

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою
Відокремленого структурного
підрозділу «Полтавський фаховий
коледж Національного університету
харчових технологій»

Голова Педагогічної ради
 Анатолій ПАЛАШ

протокол № 7 від «14» листопада 2022р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою
Національного університету
харчових технологій
Голова Вченої ради

 Олександр ШЕВЧЕНКО

протокол № 9 від «28» 04 2022р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»
FOOD PRODUCTION

фахової передвищої освіти

за спеціальністю: 181 Харчові технології

галузі знань: 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма вводиться

в дію з 01.09.2022р.

наказ № 24 від 02.05 2022р.

Київ 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми
«Виробництво харчової продукції»

Рівень освіти	фахова передвища
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

1. Науково-методична рада університету:

Протокол № 1 від «27» 04 2022 року

Рекомендовано на розгляд Вченої ради НУХТ

(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету  Володимир ЯРОВИЙ

2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету

Рекомендовано на розгляд НМР НУХТ

(висновок, особливі умови)

«26» 04 2022 року

Директор Центру  Олена ПОДОБИЙ

3. Педагогічною радою ВСП ПФК НУХТ

Протокол № 7 від «14» квітня 2022 року

Розроблено відповідно до освітнього-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології з урахуванням пропозицій стейкхолдерів

(висновок, особливі умови)


Голова педагогічної ради  Анатолій ПАЛАШ

4. Цикловою випусковою комісією спеціальності «Харчові технології»

Протокол № 9 від «12» квітня 2022 року


Розроблено відповідно до Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій

(висновок, особливі умови)

Голова циклової випускової комісії  Ірина ГУЗЕВСЬКА

Гарант освітньо-професійної програми

Викладач фахових дисциплін циклової випускової комісії спеціальності «Харчові технології», спеціаліст вищої категорії

«11» квітня 2022 року  Таміла МИХАЙЛИК

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства і науки України від 17 листопада 2021 р. №1244 і є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Михайлик Таміла Олексіївна, викладач фахових дисциплін циклової випускової комісії спеціальності «Харчові технології» Відокремленого структурного підрозділу «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій», спеціаліст вищої категорії, гарант освітньо-професійної програми.
2. Надточій Надія Іванівна, викладач фахових дисциплін циклової випускової комісії спеціальності «Харчові технології», Відокремленого структурного підрозділу «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій».
3. Палаш Оксана Володимирівна, викладач фахових дисциплін циклової випускової комісії спеціальності «Харчові технології», спеціаліст вищої категорії Відокремленого структурного підрозділу «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій».
4. Крутіков Дмитро Володимирович, стейкхолдер, директор, ресторан «Атмосфера».
5. Лещенко Наталія Володимирівна, стейкхолдер, власниця, кафе «МОХІТО».
6. Ткаченко Юлія Олександрівна, стейкхолдер, шеф-кухар, їдальня санаторію «Сосновий Бір».

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Національний університет харчових технологій Відокремлений структурний підрозділ «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
Освітньо-професійний ступінь та назва освітньої кваліфікації мовою оригіналу	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо- професійної програми	Виробництво харчової продукції
Тип диплому та обсяг освітньо- професійної програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 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, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо- професійною програмою фахового молодшого бакалавра.
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, QF-EHEA – короткий цикл, EQF – 5 рівень
Передумови	Наявність базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої або вищої освіти
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://pcxtnuht.pl.ua/
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Забезпечення формування особистісних компетенцій фахівця, здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі різного рівня складності із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних та прикладних наук; розв'язання практичних проблем технічного і технологічного характеру у виробничих умовах закладів ресторанного господарства	

