

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

  
А.А. Палаш

Протокол № 4 від "15" квітня 2021 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою  
Національного університету харчових  
технологій  
Голова Вченої Ради

  
В.Л. Яровий

Протокол № 9 від "29" 04 2021 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Фахової передвищої освіти

за спеціальністю 181 Харчові технології  
галузі знань 18 Виробництво та технології  
Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових  
технологій

Освітня програма вводиться

в дію з 01.09 2021 р.

Наказ № 55 від "30" 04 2021 р.

Київ 2021

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «**Виробництво харчової продукції**» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю **181 Харчові технології** галузі знань **18 Виробництво та технології** є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображається мета освітньої і професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей, якими повинен оволодіти здобувач фахової передвищої освіти.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Гузевська Ірина Іванівна, голова циклової комісії спеціальності «Харчові технології», спеціаліст вищої категорії;
2. Дарюга Олена Анатоліївна, заступник директора з навчальної роботи, викладач циклової комісії спеціальності «Харчові технології», спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;
3. Палаш Оксана Володимирівна, викладач циклової комісії спеціальності «Харчові технології», спеціаліст першої категорії;
4. Ксьонз Олександр Вікторович, шеф-кухар ресторану закритого типу при готелі «Villa Otte» м. Миргород, стейкхолдер.



**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**«Виробництво харчової продукції»**

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

**1. Науково-методична рада університету:**

Протокол № 3 від "28" 04 2021 року

Рекомендовано на розгляд Вченої ради НУХТ  
(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету [підпис] В.Л. Яровий

**2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету**

Рекомендовано на розгляд НМР НУХТ  
(висновок, особливі умови)

"27" 04 2021 року

Директор Центру [підпис] І.В. Житнецький

**3. Педагогічною радою ВСП «ПФК НУХТ»**

Протокол № 4 від "15" квітня 2021 року

Відповідає вимогам ЧЗД України з врахуванням рекомендацій та побажань спеціалістів.  
Рекомендовано на розгляд ЧЗД ВСП  
(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради [підпис] А.А. Палаш

**4. Цикловою комісією спеціальності «Харчові технології»**

Протокол № 8 від "12" квітня 2021 року

Вирішено відповідно до рекомендацій про розроблення, затвердження, акредитації та перегляд освітньої програми в НУХТ  
(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії [підпис] І.І. Гузевська

**РОЗРОБЛЕНО:**

**Гарант освітньо-професійної програми:**

голова циклової комісії спеціальності «Харчові технології», спеціаліст вищої категорії

"8" квітня 2021 року [підпис] І.І. Гузевська

**1. Профіль освітньо-професійної програми  
«Виробництво харчової продукції»  
зі спеціальності 181 Харчові технології**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу освіти та структурного підрозділу</b>	Національний університет харчових технологій Відокремлений структурний підрозділ «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Виробництво харчової продукції
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки.
<b>Наявність акредитації</b>	Первинна
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність базової загальної середньої, повної загальної середньої освіти, ОКР кваліфікованого робітника
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.pxxtnuht.pl.ua">www.pxxtnuht.pl.ua</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Формування у здобувачів освіти системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів кулінарною продукцією та їх обслуговування у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань: <b>18 Виробництво та технології</b> Спеціальність: <b>181 Харчові технології</b>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти комплексом організаційно-технологічних методів, методик і заходів для забезпечення ефективного функціонування й стратегічного розвитку підприємств харчової промисловості й закладів ресторанного господарства.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Підготовка професійних кадрів зорієнтована щодо забезпечення соціального замовлення на підготовку фахівця з виробництва харчової продукції з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту фахової передвищої освіти з боку держави та окремих

