ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

ЗМІНИ ВВЕДЕНО В ДІЮ	**ЗМІНИ ЗАТВЕРДЖЕНО**
Наказом ректора Полтавського університету економіки і торгівлі № 181-Н від «28» серпня 2026 року Ректор Сергій ГАРКУША	Рішенням Вченої ради Полтавського університету економіки і торгівлі від «28» серпня 2026 року, протокол №13 ОПП затверджена рішенням Вченої ради Полтавського університету економіки і торгівлі від 05 червня 2026 року, протокол № 8 Заступник голови Вченої ради Наталія ПЕДЧЕНКО

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТА РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ: G Інженерія, виробництво та будівництво

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ G13 Харчові технології

КВАЛІФІКАЦІЯ: фаховий молодший бакалавр

Полтава 2026

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

ПОГОДЖЕНО

№ з/п	Посада	Прізвище, ім'я, по батькові	Науковий ступінь, учене звання	Підпис
1.	Директор Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі	ФРАНКО Людмила Сергіївна	к.е.н., доцент	
2.	Начальник відділу навчально-методичного забезпечення якості освіти Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі	ЛЕВУН Ярина Олександрівна	-	
4.	Голова циклової комісії харчових технологій і готельно-ресторанної справи	ВОЛОДЬКО Ольга Василівна	к.т.н., доцент	
5.	Гарант освітньої програми «Харчові та ресторанні технології»	СУТКОВИЧ Тетяна Юліанівна	к.т.н., доцент	

ПРЕАМБУЛА

Освітньо-професійна програма Харчові та ресторанні технології: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр, галузь знань G «Інженерія, виробництво та будівництво», спеціальність G13 «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/Zatverdzheni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf

ОПП «Харчові та ресторанні технології» розглянуто та схвалено цикловою комісією харчових технологій і готельно-ресторанної справи (протокол № 2 від 28.01.2025р).

Освітньо-професійна програма затверджена рішенням Вченої ради ПУЕТ (протокол № 1 від 29 січня 2025 р.) та введена в дію наказом ректора № 35-Н від 29 січня 2025 р.

Зміни до ОПП «Харчові та ресторанні технології» внесені на підставі Закону України «Про основи національного спротиву» та наказу Міністерства освіти і науки України від 30 червня 2026 року № 1002 «Про затвердження Типової програми навчальної дисципліни «Основи національного спротиву».

Зміни до ОПП «Харчові та ресторанні технології» розглянуто та схвалено цикловою комісією харчових технологій і готельно-ресторанної справи (протокол № 1 від 28.08. 2026 р.).

Зміни до ОПП «Харчові та ресторанні технології» затверджені рішенням Вченої ради університету (протокол № 13 від 28.08.2026 р.).

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою у складі:

СУТКОВИЧ Тетяна – спеціаліст вищої категорії, к.т.н., доцент

ЧОНІ Інна – спеціаліст вищої категорії, к.т.н., доцент

ПРОКОПЕНКО Ірина – спеціаліст вищої категорії, зав. лабораторією кафедри Технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ПУЕТ

Рецензенти:

Левченко Юлія Вікторівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри механічної та електричної інженерії Полтавського аграрного державного університету;

Горобець Олександра Михайлівна – фізична особа – підприємець, власниця кондитерської студії «Солодкий Горобчик»;

Баринова Надія Олександрівна — магістр з харчових технологій та інженерії, шеф-кухар ресторану «Поділ», 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
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	На основі повної (профільної) загальної середньої освіти – 150 кредитів ЄКТС.
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Особа може здобувати фахову передвищу освіту на основі: - 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-diyalnist/osvitno-profesijni-programy/
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Мета освітньо-професійної програми	Підготовка кваліфікованих, конкурентноспроможних фахівців, які є компетентними у вирішенні завдань професійного напряму, 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 угрупуваннями: 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;

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 освіті
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 ***Додаткові загальні компетентності*** ЗК 9. Здатність до національного спротиву* **ЗК обов'язкова для здобувачів вищої освіти - громадян України, які здобувають вищу освіту за денною або дуальною формою здобуття освіти*

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 дільниці (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

Додаткові програмні результати

РН18*. Застосовувати теоретичні знання та практичні навички, необхідні для участі в національному спротиві та виконання конституційного обов'язку щодо захисту Вітчизни, незалежності й територіальної цілісності України. *.