3 – Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність)	<p>Галузь знань: 18 Виробництво та технології Спеціальність: 181 Харчові технології</p> <p><i>Об'єкти вивчення:</i> сутність технологічних процесів виробництва харчових продуктів та напівфабрикатів, методи визначення якості сировини та готових продуктів, системи управління якістю і безпечністю харчових продуктів.</p> <p>Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері застосування харчових технологій.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів.</p> <p><i>Методи, методики та технології:</i> 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.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.</p>
Орієнтація освітньо-професійної програми	<p>Освітньо-професійна з практико-орієнтованим навчанням (прикладна орієнтація).</p> <p>Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з харчових технологій, орієнтована на актуальні спеціалізації виробництва харчової продукції.</p>
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	<p>Формування фахових молодших бакалаврів на основі ґрунтовного вивчення теорії та практики, ефективних конкурентоспроможних технологій виробництва харчової продукції, оцінки її якості та вимог нормативно-технічної документації до неї.</p> <p>Ключові слова: харчові технології, харчова продукція, устаткування, інформаційні системи, маркетинг, правове регулювання, забезпечення безпеки споживачів.</p>
Особливості програми	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахових молодших бакалаврів з харчових технологій в галузі виробництва продукції ресторанного господарства</p>

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <p>Професійні назви робіт (за ДК 003:2010):</p> <p>3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження)</p> <p>3152 Інспектор з контролю якості продукції</p> <p>3211 Технік – лаборант (біологічні дослідження)</p> <p>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3570 Технік-технолог з технології харчування</p> <p>1210.1 Керуючий підприємством харчування</p> <p>1225 Завідувач підприємства громадського харчування</p> <p>1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.)</p> <p>5122 Кухар</p> <p>5122 Кухар дитячого харчування</p> <p>5122 Виробник харчових напівфабрикатів</p> <p>5122 Шеф-кухар</p> <p>5123 Офіціант</p>
Подальше навчання	<p>Здобуття освіти за програмою першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (НРК – 6 рівень, QF-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень), у тому числі за скороченим терміном навчання.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Проблемно-орієнтоване, студентоцентроване навчання, дистанційне навчання в системі Moodle, ініціативне самонавчання.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекцій, мультимедійних лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання.</p> <p>Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться із розв'язанням ситуаційних завдань та використанням кейс-методів, ділових ігор, тренінгів.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється з використанням електронних підручників та методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>

<p>Оцінювання</p>	<p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за 4-х бальною ("відмінно", "добре", "задовільно", "незадовільно"), вербальною ("зараховано" та "не зараховано") шкалами.</p> <p>Види контролю: поточний та підсумковий. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, тестування знань в інформаційно-освітньому середовищі Moodle, вирішення і презентація індивідуальних завдань, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист звітів з практики, курсовий проєкт тощо. Підсумковий контроль – екзамени та заліки. Атестація випускників проводиться у формі кваліфікаційного іспиту.</p>
<p>6 – Програмні компетентності</p>	
<p>Інтегральна компетентність (ІНТ)</p>	<p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організувати 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.</p>
<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК1. Здатність реалізувати свої права і 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.</p> <p>ЗК2. 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.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
<p>Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</p>	<p><i>Обов'язкові фахові компетентності:</i></p>

	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p><i>Вибіркові фахові компетентності:</i></p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p>

	<p>РН7.Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН8.Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>РН9.Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p>
	<p>РН10.Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>РН11.Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН12.Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p>РН13.Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційнокомунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>РН14.Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН15.Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН16.Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Проектна група: 3 викладача вищої категорії.</p> <p>Гарант освітньої програми: Михайлик Т.О., спеціаліст вищої категорії.</p> <p>Усі педагогічні працівники залучені до реалізації освітньої складової програми мають відповідний стаж педагогічної роботи та практичний досвід.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Використання спеціалізованих лабораторій Відокремленого структурного підрозділу «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій».</p> <p>Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, дослідними установками та приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт http://pcxtnuht.pl.ua/ містить інформацію про освітньо-професійні програми, навчальну, наукову і виховну</p>

	<p>діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Навчально-методичні розробки викладачів коледжу, мультимедійні, презентаційні та інші навчальні матеріали доступні через електронну бібліотеку (репозитарій) коледжу, доступ до якої мають всі учасники освітнього процесу. Також використовується віртуальне навчальне середовище на базі системи керування навчанням Moodle, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Відокремленим структурним підрозділом «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій» та вищими навчальними закладами України
Міжнародна кредитна мобільність	
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів освіти не проводиться.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП (для здобувачів фахової передвищої освіти з нормативним терміном навчання)

