



ІНСТИТУТ ПРОФЕСІЙНИХ  
КВАЛІФІКАЦІЙ



# Професійний стандарт: нові підходи до визначення професійної компетентності державних службовців

**Колишко Р.А.**

Одеса, 21 вересня  
2017



# Основні моменти презентації

- Професійний стандарт – поняття, досвід впровадження в Україні, етапи розроблення, сучасний стан
- Професійна компетентність – складові, їх “вартість”





# Професійний стандарт: поняття

- Професійний стандарт - затверджені в установленому порядку вимоги до кваліфікації працівників, їх компетентності, що визначаються роботодавцями і слугують основою для формування професійних кваліфікацій. (ст. 33<sup>1</sup> ЗУ «Про професійно-технічну освіту»).
- Вживається в Кодексі законів про працю (ст. 96), ЗУ «Про вищу освіту», «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності», ЗУ «Про державну службу», Розпорядженні КМУ «Про затвердження плану заходів із впровадження Національної рамки кваліфікацій на 2016 – 2020 роки».



# Професійний стандарт: міжнародна практика

- Батьківщина поняття – Великобританія (з 60-х років минулого століття).
- Професійні стандарти широко використовуються в країнах ЄС (є основою розроблення Європейської рамки кваліфікацій та Європейського реєстру навичок/компетенцій, кваліфікацій та професій (ESCO)).





