

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРНІГІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ



ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Коледжу економіки
і технологій ЧНТУ

М. В. Сокол

28 квітня 2017 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

рівень вищої освіти	<u>початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти</u>
ступінь вищої освіти	<u>молодший спеціаліст</u>
галузь знань	<u>18 Виробництво та технології</u>
спеціальність	<u>181 Харчові технології</u>

СХВАЛЕНО
Педагогічною радою Коледжу
економіки і технологій ЧНТУ
Протокол № 9
від 28 квітня 2017р.

Внесено зміни:
Педагогічною радою Коледжу
Економіки і технологій ЧНТУ
Протокол № 7
Від 27 червня 2018 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентності, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці магістрів у галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології.

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою спеціальності 181 Харчові технології у складі:

Члени робочої групи:

Ілляшенко Л. О.	голова циклової комісії технологічних дисциплін, викладач – спеціаліст вищої категорії, викладач – методист – керівник
Гончарова О. В.	викладач технологічних дисциплін, викладач – спеціаліст першої категорії
Портна Ю. О.	викладач технологічних дисциплін, викладач – спеціаліст другої категорії

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу освіти та структурного підрозділу	Коледж економіки і технологій Чернігівського національного технологічного університету
Ступінь освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Освітньо-кваліфікаційний рівень – молодший спеціаліст Кваліфікація – технік – технолог з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти початкового рівня за галуззю знань 18 Виробництво та технології спеціальністю 181 Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом молодшого спеціаліста, одиничний, 150 кредитів ЄКТС
Наявність акредитації	Акредитація надана
Термін навчання	2 роки 5 місяців
Акредитаційна інституція	Назва організації – Акредитаційна комісія України Країна – Україна
Передумови	Базова загальна середня освіта/ повна загальна середня освіта Вимоги визначаються правилами прийому на освітньо – професійну програму молодшого спеціаліста
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	До введення нової
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	chkommteh@ukr.net
2. Мета освітньо-професійної програми	
<p>Забезпечення підготовки висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними та фаховими компетентностями в галузі виробництва та технології, необхідними для виконання посадових обов'язків відповідно до кваліфікації.</p> <p>Об'єкт: технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p>Цілі навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, сутність технологічних процесів виробництва харчових продуктів.</p>	

<p>Методи, методики та технології: організаційні і технологічні заходи для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p>Інструменти та обладнання: технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>	
3. Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	<p>Галузь знань 18 Виробництво та технології</p> <p>Спеціальність 181 Харчові технології</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Структура програми передбачає оволодіння знаннями щодо використання сучасного обладнання для удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації; діяльності закладів ресторанного господарства; навичками застосування сучасних методів та технологій в організації обслуговуванні різних груп споживачів.</p>
Особливості програми	<p>Освітня програма орієнтована на спеціальну підготовку кухарів, офіціантів, барменів, майстрів ресторанного обслуговування адміністраторів, які ініціативні та здатні до швидкої адаптації до вимог сучасного бізнес-середовища.</p> <p>Програма спрямована на формування та розвиток професійної компетентності фахівця, що включає багатофункціональний комплекс теоретичних знань та практичних умінь, метою яких є здатність до вирішення професійних завдань у закладах ресторанного господарства.</p>
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Молодший спеціаліст з харчових технологій здатний виконувати такі професійні роботи (згідно ДК 003:2010) і займати посади: технік – технолог з технології харчування, адміністратор, адміністратор залу, адміністратор черговий, виробник харчових напівфабрикатів, кухар, кухар дитячого харчування, шеф – кухар, офіціант, буфетник, бармен, метрдотель, член бригади ресторану, майстер ресторанного обслуговування</p>
Подальше навчання	<p>Можливість продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні</p>
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Лекції, практичні та лабораторні заняття, виконання курсової роботи, дослідницька, самостійна та індивідуальна робота, консультації, проходження навчальної, технологічної та виробничої практики.</p>
Оцінювання	<p>Усне та письмове опитування, тести, презентації, написання рефератів, заліки, диференційовані заліки, екзамени, захист курсової роботи, захист практики, атестація (комплексний кваліфікаційний екзамен).</p>
Система оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за 4 – бальною національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно).</p>