РН19. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

РН 20. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

** РН обов'язковий для здобувачів вищої освіти - громадян України, які здобувають вищу освіту за денною або дуальною формою здобуття освіти.*

8 – Ресурси забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Викладання навчальних дисциплін забезпечується педагогічними працівниками, необхідними для реалізації затверджених освітньо-професійних програм 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. Проведення практик відбувається на базі сучасних вітчизняних закладів ресторанного господарства та підприємств переробної галузі. Соціальна інфраструктура 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 фахової освіти, які навчаються за освітньо-професійною програмою, та викладачі можуть користуватися бібліотекою університету, електронним читальним залом, інституційним репозитарієм 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-професійноїпрограми (навчальні дисципліни, курсові проєкти, практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість годин/ кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти			
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності		**750/25**	
ОК 1	Іноземна мова	150/5	ПМК, екзамен
ОК 2	Ділова українська мова	90/3	ПМК
ОК 3	Фізика	90/3	ПМК
ОК 4	Харчова хімія та біохімія	150/5	ПМК
ОК 5	Фізичне виховання	90/3	ПМК
ОК 6	Тренінг: Моя громадянська позиція	90/3	ПМК
ОК 7*	Основи національного спротиву *(денна форма навчання)*	90/3	ПМК
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності		**2790/93**	
ОК 8	Основи класичної кулінарії	150/5	екзамен
ОК 9	Культура харчування	150/5	екзамен
ОК 10	Інноваційні інгредієнти харчових технологій	150/5	екзамен
ОК 11	Основи процесів і апаратів харчових виробництв та технологічне устаткування галузі	300/10	ПМК, екзамен
ОК 12	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	150/5	ПМК
ОК 13	Екологія навколишнього середовища	90/3	ПМК
ОК 14	Технологія виробництва кулінарної продукції	150/5	екзамен
ОК 15	Старовинна та зарубіжна кухня	150/5	ПМК
ОК 16	Організація виробництва та облікова звітність в ЗРГ	300/10	ПМК, екзамен
ОК 17	Формування сировинних ресурсів та ресурсоощадні технології	150/5	екзамен
ОК 18	Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія	150/5	екзамен
ОК 19	Товарознавство харчових продуктів	150/5	ПМК
ОК 20	Основи стандартизації, контролю якості та безпечності харчової продукції	150/5	екзамен
ОК 21	Прикладна мікробіологія харчових виробництв	150/5	екзамен
ОК 22	Організація обслуговування в ЗРГ	150/5	екзамен
ОК 23	Креативні підходи до інноваційних теорій харчування	150/5	ПМК
ОК 24	Інженерна і комп'ютерна графіка	150/5	ПМК
ОК 25**	Кулінарна етнологія української кухні *(заочна форма навчання)*	3/90	ПМК
Практична підготовка		**480/16**	
ОК 26	Виробнича практика	480/16	ПМК
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		**30/1**	
ОК27	Кваліфікаційний іспит	30/1	екзамен
Освітні компоненти за вибором здобувача освіти* **		**450/15**	
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ВК1	Вибіркова дисципліна 1	150/5	ПМК

Код о/к	Компоненти освітньо-професійноїпрограми (навчальні дисципліни, курсові проєкти, практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість годин/ кредитів	Форма підсумкового контролю
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ВК 2	Вибіркова дисципліна 1	150/5	
ВК 3	Вибіркова дисципліна 2	150/5	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		**4500/150**	

Примітки:

** Вивчення освітнього компонента є обов'язковим для громадян України, які здобувають фахову передвищу освіту за денною або дуальною формою здобуття освіти, відповідно до вимог Закону України «Про основи національного спротиву» та наказу Міністерства освіти і науки України від 30 червня 2026 року № 1002 «Про затвердження Типової програми навчальної дисципліни «Основи національного спротиву».*

*** Освітній компонент «Кулінарна етнологія української кухні» вивчається здобувачами фахової передвищої освіти заочної форми навчання, іноземцями та особами без громадянства*