	стейкхолдерів. Ключові слова: харчова промисловість, заклади ресторанного господарства виробництво харчової продукції, технологічні процеси, устаткування, контроль, якість.
<b>Особливості програми</b>	Програма передбачає підготовку фахівців в області виробництва харчової продукції, забезпечує набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики на профільних підприємствах, реалізується шляхом проведення практичних і лабораторних занять, самостійної та індивідуальної роботи, розвиває перспективи підготовки фахівців галузі виробництва харчової продукції та технологій. Передбачається стажування за кордоном з отриманням сертифікатів.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Працевлаштування на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства. Після закінчення навчання у коледжі за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» фахівець здатний виконувати професійну діяльність відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010: <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1225 начальник (керуючий) їдальні;</li> <li>– 1225 завідувач підприємства харчування;</li> <li>– 1225 начальник виробництва (на підприємстві харчування);</li> <li>– 1315 керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.);</li> <li>– 3570 технік-технолог з технології харчування;</li> <li>– 1225 завідувач виробництва в закладах харчування;</li> <li>– 5122 шеф-кухар;</li> <li>– 4222 адміністратор залу (в закладах харчування);</li> <li>– 5122 виробник харчових напівфабрикатів 5-го розряду;</li> <li>– 5122 кухар 6-го розряду;</li> <li>– 5122 кухар 5-го розряду;</li> <li>– 5122 кухар дитячого харчування 5-го розряду;</li> <li>– 7412 кондитер 5-го розряду;</li> <li>– 5123 бармен 5-го розряду;</li> <li>– 5123 офіціант 5-го розряду;</li> <li>– 5123 метрдотель;</li> <li>– 5123 член бригади ресторану.</li> </ul>
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим терміном навчання.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних, лабораторних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових проєктів, навчальної та виробничої практик. Під час викладання передбачено використання підручників,

	навчальних посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, електронних навчальних курсів, періодичних наукових видань та мережі Internet, дистанційних технологій та комп'ютерної техніки.
<b>Оцінювання</b>	Усні та письмові экзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, комп'ютерне тестування, захист звітів з практики, захист курсових проєктів, кваліфікаційний іспит. Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою – 4-бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 2-рівнева національна шкала (зараховано/не зараховано); 100-бальна; шкала ECTS (A, B, C, D, E, F, FX).
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні завдання технічного і технологічного характеру у процесі навчання та під час професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості та ресторанного господарства, що передбачає застосування певних теоретичних знань, умінь і навичок та характеризується комплексністю і невизначеністю умов.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК 1. Розуміння та сприйняття культури поведінки та етичних норм спілкування, необхідних для професійної діяльності. ЗК 2. Здатність використовувати отримані знання на практиці. ЗК 3. Комунікбельність. ЗК 4. Здатність до системного мислення. ЗК 5. Правова грамотність. ЗК 6. Здатність проникати в сутність загальнолюдських проблем з питань збереження природних ресурсів та питань екології. ЗК 7. Розуміння та сприйняття етичних норм ділового спілкування. ЗК 8. Базові уявлення про основи філософії, культурології, психології, що спрямовані на особистісну культурологічну орієнтацію в сучасному світі, ведення кваліфікованого діалогу з партнерами іншої культурної домінанти. ЗК 9. Знання вітчизняної історії, економічної науки, права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків економічних систем і суспільства та умінь їх використовувати на практиці. ЗК 10. Базові знання фундаментальних та професійно-орієнтованих наук в обсязі, необхідному для засвоєння спеціальних дисциплін. ЗК 11. Базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій, навички використання програмних засобів і умінь створювати бази даних. ЗК 12. Базові знання з підприємництва та підприємливості для можливої організації самостійної зайнятості та ведення підприємницької діяльності.
<b>Фахові компетентності</b>	ФК 1. Базові уявлення про різноманітність об'єктів

(ФК)	<p>діяльності закладів ресторанного господарства.</p> <p>ФК 2. Базові уявлення про історію та розвиток ресторанного господарства.</p> <p>ФК 3. Сучасні уявлення про принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової (кулінарної) продукції.</p> <p>ФК4.Здатність застосовувати елементи експериментальної роботи з харчовою продукцією у виробничих та лабораторних умовах.</p> <p>ФК 5. Базові уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення в розвитку ресторанних технологій; базові уявлення про місце ресторанного господарства в реалізації соціально-економічних завдань..</p> <p>ФК 6. Здатність забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції.</p> <p>ФК 7. Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання.</p> <p>ФК 8. Базові уявлення про фізіологічну роль харчування в забезпеченні життєдіяльності людського організму; знання і застосування на практиці принципів безпеки харчових виробництв.</p> <p>ФК 9. Знання і застосування на практиці естетичних принципів, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності.</p> <p>ФК 10. Базові уявлення про основні види контролю в системі управління якістю продукції та послуг.</p> <p>ФК 11. Знання правових основ і законодавства України щодо захисту прав споживачів та санітарно-епідемічного благополуччя населення.</p> <p>ФК 12. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді.</p> <p>ФК 13. Базові уявлення про основи організації процесу обслуговування та сучасні види сервісу.</p> <p>ФК 14. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.</p> <p>ФК 15. Знання структури виробництва, технологічного процесу закладу ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому.</p> <p>ФК 16. Здатність задовольняти попит споживачів у продукції харчування та послугах за умов, що змінюються.</p> <p>ФК 17. Володіти методикою розробки технологічної документації.</p>
<b>7- Програмні результати навчання</b>	
	<p>ПРН 1. Знати відповідні положення законодавства України: постанови, керівні, методичні і нормативні матеріали, що стосуються технології виробництва харчової продукції.</p> <p>ПРН 2. Знати технологію виробництва харчової продукції та органолептичні способи визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів.</p> <p>ПРН 3. Знати сучасний вітчизняний та зарубіжний досвід у</p>