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумковог о контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Історія та культура України	3	Залік
ОК 2	Соціологія	3	Залік
ОК 3	Безпека життєдіяльності та охорона праці	6	Екзамен
ОК 4	Українська мова (за проф.спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 5	Іноземна мова (за проф.спрямуванням)	3	Залік
ОК 6	Основи правознавства	3	Залік
ОК 7	Основи екології	3	Залік
ОК 8	Комп'ютерна техніка	3	Залік
ОК 9	Технічне креслення	3	Залік
ОК 10	Основи електротехніки	3	Залік
ОК 11	Економічна теорія	3	Залік
ОК 12	Фізичне виховання	3	Залік
ОК 13	Неорганічна хімія	3	Екзамен
ОК 14	Органічна хімія	3	Екзамен
ОК 15	Аналітична хімія	4	Залік
ОК 16	Фізична і колоїдна хімія	4	Залік
ОК 17	Мікробіологія та фізіологія	6	Залік
ОК 18	Процеси і апарати харчових виробництв	6	Залік
ОК 19	Біохімія	6	Екзамен
ОК 20	Технологія виробництва кулінарної продукції	10	Екзамен
ОК 21	Економіка підприємств різних типів	3	Залік
ОК 22	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства, в тому числі КП	5	Екзамен
ОК 23	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	4	Залік
ОК 24	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	4	Залік
ОК 25	Товарознавство харчових продуктів	3	Залік
ОК 26	Технологія кондитерських виробів	5	Залік
ОК 27	Етнічні кухні	3	Залік
ОК 28	Устаткування закладів ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 29	Навчальна практика	9	Залік
ОК 30	Технологічна практика	9	Залік
ОК 31	Переддипломна практика	3	Залік
ОК 32	Кваліфікаційний іспит	1	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент		135 кредитів	

Вибіркові компоненти ОПШ			
Блок 1 «Здорове харчування»			
ВК 1.1	Основи аюрведичного харчування	4	Залік
ВК 1.2	Дієтичні добавки та ароматизатори	4	Залік
ВК 1.3	Технології функціональних продуктів в ресторанному господарстві	4	Залік
ВК 1.4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	3	Залік
Всього за вибірковою частиною		15 кредитів	
Блок 2 «Безпечне харчування»			
ВК 2.1	Барна справа та робота сомельє	4	Залік
ВК 2.2	Програма безпеки харчування та НАССР	4	Залік
ВК 2.3	Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства	4	Залік
ВК 2.4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	3	Залік
Всього за вибірковою частиною		15 кредитів	
Блок 3 «Новітні технології в харчуванні»			
ВК 3.1	Технологія змішаних напоїв і коктейлів	4	Залік
ВК 3.2	Професійна етика	4	Залік
ВК 3.3	Молекулярні технології в закладах ресторанного господарства	4	Залік
ВК 3.4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	3	Залік
Всього за вибірковою частиною		15 кредитів	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		150 кредитів	

* Згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» студенти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів вищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти».

2.1. Перелік компонент ОПП (для здобувачів фахової передвищої освіти зі скороченим терміном навчання)