# Професійний стандарт в Україні:

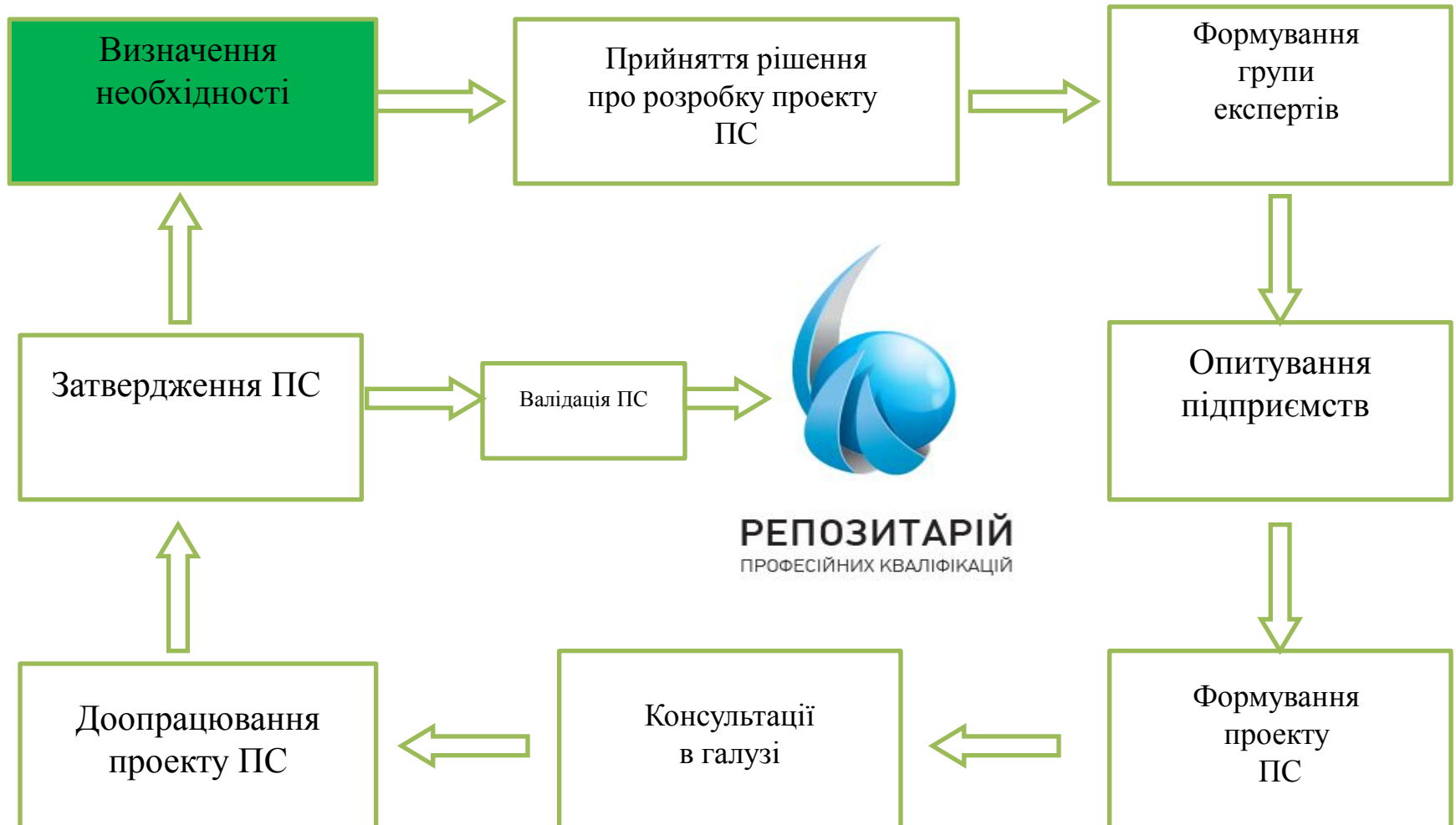
2008 - 2017

- **2008 – 2009** – розроблення професійних стандартів для сфери громадського харчування та готельного бізнесу
- **2011 – 2012** – реалізація проекту «Паспорт професії»
  - в основі - **Меморандум між Конфедерацією роботодавців України, СКМ та МОН. Результат - 8 професійних стандартів, 8 освітніх стандартів, апробація нових навчальних програм у 23 ВНЗ)**
- Станом на серпень 2017 – розроблено 72 професійних стандартів;
- 45 освітніх стандартів (переважно – сфера професійно-технічної освіти);
- апробація системи підтвердження результатів неформального навчання за робітничими професіями (Постанова КМУ № 340, 15.05.2013) за пілотною професією «Кухар».





# Цикл розроблення професійного стандарту (Постанова КМУ від 31 травня 2017 р. № 373)





# Професійний стандарт: кухар

## Професійний стандарт

(національний стандарт)

### з професії - Кухар

1. Основна мета виду професійної діяльності – приготування та відпуск страв, кулінарних виробів та напоїв
2. Кваліфікаційний рівень за Національною рамкою кваліфікацій – 4
3. Вид економічної діяльності (код КВЕД ДК009: 2010):

Секція I	Тимчасове розміщення і організація харчування	Розділ 56	Діяльність і забезпечення стравами і напоями	Групи:	
				56.1	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування
				56.2	Постачання страв
				56.3	Обслуговування напоїв

4. Назва професійної діяльності (код КП ДК 003: 2010):

Розділ	Підрозділ	Підклас
5	5122	5122
Практична сфера торгівлі і послуг	Кухар	Кухар

- 1.5. Узагальнена професія: кухар
- 1.6. Професія (назва та код КП ДК 003: 2010): кухар
- 1.7. Назви типових посад: кухар
- 1.8. Освітньо-кваліфікаційний рівень: кваліфікований робітник.



## 3. ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС ТРУДОВИХ ФУНКЦІЙ ПРОФЕСІЙНОГО СТАНДАРТУ

Код	Трудова функція	Трудова дія	Код
1	Дотримуватись вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності	Дотримуватись вимог особистої гігієни і санітарії.	
		Дотримуватись вимог гігієни та санітарії, безпеки праці під час приготування, оформлення і відпуску страв, кулінарних виробів і напоїв.	
		Дотримуватись правил експлуатації технологічного обладнання, інструменту, інвентарю, посуду.	
2	Здійснювати підготовчі процеси в роботі кухаря	Підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.	
		Підбирати та готувати виробничий інвентар, інструмент і кухонних посуд, устаткування.	
		Отримувати сировину зі складу або від постачальника.	
		Підбирати та готувати столовий посуд і прибори.	
3	Проводити підготовчі операції до технологічного процесу приготування страв, кулінарних виробів та напоїв	Проводити механічну кулінарну обробку овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	
		Виконувати нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими і складними формами.	
		Проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса.	





