

Результати публічного громадського обговорення проєкту внесення змін до професійного стандарту «Майстер ресторанного обслуговування»

Позиція проєкту професійного стандарту	Пропозиція	Враховано/не враховано/знято в процесі обговорення	Обґрунтування причин неврахування
	<p>Пропозиція: Додати до професійного стандарту «Майстра ресторанного обслуговування» часткову професійну кваліфікацію «Сомельє» або ж розширити перелік функцій із деталізацією про підбір, презентацію вин.</p>	<p align="center">Враховано</p> <p>Робочою групою із внесення змін до професійного стандарту «Майстер ресторанного обслуговування» було ухвалено рішення про деталізацію та розширення переліку функцій.</p> <p>Повні найменування доданих пунктів, ухвалених робочою групою:</p> <p align="center">Знання</p> <p>Б3.32. Історія виноробства класифікація вин. Б3.33. Правила зберігання вина, енотека вина та вільного наливу напоїв. Б3.34. Правила декантування вина та вільного наливу напоїв. Б3.35. Основи дегустації вина.</p> <p align="center">Уміння</p> <p>Б3.У2. Здійснювати підбір вин, замовлення і забезпечувати правильне їх зберігання. Б3.У3. Здійснювати декантацію вина та вільний налив напоїв.</p> <p align="center">Комунікація</p> <p>Б1.К3. Здатність презентувати вина, проводити дегустацію.</p> <p align="center">Відповідальність і автономія</p>	

	<p>Б3.В2. Здійснювати замовлення вин, забезпечувати процес їх зберігання.</p> <p>Б3.В3. Контролювати якість пропонованих вин, приймати рішення за результатами оцінки якості вина.</p> <p>Назва суб'єкта подання: шеф-кухар ресторану «100 років тому вперед» Кунтий Ілля Богданович</p>
<p>Коментар до проєкту: У проєкті професійного стандарту «Майстер ресторанного обслуговування» відсутній перелік чинних законів, підзаконних актів та інших нормативно-правових актів, що регулюють діяльність закладів ресторанного господарства.</p> <p>Пропозиція: Доповнити відповідні розділи інформацією про такі документи.</p>	<p style="text-align: center;">Не враховано</p> <p>Національним агентством кваліфікацій від 25.01.2023 року ухвалено «Методичні рекомендації щодо розроблення професійних стандартів» структуру професійного стандарту, у рамках якої відсутній пункт про нормативно-правову базу у зв'язку із оновленням законодавчих актів, постанов. Тому у проєкті стандарту представлена інформація щодо законодавства, але не конкретизовані їх положення.</p> <p>Назва суб'єкта подання: Міністерство розвитку громад та територій України</p>
<p>Коментар до проєкту: Із метою підвищення якості обслуговування доцільно уточнити вимоги до рівня володіння англійською мовою: А2 – для кваліфікації «Майстер ресторанного обслуговування», В1 – для кваліфікації «Старший майстер ресторанного обслуговування».</p>	<p style="text-align: center;">Враховано</p> <p>Назва суб'єкта подання: Міністерство розвитку громад та територій України</p>

<p>Функція А: Проведення підготовчих робіт для надання ресторанних послуг.</p> <p>Компетентність А6. Здатність забезпечувати дотримання належного санітарного стану в закладі ресторанного господарства, забезпечення якості і безпечності продукції та послуг згідно вимог системи НАССР та інших систем.</p> <p>Уміння\навички:</p> <p>А2.У6. Розраховувати необхідну кількість столового посуду та білизни на зміну/тиждень.</p> <p>Пропозиція:</p> <p>Додати:</p> <p>А2.У6. Розраховувати необхідну кількість столового посуду та білизни на зміну/тиждень/ на бенкет.</p>	<p style="text-align: center;">Враховано</p> <p>Назва суб'єкта подання: НМЦ ПТО у Чернівецькій області</p>
<p>Функція А: Проведення підготовчих робіт для надання ресторанних послуг.</p> <p>Компетентність А1. Здатність підготовлювати приміщення закладу ресторанного господарства до роботи.</p> <p>Знання:</p> <p>А1.31. Порядок підготовки зали та інших приміщень закладу до прийому та обслуговування гостей.</p> <p>А1.32. Правила, послідовність та види сервірування столів.</p> <p>А1.33. Типи та характеристики закладів ресторанного господарства.</p> <p>А1.34. Виробничі та торгівельні приміщення, їх характеристику, обладнання.</p> <p>А1.35. Форми складання серветок, правила оформлення столу квітами.</p> <p>А1.36. Правила та послідовність оформлення/</p>	<p style="text-align: center;">Не враховано</p> <p>Обґрунтування причин неврахування: Робочою групою із внесення змін до професійного стандарту «Майстер ресторанного обслуговування» було ухвалено рішення не змінювати порядок переліку тем та їх редакцію, адже викладені пункти у проекті стандарту, представлені у логічній послідовності.</p> <p>Назва суб'єкта подання: НМЦ ПТО у Чернівецькій області</p>

