

Міністерство освіти і науки України  
Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі

## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

### «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

#### Фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 Виробництво та технології
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 Харчові технології
ОСВІТНЯ КВАЛІФІКАЦІЯ	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

#### ЗАТВЕРДЖЕНО

педагогічною радою Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі  
(протокол від « 24 » 04 2024 р. № 14 )

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01 вересня 2024 р.

В.о. директора Тетяна БАРНА  
(наказ від « 24 » 04 2024 р. № 92 )



Кропивницький 2024 р.

**Лист погодження освітньо-професійної програми  
«Харчові технології»**

**Погоджено**

Голова педагогічної ради Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі

«17» квітня 2024р.




Тетяна БАРНА

**Погоджено**

Заступник директора з навчальної роботи Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі, кандидат економічних наук

«18» квітня 2024р.

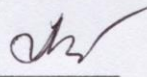
  
(підпис)

Інна КІШОРО

**Погоджено**

Голова робочої групи циклової комісії «Технології та хімії» Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі

«22» квітня 2024р.

  
(підпис)

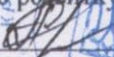
Людмила СКРИНИК

**Погоджено**

Начальник управління торгівлі та побутового обслуговування населення Департаменту з питань економічного розвитку Кропивницької міської ради

«22» квітня 2024р.



  
(підпис)

Алла КОЗЛОВА

**Погоджено**

Директор ТОВ «ВЕРЕСЕНЬ ПЛЮС»

«23» квітня 2024р.

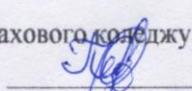
  
(підпис)

Сьвен ТЕРТИШНИЙ

**Погоджено**

Голова студентської ради Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі

«23» квітня 2024р.

  
(підпис)

Микита ПАВЛОВ

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці фахових молодших бакалаврів у галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» і розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р №1244 «Про затвердження стандарту фахової перед вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року.

URL:

<https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>.

Розроблено робочою групою у складі:

Голова робочої групи - Скриник Людмила Семенівна, циклової комісії «Технології та хімії» Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист;

Члени робочої групи:

1. Єфімова Анжела Леонідівна, голова циклової комісії «Технології та хімії», спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі;
2. Бедзай Марина Володимирівна, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі;
3. Тішкіна Ірина Олександрівна, спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі;
4. Дорохова Олена Анатоліївна, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач хімії Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі;
5. Ситник Катерина Дмитрівна, головний технолог ТОВ «ВЕРЕСЕНЬ ПЛЮС»;
6. Крамаренко Марія Юріївна, здобувач освіти III курсу, спеціальність 181 «Харчові

технології» Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі.

Освітньо-професійна програма (ОПП) для підготовки здобувачів фахової передвищої освіти на освітньо-професійному ступені «фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю «Харчові технології» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахової передвищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти.

Користувачі освітньо-професійної програми:

- здобувачі фахової передвищої освіти, які навчаються у Кропивницькому фаховому коледжі харчування та торгівлі;
- викладачі коледжу, які здійснюють підготовку фахових молодших бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології»;
- екзаменаційна комісія зі спеціальності 181 «Харчові технології»;
- приймальна комісія Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі.

**1. Опис освітньо-професійної програми  
зі спеціальності 181 Харчові технології  
галузі знань 18 Виробництво та технології**

<b>1 – Загальні інформація</b>	
<b>Повна назва навчального закладу</b>	Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	фаховий молодший бакалавр
<b>Освітня кваліфікація</b>	фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою «Харчові технології»
<b>Професійна кваліфікація</b>	-
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Харчові технології
<b>Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікації</b>	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Харчові технології
<b>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра</b>	150 кредитів ЄКТС; термін навчання на основі повної загальної середньої освіти – 2 роки 5 місяців; термін навчання на основі базової середньої освіти - 3 роки 5 місяців; термін навчання на основі професійної (професійно-технічної) освіти – 1 рік 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат ДО №001867 від 22.04.2022 р. Рішення Державної служби якості освіти України від 06.06.2019 р. (протокол №136), наказ від 12.06.2019 р. №821. Термін дії сертифіката 01.07.2024 р.
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	5 років
<b>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- повна загальна середня освіта (профільна середня освіти);</li> <li>- базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти);</li> <li>- професійна (професійно-технічна) освіта;</li> <li>- фахова передвища освіта;</li> <li>- вища освіта.</li> </ul> <p>Умови прийому на навчання за освітньо-професійною програмою регламентуються Порядком прийому до ЗФПО та Правилами прийому до Коледжу</p>
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="https://collegeht.in.ua/">https://collegeht.in.ua/</a>

<b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>	
<p>Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей, необхідних для вирішення завдань у професійній діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів харчовою продукцією та їх обслуговування у виробничих умовах підприємств ресторанного господарства та харчової промисловості; підготувати здобувачів освіти із особливим інтересом до спеціальності для подальшого навчання.</p>	
<b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область</b>	<p>Об'єкти вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, організація виробництва харчової продукції, системи управління якістю і безпечністю харчових продуктів, організація обслуговування споживачів в залежності від типів закладів та конкретних умов їх роботи.</p> <p>Ціль навчання: формування у здобувачів освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері виробництва харчових продуктів, організувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності; створення мотиваційних умов для продовження навчання. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів, функціонування підприємств, порядок застосування чинної законодавчо-нормативної бази у виробничих умовах.</p> <p>Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми із забезпечення ефективного функціонування і розвитку підприємств; розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, визначення їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p>Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспожив стандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами)</p> <p>Секція С Переробна промисловість</p>

