

**ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ ректора

Полтавського університету економіки і торгівлі

№ 35-Н від 29 січня 2025 року

Ректор

 Олексій НЕСТУЛЯ



ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішенням Вченої ради

Полтавського університету економіки і торгівлі

Протокол №1 від 29 січня 2025 року

Голова Вченої ради

 Олексій НЕСТУЛЯ



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ХАРЧОВІ ТА РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ
фахової передвищої освіти**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ СТУПІНЬ: фаховий молодший бакалавр

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ G «Інженерія, виробництво та будівництво»
(шифр та назва галузі знань)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ G13 «Харчові технології»
(номер та назва спеціальності)

ПРЕАМБУЛА

Освітньо-професійна програма Харчові та ресторанні технології: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр, галузь знань 6 Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальність 613 Харчові технології.

Освітньо-професійна програма розроблена відповідно до вимог Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 та наказу № 510 МОН України від 02.05.2023 р.

URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою у складі:

СУТКОВИЧ Тетяна – спеціалістка вищої категорії, к.т.н., доцентка, викладачка Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі (гарантка освітньо-професійної програми).

ЧОНІ Інна – спеціалістка вищої категорії, к.т.н., доцентка, викладачка Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі.

ПРОКОПЕНКО Ірина – спеціалістка, викладачка Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі.

Рецензенти:

ЛАЗАРЕНКО Наталя – к.т.н., старша викладачка кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету.

СЛИНЬКО Ольга – арт-кондитерка, м. Полтава.

ЛИТВИН Марія – випускниця першого рівня вищої освіти за ОПП «Ресторанні технології», бариста-касірка кафе «Друзі», м. Полтава.

**1. Опис освітньо-професійної програми
зі спеціальності G13 Харчові технології,
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Полтавський фаховий коледж Полтавського університету економіки і торгівлі (ПФК ПУЕТ)
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових та ресторанних технологій
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр. Спеціальність – G13 Харчові технології. Освітньо-професійна програма – Харчові та ресторанні технології
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікації	Національна рамка кваліфікацій України (НРК) – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Харчові та ресторанні технології
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 150 кредитів ЄКТС. На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, що інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра. Мінімум 50 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти
Вимоги до осіб, які можуть розпочати	Особа може здобувати фахову передвищу освіту на основі:

навчання за програмою	- базової середньої освіти (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти); - повної середньої освіти (профільна середня освіта); - професійної (професійно-технічної) освіти; - фахової передвищої освіти; - вищої освіти
Мова викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми	https://puet.edu.ua/pro-koledzh/osvitnya-diynalnist/osvitno-profesijni-programy/ http://www.grks.puet.edu.ua/opp.php
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Мета освітньо-професійної програми	Підготовка кваліфікованих, конкурентноспроможних фахівців, які є компетентними у вирішенні завдань професійного напрямку, використовуючи передовий міжнародний досвід, та забезпечення розвитку потенціалу та можливостей самореалізації студентів на сучасному ринку харчових і ресторанних технологій
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	Об’єкт вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані завдання в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, концепції, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів; Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. Інструментарій та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення,

	традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади. Особливості програми: 1. Практико-орієнтоване навчання (виробнича практика 17 кредитів /510 год). Можливість проходження практики за кордоном (Литва, Латвія, Польща, Італія, Туреччина). 2. Вивчення іноземної мови за професійним спрямуванням (5 кредитів /150 год). 3. Можливість використання знань і досвіду вітчизняних практиків і професіоналів ресторанного бізнесу та спеціалістів харчових технологій під час надання освітніх послуг. 4. Участь здобувачів освіти в тренінгах, майстер-класах фахівців галузі
4 – Придатність випускників для працевлаштування та подальшого навчання	
Працевлаштування випускників	Фаховий молодший бакалавр з харчових та ресторанних технологій підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010, затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами) у таких галузях та видах економічної діяльності: Секція С. Переробна промисловість. Розділ 10 – Виробництво харчових продуктів 10.85 – Виробництво готової їжі та страв Фаховий молодший бакалавр з харчових та ресторанних технологій здатний займати первинні та виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами) за кваліфікаційними угрупованнями: 3111 - Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) 3152 - Інспектор з контролю якості продукції 3211 -Технік-лаборант (біологічні дослідження) 3510 - Фахівці з переробки плодоовочевої продукції, а саме: технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції 3530 - Технік-технолог з виробництва молочних продуктів 3540 - Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів 3550 - Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів

	3570 - Фахівці з технології харчування, а саме технік-технолог з технології харчування 5122 - Кухар 5122 - Кухар дитячого харчування 5122 - Виробник харчових напівфабрикатів 5122 - Шеф-кухар 5123 - Офіціант 5123 - Бармен 5129 - Майстер ресторанного обслуговування
Академічні права випускників	Продовження навчання за: - початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; - першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломній освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, індивідуальна освітня траєкторія, використання дистанційних технологій в освітньому процесі – система Moodle (https://el.puet.edu.ua/), Google-платформи, системи вебконференцій BigBlueButton, Zoom та інші. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарів, практичних занять, самостійної роботи, індивідуальних, виїзних практичних занять на виробництві, майстер-класів, тренінгів, кейсів, ділових ігор тощо
Оцінювання	Поточний і підсумковий контроль знань (опитування, контрольні й індивідуальні завдання, тестування, заліки й екзамени (усні та письмові), захист звітів з практик, кваліфікаційний іспит)
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності
Загальні компетентності	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права й обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні,

	культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК 7. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями. ЗК 8. Здатність оцінювати й забезпечувати якість виконуваних робіт
Спеціальні компетентності	СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК 3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК 4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК 5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК 6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК 7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК 8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК 9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК 10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції

7 - Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання

- РН 1.** Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.
- РН 2.** Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.
- РН 3.** Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.
- РН 4.** Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.
- РН 5.** Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.
- РН 6.** Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.
- РН 7.** Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.
- РН 8.** Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).
- РН 9.** Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.
- РН 10.** Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.
- РН 11.** Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.
- РН 12.** Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.
- РН 13.** Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.
- РН 14.** Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
- РН 15.** Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
- РН 16.** Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
- РН 17.** Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань

8 – Ресурси забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення

Викладання навчальних дисциплін забезпечується педагогічними працівниками, необхідними для реалізації освітньо-професійної програми спеціальності G13 Харчові технології та навчальних планів.

Педагогічні працівники, які реалізують виконання ОПП, володіють високою педагогічною майстерністю, мають відповідну кваліфікацію, професійні компетентності та досвід у сфері освітньої діяльності. До освітнього процесу залучаються практики та професіонали галузі.

	Гарант освітньої програми та педагогічний склад, що забезпечує її реалізацію, відповідають вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти. Розробники є штатними працівниками закладу освіти
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення навчальних спеціалізованих лабораторій і кабінетів відповідає сучасним вимогам і дозволяє в повному обсязі забезпечити якісне надання освітніх послуг з навчальних дисциплін ОПП. Навчальні аудиторії забезпечені мультимедійним обладнанням. Здобувачі фахової перед вищої освіти мають доступ до фондів бібліотеки, читального залу, електронного читального залу, медіатеки. Проведення практик відбувається на базі сучасних вітчизняних закладів ресторанного господарства та підприємств переробної галузі. Соціальна інфраструктура коледжу включає актовий зал, спорткомплекс «Олімп», медичний пункт, укриття, гуртожиток
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Викладання усіх навчальних дисциплін, проходження виробничих практик забезпечено підручниками, навчально-методичними посібниками, методичними рекомендаціями, програмами практик та авторськими дистанційними курсами викладачів коледжу. Здобувачі передвищої освіти, які навчаються за освітньо-професійною програмою, та викладачі можуть користуватися бібліотекою університету, електронним читальним залом, інституційним репозитарієм Полтавського університету економіки і торгівлі (ПУЕТ). Інформаційні ресурси бібліотеки ПУЕТ за ОПП формуються відповідно до предметної області та сучасних тенденцій наукових досліджень у цій галузі. Здобувачі фахової передвищої освіти можуть отримати безкоштовний доступ до всіх друкованих видань різними мовами, зокрема монографій, навчальних посібників, підручників, словників тощо. Бібліотека забезпечена вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді. Для дистанційного доступу до навчально-методичних матеріалів використовується платформа Moodle, на якій розміщуються матеріали дистанційних курсів

2. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми та логічна послідовність їх виконання

2.1. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

Код о/к	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти, практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. Обов'язкові освітні компоненти			
<i>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</i>			
Цикл загальної підготовки (ЗП)		19	
ОК 1	Іноземна мова	5	Залік, екзамен
ОК 2	Ділова українська мова	3	Залік
ОК 3	Фізика	3	Залік
ОК 4	Харчова хімія та біохімія	5	Залік
ОК 5	Фізичне виховання	3	Залік
<i>Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</i>			
Цикл професійної підготовки		98	
ОК 6	Біологічно-активні речовини в харчових технологіях	5	Екзамен
ОК 7	Основи класичної кулінарії	5	Екзамен
ОК 8	Культура харчування	5	Екзамен
ОК 9	Інноваційні інгредієнти харчових технологій	5	Екзамен
ОК 10	Основи процесів і апаратів харчових виробництв та технологічне устаткування галузі	10	Залік, екзамен
ОК 11	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	5	Залік
ОК 12	Екологія навколишнього середовища	3	Залік
ОК 13	Технологія виробництва кулінарної продукції	5	Екзамен
ОК 14	Старовинна та зарубіжна кухня	5	Залік
ОК 15	Організація виробництва та облікова звітність в ЗРГ	10	Залік, екзамен
ОК 16	Формування сировинних ресурсів та ресурсощадні технології	5	Екзамен
ОК 17	Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія	5	Екзамен
ОК 18	Товарознавство харчових продуктів	5	Залік
ОК 19	Основи стандартизації, контролю якості та безпечності харчової продукції	5	Екзамен
ОК 20	Прикладна мікробіологія харчових виробництв	5	Екзамен
ОК 21	Організація обслуговування в ЗРГ	5	Екзамен
ОК 22	Креативні підходи до інноваційних теорій харчування	5	Залік
ОК 23	Інженерна і комп'ютерна графіка	5	Залік
	Практична підготовка	17	
ОК 24	Виробнича практика	17	Залік
	Атестація	1	
ОК 25	Кваліфікаційний іспит	1	Екзамен
2. Вибіркові компоненти (ВК)		15	
<i>Дисципліни професійного вибору</i>			
ВК 1	Кулінарна етнологія української кухні	5	Залік
ВК 2	Етнічна кухня регіону	5	Залік
ВК 3	Технологія кето-харчових продуктів	5	Залік
ВК 4	Food-коучинг з харчування	5	Залік

Код о/к	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти, практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 5	Кулінарні тренди та гастрономічний туризм	5	Залік
ВК 6	Технологія кето-кондитерських виробів	5	Залік
ВК 7	Крафтові технології	5	Залік
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		150	

2.2. Логічна послідовність виконання освітніх компонент

№ з/п	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, роботи, практики)	Кредити ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1. Обов'язкові освітні компоненти освітньо-професійної програми			
<u>1 семестр</u>			
Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Іноземна мова	2,5	Залік
ОК 3	Фізика	3	Залік
Цикл професійної підготовки			
ОК 6	Біологічно-активні речовини в харчових технологіях	5	Екзамен
ОК 7	Основи класичної кулінарії	5	Екзамен
ОК 10	Основи процесів і апаратів харчових виробництв та технологічне устаткування галузі	5	Залік
ОК 12	Екологія навколишнього середовища	3	Залік
Усього		23,5	
<u>2 семестр</u>			
Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Іноземна мова	2,5	Екзамен
ОК 2	Ділова українська мова	3	Залік
Цикл професійної підготовки			
ОК 11	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	5	Залік
ОК 10	Основи процесів і апаратів харчових виробництв та технологічне устаткування галузі	5	Екзамен
ОК 14	Старовинна та зарубіжна кухня	5	Залік
ОК 13	Технологія виробництва кулінарної продукції	5	Екзамен
ОК 23	Інженерна і комп'ютерна графіка	5	Залік
Практична підготовка			
ОК 24	Виробнича практика	6	Залік
Усього		36,5	
<u>3 семестр</u>			
Цикл загальної підготовки			
ОК 4	Харчова хімія та біохімія	5	Залік
ОК 5	Фізичне виховання	1,5	Залік
Цикл професійної підготовки			
ОК 8	Культура харчування	5	Екзамен
ОК 17	Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія	5	Екзамен
ОК 15	Організація виробництва та облікова звітність в ЗРГ	5	Залік
ОК 16	Формування сировинних ресурсів та ресурсощадні технології	5	Екзамен
Усього		26,5	
<u>4 семестр</u>			
Цикл загальної підготовки			
ОК 5	Фізичне виховання	1,5	Залік