	<p>професійній діяльності; виробничий цикл підприємства; принципи організації праці.</p> <p>ПРН 4. Знати сучасні технології в ресторанній індустрії, потреби та очікування гостей (споживацький попит).</p> <p>ПРН 5. Знати товарознавство харчових продуктів, структуру ринку та конкурентне середовище, ринок постачальників продовольчої сировини.</p> <p>ПРН 6. Знати основи економіки в закладах харчування, ціни та ціноутворення, практику добросовісного ведення бізнесу.</p> <p>ПРН 7. Знати структуру виробництва, технологічного процесу закладу ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому.</p> <p>ПРН 8. Знати посадові обов'язки виробничого персоналу, основи конфліктології, основи педагогіки та принципи організації професійних тренінгів на робочому місці, теорію управління й мотивації персоналу.</p> <p>ПРН 9. Знати основи соціології, тенденції та моду в галузі товарів та послуг.</p> <p>ПРН 10. Уміти виконувати комп'ютерні обчислення, що стосуються організації виробництва та обслуговування закладів ресторанного господарства, використовуючи належне програмне забезпечення.</p> <p>ПРН 11. Уміти користуватись та впроваджувати у виробництво вимоги різних видів нормативної та технічної документації.</p> <p>ПРН 12. Уміти розробляти виробничу програму та організовувати виконання поточних виробничих процесів згідно з нею.</p> <p>ПРН 13. Уміти забезпечувати процеси обробки сировини, приготування й оформлення кулінарної продукції, використовуючи маловідходні та безвідходні технології.</p> <p>ПРН 14. Уміти застосовувати органолептичні способи визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів.</p> <p>ПРН 15. Уміти застосовувати знання про особливості функціонування, організацію виробничої діяльності закладів ресторанного господарства, способи моделювання процесів обслуговування та організацію якісного обслуговування населення.</p> <p>ПРН 16. Уміти застосовувати знання основ діловодства й документообігу.</p> <p>ПРН 17. Уміти застосовувати знання, дотримуючись нормативної документації, здійснювати різні види, форми та методи контролю виробничої діяльності, сировини та готової продукції.</p> <p>ПРН 18. Уміти використовувати професійно-профільовані знання з санітарних норм і правил до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації.</p> <p>ПРН 19. Уміти використовувати теоретичні знання, практичні навички ведення бухгалтерського обліку структурних підрозділів.</p> <p>ПРН 20. Уміти задовольняти попит споживачів в продукції харчування та послугах за умов, що змінюються.</p>
--	---



## 8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

<b>Кадрове забезпечення</b>	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, наявна відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожиток, їдальню, медичний пункт, актову залу, навчальний корпус, спортивну залу, стадіон, спортивні майданчики. Забезпечення комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, дослідними установками та приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Належне забезпечення бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу навчального комплексу НУХТ.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність студентів, наукових і науково-педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету харчових технологій.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.