оздоблення залу (залів), вітрин та інших приміщень закладу ресторанного господарства.

A1.37. Види та призначення столової білизни, способи їх зберігання.

A1.38. Класифікація столового посуду та приборів, їх призначення.

A1.39. Вимоги до якості підготовленого столового посуду та приборів.

A1.310. Правила зберігання чистого столового посуду та приборів.

A1.311. Немає в тексті проекту

Пропозиція:

Змінити порядок:

A1.31.(A1.33.) Типи та характеристики закладів ресторанного господарства.

A1.32.(A1.34.) Виробничі та торгівельні приміщення, їх характеристику, обладнання.

A1.33. (A1.37.) Види та призначення столової білизни, способи їх зберігання.

A1.34. (A1.38.) Класифікація столового посуду та приборів, їх призначення.

A1.35.(A1.39.) Вимоги до якості підготовленого столового посуду та приборів.

A1.36.(A1.310.) Правила зберігання чистого столового посуду та приборів.

A1.37.(A1.31.) Порядок підготовки зали та інших приміщень закладу до прийому та обслуговування гостей.

A1.38.(A1.35.) Форми складання серветок, правила оформлення столу квітами.

A1.39.(A1.32.) Правила, послідовність та види сервірування столів.

A1.310.(A1.36.)

A1.36. Правила та послідовність оформлення/оздоблення залу (залів), вітрин та інших приміщень закладу ресторанного господарства.

<p>Функція А: Проведення підготовчих робіт для надання ресторанних послуг.</p> <p>Компетентність А1. Здатність підготовлювати приміщення закладу ресторанного господарства до роботи.</p> <p>Знання: А1.34. Виробничі та торговельні приміщення, їх характеристику, обладнання.</p> <p>Пропозиція: Додати: Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування.</p>	<p style="text-align: center;">Не враховано</p> <p>Обґрунтування причин неврахування: Робочою групою із внесення змін до професійного стандарту «Майстер ресторанного обслуговування» було узгоджено, що виробничі та торговельні приміщення включають в себе приміщення для організації обслуговування.</p> <p>Назва суб'єкта подання: НМЦ ПТО у Чернівецькій області</p>
<p>Функція А: Проведення підготовчих робіт для надання ресторанних послуг.</p> <p>Компетентність А1. Здатність підготовлювати приміщення закладу ресторанного господарства до роботи.</p> <p>Знання: А1.35. Форми складання серветок, правила оформлення столу квітами.</p> <p>Пропозиція: Змінити: А1.35. Форми складання серветок різними способами (простими, креативними) і їх призначення.</p>	<p style="text-align: center;">Не враховано</p> <p>Обґрунтування причин неврахування: Робочою групою із внесення змін до професійного стандарту «Майстер ресторанного обслуговування» було узгоджено, що форми складання серветок включають у себе як прості, так і складні. До того ж, даний вид креативу є менш поширеним у зв'язку із санітарними вимогами.</p> <p>Назва суб'єкта подання: НМЦ ПТО у Чернівецькій області</p>
<p>Функція А: Проведення підготовчих робіт для надання ресторанних послуг.</p>	<p style="text-align: center;">Не враховано</p> <p>Обґрунтування причин неврахування: Передбачено у проекті професійного стандарту «Майстер ресторанного</p>