## 4. ОПИС ТРУДОВИХ ФУНКЦІЙ

Трудова функція 1		
Дотримуватись вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності		
Дотримуватись вимог особистої гігієни і санітарії.	<b>Уміти:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Підтримувати чистоту у приміщеннях;</li><li>- Перевіряти санітарний стан робочого місця, своєчасно усувати недоліки;</li><li>- Охайно виглядати протягом робочого дня;</li><li>- Утримувати санітарний одяг у належному санітарному стані.</li></ul>	<b>Знати:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни.</li></ul>
Дотримуватись вимог гігієни та санітарії, безпеки праці під час приготування, оформлення і відпуску страв, кулінарних виробів і напоїв.	<b>Уміти:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Проводити санітарну обробку обладнання, інструменту, підтримувати його належний санітарний стан;</li><li>- Уникати забруднення обладнання, інструменту та інвентарю;</li><li>- Підтримувати технологічне обладнання та інвентар в належному санітарному стані;</li><li>- Дотримуватись правил безпеки праці та вимог санітарії під час первинної обробки харчових продуктів;</li><li>- Дотримуватись правил безпеки праці та вимог санітарії під час приготування, оформлення, відпуску страв, кулінарних виробів, напоїв.</li></ul>	<b>Знати:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Санітарно-гігієнічні вимоги щодо первинної обробки харчових продуктів та приготування страв, кулінарних виробів та напоїв;</li><li>- Правила безпеки праці під час первинної обробки харчових продуктів та приготування страв, кулінарних виробів та напоїв;</li><li>- Систему АРККТ (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та WACS.</li></ul>
Дотримуватись правил експлуатації технологічного обладнання, інструменту і інвентарю.	<b>Уміти:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Користуватись нормативно-правовими актами з питань охорони праці та охорони навколишнього середовища;</li><li>- Користуватись правилами і нормами протипожежного захисту;</li><li>- Користуватись засобами протипожежного захисту;</li><li>- Дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;</li><li>- Надавати першу медичну допомогу;</li><li>- Проводити заміну, ремонт або відновлення інвентарю, інструменту, обладнання та устаткування;</li><li>- Здійснювати систематичний контроль та оглядати стан робочої зони після закінчення робочої зміни.</li></ul>	<b>Знати:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Основні правила та норми з охорони праці у підприємстві;</li><li>- Основні правила пожежної та електробезпеки на підприємстві;</li><li>- Правила поведінки при виникненні пожежі та в надзвичайних ситуаціях;</li><li>- Шляхи евакуації та місце знаходження плану евакуації;</li><li>- Засоби пожегогасіння та правила користування ними, дії при наданні першої медичної допомоги.</li></ul>



## Професійний стандарт: узагальнення

- Професійний стандарт (ПС) є **наріжним** елементом у взаємодії ринку праці і сфери освіти, тому що:
  - містить детальний опис трудових функцій;
  - виступає основою для формування кваліфікації;
  - є необхідним елементом для оцінювання кваліфікації;
  - є інструментом для співвіднесення кваліфікації з НРК;
  - містить орієнтири для формування освітньої програми.



# Структура професійної компетентності

- **Професійна компетентність** має складатися з елементів та включає:
  - **Специфічні елементи** притаманні певному виду професійній діяльності
  - **Рекомендовані елементи:** для вдосконалення професійних, особистісних якостей особи (у т.ч. soft-skills)
  - **Обов'язкові елементи:** компетентності, притаманні відповідному виду економічної діяльності
  - **Базові елементи:** базові компетентності, основи життєдіяльності та безпеки, основи соціальної поведінки та таке інше

Кваліфікація

Специфічні елементи

Рекомендовані  
елементи

Обов'язкові  
елементи

Базові  
елементи





## Елемент професійної компетентності

- Включає :
  - назву трудової функції (*вимога ринку праці*);
  - необхідні знання для виконання особою певної трудової функції (кількість годин практичного і теоретичного навчання);
  - перелік результатів навчання (що особа в результаті навчання має засвоїти та виконувати);
  - набір критеріїв оцінювання результатів навчання (яким чином можна перевірити засвоєні результати навчання).
- Орієнтується на КВЕД (Секція, розділ, група, клас) та Професійний стандарт (Трудова функція – трудова дія)







# Формування професійної компетентності

## Професійна компетентність

### Специфічні елементи

$$2 + 3 = 5$$

### Рекомендовані елементи

$$1,5 + 1,5 + 2 = 5$$

### Обов'язкові елементи

$$3 + 3 + 3 = 6$$

### Базові елементи

$$3 + 3 + 3 = 9$$

25 кредитів\* = сертифікат

*\* кредит – кількість годин (18, 24),  
необхідних для засвоєння визначених  
результатів навчання*







## Переваги запровадження системи професійних кваліфікацій

- Зрозумілість кваліфікації для ринку праці *(є конкретне наповнення і можливість перевірити результати навчання)*.
- Зменшення вартості навчання, необхідної для отримання кваліфікації.
- Зменшення термінів навчання *(гнучкість у формуванні освітніх програм)*.
- Співставленність кваліфікацій України та ЄС/світу





# Дякую за увагу!

- [www.ipq.org.ua](http://www.ipq.org.ua)
- [Rodion.kolyshko@ipq.org.ua](mailto:Rodion.kolyshko@ipq.org.ua)
- Тел. 044 270 6007, 044 428-75-21
- <https://www.facebook.com/Інститут-професійних-кваліфікацій>