

ПРОЕКТ СТАНДАРТУ ВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	перший
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	бакалавр
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	01 Освіта
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	015 Професійна освіта.
СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ	Харчові технології

УДК 664(083.74)

ББК 36я86

П 79

Затверджено

Вченою радою Інженерно-педагогічного факультету
Національно-педагогічного університету імені М.П.Драгоманова
від «20» квітня 2016 р. Протокол № 9

Проект стандарту вищої освіти. СВО_ПО_ХТ - 2016. Рівень вищої освіти – перший. Ступінь вищої освіти – бакалавр. Галузь знань – 01 Освіта. Спеціальність – 015 Професійна освіта. Харчові технології. Кол.автор. Гуменюк Т.Б., Зубар Н.М., Волкова А.А. м. Бровари – 2016. – 25 с.

Проект стандарту вищої освіти призначений для обговорення та внесення пропозицій у процесі розробки та затвердження стандарту вищої освіти для підготовки бакалаврів за спеціальністю 015 Професійна освіта (за спеціалізацією «Харчові технології») у вищих навчальних закладах України.

Контактні дані: служб.тел. (044)403-81-69, моб.тел. 0966885161

ел.пошта Gumenyuktb@ukr.net

Гуменюк Тетяна Броніславівна

УДК 664(083.74)

ББК 36я86

П 79

© Гуменюк Т. Б., Зубар Н. М., Волкова А. А.

© ФО-П Поліщук О. В. Свідectво суб'єкта видавничої справи ДК № 2142 від 31.03.2005 м. Бровари, 2016

ЗАТВЕРДЖЕНО
Міністр
освіти і науки України

« ____ » _____ 20_ р.

ПОГОДЖЕНО
Голова Національного агентства із
забезпечення якості вищої освіти

« ____ » _____ 20_ р.

СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ

перший

СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ

бакалавр

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

01 Освіта

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

015 Професійна освіта.

СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ

Харчові технології

Видання офіційне

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Київ 2016

I Преамбула

Стандарт вищої освіти України бакалавра галузі знань 01 Освіта спеціальності 015 Професійна освіта. Харчові технології.

Розроблено Науково-методичною комісією 1 із загальної та професійної освіти 01 Освіта підкомісією 015-3 Професійна освіта (будівництво і технології) у співпраці з НМК 10 з будівництва та технологій 18 Виробництво та технології 181 Харчові технології.

Внесено Національним педагогічним університетом імені М.П.Драгоманова.

Затверджено та надано чинності Наказом Міністерства освіти і науки України від «____» _____ 20__ року №_____

Введено в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від «____» _____ 20__ року №_____

Розробники стандарту

Прізвище ім'я та по-батькові	Посада, вчене звання	Назви організацій
Гуменюк Тетяна Броніславівна	Завідувач кафедри промислової інженерії та сервісу, кандидат педагогічних наук, доцент	Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова
Зубар Надія Миколаївна	Професор кафедри промислової інженерії та сервісу, кандидат технічних наук, доцент	Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова
Волкова Аліна Анатоліївна	Старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи	Київський університет туризму, економіки і права

Схвалено Науково-методичною комісією 1 із загальної та професійної освіти сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (протокол № ____ від _____).

Пропозиції галузевих державних органів, до сфери управління яких належать вищі навчальні заклади, та галузевих об'єднань організацій роботодавців

Погоджено з Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти

II Загальна характеристика

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	01 Освіта
Спеціальність	015 Професійна освіта. Харчові технології
Обмеження щодо форм навчання	Без обмеження
Освітня кваліфікація	Бакалавр з професійної освіти та харчових технологій
Професійна(і) кваліфікація(ї) (тільки для регульованих професій)	3340 Педагог професійного навчання Додаткова кваліфікація у відповідності до спеціалізації (на вибір): 3510 Фахівець з переробки плодоовочевої продукції 3520 Фахівець з бродильного виробництва та виноробства 3530 Фахівець з виробництва молочних продуктів 3540 Фахівець з виробництва м'ясних продуктів 3550 Фахівець з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3560 Фахівець зі зберігання та переробки зерна 3570 Фахівець з технології харчування 3590 Фахівець в галузі харчової та переробної промисловості
Кваліфікація в дипломі	Бакалавр з професійної освіти та харчових технологій. Педагог професійного навчання Додаткова кваліфікація у відповідності до спеціалізації (на вибір): Фахівець з переробки плодоовочевої продукції Фахівець з бродильного виробництва та виноробства Фахівець з виробництва молочних продуктів Фахівець з виробництва м'ясних продуктів Фахівець з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів Фахівець зі зберігання та переробки зерна Фахівець з технології харчування Фахівець в галузі харчової та переробної промисловості
Опис предметної області	Об'єкти вивчення та діяльності: - психіка людини та навчально-вихований процес