<p>Компетентність А1. Здатність підготовлювати приміщення закладу ресторанного господарства до роботи.</p> <p>Знання: А1.36. Правила та послідовність оформлення/оздоблення залу (залів), вітрин та інших приміщень закладу ресторанного господарства.</p> <p>Пропозиція: Додати до пункту А1.36: Декоративне оздоблення столу та фотодизайн.</p>	<p>обслуговування».</p> <p>Назва суб'єкта подання: НМЦ ПТО у Чернівецькій області</p>
<p>Функція А: Проведення підготовчих робіт для надання ресторанних послуг.</p> <p>Компетентність А1. Здатність підготовлювати приміщення закладу ресторанного господарства до роботи.</p> <p>Знання: А1.39. Вимоги до якості підготовленого столового посуду та приборів.</p> <p>Пропозиція: Додати до пункту А1.39: Правила розміщення святкових декорацій, фотозон по замовленню гостей у приміщеннях закладу ресторанного господарства.</p>	<p>Не враховано</p> <p>Обґрунтування причин неврахування: Робочою групою із внесення змін до професійного стандарту «Майстер ресторанного обслуговування» було узгоджено, що послуги створення святкових декорацій та фотозон надаються спеціальними компаніями, а не закладом ресторанного господарства.</p> <p>Назва суб'єкта подання: НМЦ ПТО у Чернівецькій області</p>
<p>Функція А: Проведення підготовчих робіт для надання ресторанних послуг.</p> <p>Компетентність А6. Здатність забезпечувати дотримання належного санітарного стану в закладі ресторанного господарства, забезпечення якості і безпечності продукції та послуг згідно вимог</p>	<p>Не враховано</p> <p>Робочою групою із внесення змін до професійного стандарту «Майстер ресторанного обслуговування» було удосконалено та узагальнено пропозиції, щоб вони входили у компетентність «Майстра ресторанного обслуговування»,</p>

системи НАССР та інших систем.

Знання:

A6.37. Основи мікробіології, загальні характеристики мікроорганізмів, харчові інфекції та їх профілактику, харчові отруєння та їх профілактику, гельмінтні захворювання та їх профілактику.

A6.38. Правила зберігання миючих та дезінфікуючих засобів.

Пропозиція:

Додати пункти до A6.39:

Основи раціонального харчування.

Поняття раціонального харчування. Принципи раціонального харчування.

Фізіологічні та гігієнічні вимоги до раціонального харчування.

Рекомендовані норми енерговитрат для різних верств населення.

Основні складові компоненти їжі і їх роль у формуванні здоров'я.

Правила прийому їжі.

Недоцільні поєднання харчових продуктів.

Піраміда харчування.

Особливості харчування дітей та підлітків.

Особливості харчування людей похилого віку.

Функціональне харчування.

Лікувально-профілактичне харчування.

Дієтичне харчування.

Нетрадиційні методи харчування.

Харчові добавки та їх вплив на здоров'я.

Хвороби, що передаються аліментарним шляхом.

адже ряд наведених пропозицій є ліквідними до професійного стандарту із підготовки «Кухаря».

Перелік пунктів, ухвалених складом робочої групи:

Додано пункти:

A6.39. Теорії і практики харчування.

A6.У8. Застосовувати на практиці знання з теорії і практики харчування.

Назва суб'єкта подання: НМЦ ПТО у Чернівецькій області

Функція Б: Обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства.

Компетентність Б3. Здатність здійснювати процес подачі та порціонування страв і напоїв гостям

Враховано

Назва суб'єкта подання: НМЦ ПТО у Чернівецькій області

різними способами.

Пропозиція:

Додати до БЗ:

Здатність готувати алкогольні та безалкогольні напої.

Функція Б: Обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства.

Компетентність БЗ. Здатність здійснювати процес подачі та порціонування страв і напоїв гостям різними способами.

Знання:

БЗ.31. Правила фламбування та траншування страв.

БЗ.32. Правила декантації вина та вільного наливу напоїв.

БЗ.33. Асортимент вин та інших алкогольних, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.

А5.312. Основи психології та професійної етики.

Б1.39. Англійська мова на рівні розмовного мінімуму.

Б1.40. Цифрові платформи та інструменти для спілкування з гостями.

Пропозиція:

Додати:

Здатність складати технологічні картки приготування різних видів напоїв.

Функція Б: Обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства.

