КСП-17
			Відповідно до типу закладів ефективно реалізовувати методи та форми обслуговування	5.ПФ.С.04. ПР.Н.02	КЗП-01 КЗП-02 КЗП-03 КЗП-04 КЗП-06 КЗП-07 КЗП-09 КЗП-12 КЗП-13 КЗП-14 КЗП-15 КЗП-16 КЗП-17 КЗП-20 КСП-01 КСП-02 КСП-13 КСП-14 КСП-17 КСП-18 КСП-20 КСП-22 КСП-23

Зміст виробничої функції	Назва типової задачі діяльності	Шифр типової задачі діяльності	Зміст уміння	Шифр уміння	Шифр компетенції
1	2	3	4	5	6
			Здійснення різних форм розрахунків за продукцію і послуги	5.ПФ.С.04. ПР.Н.03	КЗП-01 КЗП-071 КЗП-20 КЗП-21 КСП-05 КСП-07 КСП-08 КСП-13 КСП-14 КСП-17 КСП-18 КСП-19 КСП-20 КСП-23
Контрольна	Оперативний контроль за ходом виробництва відповідно до виробничої програми	6.ПФ.С.01	Забезпечувати дотримання норм закладки продовольчої сировини та харчових продуктів на страви і вироби та технології їх приготування	6.ПФ.С.01 ЗП.Н.01	КЗП-01 КЗП-04 КЗП-05 КЗП-07 КЗП-08 КЗП-10 КЗП-13 КЗП-14 КЗП-21 КСП-05 КСП-07 КСП-08 КСП-10 КСП-12 КСП-20 КСП-21
			Забезпечувати реалізацію готової продукції в терміни визначені нормативною документацією та процесом обслуговування	6.ПФ.С.01 ПР.Н.02	КЗП-01 КЗП-04 КЗП-07 КЗП-09 КЗП-11 КЗП-12 КЗП-13 КЗП-14 КЗП-21 КСП-02 КСП-09 КСП-11 КСП-18 КСП-22
			Дотримуючись нормативної документації здійснювати різні види, форми та методи контролю виробничої діяльності	6.ПФ.С.01. ПР.О.03	КЗП-01 КЗП-02 КЗП-03 КЗП-04 КЗП-05 КЗП-07 КЗП-13 КЗП-19 КСП-03 КСП-04 КСП-06 КСП-07 КСП-09 КСП-16 КСП-17 КСП-21 КСП-22 КСП-23
			Відповідно до нормативних документів та законодавчих актів контролювати виконання вимог виробничої санітарії та охорони праці	6.ПФ.С.01 ЗП.Н.04	КЗП-01 КЗП-08 КЗП-11 КЗП-14 КЗП-16 КЗП-17 КСП-02 КСП-03 КСП-04 КСП-09 КСП-16 КСП-22
			Задовольняти можливості споживачів, знайомитись з основними та додатковими послугами, перевіряти їх якість на відповідність вимогам нормативних документів	6.ПФ.С.01 ЗР.Н.05	КЗП-01 КЗП-04 КЗП-09 КЗП-11 КЗП-14 КЗП-15 КЗП-17 КЗП-21 КСП-01 КСП-03 КСП-04 КСП-09 КСП-12 КСП-13 КСП-14 КСП-18 КСП-19 КСП-21 КСП-22