	<p>в умовах професійної школи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технології в галузі харчової та переробної промисловості. <p>Цілі навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кваліфіковане здійснення професійного навчання й виховання в рамках конкретної професії; - організація і виробництво продукції харчової та переробної промисловості. <p>Теоретичний зміст предметної області:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теорія та методика професійного навчання з орієнтацією на конкретні професії у галузі харчової та переробної промисловості; - реалізація теоретичних та практичних засад випереджаючої освіти через гуманітаризацію та фундаменталізацію змісту підготовки; - впровадження сучасних методологічних підходів в освіті, інновацій та сучасних ефективних технологій в галузі; - гуманізація освіти з метою формування людини інноваційного типу мислення та культури, запитів особистості, потреб суспільства і держави; <p>Методи, методики та технології:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поєднання репродуктивного та творчого стилів навчання, емоційно-ціннісний стиль навчання; - використання сучасних, інноваційних та інтерактивних педагогічних технологій; - володіння професійними технологіями у галузі харчової та переробної промисловості; - здійснення освітнього процесу в активному навчально-дослідницькому та реальному професійному середовищі. <p>Інструменти та обладнання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - застосування та використання мультимедійних, комп'ютерних, технічних засобів та систем автоматизованого проектування; - використання галузевого обладнання та устаткування.
Академічні права випускників	<ul style="list-style-type: none"> - Можливість навчатися за програмою другого циклу (освітній рівень «магістр») за галуззю знань 01 Освіта, спеціальністю 015 Професійна освіта. Харчові технології або суміжною галуззю знань 18 Виробництво та технології, спеціальністю 181 Харчові технології;

	- Отримання другої вищої освіти (за наявності диплому бакалавра) за галуззю знань 01 Освіта або суміжною галуззю знань 18 Виробництво та технології, що узгоджується з отриманим дипломом бакалавра
Працевлаштування випускників (для регульованих професій - обов'язково)	Фахівці у галузі освіти. Фахівці у галузі харчової та переробної промисловості

III Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти

Загальні вимоги до обсягу освітньої програми:

Обсяг освітньої програми бакалавра: - на базі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 11 років становить 240 кредитів ЄКТС; - на базі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 12 років становить 240 кредитів ЄКТС; - на основі ступеня молодшого бакалавра галузі знань 01 Освіта, спеціальності 015 Професійна освіта. Харчові технології становить 120 кредитів ЄКТС; - на основі ступеня молодшого бакалавра суміжної галузі знань 18 Виробництво та технології 181 Харчові технології становить 180 кредитів ЄКТС; Мінімум 50% обсягу освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти.	
--	--

IV Перелік компетентностей випускника

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі освіти та харчової і переробної промисловості або у процесі навчання за спеціальністю 015 Професійна освіта. Харчові технології, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності	Ціннісно-світоглядні: - здатність реалізувати свій особистісний потенціал у суспільно-політичному житті країни, - здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів), - цінування та повага різноманітності та