Компетентність БЗ. Здатність здійснювати процес подачі та порціонування страв і напоїв гостям різними способами.

Пропозиція:

Враховано

Складом робочої групи було враховано подану пропозицію, проте інтерпретовано під результати навчання: знання та уміння, адже формулювання «здатність» є некоректним у підпункті знання.

Назва суб'єкта подання: НМЦ ПТО у Чернівецькій області

Враховано

Назва суб'єкта подання: НМЦ ПТО у Чернівецькій області

<p>Додати до умінь/навичок: Здатність готувати напої згідно технологічних карт приготування різних видів напоїв.</p>	
<p>Функція Б: Обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Компетентність Б4. Здатність документально оформлювати отримання страв, напоїв з кухні та буфету і виставляти рахунки та розраховуватися з гостями різними платіжними засобами.</p> <p>Пропозиція: Додати до знань: Б4. 31. Перевіряє якість продуктів при їх надходженні на склад та зберігання.</p>	<p style="text-align: center;">Не враховано</p> <p>Обґрунтування причин неврахування: Робочою групою із внесення змін до професійного стандарту «Майстер ресторанного обслуговування» погоджено, що перевірку якості продуктів не здійснює майстер ресторанного обслуговування, а перевірка відбувається в межах компетентності кухаря або іншої відповідальної особи.</p> <p>Назва суб'єкта подання: НМЦ ПТО у Чернівецькій області</p>
<p>Функція Б: Обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Пропозиція: Додати Б1.41: Розробляти рецептури, готувати та подавати фірмові напої.</p> <p>Перенести А3.32. і додати в Б1. 31: Методику підбору і розрахунку необхідної кількості столового посуду та білизни.</p>	<p style="text-align: center;">Не враховано</p> <p>Обґрунтування причин неврахування: Складом робочої групи ухвалено рішення, що розробка рецептури більше стосується бармена або шеф-бармена.</p> <p>Назва суб'єкта подання: НМЦ ПТО у Чернівецькій області</p>
<p>Функція Б: Обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Компетентність Б1. Здатність взаємодіяти з гостями закладу ресторанного господарства на всіх етапах технологічних процесів з надання ресторанних послуг.</p>	<p style="text-align: center;">Не враховано</p> <p>Обґрунтування причин неврахування: Робочою групою із внесення змін до професійного стандарту «Майстер ресторанного обслуговування» згідно отриманої пропозиції від Міністерства розвитку громад та територій України</p>

Уміння:

Б1.У10. Використовувати англійську мову на рівні розмовного мінімуму.

Пропозиція:

Замінити термін «англійська мова» Б1.У10:

Володіти англійською мовою на рівні розмовного мінімуму додати (не нижче А2) та замінити термін «англійська мова» на «іноземні мови».

Обґрунтування:

- У сучасному глобалізованому світі для ефективної роботи у сфері ресторанного обслуговування важливими є знання не лише англійської мови, а й інших іноземних мов. Різноманіття клієнтів, які можуть розмовляти різними мовами, вимагає від професіонала здатності спілкуватися на декількох мовах, що підвищує якість обслуговування та сприяє розвитку ресторанного бізнесу на міжнародному рівні.

- Заміна терміну «англійська мова» на «іноземні мови» дозволяє акцентувати на важливості володіння не тільки англійською, а й іншими мовами, такими як французька, німецька, іспанська чи інші, залежно від потреб ринку та клієнтів.

було ухвалене рішення всюди використовувати рівні володіння англійською мовою:

А2 – для кваліфікації «Майстер ресторанного обслуговування», В1 – для кваліфікації «Старший майстер ресторанного обслуговування». Окрім того, англійська мова є міжнародною мовою спілкування.

До того ж, було доповнено пункт **IV. Абревіатури, скорочення:**

ПС (професійне спрямування) із роз'ясненням щодо володіння англійською мовою професійного спрямування на рівні А2 – для кваліфікації «Майстер ресторанного обслуговування», В1 – для кваліфікації «Старший майстер ресторанного обслуговування».

Назва суб'єкта подання: НМЦ ПТО у Чернівецькій області

Функція В: Контроль за наданням ресторанних послуг поза межами закладу ресторанного господарства.