	<p>10 Виробництво харчових продуктів</p> <p>10.7 Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів</p> <p>10.71 Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання</p> <p>10.72 Виробництво сухарів і сухого печива; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок тривалого зберігання</p> <p>10.8 Виробництво інших харчових продуктів</p> <p>10.85 Виробництво готової їжі та страв</p> <p>10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів</p> <p>10.89 Виробництво інших харчових продуктів, не внесених до інших угруповань</p> <p>Секція I Тимчасове розміщення й організація харчування</p> <p>56 Діяльність із забезпечення стравами і напоями</p> <p>56.1 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування</p> <p>56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування</p> <p>56.2 Постачання готових страв</p> <p>56.21 Постачання готових страв для подій</p> <p>56.29 Постачання інших готових страв</p> <p>56.3 Обслуговування напоями</p> <p>56.30 Обслуговування напоями</p> <p>Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК 003:2010 (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)): за такими назвами і кодами професійних груп:</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>3340 Майстер виробничого навчання</p> <p>3436 Помічник керівника</p> <p>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3570 Технік-технолог з технології харчування</p> <p>7412 Бригадир на дільницях основного виробництва (хлібопекарного і кондитерського)</p> <p>1225 Завідувач підприємства громадського харчування, виробництва</p> <p>1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею та інше)</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p> <p>4222 Адміністратор (господар) залу</p> <p>5122 Шеф-кухар</p> <p>5122 Кухар,</p> <p>5122 Виробник харчових напівфабрикатів</p> <p>5122 Кухар дитячого харчування</p> <p>5122 Кухар судовий</p>
--	---

	5123 Метрдотель 5123 Бармен 5123 Офіціант 5129 Майстер ресторанного обслуговування
<b>Академічні права випускників</b>	Продовження навчання для здобуття: початкового рівня (короткий цикл вищої освіти); першого (бакалаврський) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, самонавчання, навчання через практику. Освітні технології: традиційні, інтерактивні, особистісно-орієнтоване, інформаційно-комунікативні, проєктне навчання.
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється відповідно до чинного Положення про оцінювання результатів навчання у Кропивницькому фаховому коледжі харчування та торгівлі за 100-бальною шкалою, 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») тощо. Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання є різні види та форми контролю. Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, модульний, семестровий, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсового проєкту, звітів з практики тощо. Підсумковий контроль – екзамен, залік. Атестація – кваліфікаційний іспит
<b>6 – Перелік компетентностей випускника</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні завдання технічного і технологічного характеру у процесі навчання та під час професійної діяльності на підприємствах ресторанного господарства, харчової промисловості; організувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	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. 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>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність до письмової й усної комунікації державною та іноземними мовами.</p> <p>ЗК5. Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.</p> <p>ЗК6. Здатність вчитися, оволодівати сучасними знаннями та удосконалювати свій професійний рівень.</p> <p>ЗК7. Здатність працювати автономно, в колективі, адаптуватися до змінних умов професійного середовища та вимог суспільства.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
<p><b>Спеціальні компетентності (СК)</b></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 та параметри 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 використовувати знання та вміння для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання.</p> <p>СК6. Здатність забезпечувати оперативне регулювання виробництва та організувати виконання поточних виробничих процесів згідно виробничої програми підприємства.</p> <p>СК7. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК8. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК9. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій, ресторанного господарства.</p> <p>СК10. Здатність обирати та експлуатувати технологічне устаткування, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК11. Здатність забезпечити процес обслуговування різних контингентів споживачів, враховуючи культуру обслуговування, звичаї, традиції при реалізації продукції та організації її споживання.</p> <p>СК12. Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог чинного законодавства з охорони праці, раціональних форм організації праці.</p> <p>СК13. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової продукції, розуміння соціальних</p>

	наслідків своєї професійної діяльності.
<b>7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання (РН)</b>	
<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. Забезпечити оперативне регулювання виробництва та процес обслуговування різних контингентів споживачів за умов, що змінюються.</p> <p>РН6. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН7. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН8. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН9. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>РН10. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>РН11. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>РН12. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН13. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p>РН14. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційнокомунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>РН15. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН16. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН17. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>РН18. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p> <p>РН19. Формувати і відстоювати власну думку та громадянську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>РН20. Здатність працювати в колективі, адаптуватися до змінних умов професійного середовища та вимог суспільства шляхом самоосвітньої діяльності.</p>	
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності. Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Відповідність кваліфікації визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п'яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності). З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні

	працівники проходять підвищення кваліфікації.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно вимог стандартів освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології.</p> <p>Усі приміщення відповідають будівельним і санітарним нормам; забезпеченість навчально-лабораторними приміщеннями, лабораторно-технічним обладнанням, комп'ютерними робочими місцями, вільним доступом до мережі Internet, SMART-дошками, мультимедійним обладнанням та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів; соціальна інфраструктура, що включає спортивну залу, спортивний майданчик, пункт харчування, медпункт відповідно до потреби; забезпечення гуртожитком; доступність навчальних приміщень для маломобільних груп населення.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях.</p> <p>Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними фаховими періодичними виданнями кулінарного профілю, офіційний сайт НМЦ вищої та фахової передвищої освіти, доступ до джерел Internet; необмежений доступ до мережі Інтернет; бібліотека, читальна зала; Прикладна програма – MASTER: Бухгалтерія, пакет MS Office; «AutoCAD».</p> <p>Використовуються класичні форми інформаційного та навчально – методичного забезпечення освітнього процесу (бібліотека, друковані конспекти лекцій і методичні посібники) та система електронного навчання. Освітній процес забезпечується навчально-методичними комплексами з усіх освітніх компонент ( в друкованому та електронному варіанті), які містять методичні рекомендації до практичних, лабораторних, семінарських занять; методичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів; до написання курсових проектів, звітів з практик; завдання для контролю знань (та інше. Для дистанційного доступу до навчально-методичних матеріалів використовується веб сервіс Google Classroom, веб сайт коледжу, на яких розміщуються матеріали для дистанційного навчання.</p> <p>НМК систематично оновлюються та адаптуються до змін вимог та цілей освітньо-професійної програми та знаходиться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність студентів, науково-педагогічних і педагогічних працівників коледжу, у тому числі навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується

	на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з закладами освіти України, підприємствами відповідно до <b>Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу закладу фахової передвищої освіти.</b>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	-
<b>Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти не проводиться.

## 2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

### 2.1 Перелік освітніх компонентів ОПП

Код о/к	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, контрольні заходи, атестація)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові освітні компоненти ОПП</b>			
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>			
ОК 1	Вступ до фаху	2,0	диф.залік
ОК 2	Історія України	2,0	диф.залік
ОК 3	Культурологія	2,0	диф.залік
ОК 4	Основи філософських знань та соціології	3,0	диф.залік
ОК 5	Основи правознавства	3,0	диф.залік
ОК 6	Основи економічної теорії	2,0	диф.залік
ОК 7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,0	екзамен
ОК 8	Ділова українська мова та культура мовлення	2,0	диф.залік
ОК 9	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4,0	екзамен
ОК 10	Інформатика та інформаційні технології	4,0	екзамен
ОК 11	Фізичне виховання	4,0	диф.залік
ОК 12	Харчова хімія	7,0	екзамен
		<b>39</b>	
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>			
ОК 13	Біохімія та фізіологія харчування	3,0	диф.залік
ОК 14	Санітарно-гігієнічний та екологічний контроль в галузі	4,0	диф.залік
ОК 15	Процеси і апарати харчових виробництв	3,0	диф.залік
ОК 16	Товарознавство та мікробіологія харчових продуктів	3,0	екзамен
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	13,0	екзамен

ОК 18	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства в т.ч. курсовий проєкт	9,0	екзамен
ОК 19	Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів та десертів	4,0	диф.залік
ОК 20	Основи стандартизації та контроль якості і безпеки продукції галузі	4,0	диф.залік
ОК 21	Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки	4,0	екзамен
ОК 22	Економіка підприємств різних типів	4,0	екзамен
ОК 23	Облік і звітність в ЗРГ	4,0	екзамен
ОК 24	Основи крафтових технологій	2,0	диф.залік
ОК 25	Навчальна практика	18,0	екзамен
ОК 26	Технологічна практика	15,0	екзамен
ОК 27	Переддипломна практика	4,5	диф.залік
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти (кваліфікаційний іспит)	1,5	екзамен
		<b>96</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:</b>		<b>135</b>	
<b>II. Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової перед вищої освіти)</b>			
ВК	Вибіркова дисципліна	3,0	диф.залік
ВК	Вибіркова дисципліни	3,0	диф.залік
ВК	Вибіркова дисципліна	3,0	диф.залік
ВК	Вибіркова дисципліна	3,0	диф.залік
ВК	Вибіркова дисципліна	3,0	диф.залік
<b>Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів</b>		<b>15</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП</b>		<b>150</b>	

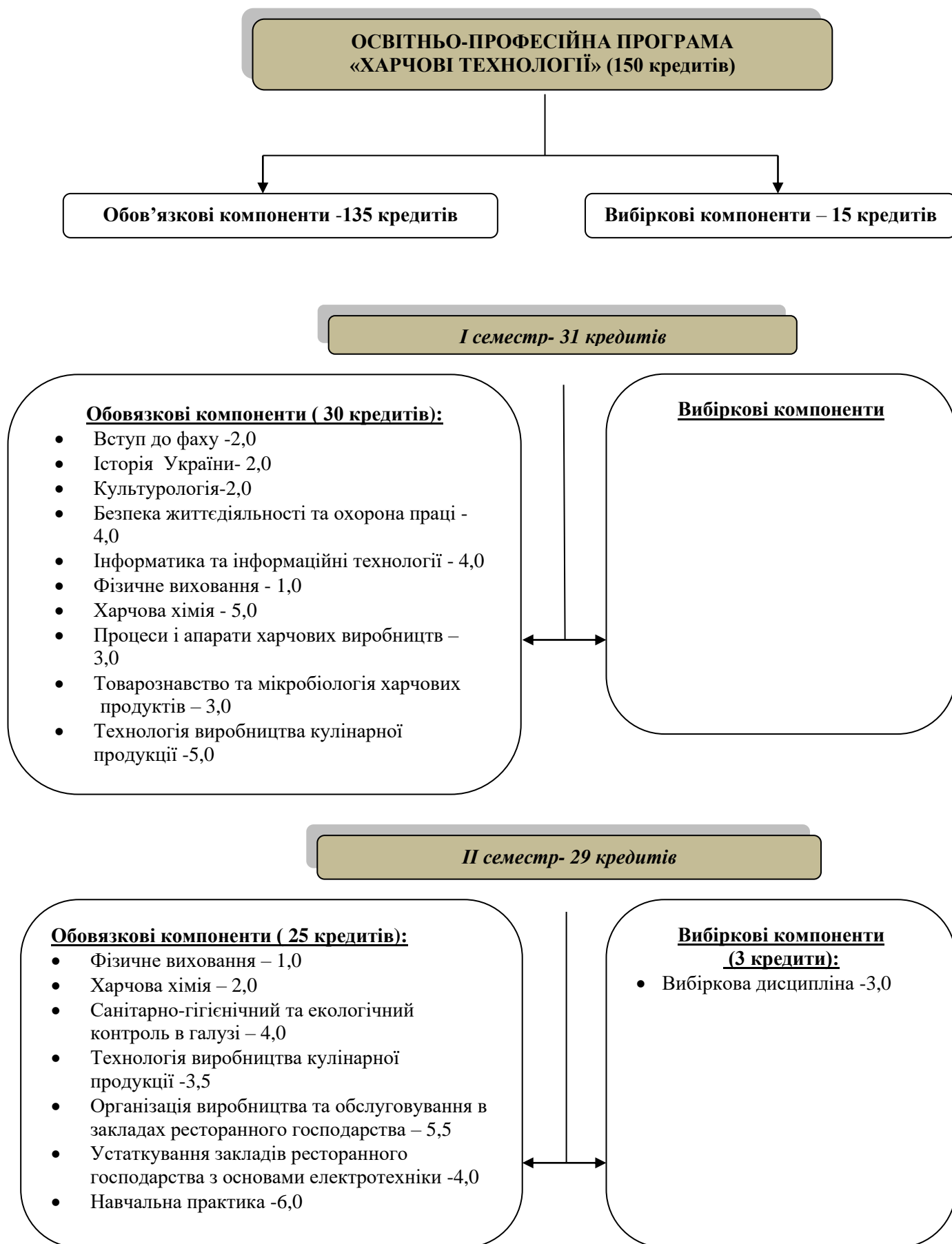
**Логічна послідовність виконання освітніх компонентів (для здобувачів освіти з нормативним терміном навчання)**

