

ХАРАКТЕРИСТИКА (зміст) професійної кваліфікації

1.	Назва професійної кваліфікації	Фахівець з технології харчування
2.	Рівень Національної рамки кваліфікацій	НРК 6
3.	Обсяг професійної кваліфікації (повна або часткова)	повна
4.	Коротка характеристика (зміст) професійної кваліфікації (мета діяльності за професійною кваліфікацією, професійні компетентності, результати навчання)	<i>Метою діяльності фахівця з технології харчування є забезпечення якісного та безпечного виробництва харчових продуктів шляхом розробки, оптимізації та контролю технологічних процесів, впровадження інноваційних рішень та дотримання санітарно-гігієнічних норм для покращення якості харчування споживачів.</i> <i>Професійні компетентності:</i> - здатність розробляти, оптимізувати та контролювати технологічні процеси виробництва/виготовлення/приготування харчових продуктів; - здатність до впровадження інноваційних рішень у процесі виробництва/виготовлення/приготування харчових продуктів; - здатність дотримуватися санітарно-гігієнічних норм для покращення якості харчування споживачів. <i>Результати навчання:</i> 1) знання: - основних положень нормативно-правових актів, стандартів і технічних вимог у сфері харчової промисловості, - особливостей технологічних процесів виробництва харчових продуктів. 2) уміння/навички: - організовувати процеси

		виробництва/виготовлення/приготування харчових продуктів - аналізувати дані щодо якості продукції та ефективності виробництва; - планувати та впроваджувати інноваційних технологій в харчовій галузі; - здійснювати контролю за технологічним процесом виробництва/виготовлення/приготування харчових продуктів; - розробляти технологічні карти, рецептуру і виробничі документи. 3) комунікація: координація роботи з іншими підрозділами підприємства для забезпечення належного рівня виробничого процесу. 4) відповідальність і автономія: - перевіряти дотримання норм технологічних процесів виробництва/виготовлення/приготування харчових продуктів та якості продукції - проводити інструктаж щодо дотримання санітарно-гігієнічних норм у процесі виробництва/виготовлення/приготування харчових продуктів - визначати придатність, несправності чи бракувальні ознаки устаткування та приладдя для виробництва/виготовлення/приготування харчових продуктів
5.	Опис відповідності професійної (професійних) кваліфікації (кваліфікацій) кваліфікаційним вимогам, визначеним законодавством, кваліфікаційними характеристиками професій, відомостями з баз даних ISCO 08/ESCO, EUROPASS	Відповідає дескрипторам НРК 6, зокрема у контексті відповідальності та автономії фахівця: управління складною технічною або професійною діяльністю чи проектами у процесі виробництва/виготовлення/приготування харчових продуктів; спроможність нести відповідальність за вироблення та

	ухвалення рішень у непередбачуваних робочих та/або навчальних контекстах формування суджень, що враховують соціальні, наукові та етичні аспекти організація та керівництво професійним розвитком осіб та груп здатність продовжувати навчання із значним ступенем автономії під час виробництва/виготовлення/приготування харчових продуктів. Фахівець з технології харчування (код 3570 Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010) має широкий спектр можливостей для працевлаштування у сфері харчової промисловості, громадського харчування, ресторанного бізнесу та контролю якості харчових продуктів. Посади згідно з професійною кваліфікації: технолог харчового виробництва; фахівець із контролю якості; менеджер з харчових технологій. Відповідає Міжнародній класифікації ISCO 08 751 Food processing and related trades workers (працівники харчової промисловості та суміжних галузей промисловості), зокрема 7512 Bakers, pastry-cooks and confectionery makers (пекарі, кондитери та виробники кондитерських виробів)
--	---