№ з/п	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, роботи, практики)	Кредити ЕКТС	Форма підсумкового контролю
Цикл професійної підготовки			
ОК 15	Організація виробництва та облікова звітність в ЗРГ	5	Екзамен
ОК 18	Товарознавство харчових продуктів	5	Залік
ОК 9	Інноваційні інгредієнти харчових технологій	5	Екзамен
ОК 20	Прикладна мікробіологія харчових виробництв	5	Екзамен
ОК 19	Основи стандартизації, контролю якості та безпечності харчової продукції	5	Екзамен
Практична підготовка			
ОК 24	Виробнича практика	7	Залік
Усього		33,5	
5 семестр			
Обов'язкові освітні компоненти			
Цикл професійної підготовки			
ОК 22	Креативні підходи до інноваційних теорій харчування	5	Залік
ОК 21	Організація обслуговування в ЗРГ	5	Екзамен
Вибіркові освітні компоненти			
Цикл загальної підготовки			
ВК 1	Вибіркова дисципліна 1	5	Залік
Цикл професійної підготовки			
	Дисципліна професійного вибору 1	5	Залік
	Дисципліна професійного вибору 2	5	Залік
Практична підготовка			
ОК 24	Виробнича практика	4	Залік
Атестація			
ОК 25	Кваліфікаційний іспит	1	Екзамен
Обов'язкові компоненти (ОК)		15	
Вибіркові компоненти		15	
Усього		30	
Загальний обсяг ОПП		150	

3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку та оцінювання досягнення результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У закладі фахової передвищої освіти функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління

закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх і зовнішніх зацікавлених сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам – за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості й об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладу фахової передвищої освіти або відповідно до них.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

5. Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII.
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019.
№ 2745-VIII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 № 1341.
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 № 266.
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text>
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти» від 30 серпня 2024 р. № 1021. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1021-2024-%D0%BF#Text>
6. Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Концепції розвитку громадянської освіти в Україні» від 03.10.2018 № 710-р.
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/710-2018-%D1%80#Text>
7. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» від 13.07.2020 № 918.
URL : <https://mon.gov.ua/storage/app/uploads/public/5f0/d5d/48d/5f0d5d48d9657591717806.pdf>
8. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
9. Наказ Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 № 1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». URL : <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>
10. Наказ МОН від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку

молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти». URL : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programi-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdiysnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>.

Таблиця 1

6. Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей Національної рамки кваліфікацій

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння/навички	Комунікація	Відповідальність та автономія
	1	2	3	4
	Зн 1. Всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань	Ум 1. Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання. Ум 2. Знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних. Ум 3. Планування, аналіз, контроль та оцінювання власної	К 1. Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосується розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання. К 2. Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівника, клієнти) власного розуміння, знань, суджень досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності	АВ 1. Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін. АВ 2. Покращення результатів власної діяльності та роботи інших. АВ 3. Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії
Загальні компетентності				
ЗК 1. Здатність реалізувати свої права й обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України	ЗН 1		К 2	

