



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАКАЗ**

17 11 2021 р.

м. Київ

№ 1244

Про затвердження стандарту фахової  
передвищої освіти зі спеціальності  
181 Харчові технології галузі знань  
18 Виробництво та технології  
освітньо-професійного ступеня  
«фаховий молодший бакалавр»

На виконання статті 8 Закону України «Про фахову передвищу освіту», підпункту 12 пункту 4 Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 року № 630, з урахуванням Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 13 липня 2020 року № 918,

**НАКАЗУЮ:**

1. Затвердити стандарт фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», що додається.
2. Установити, що стандарт фахової передвищої освіти, затверджений пунктом 1 цього наказу, вводиться в дію з 2021/2022 навчального року.
3. Контроль за виконанням цього наказу покласти на першого заступника Міністра Вітренка А.

Міністр

Сергій ШКАРЛЕТ

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Наказ Міністерства освіти і  
науки України  
від 17.11.2021\_р. № 1244

## **СТАНДАРТ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ**

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)

*Видання офіційне*

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Київ  
2021**

## 1. Преамбула

Стандарт фахової передвищої освіти (далі – Стандарт) 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 17.11.2021 р. № 1244.

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>	директор Білгород-Дністровського морського рибопромислового коледжу;
Шуляк Ольга Олексіївна, <i>заступник голови підкомісії</i>	заступник директора з виробничої роботи Відокремленого структурного підрозділу «Технологічно-промисловий фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету»;
Сагайдак Мирослава Євстахівна, <i>секретар підкомісії</i>	викладач Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»;
Богатирьова Юлія Леонідівна	завідувач практики Відокремленого структурного підрозділу «Маріупольський коледж Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського»;
Ільчишина Наталя Миколаївна	викладач Відокремленого структурного підрозділу «Одеський технічний фаховий коледж Одеської національної академії харчових технологій»;
Кротова Леся Петрівна	викладач Відокремленого структурного підрозділу «Вінницький фаховий коледж Національного університету харчових технологій»;
Новосад Тетяна Іванівна	викладач Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки»;
Огуй Світлана Володимирівна	викладач Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки;
Попова Ольга Іванівна	викладач Відокремленого структурного підрозділу «Бердянський фаховий коледж Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного»;
Сеневич Надія Олександрівна	викладач Чернігівського кооперативного фахового 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 29.03.2021 протокол № 8.

Стандарт розглянуто на засіданні сектору фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України від 8 квітня 2021 року протокол № 7.

Фахову експертизу проводили:

Степанова Тетяна Михайлівна	Кандидат технічних наук, доцент кафедри технології харчування, заступник декана з якості освіти та наукової роботи факультету харчових технологій Сумського національного аграрного університету
Варибрус Вікторія Павлівна	Спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, голова циклової комісії «Харчових технологій» відокремленого структурного підрозділу «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка»
Істратов Віталій	Директор ТОВ «ВІЛЛА МІЛК»
Грабовський Юрій	Директор ВП «Вінницяхліб» ПрАТ «Концерн Хлібпром»
Жмінковський Тарас	Завідувач виробництва готової продукції ТОВ «М'ясний майстер»

Методичну експертизу проводили:

Хоменко Микола Павлович	Голова експертної групи з організації проведення методичної експертизи проєктів стандартів фахової передвищої освіти, кандидат педагогічних наук, заступник директора Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти»
Шишкіна Катерина Іванівна	Кандидат сільськогосподарських наук, доцент, методист вищої категорії Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової перед вищої освіти»
Малинка Леся Вікторівна	Кандидат сільськогосподарських наук, завідувач науково-методичного кабінету природничо-екологічної та математичної освіти Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової перед вищої освіти»

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 15.07.2021 протокол № 9.

## 2. 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 за спеціалізацією (зазначити назву спеціалізації за наявності)
Професійна(і) кваліфікація(і)	
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь - фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Спеціалізація – (зазначається за наявності) Освітньо-професійна програма – (зазначити назву відповідно до спеціалізації)
Опис предметної області	<p><i>Об'єкт(и) вивчення:</i> харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p><i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності 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.</p> <p><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;</p> <p><i>Методи, методика та технології:</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.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> інформаційно-</p>

	комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.
Академічні права випускників	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломній освіти.
Працевлаштування випускників	

### 3. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра

Фахова передвища освіта може здобуватися на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.

**Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 150 кредитів ЄКТС.**

На основі **базової середньої освіти** здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.

Мінімум 50 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на досягнення 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.

### 4. Перелік компетентностей випускника

<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
<b>Загальні компетентності</b>	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його

	<p>сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>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.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
<p><b>Спеціальні компетентності</b></p>	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p>

## **5. Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання:**

- PH1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.
- PH2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.
- PH3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.
- PH4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.
- PH5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.
- PH6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.
- PH7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.
- PH8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).
- PH9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.
- PH10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.
- PH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.
- PH12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.
- PH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.
- PH14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
- PH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
- PH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
- PH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

## **6. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

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



	освітньо-професійній програмі закладу фахової передвищої освіти.
--	--

## **7. 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 забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням такого закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

## 8. Вимоги професійних стандартів (у разі їх наявності)

<b>Повна назва Професійного стандарту, його реквізити та (або) посилання на документ</b>	
<b>Особливості Стандарту фахової перед вищої освіти, пов'язані з наявністю певного Професійного стандарту</b>	

## 9. Перелік нормативних документів, на яких базується Стандарт фахової передвищої освіти

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII.  
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII  
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами).  
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України 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. Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 № 918 «Про

затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти».

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

6. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010».

URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>

7. Наказ Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 № 1125 «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (бакалаврського) рівня вищої освіти».

URL : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-vishoyi-osviti-za-specialnistyu-181-harchovi-tehnologiyi-dlya-bakalavrskogo-rivnya-vishoyi-osviti>

8. Наказ міністерства освіти і науки України від 01 червня 2018 р. № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти».

URL : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programi-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>

Генеральний директор директорату  
фахової передвищої, вищої освіти

Олег ШАРОВ

### Пояснювальна записка

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає перелік освітніх компонентів (навчальних дисциплін, індивідуальних завдань, практик, контрольних заходів тощо), спрямованих на досягнення визначених результатів навчання, що визначають специфіку підготовки фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 181 Харчові технології та результати навчання, які узгоджені між собою та відповідають Національній рамці кваліфікації.

Наведений в Стандарті фахової передвищої освіти перелік компетентностей і програмних результатів навчання не є вичерпним. Заклади фахової передвищої освіти під час формування освітньо-професійних програм можуть визначати додаткові компетентності і програмні результати навчання, форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти тощо.

Під час формування освітньо-професійних програм з інтегрованою освітньою програмою профільної середньої освіти та складання навчальних планів до затвердження в установленому порядку освітньої програми профільної середньої освіти, заклади фахової передвищої освіти зобов'язані керуватися цим Стандартом та наказом МОН від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти».

У Таблиці 1 наведено матрицю відповідності визначених Стандартом компетентностей Національній рамці кваліфікацій, у Таблиці 2 – відповідність визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей.

Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності 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	C
<b>Виробництво харчових продуктів</b>	<b>10</b>
<b>Виробництво м'яса та м'ясних продуктів</b>	<b>10.1</b>
Виробництво м'яса	10.10 10.11 10.12
Виробництво м'яса свійської птиці	10.12
Виробництво м'ясних продуктів	10.13
<b>Перероблення та консервування риби, ракоподібних і молюсків</b>	<b>10.2</b>
Перероблення та консервування риби, ракоподібних і молюсків	10.20
<b>Перероблення та консервування фруктів і овочів</b>	<b>10.3</b>
Виробництво фруктових і овочевих соків	10.32
Перероблення та консервування картоплі	10.31
Інші види перероблення і консервування фруктів і овочів	10.39
<b>Виробництво олії та тваринних жирів</b>	<b>10.4</b>
Виробництво олії та тваринних жирів	10.41
Виробництво маргарину і подібних харчових жирів	10.42
<b>Виробництво молочних продуктів</b>	<b>10.5</b>
Перероблення молока, виробництва масла та сиру	10.51