Компетентність В3. Здатність організувати надання ресторанних послуг під час проведення.

Пропозиція:

Додати В3.У3. Дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог при обслуговуванні

Враховано

Назва суб'єкта подання: НМЦ ПТО у Чернівецькій області

заходів кейтеринг та івент-індустрії.

III. Здобуття професійної кваліфікації та професійний розвиток.

Пропозиція:

У розділі III «Здобуття професійної кваліфікації та професійний розвиток», п.1 «Здобуття професійної кваліфікації» проекту некоректно вказані вимоги до умов присвоєння/підтвердження та визнання професійних кваліфікацій, що суперечить Методичним рекомендаціям щодо розроблення професійних стандартів Національного агентства кваліфікацій:

кваліфікаційні центри не здійснюють ні первинну професійну підготовку, ні перепідготовку;

кваліфікаційні центри не можуть визнавати кваліфікацію «Майстер ресторанного обслуговування» лише за наявності базової чи повної загальної середньої освіти без вимог до стажу роботи.

Пропонуємо викласти пункт 1 розділу III проекту професійного стандарту у наступній редакції:

1. Здобуття професійної кваліфікації

Назва професійної та/або часткової професійної кваліфікації	Суб'єкти, уповноважені законодавством на присвоєння/підтвердження та визнання професійних кваліфікацій	
	Кваліфікаційні центри	Суб'єкти освітньої діяльності
Майстер ресторанного обслуговування, 4 рівень НРК	базова або повна загальна середня освіта та стаж роботи в галузі ресторанного обслуговування не менше 1 року; наявні професійні кваліфікації з технологічно-суміжних професій (Офіціант (5123), Бармен	<i>первинна професійна підготовка:</i> професійна (професійно-технічна) освіта, базова або повна загальна середня освіта, без вимог до стажу роботи;
		<i>перепідготовка:</i> з технологічно-суміжних професій (Офіціант (5123), Бармен (5123), Кухар (5122),

Враховано

Робочою групою із внесення змін до професійного стандарту «Майстер ресторанного обслуговування» було підтримано пропозицію від НМЦ ПТО у Закарпатській області, проте у пункті «Назва професійної та/або часткової професійної кваліфікації» було прибрано згадку про 4 НРК біля назви професійної кваліфікації.

Назва суб'єкта подання: НМЦ ПТО у Закарпатській області

	(5123), Кухар (5122), Кондитер (7412) Сомельє (5123), Хостес (5123), Метрдотель (5123)) без вимог до рівня освіти та стаж роботи в галузі ресторанного обслуговування не менше 1 року	Кондитер (7412) Сомельє (5123), Хостес (5123), Метрдотель (5123)) без вимог до рівня освіти та стаж роботи в галузі ресторанного обслуговування не менше 1 року; з інших професій – без вимог до рівня освіти, стажу роботи	
<p>III. Здобуття професійної кваліфікації та професійний розвиток.</p>	<p>Пропозиція: У розділі III «Здобуття професійної кваліфікації та професійний розвиток», п.2 «Професійний розвиток» проекту стандарту у викладенні умов отримання наступного рівня професійної кваліфікації допущена помилка: «з присвоєнням нового рівня освіти», «без присвоєння нового рівня освіти» замість «з присвоєнням наступної професійної кваліфікації», «без присвоєння наступної професійної кваліфікації».</p>	<p>Враховано</p> <p>Назва суб'єкта подання: НМЦ ПТО у Закарпатській області</p>	
<p>Пункт 6 «Професійна (професійні) кваліфікація (кваліфікації), її (їх) рівень згідно з Національною рамкою кваліфікацій» розділу II</p>	<p>Не враховано</p> <p>Обґрунтування причин неврахування:</p>		

«Загальні відомості про професійний стандарт».

Пропозиція:

Кваліфікаційний рівень встановлюється в залежності від складності виконуваних робіт. Перелік трудових функцій (професійних компетентностей за трудовою дією або групою трудових дій, що входять до них) та їх умовні позначення зазначені у розділах V та VI цього Стандарту. Розряди, визначені попередніми нормативними документами, можуть бути співвіднесені до відповідних рівнів кваліфікації, зазначених у цьому професійному стандарті, шляхом їх відповідності рівням Національної рамки кваліфікацій, із урахуванням складності виконуваних робіт та професійних компетентностей.