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
<b>1 семестр</b>			
ОК 1	Вступ до фаху	2,0	диф.залік
ОК 2	Історія України	2,0	диф.залік
ОК 3	Культурологія	2,0	диф.залік
ОК 9	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4,0	екзамен
ОК 10	Інформатика та інформаційні технології	4,0	екзамен
ОК 11	Фізичне виховання	1,0	диф.залік
ОК 12	Харчова хімія	5,0	диф.залік
ОК 15	Процеси і апарати харчових виробництв	3,0	диф.залік
ОК 16	Товарознавство та мікробіологія харчових продуктів	3,0	екзамен
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	5,0	диф.залік
<b>Разом основні компоненти (ОК)</b>		<b>31,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>			
<b>Разом за семестр</b>		<b>31,0</b>	
<b>2 семестр</b>			
ОК 11	Фізичне виховання	1,0	диф.залік
ОК 12	Харчова хімія	2,0	екзамен
ОК 14	Санітарно-гігієнічний та екологічний контроль в галузі	4,0	диф.залік
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	3,5	екзамен
ОК 18	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	5,5	диф.залік
ОК 21	Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки	4,0	екзамен
ОК 25	Навчальна практика	6,0	екзамен
ВК	Технічне креслення та комп'ютерне моделювання / Креслення та комп'ютерна графіка	3,0	диф.залік
<b>Разом основні компоненти (ОК)</b>		<b>26,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>		<b>3,0</b>	
<b>Разом за семестр</b>		<b>29,0</b>	
<b>3 семестр</b>			
ОК 4	Основи філософських знань та соціологія	3,0	диф.залік
ОК 6	Основи економічної теорії	2,0	диф.залік
ОК 7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,0	екзамен

ОК 11	Фізичне виховання	1,0	диф.залік
ОК 13	Біохімія та фізіологія харчування	3,0	диф.залік
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	2,0	диф.залік
ОК 18	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства в т.ч. курсовий проєкт	3,5	екзамен
ОК 25	Навчальна практика	7,5	диф.залік
ВК	Барна справа/ Технологія приготування коктейлів	3,0	диф.залік
<b>Разом основні компоненти (ОК)</b>		<b>26,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>		<b>3,0</b>	
<b>Разом за семестр</b>		<b>29,0</b>	
<b>4 семестр</b>			
ОК 11	Фізичне виховання	1,0	диф.залік
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	2,5	екзамен
ОК 25	Навчальна практика	4,5	диф.залік
ОК 26	Технологічна практика	15,0	екзамен
ОК 24	Основи крафтових технологій	2,0	диф.залік
ОК 19	Технологія виробництва кондитерських та борошняних виробів	1,5	диф.залік
ОК 5	Основи правознавства	3,0	диф.залік
ВК	Основи військової, військово-медичної підготовки та цивільний захист	1,5	диф.залік
<b>Разом основні компоненти (ОК)</b>		<b>29,5</b>	
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>		<b>1,5</b>	
<b>Разом за семестр</b>		<b>31,0</b>	
<b>5 семестр</b>			
ОК 19	Технологія виробництва кондитерських та борошняних виробів	2,5	диф.залік
ОК 8	Ділова українська мова та культура мовлення	2,0	диф.залік
ОК 20	Основи стандартизації та контроль якості і безпеки продукції галузі	4,0	диф.залік
ОК 22	Економіка підприємств різних типів	4,0	екзамен
ОК 23	Облік і звітність в ЗРГ	4,0	екзамен
ВК	Управління ЗРГ/ Основи підприємницької та управлінської діяльності	3,0	диф.залік
ВК	Кулінарна етнологія та сервіс в індустрії ресторанного бізнесу/ Етнічні та автентичні кухні	3,0	диф.залік
ВК	Основи військової, військово-медичної підготовки та цивільний захист	1,5	диф. залік