	<p>мультикультурності,</p> <ul style="list-style-type: none"> - здатність працювати в міжнародному контексті. <p>Соціально-економічні:</p> <ul style="list-style-type: none"> - здатність аналізувати соціально значущі процеси і проблеми, - здатність діяти соціально відповідально та свідомо, - здатність усвідомлювати рівні можливості та гендерні проблеми, - здатність ефективно працювати в умовах ринкової економіки. <p>Правові:</p> <ul style="list-style-type: none"> - здатність ефективно використовувати законодавчі акти і нормативно-правові документи в особистому житті та професійній діяльності, - визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків, - здатність відповідати за прийняті рішення та їх реалізацію. <p>Життя- та здоров'язберігаючі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - здатність організовувати й регулювати життє- та здоров'язберігаючу діяльність, навички здійснення безпечної діяльності, - здатність володіти культурою екологічного мислення та світогляду, - здатність нести особисту відповідальність за все живе на Землі, прагнення до збереження навколишнього середовища. <p>Інформаційно-комунікативні:</p> <ul style="list-style-type: none"> - здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, - здатність спілкуватися іноземною мовою, - здатність до визначення інформаційної потреби, пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, - навички використання інформаційних і комунікаційних технологій, - здатність працювати із своїми колегами, стажистами та партнерами в освіті, працювати в команді, - здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності). <p>Загальнонаукові:</p> <ul style="list-style-type: none"> - здатність до власного інтелектуального розвитку та навчання впродовж життя, до самовиховання,
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - здатність використовувати загальні методи наукових досліджень та проводити дослідження на відповідному рівні, - здатність застосовувати наукові знання при постановці і вирішенні професійних завдань.
Спеціальні фахові компетентності	<p><i>Психолого-педагогічні:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - здатність створювати умови розвитку людини, її освіти; будувати освіту як систему, - здатність вчити знанням та способам їх одержання, формувати навчальну діяльність учнів / студентів, - здатність розвивати в учнів / студентів техніку розуміння, мислення, дії, рефлексії; розвивати й коригувати окремі сторони особистості, - здатність до рефлексії та осмислення власних та інших систем професійних цінностей; розвитку професійних здібностей та практичних навичок (педагогічної майстерності), - здатність реалізовувати викладацькі / навчальні та оцінювальні стратегії і розуміння їх теоретичних основ, - здатність створювати рівноправний і справедливий клімат, що сприяє навчанню всіх учнів / студентів, незалежно від їх соціально-культурно-економічного статусу, - здатність співпрацювати із освітньою, науковою та професійною спільнотою на місцевому, регіональному, національному і більш широкому глобальному рівнях, - знання психології як учіння про сутність людини і закономірності її розвитку, - здатність здійснювати безпосередню психологічну підтримку своїх вихованців, - володіння методами експрес-діагностики та інструментарієм, що дозволяє управляти психічним розвитком особистості., - володіння прийомами саморегуляції, педагогічним тактом в будь-яких педагогічних ситуаціях, - володіння ерудицією і широким світоглядом, сформованістю гуманістичних цінностей особистості педагога. <p><i>Предметно-методологічні:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - знання змісту навчального предмету та прагнення до набуття нових знань, орієнтація в сучасних дослідженнях у відповідній галузі науки, - здатність проводити дослідницьку роботу з учнями / студентами у відповідній галузі науки та

	<p>пропонувати різні погляди на досліджуваний матеріал,</p> <ul style="list-style-type: none"> - здатність встановлювати зв'язки всередині предмета та з іншими дисциплінами, - володіння системою методологічних знань про структуру знань, про методи наукового пізнання та здатність застосовувати їх у професійній діяльності, - здатність забезпечувати виконання нормативних актів щодо організації навчально-виховного процесу, розробляти та удосконалювати зміст та навчально-методичне забезпечення професійної підготовки учнів / студентів, - здатність здійснювати моніторинг навчального процесу з метою поліпшення методики організації навчання, - готовність нести персональну відповідальність за створення безпечних умов навчання, планувати та управляти часом у навчально-виховному процесі, - здатність передавати від покоління до покоління такі вагомні елементи культури, як знання, цінності, навички загальнокультурного характеру, нові соціальні уміння, - здатність перетворювати цілі, зміст навчального предмета і способи дій в ресурси особистісного розвитку і соціалізації кожного учня / студента, - здатність підтримувати зв'язки з підприємствами, організаціями та установами з питань практичної підготовки та працевлаштування.
Спеціалізовані компетентності	<p>Політехнічні:</p> <ul style="list-style-type: none"> - здатність усвідомлювати наявність інтеграційних процесів як умов існування і розвитку соціально-природного середовища, - здатність творчо підходити до виробничої діяльності, глибоко аналізувати виробничі процеси, порівнювати та узагальнювати їх, - здатність встановлювати зв'язок науки із новими явищами і процесами у виробництві, об'єктами виробничої діяльності, - здатність до швидкого освоєння нової техніки, технологій і передових методів праці. <p>Техніко-технологічні галузеві:</p> <ul style="list-style-type: none"> - здатність розробляти під керівництвом прогресивні технологічні процеси й оптимальні режими виробництва продукції, - здатність встановлювати операційний маршрут виробництва продукції і контроль за усіма операціями технологічної послідовності,