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

### 2.1. Перелік компонентів ОПП (для здобувачів фахової передвищої освіти

3

нормативним терміном навчання)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
ОК 1	*Історія України	2	Залік
ОК 2	Основи філософських знань	1,5	Залік
ОК 3	Соціологія	1,5	Залік
ОК 4	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4	Екзамен
ОК 5	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2,5	Екзамен
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	7,5	Екзамен
ОК 7	Основи правознавства	2	Екзамен
ОК 8	Основи екології	1,5	Екзамен
ОК 9	Комп'ютерна техніка	2	Залік
ОК 10	Технічне креслення	4	Залік
ОК 11	Основи електротехніки	2	Залік
ОК 12	Економічна теорія	1,5	Екзамен
ОК 13	Культурологія	1,5	Залік
ОК 14	Фізичне виховання	6	Залік
ОК 15	Неорганічна хімія	2	Екзамен
ОК 16	Органічна хімія	2	Екзамен
ОК 17	Аналітична хімія	4,5	Залік
ОК 18	Фізична і колоїдна хімія	2	Залік
ОК 19	Мікробіологія та фізіологія	3	Залік
ОК 20	Процеси й апарати харчових виробництв	3,5	Залік
ОК 21	Біохімія	3	Залік
ОК 22	Технологія виробництва кулінарної продукції	7,5	Екзамен
ОК 23	Економіка підприємств різних типів	3	Екзамен
ОК 24	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (в т.ч. курсовий проект)	7	Екзамен
ОК 25	Організація обслуговування і сервіс у закладах ресторанного господарства	3,5	Екзамен
ОК 26	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	2	Залік
ОК 27	Товарознавство харчових продуктів	2	Залік
ОК 28	Технологія кондитерських виробів	4	Залік
ОК 29	Етнічні кухні	3	Залік
ОК 30	Устаткування закладів ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 31	Навчальна практика	12	Залік
ОК 32	Технологічна практика	16	Залік
ОК 33	Переддипломна практика	1,5	Залік

<b>Код н/д</b>	<b>Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)</b>	<b>К-сть кредитів ЄКТС</b>	<b>Форма підсумкового контролю</b>
ОК 34	Кваліфікаційний іспит	2	Екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>128 кредитів</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>			
<b>Блок 1 «Здорове харчування»</b>			
ВК 1	Основи аюрведичного харчування	4,5	Екзамен
ВК 2	Дієтичні добавки та ароматизатори	4	Залік
ВК 3	Технології функціональних продуктів в ресторанному господарстві	4	Залік
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	2,5	Залік
<b>Блок 2 «Безпечне харчування»</b>			
ВК 1	Барна справа та робота сомельє	4,5	Екзамен
ВК 2	Програма безпеки харчування та НАССР	4	Залік
ВК 3	Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства	4	Залік
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	2,5	Залік
<b>Блок 3 «Новітні технології в харчуванні»</b>			
ВК 1	Технологія змішаних напоїв і коктейлів	4,5	Екзамен
ВК 2	Професійна етика	4	Залік
ВК 3	Молекулярні технології в закладах ресторанного господарства	4	Залік
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	2,5	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>15 кредитів</b>	
<b>Загальний обсяг екзаменаційної сесії</b>		<b>7 кредитів</b>	
<b>Загальний обсяг освітньої програми</b>		<b>150 кредитів</b>	

## 2.2. Перелік компонентів ОПП (для здобувачів фахової передвищої освіти зі скороченим терміном навчання)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
ОК 1	Історія України	2	Залік
ОК 2	Основи філософських знань	1,5	Залік
ОК 3	Соціологія	1,5	Залік
ОК 4	Безпека життєдіяльності та охорона праці	2	Залік
ОК 5	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	Екзамен
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	7	Екзамен
ОК 7	Основи правознавства	2	Екзамен
ОК 8	Основи екології	2	Залік
ОК 9	Комп'ютерна техніка	2	Залік
ОК 10	Технічне креслення	4	Залік
ОК 11	Основи електротехніки	2	Залік
ОК 12	Економічна теорія	2	Залік
ОК 13	Культурологія	2	Залік
ОК 14	Фізичне виховання	6	Залік
ОК 15	Неорганічна хімія	2	Екзамен
ОК 16	Органічна хімія	2	Екзамен
ОК 17	Аналітична хімія	3	Залік
ОК 18	Фізична і колоїдна хімія	3	Залік
ОК 19	Мікробіологія та фізіологія	3	Залік
ОК 20	Процеси і апарати харчових виробництв	3	Залік
ОК 21	Біохімія	3	Залік
ОК 22	Технологія виробництва кулінарної продукції	6	Екзамен
ОК 23	Економіка підприємств різних типів	2	Залік
ОК 24	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (у т.ч. курсовий проект)	3	Екзамен
ОК 25	Організація обслуговування і сервіс у закладах ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 26	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	2	Залік
ОК 27	Товарознавство харчових продуктів	2	Залік
ОК 28	Технологія кондитерських виробів	4	Екзамен
ОК 29	Етнічні кухні	3	Залік
ОК 30	Устаткування закладів ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 31	Навчальна практика	4	Залік
ОК 32	Технологічна практика	7	Залік
ОК 33	Переддипломна практика	1,5	Залік
ОК 34	Кваліфікаційний іспит	1,5	Екзамен
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>101 кредит</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>			
<b>Блок 1 «Здорове харчування»</b>			
ВК 1	Основи аюрведичного харчування	3,5	Екзамен