ОК 27	Переддипломна практика	4,5	диф.залік
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти (кваліфікаційний іспит)	1,5	екзамен
<b>Разом основні компоненти (ОК)</b>		<b>21,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>		<b>7,5</b>	
<b>Разом</b>		<b>28,5</b>	
<b>Атестація</b>		<b>1,5</b>	
<b>Разом за семестр</b>		<b>30,0</b>	
<b>Загальний обсяг освітньої програми</b>		<b>150</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема ОПП



**III семестр- 29 кредитів**

**Обовязкові компоненти ( 26 кредитів):**

- Основи філософських знань та соціологія -3,0
- Основи економічної теорії – 2,0
- Іноземна мова (за професійним спрямуванням) - 4,0
- Фізичне виховання – 1,0
- Біохімія та фізіологія харчування – 3,0
- Технологія виробництва кулінарної продукції – 2,0
- Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства – 3,5
- Навчальна практика - 7,5

**Вибіркові компоненти**

**(3 кредити):**

- Вибіркова дисципліна - 3,0

**IV семестр- 31 кредит**

**Обовязкові компоненти ( 29,5 кредитів):**

- Фізичне виховання – 1,0
- Технологія виробництва кулінарної продукції - 2,5
- Навчальна практика -4,5
- Технологічна практика -15,0
- Основи крафтових технологій-2.0
- Основи правознавства-3.0
- Технологія виробництва кондитерських та борошняних виробів-1,5

**Вибіркові компоненти**

**(3 кредити):**

- Вибіркова дисципліна -1,5

**V семестр- 30 кредитів 30,0**

**Обовязкові компоненти ( 22,5 кредитів):**

- Ділова українська мова та культура мовлення – 2,0
- Технологія виробництва кондитерських, борошняних виробів– 2,5
- Основи стандартизації та контроль якості і безпеки продукції галузі – 4,0
- Економіка підприємства – 4,0
- Облік і звітність в ЗРГ- 4,0
- Переддипломна практика -4,5
- Атестація здобувачів фахової передвищої освіти (кваліфікаційний іспит) -1,5

**Вибіркові компоненти**

**(7,5 кредитів):**

- Вибіркова дисципліна -3,0
- Вибіркова дисципліна- 3,0
- Вибіркова дисципліна -1,5

**Освітніх компонентів (для здобувачів освіти з скороченим терміном навчання)**

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, практики, контрольні заходи, атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
<b>I. Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
<b>Дисципліни, що формують загальні компетентності</b>			
ОК 2	Історія України	2,0	диф.залік
ОК 3	Культурологія	2,0	диф.залік
ОК 4	Основи філософських знань та соціологія	3,0	диф.залік
ОК 5	Основи правознавства	2,0	диф.залік
ОК 6	Економічна теорія	2,0	диф.залік
ОК 7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,0	екзамен
ОК 8	Ділова українська мова та культура мовлення	2,0	диф.залік
ОК 9	Безпека життєдіяльності та охорона праці	3,0	екзамен
ОК 10	Інформатика та інформаційні технології	3,0	екзамен
ОК 11	Фізичне виховання	3,0	диф.залік
ОК 12	Харчова хімія	7,0	екзамен
		<b>33</b>	
<b>Дисципліни, що формують спеціальні компетентності</b>			
ОК 13	Біохімія та фізіологія харчування	2,0	диф.залік
ОК 14	Санітарно-гігієнічний та екологічний контроль в галузі	3,0	диф.залік
ОК 15	Процеси і апарати харчових виробництв	3,0	диф.залік
ОК 16	Товарознавство та мікробіологія харчових продуктів	3,0	екзамен
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	8,5	екзамен
ОК 18	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства в т.ч. курсовий проєкт	7,0	екзамен
ОК 19	Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів та десертів	4,0	диф.залік
ОК 20	Основи стандартизації та контроль якості і безпеки продукції галузі	4,0	диф.залік
ОК 21	Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки	3,0	екзамен
ОК 22	Економіка підприємств різних типів	4,0	екзамен
ОК 23	Облік і звітність та інформаційні системи в ЗРГ	3,0	диф.залік
ОК 24	Основи крафтових технологій	2,0	диф.залік
ОК 25	Навчальна практика	7,5	диф.залік
ОК 26	Технологічна практика	12,0	екзамен
ОК 27	Переддипломна практика	4,5	диф.залік
	<b>Атестація (кваліфікаційний іспит)</b>	1,5	екзамен
		<b>72</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>105,0</b>	
<b>II. Вибіркові компоненти ОПП за вибором здобувача освіти</b>			
<b>Освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>			
1.	Креслення та комп'ютерна графіка	3,0	диф.залік