Рекомендуємо вилучити цю інформацію із пункту «Професійна (професійні) кваліфікація (кваліфікації), її (їх) рівень згідно з Національною рамкою кваліфікацій», оскільки пункт не передбачає висвітлення цієї інформації.

Складом робочої групи із внесення змін до професійного стандарту «Майстер ресторанного обслуговування» було прийняте рішення залишити вказану інформацію для детального роз'яснення щодо рівнів національної рамки кваліфікації. Адже, поданий проєкт професійного стандарту є перехідним (в ньому прибираються позначення розрядності, а представлені суто найменування професійних кваліфікацій).

Назва суб'єкту подання:

Відділ супроводження рамок кваліфікацій проектного управління секретаріату Національного агентства кваліфікацій

Пункт 7 «Назва (назви) документа (документів), що підтверджує (підтверджують) професійну кваліфікацію особи» розділу II «Загальні відомості про професійний стандарт»:

- свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації за професією «Майстер ресторанного обслуговування» з додатком до свідоцтва про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації: «Майстер ресторанного обслуговування», 4 рівень НРК; «Старший майстер ресторанного обслуговування», 5 рівень

Враховано

Назва суб'єкту подання:

Відділ супроводження рамок кваліфікацій проектного управління секретаріату Національного агентства кваліфікацій

НРК; - сертифікат про присвоєння/підтвердження повної професійної або часткової професійної кваліфікації: «Майстер ресторанного обслуговування», 4 рівень НРК; «Старший майстер ресторанного обслуговування», 5 рівень НРК;

- сертифікат про визнання повної професійної або часткової професійної кваліфікації (щодо професійних кваліфікацій, здобутих у інших країнах): «Майстер ресторанного обслуговування», 4 рівень НРК; «Старший майстер ресторанного обслуговування», 5 рівень НРК.

Пропозиція:

Віднесення професійної кваліфікації до рівня НРК не є частиною назви професійної кваліфікації. Для визначення рівня НРК відповідної професійної кваліфікації у професійному стандарті відведено окремий пункт «Професійна (професійні) кваліфікація (кваліфікації), її (їх) рівень згідно з Національною рамкою кваліфікацій» розділу II «Загальні відомості професійного стандарту».

Розділ III «Здобуття професійної кваліфікації та професійний розвиток».

Професійні та/або часткові професійні кваліфікації присвоюються/ присуджуються і визнаються (щодо професійних кваліфікацій, здобутих у інших країнах) у кваліфікаційних центрах, суб'єктами освітньої діяльності.

Пропозиція:

Рекомендуємо вилучити цю інформацію, оскільки вона є загальною, до ознайомлення, і не має

Не враховано

Обґрунтування причин неврахування:
Завдяки вказаній інформації іноземці можуть отримати відповідну кваліфікацію через кваліфікаційні центри. Тому подана інформація несе уточнюючий характер.

Назва суб'єкту подання:

<p>інформаційної значимості для проєкту професійного стандарту.</p>	<p>Відділ супроводження рамок кваліфікацій проєктного управління секретаріату Національного агентства кваліфікацій</p>
<p>Пункт 1 «Здобуття професійної кваліфікації» розділу III «Здобуття професійної кваліфікації та професійний розвиток».</p> <p>Назва професійної та/або часткової професійної кваліфікації: Майстер ресторанного обслуговування, 4 НРК.</p> <p>Пропозиція: Рівень НРК не є частиною назви професійної кваліфікації.</p>	<p>Враховано</p> <p>Назва суб'єкту подання: Відділ супроводження рамок кваліфікацій проєктного управління секретаріату Національного агентства кваліфікацій</p>
<p>Пункт 2 «Професійний розвиток» розділу III «Здобуття професійної кваліфікації та професійний розвиток».</p> <p>Назва професійної та/або часткової професійної кваліфікації: Старший майстер ресторанного обслуговування, 5 НРК.</p> <p>Пропозиція: Рівень НРК не є частиною назви професійної кваліфікації.</p>	<p>Враховано</p> <p>Назва суб'єкту подання: Відділ супроводження рамок кваліфікацій проєктного управління секретаріату Національного агентства кваліфікацій</p>
<p>Пункт 2 «Професійний розвиток» розділу III «Здобуття професійної кваліфікації та професійний розвиток».</p> <p>Пропозиція: Підвищення наявної професійної кваліфікації згідно з вимогами законодавства та потребами на виробництві не рідше ніж один раз на 5 років.</p>	<p>Враховано</p> <p>Назва суб'єкту подання: Відділ супроводження рамок кваліфікацій проєктного управління секретаріату Національного агентства кваліфікацій</p>