<b>Код н/д</b>	<b>Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)</b>	<b>К-сть кредитів ЄКТС</b>	<b>Форма підсумкового контролю</b>
ВК 2	Дієтичні добавки та ароматизатори	3	Залік
ВК 3	Технології функціональних продуктів в ресторанному господарстві	3	Залік
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	2,5	Залік
<b>Блок 2 «Безпечне харчування»</b>			
ВК 1	Барна справа та робота сомельє	3,5	Екзамен
ВК 2	Програма безпеки харчування та НАССР	3	Залік
ВК 3	Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства	3	Залік
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	2,5	Залік
<b>Блок 3 «Новітні технології в харчуванні»</b>			
ВК 1	Технологія змішаних напоїв і коктейлів	3,5	Екзамен
ВК 2	Професійна етика	3	Залік
ВК 3	Молекулярні технології в закладах ресторанного господарства	3	Залік
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	2,5	Залік
<b>Загальний обсяг вибіркового компонентів</b>		<b>12 кредитів</b>	
<b>Загальний обсяг екзаменаційної сесії</b>		<b>7 кредитів</b>	
<b>Загальний обсяг освітньої програми</b>		<b>120 кредитів</b>	

\* Згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» здобувачі освіти 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 фахової передвищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти.

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права здобувачів освіти на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді здобувач освіти обирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін здобувачами 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
<b>Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми</b>		
ОК 1	Історія України	Вихідна, передуює вивченню ОК 7
ОК 2	Основи філософських знань	Вихідна, передуює вивченню ОК 3
ОК 3	Соціологія	Вивчається після ОК 1, ОК 7. Вихідна, передуює вивченню ОК 23
ОК 4	Безпека життєдіяльності та охорона праці	Вихідна, передуює вивченню ОК 22, ОК 24, ОК 25, ОК 30, ОК 31, ОК 32, ОК 33
ОК 5	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 6	Іноземна мова( за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 7	Основи правознавства	Вихідна, передуює вивченню ОК 31, ОК 32, ОК 33
ОК 8	Основи екології	Вивчається після ОК 15, ОК 16, ОК 19, ОК 21 Вихідна, передуює вивченню ОК 22, ОК 24
ОК 9	Комп'ютерна техніка	Вихідна, передуює вивченню ОК 22, ОК 24
ОК 10	Технічне креслення	Вихідна, передуює вивченню ОК 24, ОК 30
ОК 11	Основи електротехніки	Вихідна, передуює вивченню ОК 30
ОК 12	Економічна теорія	Вихідна, передуює вивченню ОК 23
ОК 13	Культурологія	Вихідна
ОК 14	Фізичне виховання	Вихідна
ОК 15	Неорганічна хімія	Вихідна, передуює вивченню ОК 17, ОК 18
ОК 16	Органічна хімія	Вихідна, передуює вивченню ОК 18, ОК 19, ОК 21, ОК 26
ОК 17	Аналітична хімія	Вихідна, передуює вивченню ОК 18, ОК 26
ОК 18	Фізична і колоїдна хімія	Вихідна, передуює вивченню ОК 20, ОК 21, ОК 26
ОК 19	Мікробіологія та фізіологія	Вивчається після ОК 8, ОК 16 Вихідна, передуює ОК 22, ОК 26
ОК 20	Процеси й апарати харчових виробництв	Вихідна, передуює ОК 30, ОК 22
ОК 21	Біохімія	Передуює вивченню ОК 22, ОК 26
ОК 22	Технологія виробництва кулінарної продукції	Вивчається після ОК 16, ОК 19, ОК 20, ОК 21 Вихідна передуює вивченню ОК 24, ОК 25, ОК 31, ОК 32, ОК 33, ВК 1, ВК 2, ВК 3, ВК 4
ОК 23	Економіка підприємств різних типів	Вивчається після ОК 3, ОК 9, ОК 12, ОК 24 Вихідна, передуює вивченню ОК 33,