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумковог о контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Історія та культура України	3	Залік
ОК 2	Соціологія	3	Залік
ОК 3	Безпека життєдіяльності та охорона праці	6	Залік
ОК 4	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 5	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	3	Залік
ОК 6	Основи правознавства	3	Залік
ОК 7	Основи екології	3	Залік
ОК 8	Комп'ютерна техніка	3	Залік
ОК 9	Технічне креслення	3	Залік
ОК 10	Основи електротехніки	3	Залік
ОК 11	Економічна теорія	3	Залік
ОК 12	Фізичне виховання	3	Залік
ОК 13	Неорганічна хімія	3	Залік
ОК 14	Органічна хімія	3	Екзамен
ОК 15	Аналітична хімія	3	Залік
ОК 16	Фізична і колоїдна хімія	3	Залік
ОК 17	Мікробіологія та фізіологія	3	Екзамен
ОК 18	Процеси і апарати харчових виробництв	3	Екзамен
ОК 19	Біохімія	3	Екзамен
ОК 20	Технологія виробництва кулінарної продукції	7	Екзамен
ОК 21	Економіка підприємств різних типів	3	Залік
ОК 22	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства, в тому числі курсовий проект	5	Екзамен
ОК 23	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 24	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	3	Залік
ОК 25	Товарознавство харчових продуктів	3	Залік
ОК 26	Технологія кондитерських виробів	3	Екзамен
ОК 27	Етнічні кухні	3	Залік
ОК 28	Устаткування закладів ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 29			
ОК 30	Технологічна практика	9	Залік
ОК 31	Переддипломна практика	3	Залік
ОК 32	Кваліфікаційний іспит	1	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент		108 кредитів	

Вибіркові компоненти ОПШ			
Блок 1 «Здорове харчування»			
ВК 1.1	Основи аюрведичного харчування	3	Залік
ВК 1.2	Дієтичні добавки та ароматизатори	3	Залік
ВК 1.3	Технології функціональних продуктів в ресторанному господарстві	3	Залік
ВК 1.4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	3	Залік
Всього за вибірковою частиною		12 кредитів	
Блок 2 «Безпечне харчування»			
ВК 2.1	Барна справа та робота сомельє	3	Залік
ВК 2.2	Програма безпеки харчування та НАССР	3	Залік
ВК 2.3	Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства	3	Залік
ВК 2.4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	3	Залік
Всього за вибірковою частиною		12 кредитів	
Блок 3 «Новітні технології в харчуванні»			
ВК 3.1	Технологія змішаних напоїв і коктейлів	3	Залік
ВК 3.2	Професійна етика	3	Залік
ВК 3.3	Молекулярні технології в закладах ресторанного господарства	3	Залік
ВК 3.4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	3	Залік
Всього за вибірковою частиною		12 кредитів	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		120 кредитів	

* Згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» студенти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів вищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти».

2.3. Структурно-логічна схема ОПП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми		
ОК 1	Історія та культура України	Вихідна, передує вивченню ОК 6
ОК 2	Соціологія	Вивчається після ОК 1, ОК 6. Вихідна, передує вивченню ОК 21
ОК 3	Безпека життєдіяльності та охорона праці	Вихідна, передує вивченню ОК 29, ОК 30, ОК 31, ОК 32
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 5	Іноземна мова(за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 6	Основи правознавства	Вихідна, передує вивченню ОК 21, ОК 23, ОК 24
ОК 7	Основи екології	Вивчається після ОК 13, ОК 14 Вихідна, передує вивченню ОК 17, ОК 20, ОК 22
ОК 8	Комп'ютерна техніка	Вихідна, передує вивченню ОК 20, ОК 22
ОК 9	Технічне креслення	Вихідна, передує вивченню ОК 22, ОК 28
ОК 10	Основи електротехніки	Вихідна, передує вивченню ОК 28
ОК 11	Економічна теорія	Вихідна, передує вивченню ОК 21
ОК 12	Фізичне виховання	Вихідна
ОК 13	Неорганічна хімія	Вихідна, передує вивченню ОК 15, ОК 16
ОК 14	Органічна хімія	Вихідна, передує вивченню ОК 16, ОК 17, ОК 19, ОК 24
ОК 15	Аналітична хімія	Вихідна, передує вивченню ОК 16, ОК 24
ОК 16	Фізична і колоїдна хімія	Вихідна, передує вивченню ОК 18, ОК 19, ОК 24
ОК 17	Мікробіологія та фізіологія	Вивчається після ОК 7, ОК 14 Вихідна, передує ОК 20, ОК 24
ОК 18	Процеси й апарати харчових виробництв	Вихідна, передує ОК 28, ОК 22
ОК 19	Біохімія	Передує вивченню ОК 22, ОК 24
ОК 20	Технологія виробництва кулінарної продукції	Вивчається після ОК 14, ОК 17, ОК 18, ОК 19 Вихідна передує вивченню ОК 22, ОК 23, ОК 30, ОК 30, ОК 32, ВК 1, ВК 2, ВК 3, ВК 4
ОК 21	Економіка підприємств різних типів	Вивчається після ОК 2, ОК 6, ОК 11, ОК 22 Вихідна, передує вивченню ОК 31, ОК 32
ОК 22	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства, в т.ч. курсовий проєкт	Вихідна передує вивченню ОК 23, ОК 30, ОК 31, ОК 32