Зміст виробничої функції	Назва типової задачі діяльності	Шифр типової задачі діяльності	Зміст уміння	Шифр уміння	Шифр компетенції
1	2	3	4	5	6
	Визначення ефективності запроваджених технологій, обладнання, форм організації праці	6.ПФ.Д.02.	Використовуючи конкретні технічно-економічні дані роботи підприємства (підрозділу) розробляти заходи по забезпеченню ефективного використання фінансових, трудових, матеріальних ресурсів та контролювати їх виконання.	6.ПФ.Д.02. ЗП.О.01	КЗП-01 КЗП-03 КЗП-07 КЗП-08 КЗП-12 КЗП-13 КЗП-16 КЗП-17 КЗП-19 КСП-01 КСП-02 КСП-05 КСП-06 КСП-07 КСП-08 КСП-13 КСП-17 КСП-18 КСП-19 КСП-23
	Контроль забезпечення підрозділу (підприємства) необхідними трудовими, матеріальними ресурсами, транспортом та	6.ПФ.С.03.	Виходячи з потреб виробництва забезпечувати ефективність роботи робітників.	6.ПФ.С.03. ЗР.Н.01	КЗП-01 КЗП-06 КЗП-07 КЗП-12 КЗП-13 КЗП-15 КЗП-16 КСП-01 КСП-02 КСП-06 КСП-07 КСП-08 КСП-13 КСП-14 КСП-19 КСП-23
			Контролювати забезпеченість виробництва сировинними ресурсами, технічними засобами та транспортом	6.ПФ.С.03. ПР.О.02	КЗП-01 КЗП-04 КЗП-07 КЗП-08 КЗП-13 КЗП-14 КЗП-19 КСП-03 КСП-06 КСП-07 КСП-08 КСП-13 КСП-17 КСП-21 КСП-22 КСП-23
Прогностична	Пошук ефективності, впровадження форм та систем оплати праці	7.ПФ.Д.01.	Впроваджувати прогресивні форми матеріального та морального стимулювання працівників виробництва та обслуговування	7.ПФ.Д.01. ЗР.О.01	КЗП-01 КЗП-03 КЗП-04 КЗП-07 КЗП-13 КЗП-15 КЗП-19 КСП-01 КСП-02 КСП-05 КСП-06 КСП-07 КСП-08 КСП-13 КСП-14 КСП-19 КСП-20 КСП-23
	Пошук ефективності реалізації виробничої діяльності	7.ПФ.Д.02.	Враховуючи попит та потреби ринку (споживачів) прогнозувати кількісний і якісний випуск готової продукції та її реалізацію	7.ПФ.Д.02. ПР.Р.01	КЗП-01 КЗП-04 КЗП-06 КЗП-08 КЗП-09 КЗП-10 КЗП-17 КЗП-18 КЗП-19 КЗП-20 КСП-03 КСП-10 КСП-12 КСП-14 КСП-15 КСП-18 КСП-19 КСП-22
			Забезпечення процесів обробки сировини,	7.ПФ.Д.02. ПП.Н.02	КЗП-01 КЗП-04 КЗП-06 КЗП-08

Зміст виробничої функції	Назва типової задачі діяльності	Шифр типової задачі діяльності	Зміст уміння	Шифр уміння	Шифр компетенції
1	2	3	4	5	6
			приготування і оформлення кулінарної продукції, використовуючи маловідходні та безвідходні технології		КЗП-09 КЗП-10 КЗП-17 КЗП-18 КЗП-19 КЗП-20 КСП-03 КСП-10 КСП-12 КСП-14 КСП-17 КСП-15 КСП-18 КСП-19 КСП-22
Технічна	Укладання угод та контрактів на матеріально-технічне забезпечення підприємства	8.СВ.Д.01	На основі виробничої програми підприємства (підрозділу) оформляти договори на постачання сировини та засобів матеріально-технічного призначення	8.СВ.Д.01 ЗП.О.01	КЗП-01 КЗП-03 КЗП-15 КЗП-16 КЗП-19 КЗП-21 КСП-05 КСП-06 КСП-07 КСП-08 КСП-13 КСП-17 КСП-18 КСП-19 КСП-20 КСП-21
	Реалізація єдиних технічних вимог при використанні нормативних документів	8.ПФ.С.02	Здатність користуватись та впроваджувати у виробництво вимог, різних видів нормативної документації	8.ПФ.С.02 ЗП.О.01	КЗП-01 КЗП-02 КЗП-03 КЗП-04 КЗП-05 КЗП-08 КЗП-04 КЗП-06 КЗП-18 КЗП-21 КСП-03 КСП-05 КСП-07 КСП-10 КСП-12 КСП-21 КСП-23
			Використовуючи нормативні документи, розробляти технічні умови, технологічні карти на готову продукцію власного виробництва	8.ПФ.С.02 ЗП.О.02	КЗП-01 КЗП-02 КЗП-03 КЗП-04 КЗП-05 КЗП-08 КЗП-04 КЗП-06 КЗП-18 КЗП-21 КСП-03 КСП-05 КСП-07 КСП-10 КСП-12 КСП-21 КСП-23
			Керуючись нормативними документами, розробляти інструктивно-методичну документацію з охорони праці з метою забезпечення нею кожного робочого місця	8.СП.Д.12. ЗП.Р.03	КЗП-01 КЗП-02 КЗП-03 КЗП-04 КЗП-05 КЗП-08 КЗП-04 КЗП-06 КЗП-18 КЗП-21 КСП-03 КСП-05 КСП-07 КСП-10 КСП-12 КСП-16 КСП-17 КСП-23
Розрахунок фонду оплати праці (витрат на оплату праці)	8.ПФ.С.03	На основі законодавства про оплату праці та виробітку робітниками фонду робочого часу, визначати фонд оплати	8.ПФ.С.03 ЗР.О.01	КЗП-01 КЗП-07 КЗП-19 КСП-01 КСП-02 КСП-05 КСП-07 КСП-08	

