

РЕЗУЛЬТАТИ ЕКСПЕРТНОГО ОПИТУВАННЯ

ПРЕЗЕНТАЦІЯ ПРОЕКТУ ПРОФЕСІЙНОГО СТАНДАРТУ НА ПРОФЕСІЮ "КУХАР"

С.В. МЕЛЬНИК, НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКСПЕРТ ЄФО

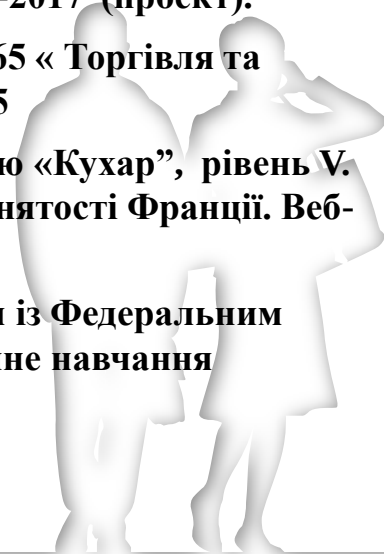
24.05.2018



1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

ПРИ РОЗРОБЛЕННІ ПС БУЛИ ВИКОРИСТАНІ МАТЕРІАЛИ:

- Методика розроблення професійних стандартів (затверджена Наказом Міністерства соціальної політики України 22 січня 2018 року № 74).
- Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти П(ПТ)О 5122. І.56.10-2017 (проект).
- Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Випуск 65 « Торгівля та громадське харчування», Краматорськ, Центр продуктивності, 2006, с. 135
- Стандарт роботи, видів діяльності і компетентності за професійною назвою «Кухар», рівень V. (РВАТ REAC TP-00358 від 3 лютого 2016 року). Міністерство з питань зайнятості Франції. Веб-сайт: : <http://travail-emploi.gouv.fr>.
- Постанова Федерального міністерства економіки та праці за погодженням із Федеральним міністерством освіти Німеччини (від 13 лютого 2003 року) «Про професійне навчання кухарів».
- Проект професійного стандарту Литви на професію «Кухар».
- 4 Європейські рамки компетентностей тощо.



1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ (ПРОДОВЖЕННЯ)

Макет проекту ПС складається із 7 розділів, розміщених на 81 сторінці. У ньому виділено 10 трудових функцій, яким притаманні 45 професійні компетентності.

Орієнтовно, при розробленні ПС були використані положення проекту ДСПТО, підготовленого робочою групою (85%), французького (5%), литовського (5%) та німецького (5%) аналогів.

Трудові функції та орієнтовні рівні НРК*:

А. Дотримуватися вимог, норм та положень з охорони праці, виробничої та пожежної безпеки, виробничої санітарії. 2 рівень НРК.

Б. Застосовувати у поточній роботі загальні та базові знання, уміння та навички. 3 рівень НРК.

В. Виконувати прості роботи з обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів. 2 рівень НРК.

Г. Виконувати прості роботи нескладного приготування страв, виготовляти пісне тісто та напівфабрикати з нього. 2 рівень НРК.

Д. Виконувати роботи середньої складності з обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів, готування супів та соусів. 3 рівень НРК.



1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ (ПРОДОВЖЕННЯ)

Е. ВИКОНУВАТИ РОБОТИ СЕРЕДНЬОЇ СКЛАДНОСТІ З ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧИХ СТРАВ ТА ГАРНІРІВ. 3 РІВЕНЬ НРК.

Є. ВИКОНУВАТИ РОБОТИ СЕРЕДНЬОЇ СКЛАДНОСТІ З ВИГОТОВЛЕННЯ ХОЛОДНИХ ТА СОЛОДКИХ СТРАВ І НАПОЇВ, ТІСТА ТА ВИРОБІВ З НЬОГО. 3 РІВЕНЬ НРК.

Ж. ВИКОНУВАТИ РОБИТ ПІДВИЩЕНОЇ СКЛАДНОСТІ З ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ЗА ФІРМОВИМИ ТА СУЧАСНИМИ РЕЦЕПТУРАМИ. 4 РІВЕНЬ НРК.

З. ВИКОНУВАТИ ОСОБЛИВО СКЛАДНІ РОБОТИ З ПРИГОТУВАННЯ ТА ОЗДОБЛЕННЯ СТРАВ ЗА СУЧАСНИМИ ТЕХНОЛОГІЯМИ. 4 РІВЕНЬ НРК.

І. ПРИЙМАТИ УЧАСТЬ У РОЗВИТКУ ДІЯЛЬНОСТІ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ТА ПІДВИЩЕННІ КВАЛІФІКАЦІЇ КУХАРІВ. 5 РІВЕНЬ НРК.