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
ОК 23	Організація обслуговування і сервіс у закладах ресторанного господарства	Вихідна, передую вивченню ОК 30, ОК 31, ОК 32
ОК 24	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	Вивчається після ОК 14, ОК 15, ОК 20 Вихідна, передую вивченню ОК 30, ОК 31, ОК 32
ОК 25	Товарознавство харчових продуктів	Вихідна, передую вивченню ОК 20, ОК 26, ОК 29, ОК 30, ОК 31
ОК 26	Технологія кондитерських виробів	Вивчається після ОК 19, ОК 21, ОК 22, ОК 27 Вихідна, передую вивченню ОК 32, ОК 33
ОК 27	Етнічні кухні	Вивчається після ОК 20, ОК 22 Вихідна, передую вивченню ОК 30
ОК 28	Устаткування закладів ресторанного господарства	Вивчається після ОК 18, ОК 20 Вихідна, передую вивченню ОК 22, ОК 32
ОК 29	Навчальна практика	Вихідна, передую вивченню ОК 30, ОК 31
ОК 30	Технологічна практика	Вивчається після ОК 30 Вихідна, передую вивченню ОК 23, ОК 24, ОК 26 ОК 31, ВК1, ВК 2, ВК 3
ОК 31	Переддипломна практика	Проводиться після ОК 20, ОК 22, ОК 26, ОК 29, ОК 30
ОК 32	Кваліфікаційний іспит	Проводиться після ОК 3, ОК 20, ОК 21, ОК 22, ОК 23, ОК 24, ОК 28, ОК 29, ОК 30, ОК 31
Вибіркові компоненти ОПП		
Блок 1 «Здорове харчування»		
ВК 1	Основи аюрведичного харчування	Вивчається після ОК 17, ОК 19, ОК 25
ВК 2	Дієтичні добавки та ароматизатори	Вивчається після ОК 20, ОК 25
ВК 3	Технології функціональних продуктів в ресторанному господарстві	Вивчається після ОК 19, ОК 20, ОК 25, ОК 28
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	Вивчається після ОК 1, ОК 9, ОК 14, ОК 20, ОК 25, ОК 26, ОК 27
Блок 2 «Безпечне харчування»		
ВК 1	Барна справа та робота сомельє	Вивчається після ОК 20, ОК 23
ВК 2	Програма безпеки харчування та НАССР	Вивчається після ОК 20, ОК 24, ОК 17, ОК 19, ОК,28, ОК 30
ВК 3	Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства	Вивчається після ОК 14, ОК 17, ОК 23
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	Вивчається після ОК 1, ОК 9, ОК 14, ОК 20, ОК 25, ОК 26, ОК 27
Блок 3 «Новітні технології в харчуванні»		
ВК 1	Технологія змішаних напоїв і коктейлів	Вивчається після ОК 14, ОК 20, ОК 30

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
ВК 2	Професійна етика	Вивчається після ОК 2, ОК 6, ОК 23
ВК 3	Молекулярні технології в закладах ресторанного господарства	Вивчається після ОК 14, ОК 19, ОК 20, ОК 25
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	Вивчається після ОК 1, ОК 9, ОК 14, ОК 20, ОК 25, ОК 26, ОК 27

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» проводиться у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю 181 Харчові технології.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та ОПП.