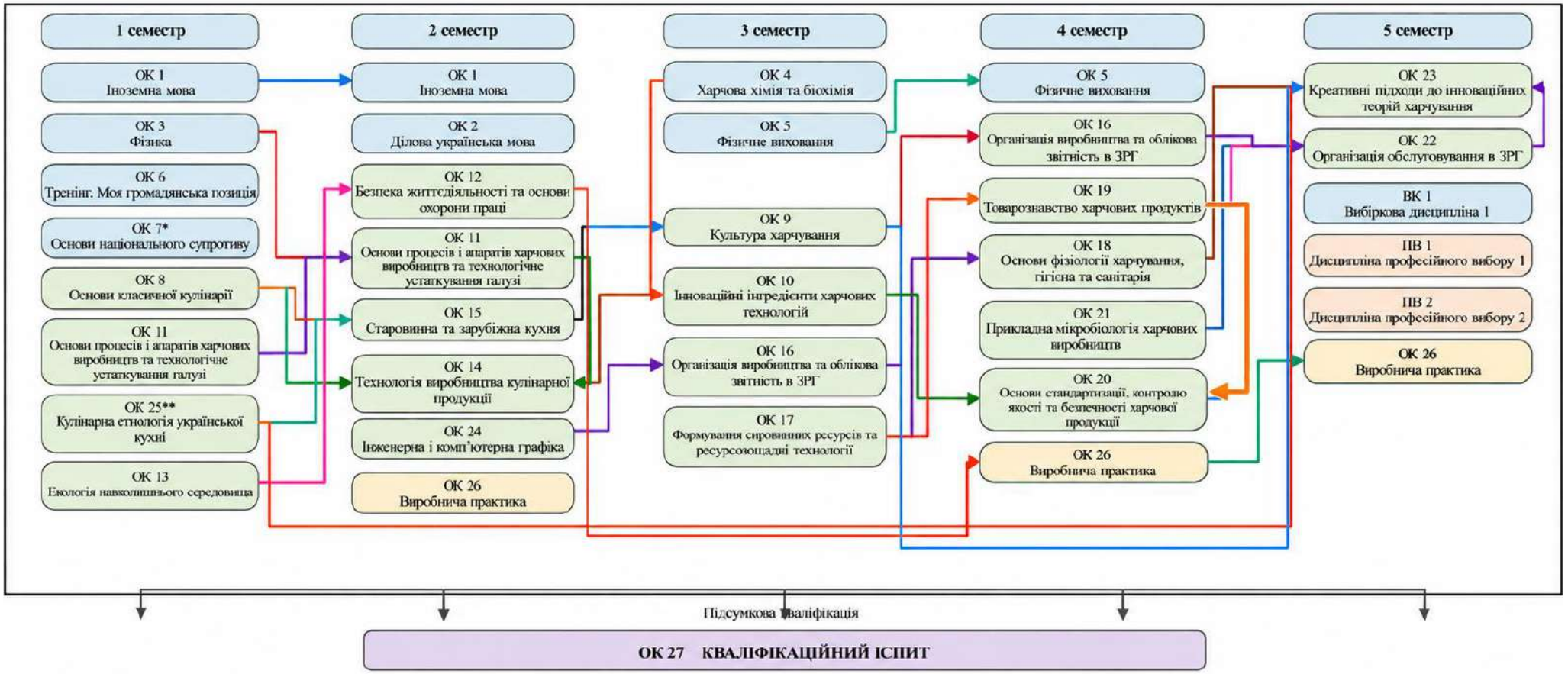
**** Перелік вибіркових навчальних дисциплін формується щороку та розміщується на сайті Полтавського фахового коледжу ПУЕТ (вкладка «Освітня діяльність» – «Вибіркові дисципліни») https://puet.edu.ua/pro-koledzh/osvitnya-diyalnist/vybirkovi-dysczypliny/*

2.2. Логічна послідовність виконання освітніх компонент

№ з/п	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, роботи, практики)	Кредити ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти освітньо-професійної програми			
1 семестр			
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Іноземна мова	2,5	ПМК
ОК 3	Фізика	3	ПМК
ОК 6	Тренінг: Моя громадянська позиція	3	ПМК
ОК 7	Основи національного спротиву *(денна форма навчання)*	3	ПМК
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 8	Основи класичної кулінарії	5	екзамен
ОК 11	Основи процесів і апаратів харчових виробництв та технологічне устаткування галузі	5	ПМК
ОК 25**	Кулінарна етнологія української кухні *(заочна форма навчання)*	3	ПМК
ОК 13	Екологія навколишнього середовища	3	ПМК
Разом:		**24,5**	
2 семестр			
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Іноземна мова	2,5	екзамен
ОК 2	Ділова українська мова	3	ПМК
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 11	Основи процесів і апаратів харчових виробництв та технологічне устаткування галузі	5	екзамен
ОК 15	Старовинна та зарубіжна кухня	5	ПМК
ОК 14	Технологія виробництва кулінарної продукції	5	екзамен
ОК 24	Інженерна і комп'ютерна графіка	5	ПМК
ОК 12	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	5	ПМК
Практична підготовка			
ОК 26	Виробнича практика	5	ПМК
Разом:		**35,5**	
3 семестр			
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності			