Зміст виробничої функції	Назва типової задачі діяльності	Шифр типової задачі діяльності	Зміст уміння	Шифр уміння	Шифр компетенції
1	2	3	4	5	6
			праці		
	Розрахунок продажних цін	8.ПФ.С.04	Використовуючи нормативні документи визначати продажні ціни страв, кулінарних та кондитерських виробів	8.ПФ.С.04 ЗР.О.01	КЗП-01 КЗП-13 КЗП-20 КЗП-21 КСП-05 КСП-07 КСП-08 КСП-20
	Ведення первинної документації матеріально-відповідальних осіб	8.ПФ.С.05	Визначати залишки товарів, проводити інвентаризацію на виробництві	8.ПФ.С.05 ЗР.О.01	КЗП-01 КЗП-13 КСП-05 КСП-06 КСП-07 КСП-08 КСП-18 КСП-20
	Техніка виконання кількісного і якісного аналізу	8.ПФ.С.06	Навички проведення дослідження хімічного складу харчових речовин, обробки отриманих результатів статистичними методами, аналізувати і робити висновки	8.ПФ.С.06 ЗР.О.01	КЗП-01 КЗП-02 КЗП-05 КЗП-13 КЗП-14 КЗП-18 КСП-05 КСП-09 КСП-10 КСП-15 КСП-21
	Розробка та виконання креслень	8.ПФ.С.07	Практичні навички виконання машинобудівного, будівельного креслення та елементів образотворчого мистецтва	8.ПФ.С.07 ЗР.О.01	КЗП-01 КЗП-02 КЗП-03 КЗП-06 КЗП-12 КЗП-18 КСП-05 КСП-11 КСП-23

ДОДАТОК В

ТАБЛИЦЯ - КОМПЕТЕНЦІЇ ВИПУСКНИКІВ ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ, ЩО ВИМАГАЮТЬСЯ, ТА СИСТЕМА УМІНЬ, ЩО ЇХ ВІДОБРАЖАЄ

Компетенція, щодо вирішення проблем та задач соціальної діяльності, інструментальних та загально - наукових задач	Шифр компете нції	Зміст уміння	Шифр уміння
1	2	3	4
Компетенції соціально- особистісні	КСО		
розуміння та сприйняття культури поведінки та етичних норм спілкування, необхідних для професійної діяльності	КСО-01	Вміти підтримувати необхідний для професійної діяльності інтелектуальний рівень, опираючись на знання досягнень управлінської та світової культури; філософії та історичного матеріалу	КСО-01 ЗР.Р.01
		Збагачувати свій інтелект шляхом самоосвіти, толерантно ставитись до інших поглядів	КСО-01 ПР.Р.02
		Вміти аргументовано відстоювати свою думку	КСО-01 ПР.Р.03
здатність використовувати отримані знання на практиці	КСО-02	Вміння відтворювати отримані знання з елементами логічних зв'язків, підтверджувати своє судження аргументами	КСО-02 ПР.Р.01
		Вміння використовувати набуті знання в нестандартних ситуаціях, самостійно співставляти отримані знання з реальними практичними явищами та життєвими фактами	КСО-02 ПР.Р.02
комунікабельність	КСО-03	Вміння позитивно вирішувати конфліктні ситуації, володіти культурою спілкування, використовувати гуманітарні знання для здійснення фахової діяльності	КСО-03 ЗР.Р.01
творча активність	КСО-04	Вміння застосовувати елементи культурно-історичних знань для творчого пошуку	КСО-04 ПР.Р.01
		Спираючись на особистий інтелектуальний рівень, творчо збагачувати скарбницю української та зарубіжної кухні	КСО-04 ПР.О.02
критичне мислення	КСО-05	Вміти реалізовувати особисті	КСО-05