Мета кваліфікаційного іспиту – встановлення відповідності результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти вимогам ОПП.

На кваліфікаційний іспит виносяться такі освітні компоненти:

1. «Технологія виробництва кулінарної продукції»;
2. «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»;
3. «Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства»;
4. «Устаткування закладів ресторанного господарства»;
5. «Безпека життєдіяльності та охорона праці»;
6. «Економіка підприємств різних типів»;
7. «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції».

Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з:

- теоретичної частини (тестові завдання);
- практичної частини (розв'язання виробничо-ситуаційних завдань).

Проведення кваліфікаційного іспиту складається з виконання двох блоків:

- 1) тестовий контроль;
- 2) усна відповідь за екзаменаційним білетом.

Перший блок кваліфікаційного іспиту проводиться шляхом тестування на основі розроблених тестових завдань у кількості 30 питань на кожного студента з навчальних дисциплін: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Безпека життєдіяльності та охорона праці», «Економіка підприємств різних типів», «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції».

Виконання тестових завдань здійснюється з використанням дистанційної платформи навчання <http://vsp.pcxtnuht.pl.ua/> на базі LMS Moodle.

Другий блок кваліфікаційного іспиту проводиться за екзаменаційними білетами.

Кожний білет складається з двох виробничо-ситуаційних завдань. Перше виробничо-ситуаційне завдання з навчальної дисципліни «Технологія

виробництва кулінарної продукції», друге – з навчальної дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції».

У відповідях на питання практичної частини іспиту здобувач освіти повинен показати знання раціональних, науково-обґрунтованих способів ведення технологічних процесів виготовлення кулінарної продукції; особливостей функціонування та організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства; способів обслуговування споживачів; способів контролю якості харчової продукції; особливостей конструкції та правил експлуатації устаткування; вимог охорони праці; виявити вміння вирішувати виробничі ситуації.

Кваліфікаційний іспит завершується видачею документа встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У Відокремленому структурному підрозділі «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій» 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 та 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 та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування 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 закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

5. Матриця відповідності програмних компетенцій компонентам освітньо-професійної програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	БК 1.1; БК 2.1; БК 3.1	БК 1.2; БК 2.2; БК 3.2	БК 1.3; БК 2.3; БК 3.3	БК 1.4; БК 2.4; БК 3.4				
ІНТ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
ЗК1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
ЗК2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
ЗК3	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
ЗК4	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
ЗК5	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
ЗК6									X	X					X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
ЗК7									X	X					X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X			
ЗК8									X	X					X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X			
СК1																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X			
СК2																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X			
СК3																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X		
СК4																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X		
СК5																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X		
СК6																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
СК7																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
СК8																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	
СК9																					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X	
СК10																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X	

**6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН)
відповідними компонентами освітньої - професійної програми**

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	БК 1.1; БК 2.1; БК 3.1	БК 1.2; БК 2.2; БК 3.2	БК 1.3; БК 2.3; БК 3.3	БК 1.4; В К 2.4; БК 3.4					
PH 1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
PH 2		X	X	X	X														X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
PH 3	X				X	X	X	X	X					X					X	X	X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X	X		X				
PH 4	X		X							X	X								X	X	X	X	X					X	X	X	X	X	X	X	X	X		X			
PH 5			X	X	X				X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X		
PH 6						X	X		X				X						X	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X		
PH 7								X											X	X	X	X	X					X	X	X	X	X	X	X	X			X	X		
PH 8				X													X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X		
PH 9						X			X	X	X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
PH 10		X															X		X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X		
PH 11		X								X							X	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X		
PH 12					X	X	X	X	X					X						X	X	X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
PH 13																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
PH 14				X							X		X		X					X	X	X			X			X	X	X	X	X	X	X	X	X				X	
PH 15		X				X														X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
PH 16																				X	X	X		X				X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X		
PH 17				X													X		X	X	X	X	X					X	X	X	X	X	X	X	X						