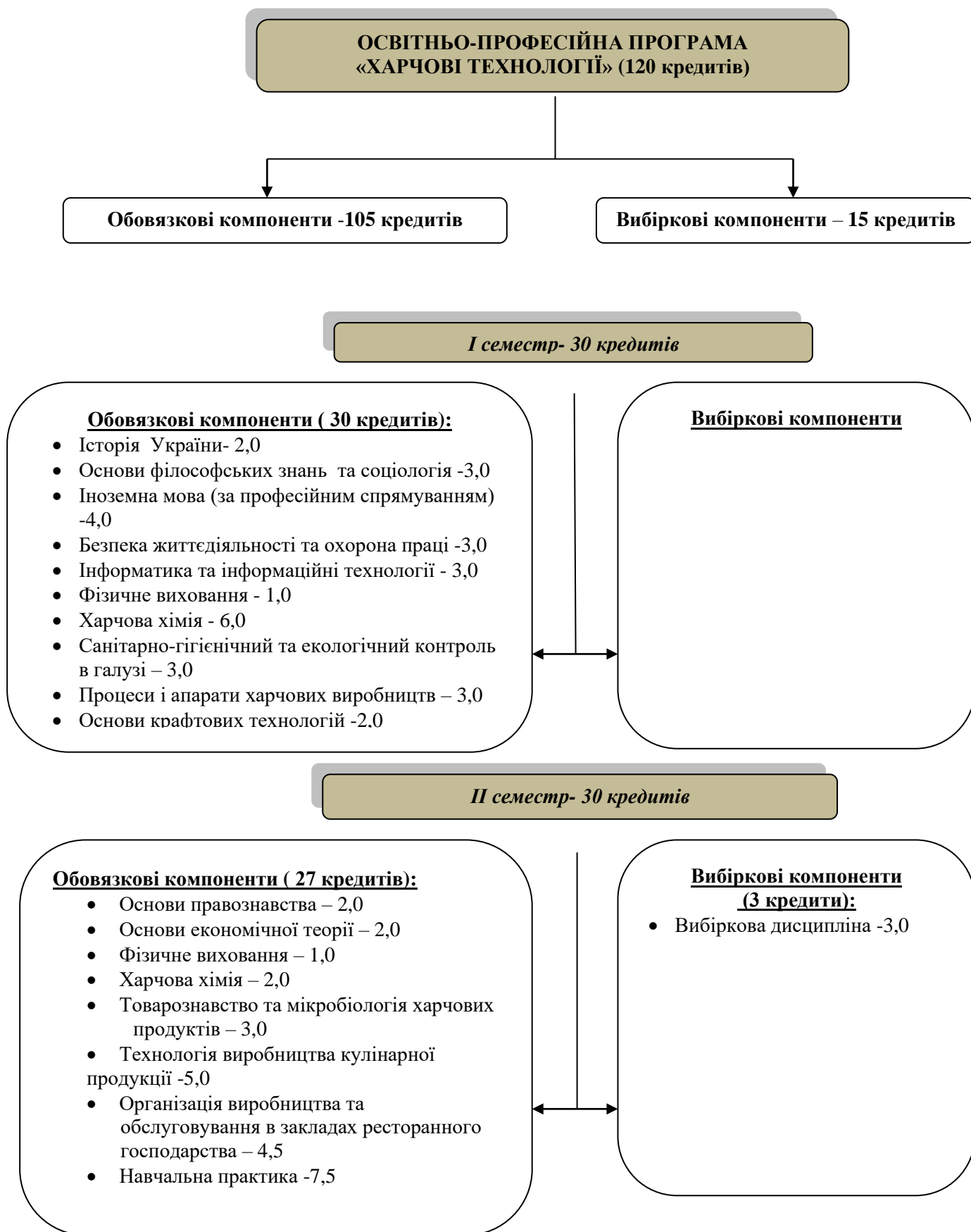
2.	Технічне креслення та комп'ютерне моделювання	3,0	диф.залік
3.	Вища математика	3,0	диф.залік
4.	Основи психології та культура спілкування	3,0	диф.залік
5.	Основи військової, військово-медичної підготовки та цивільного захисту	3,0	диф.залік
6.	Основи підготовки громадян до національного спротиву	3,0	диф.залік
	<b>Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>		
7	Управління ЗРГ	3,0	диф.залік
8	Основи підприємницької та управлінської діяльності	3,0	диф.залік
9	Технологія приготування коктейлів	3,0	диф.залік
10	Барна справа	3,0	диф.залік
11	Кулінарна етнологія та сервіс в індустрії ресторанного бізнесу	3,0	диф.залік
12	Етнічні та автентичні кухні	3,0	диф.залік
13	Інноваційні готельно-ресторанні технології	3,0	диф.залік
14	Основи нутриціології	3,0	диф.залік
15	Основи роботи бариста	3,0	диф.залік
<b>Разом вибіркового компонента за вибором здобувача освіти</b>		<b>15</b>	
<b>Атестація (кваліфікаційний іспит зі спеціальності)</b>			<b>1,5</b>
<b>Загальний обсяг освітньої програми</b>			<b>120</b>

**Логічна послідовність виконання освітніх компонентів (для здобувачів освіти з скороченим терміном навчання)**

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
<b>1 семестр</b>			
ОК 2	Історія України	2,0	диф.залік
ОК 4	Основи філософських знань та соціологія	3,0	диф.залік
ОК 7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,0	екзамен
ОК 9	Безпека життєдіяльності та охорона праці	3,0	екзамен
ОК 10	Інформатика та інформаційні технології	3,0	екзамен
ОК 11	Фізичне виховання	1,0	диф.залік
ОК 12	Харчова хімія	6,0	диф.залік
ОК 14	Санітарно-гігієнічний та екологічний контроль в галузі	3,0	диф.залік
ОК 15	Процеси і апарати харчових виробництв	3,0	диф.залік
ОК 24	Основи крафтових технологій	2,0	диф.залік
<b>Разом основні компоненти (ОК)</b>		<b>30,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>			
<b>Разом за семестр</b>		<b>30,0</b>	
<b>2 семестр</b>			
ОК 5	Основи правознавства	2,0	диф.залік
ОК 6	Основи економічної теорії	2,0	диф.залік
ОК 11	Фізичне виховання	1,0	диф.залік
ОК 12	Харчова хімія	2,0	екзамен
ОК 16	Товарознавство та мікробіологія харчових продуктів	3,0	екзамен
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	5,0	диф.залік
ОК 17	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	4,5	диф.залік
ОК 25	Навчальна практика	7,5	диф.залік
ВК	Технічне креслення та комп'ютерне моделювання / Креслення та комп'ютерна графіка	3,0	диф.залік
<b>Разом основні компоненти (ОК)</b>		<b>27,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>		<b>3,0</b>	
<b>Разом за семестр</b>		<b>30,0</b>	
<b>3 семестр</b>			
ОК 3	Культурологія	2,0	диф.залік
ОК 11	Фізичне виховання	1,0	диф.залік
ОК 13	Біохімія та фізіологія харчування	2,0	диф.залік
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	3,5	екзамен
ОК 18	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства в т.ч. курсовий проєкт	2,5	екзамен
ОК 21	Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки	3,0	екзамен
ОК 26	Технологічна практика	12,0	екзамен
ВК	Барна справа/ Технологія приготування коктейлів	3,0	диф.залік
ВК	Основи військової, військово-медичної підготовки	1,5	диф.залік