		якості, щодо поваги протилежної точки зору в професійній діяльності, самокритично оцінювати свою поведінку та результати діяльності	ПР.Р.01
наполегливість у досягненні мети, турбота про якість виконуваної роботи	КСО-06	Виховувати прагнення до отримання найвищих показників якості результатів професійної діяльності	КСО-06 ПР.Р.01
		Спираючись на особистий інтелектуальний рівень виховувати завзятість у досягненні найкращих результатів праці	КСО-06 ПР.Р.02
здатність до системного мислення	КСО-07	Здатність аналізувати, класифікувати, систематизувати отриману інформацію, встановлювати причино-логічні зв'язки між процесами та явищами духовного, соціально-політичного та культурного життя	КСО-07 ПР.Р.01
правова грамотність	КСО-08	Вміти користуватись нормативно-правовими актами в професійній діяльності	КСО-08 ЗР.О.01
		Усвідомлювати специфіку правової системи України, механізми правового забезпечення створення громадянського суспільства, демократичної, правової держави і захисту прав і свобод людини і громадянина	КСО-08 ПП.О.02
		Спираючись на знання у галузі держави і права мати правову свідомість та правову культуру	КСО-08 ПП.О.03
адаптивність	КСО-09	Використовуючи знання державної та іноземної мови, соціального, економічного аспектів існування суспільства здійснювати професійну діяльність у всіх її видах	КСО-09 ПП.Р.01
		Вміти взаємо узгоджувати особисті, колективні та суспільні інтереси	КСО-09 ПП.Р.02
Здатність проникати у сутність загальнолюдських проблем з питань збереження природних ресурсів та питань екології	КСО-10	Опираючись на знання з принципів збереження чистоти довкілля, створення умов забезпечення життєдіяльності у різних природних ландшафтах, передбачати небезпечні результати діяльності людини та	КСО-10 ПР.Р.01

		технічних систем у природному середовищі	
		Уміти забезпечувати професійну безпеку та безпеку життєдіяльності в нормальних умовах та надзвичайних ситуаціях, спираючись на знання з ідентифікації шкідливих та небезпечних факторів діяльності людини та технічних систем у природному середовищі	КСО-10 ПР.Р.02
Розуміння та сприйняття етичних норм ділового спілкування	КСО-11	Використовуючи знання ділового етикету, ділової мови та норм усного та письмового спілкування, уміти логічно і послідовно доводити інформацію під час професійного та соціально-побутового спілкування	КСО-11 ПР.Р.01
		Володіти психологічними та естетичними аспектами спілкування з замовником об'єкту предмету діяльності	КСО-11 ПР.Р.02
Розуміння необхідності та дотримання норм здорового способу життя	КСО-12	Аналізуючи особистий рівень працездатності, підтримувати оптимальний режим роботи і відпочинку, розвивати та удосконалювати фізичну підготовку і загартування	КСО-12 ПР.Р.01
Загальнонаукові компетенції	КЗН		
базові уявлення про основи філософії, культурології, психології, що спрямовують на особистісну культуротворчу орієнтацію в сучасному світі, веденню кваліфікованого діалогу з партнерами іншої культурної домінанти	КЗН-01	На основі отриманих знань орієнтуватися у сучасних суспільних процесах, теоретичних надбаннях, шукати шляхи у гармонізації людини і навколишнього світу	КЗН-01 ПР.Р.01
		Вміти орієнтуватися у світі духовної культури	КЗН-01 ПР.Р.02
		Спираючись на філософські погляди, народні традиції, психологічні аспекти професійної роботи, забезпечувати творчу атмосферу для досягнення високих результатів праці	КЗН-01 ПР.Р.03
знання вітчизняної історії, економічної науки, права, виробничих відносин, розуміння причинно-наслідкових зв'язків економічних систем і суспільства та умінь їх використовувати на практиці	КЗН-02	Використовуючи знання з історії усвідомлювати причинно-наслідкові зв'язки в історичних подіях минулого і сучасного	КЗН-02 ПР.Р.01
		Використовуючи правові знання вміти відстоювати свою життєву позицію та громадянські права	КЗН-02 ПР.Р.02
		Використовувати основні засади	КЗН-02