№ з/п	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, роботи, практики)	Кредити ЄКТС	Форма підсумкового контролю
ОК 5	Фізичне виховання	1,5	ПМК
ОК 4	Харчова хімія та біохімія	5	ПМК
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 9	Культура харчування	5	екзамен
ОК 10	Інноваційні інгредієнти харчових технологій	5	екзамен
ОК 16	Організація виробництва та облікова звітність в ЗРГ	5	ПМК
ОК 17	Формування сировинних ресурсів та ресурсоощадні технології	5	екзамен
Разом:		**26,5**	
4 семестр			
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 5	Фізичне виховання	1,5	ПМК
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 16	Організація виробництва та облікова звітність в ЗРГ	5	екзамен
ОК 19	Товарознавство харчових продуктів	5	ПМК
ОК 18	Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія	5	екзамен
ОК 21	Прикладна мікробіологія харчових виробництв	5	екзамен
ОК 20	Основи стандартизації, контролю якості та безпечності харчової продукції	5	екзамен
Практична підготовка			
ОК 26	Виробнича практика	7	ПМК
Разом:		**33,5**	
5 семестр			
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 23	Креативні підходи до інноваційних теорій харчування	5	ПМК
ОК 22	Організація обслуговування в ЗРГ	5	екзамен
Вибіркові освітні компоненти			
Освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ВК 1	Вибіркова дисципліна 1	5	ПМК
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
	Дисципліна професійного вибору 1	5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 2	5	ПМК
Практична підготовка			
ОК 26	Виробнича практика	4	ПМК
	Атестація		
ОК 27	Кваліфікаційний іспит	1	екзамен
Разом:		**30**	
Загальний обсяг ОПП		**150**	

2.3. Структурно-логічна схема ОПП



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/Zatverdzheni.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-zdijsnyuyut-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 клієнами 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 Україні	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	ЗН 1	УМ 1	К 1	

екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції				

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	СК2	СК 3	СК 4	СК5	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			+	+	+	+	+					+		+	+			

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	СК2	СК 3	СК 4	СК5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10
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 дільниці (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	+	+						+		+	+				+	+	+	

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	СК2	СК 3	СК 4	СК5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10
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	Іноземна мова ОК 1	Ділова укр. мова ОК 2	Фізика ОК 3	Харчова хімія та біохімія ОК 4	Фіз.вих ОК 5	Тренінг: Моя громадян. позиція ОК 6	Основи нац.супротив ОК 7* (денна форма)	Основи клас кулінарії ОК 8	Культура харчування ОК 9	Інновац. інтред х.т. ОК 10	Основи процесів і апаратів ОК 11	Безпека життєд ОК 12	Екологія навколишн. серед ОК 13	Техн.вир-ва кул.прод ОК 14	Старовинна та зар.кухня ОК 15	Орг.вир-ва та обл.звітність ОК 16	Формування сир ресурсів ОК 17	Основи фізіології ОК 18	Товарознавство ОК 19	Основи стандартизації ОК 20	Прикладна м.б. ОК 21	Орг. Обслуговування в ЗРГ ОК 22	Креат. підходи до т.х. ОК 23	Інженерна графіка ОК 24	Кулінарна етнол укр кухні (Заочне навчання) ОК 25	Виробнича практика ОК 26	Кваліфікаційний іспит ОК 27
ІК*										+	+			+		+				+						+	+
Загальні компетентності																											
ЗК 1						+			+																		
ЗК 2					+	+						+	+					+									
ЗК 3			+	+				+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Компетентності ОПП	Іноземна мова ОК 1	Ділова укр. мова ОК 2	Фізика ОК 3	Харчова хімія та біохімія ОК 4	Фіз.вих ОК 5	Тренінг: Моя громадян. позиція ОК 6	Основи нац.супротив ОК 7* (денна форма)	Основи клас кулінарії ОК 8	Культура харчування ОК 9	Інновац. інгред х.т. ОК 10	Основи процесів і апаратів ОК 11	Безпека життєд ОК 12	Екологія навколишн. серед ОК 13	Техн.вир-ва кул.прод ОК 14	Старовинна та зар.кухня ОК 15	Орг.вир-ва та обл.звітність ОК 16	Формування сир ресурсів ОК 17	Основи фізіології ОК 18	Товарознавство ОК 19	Основи стандартизації ОК 20	Прикладна м.б. ОК 21	Орг. Обслуговування в ЗРГ ОК 22	Креат. підходи до т.х. ОК 23	Інженерна графіка ОК 24	Кулінарна етнол укр кухні (Заочне навчання) ОК 25	Виробнича практика ОК 26	Кваліфікаційний іспит ОК 27
ЗК 4		+																								+
ЗК 5	+																									
ЗК 6											+													+		+
ЗК 7	+	+	+	+				+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 8											+					+				+		+				
ЗК 9							+																			
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