	та цивільного захисту \ Основи підготовки громадян до національного спротиву		
<b>Разом основні компоненти (ОК)</b>		<b>25,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>		<b>4,5</b>	
<b>Разом за семестр</b>		<b>30,5</b>	
<b>4 семестр</b>			
ОК 8	Ділова українська мова та культура мовлення	2,0	диф.залік
ОК 19	Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів та десертів	4,0	диф.залік
ОК 20	Основи стандартизації та контроль якості і безпеки продукції галузі	4,0	диф.залік
ОК 22	Економіка підприємств різних типів	4,0	екзамен
ОК 23	Облік і звітність в ЗРГ	3,0	диф.залік
ОК 27	Переддипломна практика	4,5	диф.залік
ВК	Управління ЗРГ / Основи підприємницької та управлінської діяльності	3,0	диф.залік
ВК	Кулінарна етнологія та сервіс в індустрії ресторанного бізнесу/ Етнічні та автентичні кухні	3,0	диф.залік
ВК	Основи військової, військово-медичної підготовки та цивільного захисту \ Основи підготовки громадян до національного спротиву	1,5	диф.залік
	Атестація (кваліфікаційний екзамен зі спеціальності)	1,5	екзамен
<b>Разом основні компоненти (ОК)</b>		<b>21,5</b>	
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>		<b>7,5</b>	
<b>Разом</b>		<b>29,0</b>	
<b>Атестація</b>		<b>1,5</b>	
<b>Разом за семестр</b>		<b>30,5</b>	
<b>Загальний обсяг освітньої програми</b>		<b>120</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема ОПП



### III семестр- 30,5 кредитів

#### Обовязкові компоненти ( 25 кредитів):

- Культурологія – 2,0
- Фізичне виховання – 1,0
- Біохімія та фізіологія харчування – 2,0
- Технологія виробництва кулінарної продукції – 3,5
- Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства – 2,5
- Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки -3,0
- Технологічна практика -12,0

#### Вибіркові компоненти (4,5 кредитів):

- Вибіркова дисципліна -3,0
- Вибіркова дисципліна -1,5

### IV семестр- 30,5 кредитів

#### Обовязкові компоненти ( 23 кредити):

- Ділова українська мова та культура мовлення – 2,0
- Технологія виробництва кондитерських, борошняних виробів – 4,0
- Основи стандартизації та контроль якості і безпеки продукції галузі – 4,0
- Економіка підприємства – 4,0
- Облік і звітність в ЗРГ- 3,0
- Переддипломна практика -4,5
- Атестація здобувачів фахової передвищої освіти – 1,5

#### Вибіркові компоненти (7,5 кредитів):

- Вибіркова дисципліна -3,0
- Вибіркова дисципліна -3,0
- Вибіркова дисципліна -1,5

### 3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти ОПП Харчові технології спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі кваліфікаційного іспиту. Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених Стандартом та ОПП за освітніми компонентами:

- «Технологія виробництва кулінарної продукції»,
- «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства»,
- «Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки»,
- «Економіка підприємств різних типів»,
- «Основи стандартизації та контроль якості та безпеки продукції галузі
- «Безпека життєдіяльності та охорона праці»

Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з теоретичної частини (тестові завдання) та практичної частини (розв'язання комплексного ситуаційного завдання з освітніх компонент, що дозволяє перевірити сформованість відповідних умінь та навичок). Технологія кваліфікаційного іспиту включає такі технологічні етапи: створення системи тестових завдань і комплекту комплексних кваліфікаційних завдань; проведення іспиту; оцінювання рівня професійної підготовки здобувачів освіти відповідно до об'єктивних критеріїв.

Заклад фахової передвищої освіти на підставі рішення екзаменаційної комісії присвоює особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює освітню кваліфікацію «фаховий молодший бакалавр з харчових технологій». Особі, яка успішно виконала відповідну ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

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

У Кропивницькому фаховому коледжі харчування та торгівлі функціонує система забезпечення закладом фахової передвищої освіти якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

Перелік процедур системи внутрішнього забезпечення якості освіти та їх нормативне забезпечення.