Виробництво морозива	10.52
<b>Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості, крохмалів і крохмальних продуктів</b>	<b>10.6</b>
Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості	10.61
Виробництво крохмалів і крохмальних продуктів	10.62
<b>Виробництво хліба, хлібобулочних та борошняних виробів</b>	<b>10.7</b>
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
<b>Виробництво інших харчових продуктів</b>	<b>10.8</b>
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
<b>Виробництво готових кормів для тварин</b>	<b>10.9</b>
Виробництво готових кормів для тварин, що утримуються на фермах	10.91
Виробництво готових кормів для домашніх тварин	10.92
<b>Виробництво напоїв</b>	<b>11</b>
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
<b>Виробництво хімічних речовин і хімічної продукції</b>	<b>20</b>
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
<b>Діяльність із забезпечення стравами та напоями</b>	<b>56</b>
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

Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)):

Код КП	Професійні назви робіт
3111	Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження)
3152	Інспектор з контролю якості продукції
3211	Технік-лаборант (біологічні дослідження)
1221.2	Майстер з оброблення риби
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	Фахівці зі зберігання та переробки зерна
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
7412	Бригадир на дільницях основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво)
5122	Кухар
5122	Кухар дитячого харчування
5122	Виробник харчових напівфабрикатів
5122	Шеф-кухар
5123	Офіціант
5123	Метрдотель
5123	Бармен
5129	Майстер ресторанного обслуговування

Зазначені переліки не є вичерпними.

**Таблиця 1 Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей НРК**

<b>Класифікація компетентностей за НРК</b>	<b>Знання</b> <b>ЗН1</b> Всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань	<b>Уміння/навички</b> <b>УМ1</b> Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання <b>УМ2</b> Знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних <b>УМ3</b> Планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті	<b>Комунікація</b> <b>К1</b> Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання <b>К2</b> Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності	<b>Відповідальність і автономія</b> <b>АВ1</b> Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін <b>АВ2</b> Покращення результатів власної діяльності і роботи інших <b>АВ3</b> Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії
<b>Загальні компетентності</b>				
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	ЗН1		К2	
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	ЗН1	УМ2		АВ2

ведення здорового способу життя				
ЗК3 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	ЗН1	УМ1, УМ2	К2	АВ2
ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	ЗН1	УМ3	К1, К2	АВ2, АВ3
ЗК5 Здатність спілкуватися іноземною мовою	ЗН1	УМ3	К1, К2	АВ2, АВ3
ЗК6 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології	ЗН1	УМ1, УМ2	К1, К2	АВ1, АВ2
ЗК7 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації		УМ2, УМ3	К1	АВ1
ЗК8 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	ЗН1	УМ3	К1, К2	АВ1, АВ2
<b>Спеціальні компетентності</b>				
СК1 Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу	ЗН1	УМ1, УМ2	К1	АВ1
СК2 Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції	ЗН1	УМ1, УМ2	К1, К2	АВ1
СК3 Здатність проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв	ЗН1	УМ1, УМ2, УМ3	К1	АВ1, АВ3
СК4 Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції	ЗН1	УМ1, УМ2	К1	АВ1
СК5 Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій	ЗН1	УМ1, УМ2	К1	АВ2, АВ3



СК6 Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки	ЗН1	УМ1, УМ3		АВ1
СК7 Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції	ЗН1	УМ1, УМ3		
СК8 Здатність дотримуватись вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій	ЗН1	УМ1, УМ3	К1	АВ3
СК9 Здатність організувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці	ЗН1	УМ1	К1	
СК10 Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції	ЗН1	УМ1	К1	

Таблиця 2 Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																	
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності									
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10
РН1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування			+					+	+	+		+			+			
РН2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції			+						+		+	+	+					
РН3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог			+					+	+		+	+				+		
РН4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв			+					+	+	+	+						+	
РН5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення			+					+		+		+	+				+	
РН6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції			+	+	+	+	+	+					+		+	+		
РН7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій				+	+									+		+		
РН8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів)			+	+	+		+	+				+			+		+	
РН9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції			+	+	+	+							+		+	+		
РН10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва					+			+			+					+		+
РН11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію			+	+	+									+		+		
РН12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність				+		+		+	+	+		+				+	+	+
РН13 Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності		+	+	+	+	+	+				+	+	+					

РН14 Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва		+					+			+			+		+			+
РН15 Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності	+	+						+		+	+				+	+	+	
РН16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки		+	+					+		+			+		+			+
РН17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	+	+		+	+		+							+				