	<ul style="list-style-type: none"> - здатність розробляти техніко-технологічну документацію, вносити та оформляти зміни у зв'язку з коригуванням технологічних процесів і режимів виробництва, - здатність проводити під керівництвом патентні дослідження, упроваджувати інноваційні технологічні процеси та устаткування, виявляти причини браку продукції та готувати пропозицій щодо його запобігання і ліквідації, - здатність розробляти під керівництвом технічно обґрунтовані нормативи використання матеріальних, трудових та енергетичних ресурсів, - здатність контролювати додержання технологічної дисципліни у виробничих підрозділах підприємства і правил експлуатації устаткування, - здатність виготовляти харчову продукцію, використовуючи нові види професійного устаткування, нормативно-технологічну документацію, санітарно-гігієнічні вимоги та систему управління якістю, - здатність організовувати роботу на виробничій ділянці, контролювати і забезпечувати дотримання технології та раціональну експлуатацію устаткування, - здатність впроваджувати передові методи і прийоми роботи, прогресивні форми організації праці, - здатність дотримуватись вимог з охорони праці, протипожежної безпеки, захисту довкілля.
--	--

V Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання

<i>Загальні компетентності</i>
Готовність брати участь у функціонуванні демократичних інститутів, розуміючи і аналізуючи державно-політичні, національно-культурні, соціально-економічні та особистісно значущі процеси, реалізувати свій потенціал через власний світогляд, виявляючи громадянську відповідальність і патріотизм
Сформованість гуманістичного світогляду, духовно-ціннісних орієнтирів національної і світової культури; дотримання моральних та етичних принципів особистості, толерантність до різних етнокультур і релігій; розуміння законів розвитку мистецтва і розмаїття форм естетичного ставлення людини до світу
Здатність аналізувати соціально значущі проблеми і процеси, ефективно працювати в умовах ринкової економіки на основі знань процесів функціонування й розвитку суспільства, сформованих економічної культури

та мислення
Здатність ефективно використовувати правові знання, застосовувати законодавчі акти і нормативно-правові документи в особистому житті та професійній діяльності, відповідати за прийняті рішення та їх реалізацію
Здатність організувати й регулювати життє- та здоров'язберігаючу діяльність, спрямовану на збереження фізичного, соціального, психічного і духовного здоров'я свого та оточення, нести особисту відповідальність за все живе на Землі, дбайливо ставитися до навколишнього середовища
Здатність логічно правильно, аргументовано і зрозуміло будувати усну та писемну мову, провадити ділове спілкування, публічні виступи, презентації, ділове листування, переконливо аргументувати свою позицію, володіючи державною та іноземними мовами, використовуючи різні стилі та ораторське мистецтво і дотримуючись професійного етикету
Здатність до визначення інформаційної потреби, пошуку відомостей та їх структурування як у традиційній, друкованій формі, так і в електронній, використовуючи комп'ютерну техніку, телекомунікаційні технології; уміння організовувати інформацію у спосіб, найбільш сприятливий для аналізу та синтезу, проектування та моделювання організаційних та управлінських процесів у професійній діяльності
Здатність виявляти наукову сутність проблем, проводити їх якісно-кількісний аналіз, використовуючи загальнонаукові знання і сучасні методи дослідження для успішної професійної діяльності, прагнення до наукового обґрунтування своїх професійних дій
Здатність до власного інтелектуального розвитку та навчання впродовж життя, до самовиховання, інноваційного мислення та постійного вдосконалення і підвищення своєї кваліфікації на основі методологічного потенціалу філософського знання, дотримуючись етичних і правових норм та гармонійно поєднуючи особисті інтереси з потребами окремої організації, територіальної громади, суспільства, навколишнього середовища.
<i>Спеціальні фахові компетентності</i>
Здатність ефективно розв'язувати професійно-педагогічні проблеми і завдання на основі методологічних основ і категорій педагогіки, закономірностей та законів вікового анатомо-фізіологічного і психічного розвитку суб'єктів навчання
Володіння педагогічними технологіями, впровадження ідей сучасної педагогіки та інноваційних методів навчання і виховання в освітній процес
Здатність організовувати та здійснювати теоретичну і практичну професійну підготовку, забезпечувати виконання нормативних актів освітньої діяльності, розробляти та удосконалювати зміст і методичне забезпечення навчально-вихованого процесу
Готовність співпрацювати з потенційними роботодавцями з питань організації та проведення практики та працевлаштування
<i>Спеціалізовані компетентності</i>
Здатність творчо підходити до виробничої діяльності, аналізувати виробничі