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 заінтересованих 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.
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 в 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 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 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 компетентностей випускника компонентам освітньої програми**

Компоненти Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27
ЗК 1	+	+	+	+	+	+																					+
ЗК 2	+	+	+	+	+	+				+	+	+			+		+		+			+		+			+
ЗК 3	+			+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
ЗК 4				+			+	+	+	+								+	+	+				+	+	+	+
ЗК 5		+	+	+			+	+	+	+								+	+	+		+	+	+	+	+	+
ЗК 6	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 7	+														+		+	+	+	+	+			+	+	+	+
ЗК 8												+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+
СК 1												+	+	+			+		+					+	+	+	+
СК 2														+			+		+		+			+	+	+	+
СК 3	+											+		+		+	+		+	+	+			+	+	+	+
СК 4									+				+	+		+	+		+		+			+	+	+	+
СК 5												+	+	+				+		+				+		+	+
СК 6																			+								+
СК 7												+	+		+		+		+						+		+
СК 8	+							+		+							+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
СК 9	+				+		+	+	+				+	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
СК 10															+		+		+		+			+	+	+	+
СК 11			+							+									+							+	+
СК 12					+				+										+							+	+
СК 13									+					+				+		+				+	+	+	+

**6. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми**

Компоненти Результати навчання	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	
<b>РН 1</b>									+						+		+		+		+			+	+	+	+	
<b>РН 2</b>												+	+	+		+	+		+						+	+	+	+
<b>РН 3</b>	+											+		+		+	+	+	+	+					+	+	+	+
<b>РН 4</b>														+	+		+	+								+	+	
<b>РН 5</b>							+	+		+			+					+								+	+	
<b>РН 6</b>	+						+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
<b>РН 7</b>																	+		+						+		+	+
<b>РН 8</b>	+	+	+	+	+		+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>РН 9</b>									+						+			+			+						+	+
<b>РН 10</b>							+	+							+		+	+	+						+	+	+	+
<b>РН 11</b>														+		+	+	+	+	+					+	+	+	+
<b>РН 12</b>	+						+	+		+			+				+	+	+			+	+	+	+	+	+	+
<b>РН 13</b>							+	+	+									+								+	+	
<b>РН 14</b>	+						+	+		+			+					+			+	+	+	+	+	+	+	+
<b>РН 15</b>						+									+		+		+						+	+	+	+
<b>РН 16</b>					+				+																	+	+	+
<b>РН 17</b>					+									+			+		+						+	+	+	+
<b>РН 18</b>	+	+	+	+			+	+		+							+	+	+						+		+	+
<b>РН 19</b>	+	+		+										+												+	+	+
<b>РН 20</b>						+	+	+			+						+	+	+						+	+	+	+

## 7. Матриця відповідності 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	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13
<b>РН 1</b> Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування		+	+				+		+	+				+				+			
<b>РН 2</b> Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.		+	+			+			+		+	+	+		+						
<b>РН 3</b> Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.			+		+		+	+	+		+	+		+			+				
<b>РН 4</b> Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.			+				+	+	+	+	+	+								+	
<b>РН 5</b> Забезпечити оперативне регулювання виробництва та процес обслуговування різних контингентів споживачів за умов, що змінюються.	+		+	+	+	+	+	+				+	+	+		+			+	+	
<b>РН 6</b> Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.			+		+	+	+	+		+	+	+		+	+				+	+	
<b>РН 7</b> Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.			+		+	+	+	+					+		+						+
<b>РН 8</b> Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.	+		+	+	+	+	+	+			+	+	+		+	+	+		+		
<b>РН 9</b> Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).			+	+		+		+				+			+				+		+
<b>РН 10</b> Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.			+	+	+	+		+			+	+	+		+			+			
<b>РН 11</b> Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.	+	+	+				+	+	+	+	+	+		+			+			+	+
<b>РН 12</b> Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.			+	+	+	+		+			+	+		+	+						
<b>РН 13</b> Організувати роботу окремих виробничих дільниць			+	+			+			+				+			+			+	

(підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.																						
<b>РН 14</b> Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційнокомунікаційні технології у професійній діяльності.		+	+	+	+	+							+	+		+						
<b>РН 15</b> Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.		+	+			+	+	+	+				+			+			+			+
<b>РН 16</b> Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.	+	+	+			+	+	+						+				+			+	
<b>РН 17</b> Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	+	+	+			+	+	+	+	+				+	+							+
<b>РН 18</b> Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	+	+	+	+	+	+	+									+				+		
<b>РН 19</b> Формувати і відстоювати власну думку та громадянську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.	+	+		+	+		+								+						+	+
<b>РН 20</b> Здатність працювати в колективі, адаптуватися до змінних умов професійного середовища та вимог суспільства шляхом самоосвітньої діяльності.	+	+	+	+	+	+	+													+		

## 8. Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо – професійна програма

1. Про освіту: Закон України [від 05.09.2017 № 2145-VIII URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text)
2. Про фахову передвищу освіту: Закон України 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» (зі змінами) від 23.11.2011 р. № 1341, із змінами від 12 червня 2019 р. № 509.  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/509-2019-n#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти».  
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text>
5. Постанова Кабінету Міністрів від 30.12.2015. № 1187 , із змінами від 24 березня 2021 р. № 365 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності».  
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#Text>
6. Лист Міністерства освіти і науки України від 28.04.2017 № 1/9-239 «Про примірний зразок освітньо-професійної програми».
7. Національний класифікатор України: Класифікатор професій ДК 003:2010 (із змінами, затвердженими наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 2 вересня 2015 року № 1084. – URL: [https://buhgalter911.com/spravochniki/klassifikatory/status\\_ticheskie\\_klassifikatory/klasifikator-profesiy-kp-950586.html](https://buhgalter911.com/spravochniki/klassifikatory/status_ticheskie_klassifikatory/klasifikator-profesiy-kp-950586.html).
8. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/vb457609-10#Text>
9. Національна рамка кваліфікацій, затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 134

10. Наказ міністерства освіти і науки України від 01 червня 2018 р. № 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-programiprofilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshihspecialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>
11. Стандарт 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 від 17.11.2021 р. № 1244. – URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>.