<p>Згідно структури професійного стандарту ця інформація має бути не в таблиці, а в окремому підпункті «а) для вдосконалення (підтримання) професійної кваліфікації, у т.ч. шляхом набуття нових/додаткових навичок/компетентностей» частини «2) без присвоєння наступної професійної кваліфікації» пункту 2 «Професійний розвиток» розділу III «Здобуття професійної кваліфікації та професійний розвиток».</p>	
<p>Розділ IV «Абревіатури, скорочення»: НРК - національна рамка кваліфікації.</p> <p>Пропозиція: Розділ IV «Абревіатури, скорочення» Національна рамка кваліфікацій.</p>	<p style="text-align: center;">Враховано</p> <p>Назва суб'єкту подання: Відділ супроводження рамок кваліфікацій проектного управління секретаріату Національного агентства кваліфікацій</p>
<p>Розділ IV «Абревіатури, скорочення»: СПО - стандарт професійної освіти.</p> <p>Пропозиція: У професійному стандарті абревіатура «СПО» означає спільний представницький орган.</p>	<p style="text-align: center;">Враховано</p> <p>Повне коректне найменування, ухвалене робочою групою:</p> <p style="padding-left: 40px;">СП(ПТ)О – стандарт професійної (професійно-технічної) освіти.</p> <p>Назва суб'єкту подання: Відділ супроводження рамок кваліфікацій проектного управління секретаріату Національного агентства кваліфікацій</p>
<p>Розділ V «Опис трудових функцій» Відповідальність і автономія: A4.B1. Контроль за якістю готової продукції (вихід, дотримання НАССР, тощо).</p>	<p style="text-align: center;">Враховано</p> <p>Назва суб'єкту подання: Відділ супроводження рамок кваліфікацій проектного управління</p>

<p>A4.B3. Дотримання правил безпеки праці на робочому місці.</p> <p>A6.B3. Контроль за проходженням медичного огляду працівників.</p> <p>A6.B4. Самоконтроль за поточним станом здоров'я.</p> <p>A6.B6. Контроль за належним використанням і зберігання миючих і дезінфікуючих засобів.</p> <p>B5.B1. Оформлення та підтримка у належному стані вітрини та\чи прилавку.</p> <p>B5.B1. Оформлення та підтримка у належному стані вітрини та\чи прилавку.</p> <p>Пропозиція: Рекомендуємо наскрізно замінити дієслівні іменники на дієслова.</p>	<p>секретаріату Національного агентства кваліфікацій</p>
<p>Розділ V «Опис трудових функцій»</p> <p>Відповідальність і автономія:</p> <p>Г1.B1. Здатність здійснювати облікові операції в закладах ресторанного господарства.</p> <p>Г1.B1. Здатність аналізувати поточний стан та готувати пропозиції щодо підвищення ефективності і результативності діяльності закладу ресторанного господарства</p> <p>Пропозиція: Наголошуємо на тому, що через «здатність» визначаються виключно компетентності, а не результати навчання. Прохання замінити іншими словами.</p>	<p>Враховано</p> <p>Назва суб'єкту подання: Відділ супроводження рамок кваліфікацій проектного управління секретаріату Національного агентства кваліфікацій</p>
<p>Розділ VI «Розподіл трудових функцій та компетентностей за професійними кваліфікаціями (за потреби):</p> <p>Майстер ресторанного обслуговування, 4 рівень НРК;</p>	<p>Враховано</p> <p>Назва суб'єкту подання: Відділ супроводження рамок кваліфікацій проектного управління секретаріату Національного агентства кваліфікацій</p>