процеси, впроваджувати прогресивні технологічні процеси й оптимальні режими виробництва, освоювати нову техніку, технології і передові методи праці
Здатність раціонально і ефективно організовувати технологічні процеси, встановлювати поопераційний маршрут виготовлення продукції, контролювати і забезпечувати дотримання технології та безпечної експлуатації устаткування, впроваджувати передові методи і прийоми роботи, прогресивні форми організації праці, дотримуватись вимог з охорони праці, протипожежної безпеки, захисту довкілля
Володіння методами діагностики стану об'єктів діяльності, створення математичних і фізичних моделей процесів і систем, планування та проведення випробувань, використання у виробництві інформаційних технологій та автоматизованих засобів.
Здатність до оптимізації технологічних процесів виробництва продукції, перевірки існуючих і розроблення нових рецептур і технологій, нормування витрат сировини, матеріалів, норм часу та собівартості продукції
Здатність виготовляти харчову продукцію, використовуючи нові види професійного устаткування, нормативно-технологічну документацію, санітарно-гігієнічні вимоги та систему управління якістю

VI Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту (демонстрації) кваліфікаційної роботи та комплексного кваліфікаційного екзамену
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Направленість роботи на перевірку спеціалізованих компетентностей. Організація роботи та захист: <ul style="list-style-type: none"> - робота виконується на протязі останнього семестру бакалавріату, - рецензування роботи проводиться потенційними роботодавцями, - здійснюється перевірка рукопису на плагіат, - попередня презентація роботи у вигляді автореферату (українською та іноземною мовами) на офіційному сайті вищого навчального закладу, - передбачається публічний захист.
Вимоги до атестаційного екзамену	Направленість комплексного кваліфікаційного екзамену на перевірку спеціальних фахових компетентностей: <ul style="list-style-type: none"> - визначення рівня теоретичних знань з психолого-педагогічної та предметно-методологічної підготовки у формі тестування; - визначення рівня практичної підготовленості до професійної діяльності через вирішення педагогічних ситуацій.

VII Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

У ВНЗ повинна функціонувати система забезпечення вищим навчальним закладом якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1. Визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти.
2. Здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм.
3. Щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників вищого навчального закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті вищого навчального закладу, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб.
4. Забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників.
5. Забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою.
6. Забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом.
7. Забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації.
8. Забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників вищих навчальних закладів і здобувачів вищої освіти.
9. Інших процедур і заходів.

Система забезпечення вищим навчальним закладом якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням ВНЗ оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

VIII Вимоги професійних стандартів (у разі їх наявності)

Повна назва Професійного стандарту	Довідники кваліфікаційних характеристик професій працівників: Випуск 1 "Професії працівників, що є загальними для всіх видів економічної діяльності";
---	--

	Випуск 77 «Професії* (посади) працівників закладів освіти»
Назва та реквізити відповідного документа	Наказ Міністерства праці та соціальної політики України від 29 грудня 2004 року № 336 Про затвердження Випуску 1 "Професії працівників, що є загальними для всіх видів економічної діяльності" Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників Наказ МОН № 665 від 01 червня 2013 року «Про затвердження кваліфікаційних характеристик професій (посад) педагогічних та науково-педагогічних працівників навчальних закладів»
Особливості стандарту вищої освіти, пов'язані з наявністю певного Професійного стандарту	Кваліфікаційна характеристика професії «Фахівець» та «Технік-технолог» розширюється за потребою вищого навчального закладу для присвоєння кваліфікації випускникам термінами та словами, які уточнюють місце їх професійної діяльності

ІХ Перелік нормативних документів, на яких базується стандарт вищої освіти

А. Офіційні документи:

1. Закон «Про вищу освіту» - <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010.– К. : Видавництво «Соцінформ», 2010.
3. Національна рамка кваліфікацій – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.
4. Перелік галузей знань і спеціальностей – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
5. Наказ Міністерства праці та соціальної політики України від 29 грудня 2004 року № 336 Про затвердження Випуску 1 «Професії працівників, що є загальними для всіх видів економічної діяльності» Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників
6. Наказ МОН № 665 від 01 червня 2013 року «Про затвердження кваліфікаційних характеристик професій (посад) педагогічних та науково-педагогічних працівників навчальних закладів»
7. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників: Випуск 1 "Професії працівників, що є загальними для всіх видів економічної діяльності";
8. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників: Випуск 77 «Професії* (посади) працівників закладів освіти»

Пояснювальна записка

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 бакалавр галузі знань 01 Освіта спеціальності 015 Професійна освіта. Харчові технології.

Узагальнений об'єкт діяльності - педагогічна діяльність у професійно-технічних навчальних закладах та професійна робота в галузі харчової та переробної промисловості. Передбачає викладацьку діяльність у професійно-технічних навчальних закладах та первинний рівень управління структурними підрозділами, операційними системами та процесами на підприємствах харчової та переробної промисловості.