1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ (ПРОДОВЖЕННЯ)

У цьому проекті макету ПС виділяється:

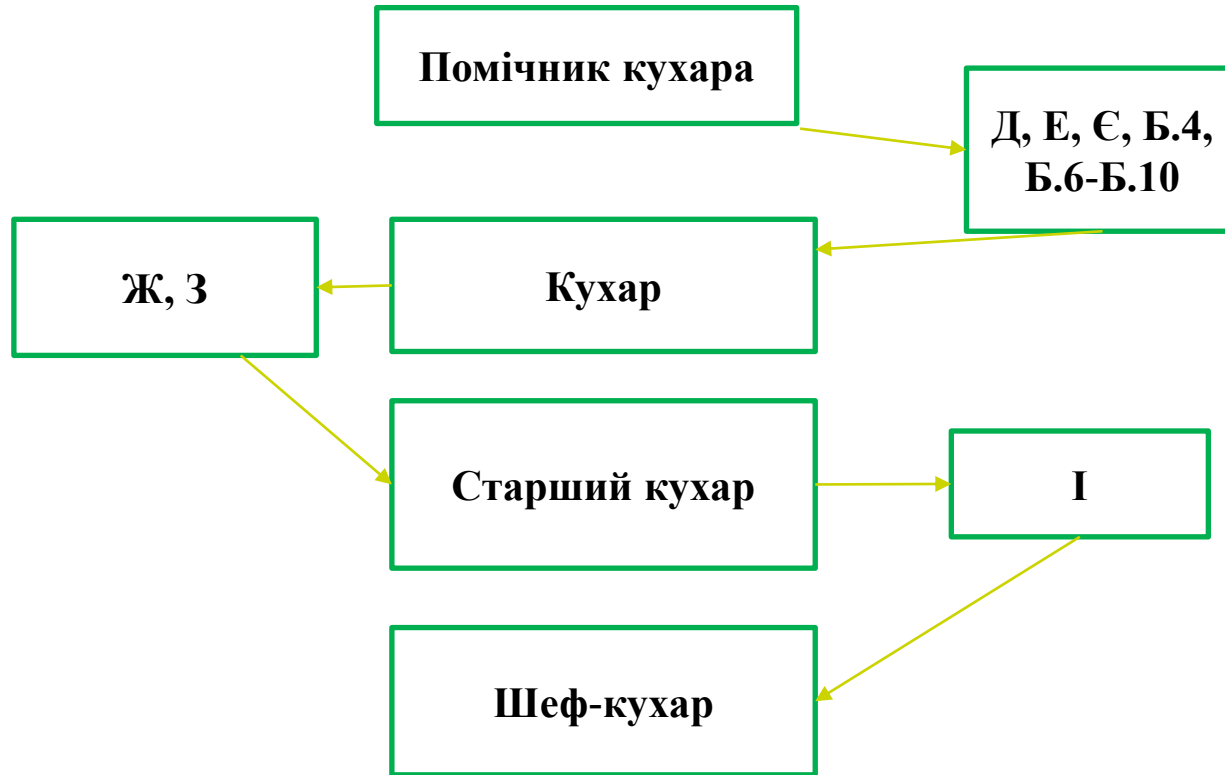
ПОВНА КВАЛІФІКАЦІЯ – «КУХАР» (ТРУДОВІ ФУНКЦІЇ А, Б, В, Г, Д, Е, Є);

ЧАСТКОВА КВАЛІФІКАЦІЯ, РОЗМІЩЕНА ВСЕРЕДИНІ ПОВНОЇ КВАЛІФІКАЦІЇ, – «ПОМІЧНИК КУХАРА» (ТРУДОВІ ФУНКЦІЇ А, Б (ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ Б1-Б3, Б5) В, Г,);

2 ЧАСТКОВІ КВАЛІФІКАЦІЇ, ЯК ДОДАТКОВІ ДО ПОВНОЇ КВАЛІФІКАЦІЇ «КУХАР», - «СТАРШИЙ КУХАР» (ДОДАТКОВІ ТРУДОВА ФУНКЦІЇ Ж І З), ТА «ШЕФ-КУХАР» (ДОДАТКОВА ТРУДОВА ФУНКЦІЯ І).



1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ (ПРОДОВЖЕННЯ). СХЕМА КВАЛІФІКАЦІЙ.