	1	2	3	4
ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати, моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя	ЗН 1	УМ 2		АВ 2
ЗК 3. Здатність застосувати знання у практичних ситуаціях	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 2	АВ 2
ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	ЗН 1	УМ 3	К 1, К 2	АВ 2, АВ 3
ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою	ЗН 1	УМ 3	К 1, К 2	АВ 2, АВ 3
ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1, К 2	АВ 1, АВ 2
ЗК 7. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації		УМ 2, УМ 3	К 1	АВ 1

Продовження таблиці 1				
	1	2	3	4
ЗК 8. Здатність оцінювання та забезпечувати якість виконуваних робіт	ЗН 1	УМ 3	К 1, К 2	АВ 1, АВ 2
Спеціальні компетентності				
СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основ розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1	АВ 1
СК 2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1, К 2	АВ 1
СК 3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв	ЗН 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К 1	АВ 1, АВ 3
СК 4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1	АВ 1
СК 5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1	АВ 2, АВ 3

Продовження таблиці 1				
	1	2	3	4
СК 6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки	ЗН 1	УМ 1, УМ 3		АВ 1
СК 7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції	ЗН 1	УМ 1, УМ 3		
СК 8. Здатність дотримуватись вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій	ЗН 1	УМ 1, УМ 3	К 1	АВ 3
СК 9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці	ЗН 1	УМ 1	К 1	
СК 10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції	ЗН 1	УМ 1	К 1	

Таблиця 2

Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																	
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності									
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10
РН 1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування			+					+	+	+		+			+			
РН 2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції			+						+		+	+	+					
РН 3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог			+					+	+		+	+				+		
РН 4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв			+					+	+	+	+					+	+	
РН 5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення			+					+		+		+	+				+	
РН 6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції			+	+	+	+	+					+		+	+			
РН 7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій				+	+									+		+		
РН 8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів)			+	+	+		+	+				+			+		+	
РН 9. Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції			+	+	+	+							+		+	+		

Результати навчання	Компетентності																	
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності									
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10
РН 10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва					+			+			+					+		+
РН 11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію			+	+	+									+		+		
РН 12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність				+		+		+	+	+		+				+	+	+
РН 13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності		+	+	+	+	+	+					+	+	+				
РН 14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва		+					+			+			+		+			+
РН 15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності	+	+						+		+	+				+	+	+	
РН 16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки		+	+					+		+			+		+			+
РН 17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань	+	+		+	+		+							+				

Таблиця 3

Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

Компетентності ОПП	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	
ІК*									+	+			+		+				+						+	+
Загальні компетентності																										
ЗК 1																			+							
ЗК 2					+						+	+				+										
ЗК 3		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	
ЗК 4		+																							+	
ЗК 5	+																									
ЗК 6			+							+								+				+	+		+	
ЗК 7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК 8									+	+			+		+		+	+	+	+	+		+	+	+	
Спеціальні (фахові) компетентності																										
СК1	+	+		+	+					+			+											+		
СК2				+	+																					
СК3				+	+																					
СК4	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+		+		
СК5				+		+	+	+	+	+			+	+	+	+	+			+		+			+	
СК6															+										+	
СК7										+			+											+	+	
СК8												+			+			+	+				+			
СК9											+	+							+		+		+	+		
СК10											+	+	+													

ІК* – інтегральна компетентність

Таблиця 4

Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми

Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25
ПР 01							+	+		+			+	+		+						+		+	
ПР 02										+			+									+			
ПР 03						+			+				+		+				+	+					
ПР 04							+			+			+		+		+			+					
ПР 05										+			+		+	+	+			+	+				
ПР 06						+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+		+	+	+
ПР 07									+	+		+	+		+	+	+	+	+	+		+		+	
ПР 08										+			+		+	+	+								
ПР 09										+			+		+										+
ПР 10							+					+	+	+	+		+			+				+	
ПР 11													+		+										+
ПР 12										+			+		+						+				
ПР 13															+							+	+		+
ПР 14										+			+		+	+									
ПР 15							+			+	+		+	+	+						+			+	
ПР 16							+				+	+	+	+	+					+					
ПР 17	+	+													+				+						