		трудового і господарського законодавства для здійснення професійної діяльності	ЗП.О.03
базові знання фундаментальних та професійно-орієнтованих наук в обсязі, необхідному для освоєння спеціальних дисциплін	КЗН-03	Визначати якісний та кількісний склад хімічних речовин харчових продуктів	КЗН-03 ПП.О.01
		Дослідження фізико-хімічних явищ, що відбувається при кулінарній обробці харчових продуктів	КЗН-03 ПП.О.02
базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і уміння створювати бази даних	КЗН-04	Мати практичні навички роботи на сучасній комп'ютерній техніці	КЗН-04 ПП.О.01
		Вміти використовувати сучасні програмні засоби для розв'язування професійних задач	КЗН-04 ПП.О.02
базові знання процесів і апаратів в обсязі необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін	КЗН-05	Спираючись на теоретичні основи та закономірності протікання процесів харчових виробництв, вміти правильно організовувати технологічні процеси та здійснювати підбір необхідних апаратів	КЗН-05 ПР.Р.01
базові знання управління виробництвом і уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності	КЗН-06	Самостійно знаходити нові ринкові можливості для організації, що посилюють її позиції на ринку і конкурентоспроможність підприємства	КЗН-06 ПР.Р.01
знання про закономірності розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій та формування вмінь і навичок для їх запобігання і ідентифікації	КЗН-07	Ідентифікувати потенційні небезпеки, визначати величину та ймовірність їх прояву	КЗН-07 ПП.Р.01
		Прогнозувати можливість і наслідки впливу небезпечних та шкідливих факторів на організм людини, а вражаючих факторів на безпеку системи "людина-життєве середовище"	КЗН-07 ПП.О.02
		Використовувати нормативно-правову базу захисту особистості та навколишнього середовища, прав особи на працю, медичне забезпечення, захист в надзвичайних ситуаціях	КЗН-07 ПП.О.03
		Запобігати виникненню надзвичайних ситуацій, а в разі їх виникнення приймати адекватні рішення та виконувати дії, спрямовані на їх ліквідацію	КЗН-07 ПП.Р.04
Інструментальні компетенції	КІ		
знання державної мови та норм усного та письмового ділового	КІ-1	Використовуючи знання державної та іноземної мови,	КІ-01. ЗР.Н.01

спілкування		вміти збагачувати свій інтелект шляхом самоосвіти, вміти накопичувати знання та навички з різних аспектів професійної діяльності	
здатність до письмової й усної комунікації іншою мовою (мовами)	КІ-2	Використовуючи знання державної мови, уміти здійснювати професійну діяльність у всіх її видах, уміти логічно і послідовно доводити інформацію під час професійного та соціально-побутового спілкування	КІ-01. ЗР.Н.02
навички роботи в комп'ютерних мережах, використання Інтернет – ресурсів	КІ-3	Використовуючи знання іноземної мови (іноземних мов), мати навички збору інформації, вміти збагачувати свій інтелект шляхом самоосвіти, вміти накопичувати знання та навички з різних аспектів професійної діяльності	КІ-02. ЗР.Н.01
навички обробки інформації	КІ-4	Збагачувати особистий інтелектуальний та професійний рівень, мати можливість аналізувати результати різних аспектів професійної діяльності з метою забезпечення конкурентоспроможності відповідних фахових послуг	КІ-04. ПР.Н.01
навички управління інформацією	КІ-5	Вміти використовувати отриману інформацію та результати її аналітичної обробки для набуття фахових знань та навичок з певних складових професійної діяльності	КІ-05. ПР.Р.01