1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ (ПРОДОВЖЕННЯ)

Орієнтовно (до моменту розроблення та затвердження відповідних: стандарту освіти і стандарту оцінювання результатів навчання) через дескриптори національної рамки кваліфікацій (НРК) визначені її рівні наступним чином:

«ПОМІЧНИК КУХАРА» - 2 РІВЕНЬ НРК;

«КУХАР» - 3 РІВЕНЬ НРК;

«СТАРШИЙ КУХАР» - 4 РІВЕНЬ НРК;

«ШЕФ-КУХАР» - 5 РІВЕНЬ НРК.



1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ (ПРОДОВЖЕННЯ)

ДЛЯ ЗРУЧНОСТІ В РОЗУМІННІ ТА ПЕРЕХОДІ КОРИСТУВАЧІВ
ВІД ДИФЕРЕНЦІАЦІЇ ЗА ТАРИФНИМИ РОЗРЯДАМИ ДО
ДИФЕРЕНЦІАЦІЇ ЗА РІВНЯМИ НРК НАВЕДЕМО ОРІЄНТОВНЕ
СПІВВІДНОШЕННЯ РОЗРЯДІВ:

**«ПОМІЧНИК КУХАРА» (2 РІВЕНЬ НРК) – 3 ТАРИФНИЙ
РОЗРЯД;**

«КУХАР» (3 РІВЕНЬ НРК) – 4-5 ТАРИФНІ РОЗРЯДИ;

«СТАРШИЙ КУХАР» (4 РІВЕНЬ НРК) – 6 ТАРИФНИЙ РОЗРЯД;

«ШЕФ-КУХАР» (5 РІВЕНЬ НРК) – НЕМАЄ.



2. ЗАУВАЖЕННЯ ТА ПРОПОЗИЦІЇ ДО ПРОЕКТУ ПС (ТОВ" МЕРЕЖА КОЗИРНА КАРТА")

№ Розділу чи сторінки	Пропозиція	У проекті ПС	Пояснення та коментарі
1.10	Внести зміни “ виконання роботи у команді та самостійно, слідуючи встановленим регламентам, процедурам, калькуляційним та технологічним карткам , іншій документації і вимогам до якості. В окремих випадках самостійний підбір методів виконання завдань, матеріалів, інструментів, обладнання, калькуляційних та технологічних карток.....”	Виконання роботи у команді та самостійно, слідуючи встановленим регламентам, процедурам, рецептам , технологічним карткам, іншій документації і вимогам до якості результатів роботи. ...	Враховано.

3. ЗАУВАЖЕННЯ ТА ПРОПОЗИЦІЇ ДО ПРОЕКТУ ПС (ТОВ" МЕРЕЖА КОЗИРНА КАРТА")

№ Розділу чи сторінки	Пропозиція	У проекті ПС	Пояснення та коментарі
1.13	У ПС не прописані вимоги до стажу роботи. Це помилка, чи роботодавець сам повинен визначати відповідний період у робочих інструкціях?		Потребує обговорення. Ключова вимога – наявність підтверджених та оцінених часткових та повної кваліфікації, професійних компетентностей.
С. 79	У навичках“Шеф-кухара” не прописані управлінські навички, талант, креативні здібності тощо		Враховано часково шляхом доповнення професійної компетентності І.1.

3. ЗАУВАЖЕННЯ ТА ПРОПОЗИЦІЇ ДО ПРОЕКТУ ПС (ТОВ" МЕРЕЖА КОЗИРНА КАРТА")

№ Розділу чи сторінки	Пропозиція	У проекті ПС	Пояснення та коментарі
C.80	Не виписані вимоги до знань та умінь щодо участі кухарів у обміні досвідом, міжнародних та вітчизняних заходах (виставки, майстер-класи) тощо.		Враховано. Включено знання та уміння відповідного спрямування до професійної компетентності І1.
C.82	Шеф-кухар не приймає на роботу та не підбирає собі персонал		Враховано частково. Включена його участь у підборі персоналу (І3.). Але уповноваженим є на це перший керівник закладу.

4. ПОДАЛЬШІ ДІЇ

4.1. Визначення головного стейкхолдера із доопрацювання та ініціатора проходження процедури погодження та затвердження ПС. Серед кандидатур пропоную розглянути:

- **Федерацію роботодавців України**
- **ТОВ «Мережа Козирна карта»**
- **Інші ?????**

4.2. Доопрацювання та проходження процедур відповідно до Порядку про розроблення та затвердження професійних стандартів (затверджене постановою Кабінету Міністрів України від 31.05.2017 № 373 (Офіційний вісник України від 16.06.2017 р., № 47, ст. 1457)).

4.3. Участь у розробленні відповідних: проекту стандарти освіта та (в подальшому) проекту стандарту оцінювання результатів навчання.

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!