Стандарт вищої освіти використовується для визначення та оцінювання якості змісту та результатів освітньої діяльності вищих навчальних закладів.

Стандарт вищої освіти визначає такі вимоги освітньої програми:

- обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття бакалавра в галузі знань 01 Освіта спеціальності 015 Професійна освіта. Харчові технології;
- перелік компетентностей випускника;
- нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання;
- форми атестації здобувачів вищої освіти;
- вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Стандарт вищої освіти призначений:

- для ліцензування та акредитації вищих навчальних закладів;
- для атестації випускників вищих навчальних закладів;
- для сертифікації фахівців.

Матриці відповідності представлені у таблицях 1 і 2

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння	Комунікація	Автономія та відповідальність
Загальні компетентності				
Ціннісно-світоглядні	Концептуальні знання загальних принципів буття і пізнання світу	Критичне осмислення ставлення людини до світу та визначення свого місця в ньому	Популяризація моральних та естетичних цінностей, мультикультурності в галузі професійної діяльності	Відповідальність за особистісний розвиток окремих осіб та суспільні відносини в колективі
	Знання закономірностей культурного процесу, основних досягнень світової та національної культури	Формування загальнолюдських та національних культурних і духовних цінностей світу, моральних і естетичних потреб суспільства		Здатність берегти та примножувати здобутки світової та національної культури
Соціально-економічні	Знання державно-політичних, національно-культурних та соціально-економічних процесів	Вміння спрямовані на ефективне господарювання в умовах обмежених економічних і природних ресурсів	Донесення до фахівців і громадськості інформації про соціально-економічні процеси та проблеми в галузі професійної діяльності, ідей, направлених на їх вирішення	Здатність приймати обґрунтовані рішення з приводу економічних проблем, пов'язаних із майбутньою практичною діяльністю
Правові	Знання основних положень провідних галузей права	Вміння застосовувати законодавчі акти і нормативно-правові документи в особистому житті та професійній діяльності	Здатність формувати правову свідомість та правову культуру	Відповідальність за прийняті рішення та їх реалізацію
Життє-та здоров'язберігаючі	Концептуальні знання системи «людина — життєве	Вміння організовувати і регулювати життє- та	Здатність ефективно впливати на життя і здоров'я	Особиста відповідальність за все живе на Землі,

	середовище»	здоров`язберігаючу діяльність, спрямовану на збереження фізичного, соціального, психічного і духовного здоров`я свого та професійного середовища	людини та забезпечувати захист людей, навколишнього середовища	дбайливо ставитися до навколишнього середовища
	Знання загальних закономірностей виникнення і розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій			
Інформаційно-комунікативні	Знання державної та іноземних мов, професійного етикету	Володіння різними стилями та ораторським мистецтвом	Здатність логічно правильно, аргументовано і зрозуміло будувати усну та писемну мову, провадити ділове спілкування, публічні виступи, презентації, ділове листування, переконливо аргументувати свою позицію	Впевненість у власних переконаннях і поглядах та відповідальність за прийняття рішень, в тому числі у непередбачуваних умовах
	Знання сучасних інформаційних систем та комп`ютерних технологій	Вміння визначати інформаційні потреби, здійснювати пошук відомостей та структурувати інформацію		
Загальнонаукові	Цілісне уявлення про процеси та явища в неживій та живій природі, взаємодію фізичних, хімічних і біологічних процесів, екологічні принципи охорони природи	Вміння виявляти природничо-наукову сутність проблем, які виникають у професійній діяльності, проводити їх якісний та кількісний аналіз	Донесення до фахівців і нефахівців науково-практичних проблем в галузі професійної діяльності та обґрунтування шляхів їх вирішення	Здатність самостійно оцінювати достатність своїх загальнонаукових знань та прагнення до наукового обґрунтування своїх професійних дій
	Розуміння значення загальнонаукових знань і сучасних методів пізнання процесів для успішної професійної діяльності	Володіння методами математичного аналізу і моделювання, теоретичного й експериментального дослідження; сучасними інформаційними технологіями		Здатність до власного інтелектуального розвитку та навчання впродовж життя, до самовиховання, та постійного вдосконалення і підвищення своєї кваліфікації
Спеціальні фахові компетентності				