<p>Старший майстер ресторанного обслуговування, 5 рівень НРК.</p> <p>Пропозиція: Рівень НРК не є частиною назви професійної кваліфікації.</p>	
<p>Пропозиція:</p> <p>У розділі III. Здобуття професійної кваліфікації та професійний розвиток:</p> <p>- не вказано види підготовки, за якими може здійснюватися здобуття професійних кваліфікацій (первинна професійна підготовка, професійно-технічне навчання, перепідготовка, підвищення кваліфікації). Пропонуємо додати цей перелік.</p>	<p style="text-align: center;">Враховано</p> <p>Назва суб'єкту подання: НМЦ ПТО у Дніпропетровській області</p>
<p>Пропозиція:</p> <p>- в пункті 1. Здобуття професійної кваліфікації стовбці «Кваліфікаційні центри» та «Суб'єкти освітньої діяльності» об'єднані рядками «Первинна професійна підготовка» та «Перепідготовка». Пропонуємо зазначені рядки вилучити, оскільки до функцій кваліфікаційних центрів не входить здійснення підготовки, а лише присвоєння/визнання професійних кваліфікацій.</p>	<p style="text-align: center;">Не враховано</p> <p>Обґрунтування причин неврахування: Рішенням робочої групи було роз'єднано рядки за функціональністю установ. Так, «первинну професійну підготовку» та «перепідготовку» було представлено під стовпцем «Суб'єкти освітньої діяльності».</p> <p>Назва суб'єкту подання: НМЦ ПТО у Дніпропетровській області</p>
<p>Пропозиція:</p> <p>- у вимогах до здобувачів освіти за видом підготовки «перепідготовка з інших професій» вказано «без вимог до рівня освіти». Зауважимо, що перепідготовка здійснюється для осіб, які вже мають професійно-технічну освіту. Пропонуємо вираз «без вимог до рівня освіти, стажу роботи»</p>	<p style="text-align: center;">Враховано</p> <p>Назва суб'єкту подання: НМЦ ПТО у Дніпропетровській області</p>

<p>замінити на «професійна (професійно-технічна) освіта, без вимог до стажу роботи».</p>	
<p>Пропозиція:</p> <p>- у пункті 2. Професійний розвиток викладено некоректно, оскільки в ньому має бути визначено порядок отримання наступної професійної кваліфікації на підставі наявності попередньої. Для отримання професійної кваліфікації «Старший майстер ресторанного обслуговування» вимога до здобувача «повна загальна середня освіта, стаж роботи за професійною кваліфікацією «Майстер ресторанного обслуговування» – не менше 2 років» є недостатньою, оскільки попередньою кваліфікацією є «Майстер ресторанного обслуговування». Тому пропонуємо змінити зазначене формулювання на «професійна (професійно-технічна) освіта, стаж роботи за професійною кваліфікацією «Майстер ресторанного обслуговування» – не менше 2 років».</p>	<p style="text-align: center;">Враховано</p> <p>Назва суб'єкту подання: НМЦ ПТО у Дніпропетровській області</p>
<p>Пропозиція:</p> <p>- у пункті 2. Професійний розвиток необхідно розділити вимоги до здобувачів професійних компетенцій для кваліфікаційних центрів та суб'єктів освітньої діяльності (причини – відмінність у функціях закладів).</p>	<p style="text-align: center;">Не враховано</p> <p>Обґрунтування причин неврахування: Робочою групою ухвалено рішення не додавати у зв'язку із встановленою процедурою кваліфікаційних центрів, де здобувач, написавши заяви, склавши теоретично-практичний іспит, отримує сертифікат про присвоєння кваліфікації. Для цього не виокремлено спеціалізованих вимог.</p> <p>Назва суб'єкту подання: НМЦ ПТО у Дніпропетровській області</p>
<p>Пропозиція:</p>	<p style="text-align: center;">Враховано</p>

- у пункті 2. Професійний розвиток опис вимог до здобувачів професійних кваліфікацій у графі без присвоєння нового рівня освіти «повна загальна середня освіта, фахова освіта або освіта за суміжними професіями» є не зовсім зрозумілим: порівнюється наявність повної загальної середньої освіти та наявність фахової (не зрозуміло якої саме, чи будь-якої?). Пропонуємо пункт 2. Професійний розвиток доопрацювати.

Назва суб'єкту подання: НМЦ ПТО у Дніпропетровській області