РН 17	РН 16	РН 15	РН 14	РН 13	РН 12	РН 11	РН 10	РН 09	РН 08	РН 07	РН 06	РН 05	РН 04	ІПР 03	ІПР 02	ІПР01	Компетентності ОПП
+																	Іноземна мова ОК 1
+																	Ділова укр. мова ОК 2
													+		+		Фізика ОК 3
														+	+		Харчова хімія та біохімія ОК 4
																	Фіз.вих ОК 5
																	Тренінг: Моя громадян. позиція ОК 6
																	Основи нац.супротив ОК 7* (денна форма)
								+		+	+		+	+			Основи клас кулінарії ОК 8
											+						Культура харчування ОК 9
														+			Інновац. інгред х.т. ОК 10
								+	+			+	+		+	+	Основи процесів і апаратів ОК 11
	+	+															Безпека життєд ОК 12
	+						+										Екологія навколишн. серед ОК 13
	+		+			+		+		+	+		+	+		+	Техн.вир-ва кул.прод ОК 14
	+						+				+					+	Старовинна та зар.кухня ОК 15
					+	+	+			+		+					Орг.вир-ва та обл.звітність ОК 16
	+		+						+	+						+	Формування сир ресурсів ОК 17
															+		Основи фізіології ОК 18
										+							Товарознавство ОК 19
										+				+			Основи стандартизації ОК 20
															+		Прикладна м.б. ОК 21
		+			+					+		+					Орг. Обслуговування в ЗРГ ОК 22
			+								+					+	Креат. підходи до т.х. ОК 23
				+				+									Інженерна графіка ОК 24
+	+	+	+	+		+		+	+	+	+		+			+	Кулінарна етнол укр кухні (Заочне навчання) ОК 25
			+			+		+			+			+	+	+	Виробнича практика ОК 26
																+	Кваліфікаційний іспит ОК 27

РП 20	РН 19	РН 18	Компетентності ОПП
			Іноземна мова ОК 1
			Ділова укр. мова ОК 2
			Фізика ОК 3
			Харчова хімія та біохімія ОК 4
	+		Фіз.вих ОК 5
+			Тренінг: Моя громадян. позиція ОК 6
		+	Основи нац.супротив ОК 7* (денна форма)
			Основи клас кулінарії ОК 8
			Культура харчування ОК 9
			Інновац. інгред х.т. ОК 10
			Основи процесів і апаратів ОК 11
			Безпека життєд ОК 12
			Екологія навколишн. серед ОК 13
			Техн.вир-ва кул.прод ОК 14
			Старовинна та зар.кухня ОК 15
			Орг.вир-ва та обл.звітність ОК 16
			Формування сир ресурсів ОК 17
			Основи фізіології ОК 18
			Товарознавство ОК 19
			Основи стандартизації ОК 20
			Прикладна м.б. ОК 21
			Орг. Обслуговування в ЗРГ ОК 22
			Креат. підходи до т.х. ОК 23
			Інженерна графіка ОК 24
			Кулінарна етнол укр кухні (Заочне навчання) ОК 25
			Виробнича практика ОК 26
			Кваліфікаційний іспит ОК 27