Психолого-педагогічні	Знання методологічних основ і категорій педагогіки, закономірностей та законів вікового анатомо-фізіологічного і психічного розвитку суб'єктів навчання	Вміння передбачати результати і керувати педагогічними процесами; аналізувати і систематизувати на науковій основі накопичений практичний досвід та його використання; комплексно розв'язувати освітні і соціально-виховні проблеми; забезпечувати сприятливі умови для розвитку особистості; обирати найбільш ефективні і розробляти нові технології і моделі для розв'язання виникаючих соціально-педагогічних проблем	Впровадження ідей сучасної педагогіки та інноваційних методів навчання і виховання в освітній та соціально-виховний процеси	Здатність бачити суть проблем, які виникають в цілісному педагогічному процесі, та вміло їх вирішувати, не порушуючи закони педагогічної етики
Предметно-методологічні	Засвоєння нових методичних і педагогічних ідей, підходів до навчально-виховного процесу в сучасних особистісно-зорієнтованих, розвивальних, креативних технологіях	Володіння різними методами, прийомами і формами організації навчання та уміння логічно обґрунтовано конструювати навчальний процес для конкретної дидактичної ситуації з урахуванням психологічних механізмів засвоєння	Продуктивна комунікативна поведінка направлена на створення ділової атмосфери; стимулювання пізнавального інтересу, мотивацію процесу навчання; забезпечення взаємодії, ритмічності в роботі, заснована на	Відповідальність за створення безпечних умов навчання та виробництва, забезпечувати правильну організацію робочих місць з метою оптимізації навчально-виробничого процесу Прагнення до набуття

	Знання змісту навчального предмета	Уміння організовувати навчально-виробничий процес з урахуванням техніко-економічної та конструктивно-технологічної доцільності, поєднувати професійне навчання з виробничою працею	коректності, вимогливості до себе й учнів	нових знань, орієнтація в сучасних дослідженнях у відповідній галузі науки
Спеціалізовані компетентності				
Політехнічні	Формування політехнічного світогляду на основі розуміння наукових принципів виробництва та провідних напрямів науково-технічного прогресу	Уміння застосовувати закони науки для розв'язування практично і технічно важливих завдань	Підготовленість до творчих пошуків та вироблення свого емоційно-оцінного ставлення до всіх процесів, що відбуваються у певній сфері виробництва	Володіння всебічною рухливістю функцій у праці, що змінюється за змістом, і всебічний їх розвиток
	Знання основ сучасного виробництва, економіки, екології, управління та методів патентних досліджень			Здатність до винахідницької та конструкторської діяльності
Техніко-технологічні	Знання технології виробництва продукції, основного технологічного устаткування і принципів його роботи	Уміння виготовляти харчову продукцію, використовуючи нові види професійного устаткування, нормативно-технологічну документацію, санітарно-гігієнічні вимоги та систему управління якістю	Донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі харчової та переробної промисловості	Здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності, удосконалення виробничих навичок

	Знання системи технологічної підготовки виробництва, стандартів, технічних умов та інших нормативних матеріалів з проектування, розроблення й оформлення технологічної документації	Уміння вдосконалювати технологічні процеси; вносити зміни в асортимент готової продукції, в технологічний режим її виробництва; розробляти технічні умови на сировину, напівфабрикати і допоміжні матеріали; вносити і затверджувати зміни в нормативно-технічну документацію		
	Знання типових технологічних процесів та режимів виробництва; основних вимог організації праці в процесі їх проектування	Уміння впроваджувати у виробництво прогресивні технології; здійснювати заходи з економії енергоресурсів; впроваджувати технічні завдання на реконструкцію обладнання і пристрої на ділянці виробництва		
	Знання основ економіки, екології та організації праці і виробництва; основ законодавства про працю			

Таблиця 2

Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Компетентності										
	Інтегральна компетентність	Загальні компетентності						Спеціальні фахові компетентності		Спеціалізовані компетентності	
		Ціннісно-світоглядні	Соціально-економічні	Правові	Життя- та здоров'язберігаючі	Інформаційно-комунікативні	Загальнонаукові	Психолого-педагогічні	Предметно-методологічні	Політехнічні	Техніко-технологічні
Загальні компетентності											
Готовність брати участь у функціонуванні демократичних інститутів, розуміючи і аналізуючи державно-політичні, національно-культурні, соціально-економічні та особистісно значущі процеси, реалізувати свій потенціал через власний світогляд, виявляючи громадянську відповідальність і патріотизм	+	+	+	+							
Сформованість гуманістичного світогляду, духовно-ціннісних орієнтирів національної і світової культури; дотримання моральних та етичних принципів особистості, толерантність до різних етнокультур і релігій; розуміння законів розвитку мистецтва і розмаїття форм естетичного ставлення людини до світу	+	+						+	+		
Здатність аналізувати соціально значущі проблеми і процеси, ефективно працювати в умовах ринкової економіки на основі знань процесів функціонування й розвитку суспільства, сформованих економічної культури та	+		+								+