<b>Код п/д</b>	<b>Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)</b>	<b>Структурно-логічна схема ОПП</b>
		ОК 34
ОК 24	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства, в т.ч. курсовий проект	Вихідна передуює вивченню ОК 23, ОК 31, ОК 32, ОК 33, ОК 34
ОК 25	Організація обслуговування і сервіс у закладах ресторанного господарства	Вихідна, передуює вивченню ОК 31, ОК 32, ОК 33
ОК 26	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	Вивчається після ОК 16, ОК 17, ОК 22 Вихідна, передуює вивченню ОК 31, ОК 32, ОК 33
ОК 27	Товарознавство харчових продуктів	Вихідна, передуює вивченню ОК 22, ОК 28, ОК 31, ОК 32, ОК 33
ОК 28	Технологія кондитерських виробів	Вивчається після ОК 20, ОК 21, ОК 22, ОК 27 Вихідна, передуює вивченню ОК 32, ОК 33
ОК 29	Етнічні кухні	Вивчається після ОК 20, ОК 21, ОК 22, ОК 27 Вихідна, передуює вивченню ОК 32, ОК 33
ОК 30	Устаткування закладів ресторанного господарства	Вивчається після ОК 20 Вихідна, передуює вивченню ОК 24, ОК 32, ОК 33, ОК 34
ОК 31	Навчальна практика	Вихідна, передуює вивченню ОК 32, ОК 33
ОК 32	Технологічна практика	Вивчається після ОК 31 Вихідна, передуює вивченню ОК 25, ОК 26, ОК 29, ВК1, ВК 2, ВК 3
ОК 33	Переддипломна практика	Вивчається після ОК 22, ОК 24, ОК 25, ОК 31, ОК 32
ОК 34	Кваліфікаційний іспит	Вивчається після ОК 4, ОК 22, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК 26, ОК 04, ОК 30, ОК 31, ОК 32, ОК 33
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>		
<b>Блок 1 «Здорове харчування»</b>		
ВК 1	Основи аюрведичного харчування	Вивчається після ОК 20, ОК 21, ОК 27
ВК 2	Дієтичні добавки та ароматизатори	Вивчається після ОК 21, ОК 27
ВК 3	Технології функціональних продуктів в ресторанному господарстві	Вивчається після ОК 21, ОК 22, ОК 27, ОК 30
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	Вивчається після ОК 10, ОК 9, ОК 13, ОК 22, ОК 28
<b>Блок 2 «Безпечне харчування»</b>		
ВК 1	Барна справа та робота сомельє	Вивчається після ОК 13, ОК 22, ОК 28
ВК 2	Програма безпеки харчування та НАССР	Вивчається після ОК 16, ОК 17, ОК 19, ОК 20, ОК 22, ОК 30
ВК 3	Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства	Вивчається після ОК 16, ОК 19, ОК 21

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	Вивчається після ОК 10, ОК 9, ОК 13, ОК 22, ОК 28
<b>Блок 3 «Новітні технології в харчуванні»</b>		
ВК 1	Технологія змішаних напоїв і коктейлів	Вивчається після ОК 13, ОК 22, ОК 28
ВК 2	Професійна етика	Вивчається після ОК 7, ОК 13, ОК 25
ВК 3	Молекулярні технології в закладах ресторанного господарства	Вивчається після ОК 21, ОК 22, ОК 27, ОК 30
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	Вивчається після ОК 10, ОК 9, ОК 13, ОК 22, ОК 28

### **3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти спеціальності **181 Харчові технології** за освітньо-професійною програмою «**Виробництво харчової продукції**» передбачається на завершальному етапі навчання у коледжі та здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту. На підставі рішення екзаменаційної комісії особі, яка продемонструвала відповідність набутих результатів навчання (компетентностей) вимогам освітньо-професійної програми, присуджується освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоюється відповідна освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито і гласно.

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

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

1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;

2) розроблення освітньо-професійних програм, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;

3) щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти і педагогічних працівників освітнього закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;

4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;

5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;

6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;

7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової передвищої освіти;

9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової передвищої освіти.

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 влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.