мислення											
Здатність ефективно використовувати правові знання, застосовувати законодавчі акти і нормативно-правові документи в особистому житті та професійній діяльності, відповідати за прийняті рішення та їх реалізацію	+			+				+	+	+	
Здатність організувати й регулювати життє- та здоров'язберігаючу діяльність, спрямовану на збереження фізичного, соціального, психічного і духовного здоров'я свого та оточення, нести особисту відповідальність за все живе на Землі, дбайливо ставитися до навколишнього середовища	+				+			+	+	+	
Здатність логічно правильно, аргументовано і зрозуміло будувати усну та писемну мову, провадити ділове спілкування, публічні виступи, презентації, ділове листування, переконливо аргументувати свою позицію, володіючи державною та іноземними мовами, використовуючи різні стилі та ораторське мистецтво і дотримуючись професійного етикету	+					+	+	+	+	+	
Здатність до визначення інформаційної потреби, пошуку відомостей та їх структурування як у традиційній, друкованій формі, так і в електронній, використовуючи комп'ютерну техніку, телекомунікаційні технології; уміння організовувати інформацію у спосіб, найбільш сприятливий для аналізу та синтезу, проектування та моделювання організаційних та управлінських процесів у професійній діяльності	+					+	+	+	+	+	+
Здатність виявляти наукову сутність проблем, проводити їх якісно-кількісний аналіз, використовуючи загальнонаукові знання і сучасні методи дослідження для успішної професійної діяльності, прагнення до наукового обґрунтування своїх професійних дій	+					+	+	+	+	+	+

Здатність до власного інтелектуального розвитку та навчання впродовж життя, до самовиховання, інноваційного мислення та постійного вдосконалення і підвищення своєї кваліфікації на основі методологічного потенціалу філософського знання, дотримуючись етичних і правових норм та гармонійно поєднуючи особисті інтереси з потребами окремої організації, територіальної громади, суспільства, навколишнього середовища.	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
<i>Спеціальні фахові компетентності</i>											
Здатність ефективно розв'язувати професійно-педагогічні проблеми і завдання на основі методологічних основ і категорій педагогіки, закономірностей та законів вікового анатомо-фізіологічного і психічного розвитку суб'єктів навчання	+		+				+	+	+		
Володіння педагогічними технологіями, впровадження ідей сучасної педагогіки та інноваційних методів навчання і виховання в освітній процес	+		+			+	+	+	+		
Здатність організовувати та здійснювати теоретичну і практичну професійну підготовку, забезпечувати виконання нормативних актів освітньої діяльності, розробляти та удосконалювати зміст і методичне забезпечення навчально-вихованого процесу	+							+	+	+	+
Готовність співпрацювати з потенційними роботодавцями з питань організації та проведення практики та працевлаштування	+		+	+		+		+	+	+	+
<i>Спеціалізовані компетентності</i>											
Здатність творчо підходити до виробничої діяльності, аналізувати виробничі процеси, впроваджувати прогресивні технологічні процеси й оптимальні режими виробництва, освоювати нову техніку, технології і передові методи праці	+		+	+		+	+		+	+	+

Здатність раціонально і ефективно організовувати технологічні процеси, встановлювати поопераційний маршрут виготовлення продукції, контролювати і забезпечувати дотримання технології та безпечної експлуатації устаткування, впроваджувати передові методи і прийоми роботи, прогресивні форми організації праці, дотримуватись вимог з охорони праці, протипожежної безпеки, захисту довкілля	+		+	+		+			+	+	+
Володіння методами діагностики стану об'єктів діяльності, створення математичних і фізичних моделей процесів і систем, планування та проведення випробувань, використання у виробництві інформаційних технологій та автоматизованих засобів.	+			+		+	+		+	+	+
Здатність до оптимізації технологічних процесів виробництва продукції, перевірки існуючих і розроблення нових рецептур і технологій, нормування витрат сировини, матеріалів, норм часу та собівартості продукції	+		+						+	+	+
Здатність виготовляти харчову продукцію, використовуючи нові види професійного устаткування, нормативно-технологічну документацію, санітарно-гігієнічні вимоги та систему управління якістю	+								+	+	+