6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати соціально-професійні задачі в харчовій галузі, організувати і вести технологічні процеси харчових виробництв, використовувати сучасні методи оцінки якості сировини та здійснювати контроль якості і безпеки готової продукції.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК-1. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово у професійній діяльності. Навички комунікації іноземною мовою.</p> <p>ЗК-2. Здатність аналізувати та оцінювати соціально - економічні процеси, які відбуваються в суспільстві.</p> <p>ЗК-3. Здатність адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності та приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК-4. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії.</p> <p>ЗК-5. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та застосування знань у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК-6. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, генерувати нові ідеї, виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК-7. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.</p> <p>ЗК-8. Здатність працювати самостійно та автономно.</p> <p>ЗК-9. Здатність займати активну життєву позицію та розвивати лідерські якості.</p> <p>ЗК-10. Здатність до конструктивної взаємодії з іншими людьми, незалежно від їх походження та особливості культури.</p>
Спеціальні (фахові) компетентності	<p>СК-1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності.</p> <p>СК-2. Здатність контролювати дотримання вимог безпеки та охорони праці. Розуміння необхідності дотримання норм здорового способу життя.</p> <p>СК-3. Знання основних методів дослідження фізико-хімічних, хімічних, біохімічних, мікробіологічних процесів, вміння їх пов'язувати з практичним застосуванням за фахом.</p> <p>СК-4. Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці.</p> <p>СК-5. Уміння застосовувати сучасні експериментальні та органолептичні методи для оцінки якості сировини та матеріалів в лабораторних умовах та в умовах виробництва.</p> <p>СК-6. Знання специфіки технологічних процесів виготовлення асортименту нових видів продукції, із врахуванням інноваційних технологій та процесів.</p> <p>СК-7. Знання основних нормативно - правових документів (закони і підзаконні акти, стандарти тощо), необхідних для професійної діяльності; здатність грамотно трактувати документ; здатність ефективно використовувати нормативно - правові документи для вирішення конкретних задач.</p> <p>СК-8. Здатність формувати первинні документи та складати фінансову звітність з метою надання користувачам правдивої неупередженої інформації.</p> <p>СК-9. Володіння принципами збереження якості та безпечності харчових продуктів, прагнення до забезпечення та підвищення</p>

рівня якості та безпечності конкретного харчового продукту.

СК-10. Знання системи контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.

СК-11. Використовувати знання хімічного складу харчових продуктів для забезпечення організму речовинами у відповідності із науково-обґрунтованими нормами їх споживання

СК-12. Визначати місце і значення економічної системи для вирішення проблем у сфері соціальної, економічної і екологічної відповідальності підприємств, установ та організацій.

СК-13. Здатність використовувати професійні знання і навички в організації роботи сучасних закладів харчування та обслуговування різних контингентів споживачів.

СК-14. Здатність приймати і впроваджувати самостійні управлінські рішення та використовувати сучасні методи управління.

СК-15. Здатність розробляти технологічні карти на готову продукцію власного виробництва, використовуючи нормативні документи.

СК-16. Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини поживними речовинами відповідно до науково обґрунтованих норм харчування.

СК-17. Здатність використовувати знання і практичні навички в галузі стандартизації, аналітичної хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції харчування.

СК-18. Здатність застосовувати знання і практичні навички, пов'язані з механізацією технологічних процесів виготовлення харчової продукції та її зберіганням, вибором, розміщенням та експлуатацією торговельно-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства.

СК-19. Здатність організувати структуру виробництва, технологічний процес закладу ресторанного господарства та виробничий цикл підприємства в цілому.

СК-20. Знання посадових обов'язків виробничого персоналу, основ психології та етики ділового спілкування, теорії управління і мотивації персоналу.

СК-21. Знання професійної термінології, ділового спілкування, іноземної мови в професійній діяльності.

СК-22. Знання та навички мовної грамотності, основ діловодства і документообігу.

СК-23. Формувати базові уявлення про основи філософії, культурології, психології.

СК-24. Усвідомлювати необхідність сталого розвитку суспільства, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. Здатність зберігати та примножувати цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії країни та закономірностей розвитку соціально-політичних процесів.

7. Програмні результати навчання

- ПРН-1.** Знати сутність та принципи розвитку суспільства, природи і мислення.
- ПРН-2.** Знати соціально-політичні процеси, що відбувалися в минулому і відбуваються в сучасній Україні.
- ПРН-3.** Знати сутність об'єктів економіки та розуміти економічні категорії, закони, причинно-наслідкові та функціональні зв'язки, які існують між процесами та явищами на різних рівнях економічних систем.
- ПРН-4.** Застосовувати концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності.
- ПРН-5.** Знати правила прийому, зберігання сировини, підготовки її до технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання в закладах ресторанного господарства.
- ПРН-6.** Знати нормативні документи санітарії, гігієни, охорони праці, безпеки життєдіяльності та відповідні інструктивно-методичні документи із вказаних питань.
- ПРН-7.** Розуміти ефективність використання сучасного обладнання для удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації.
- ПРН-8.** Застосовувати знання для розв'язання професійних завдань і проблем у професійній діяльності та/або навчання.
- ПРН-9.** Застосовувати творчі здібності у професійній діяльності.
- ПРН-10.** Використовувати практичні навички в галузі загальної, аналітичної, органічної хімії для розрахунку кількості речовин і сполук.
- ПРН-11.** Застосовувати професійні знання й практичні навички для забезпечення ефективного функціонування підприємств у сучасних умовах господарювання.
- ПРН-12.** Формувати уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення у виробництві кулінарної продукції.
- ПРН-13.** Формувати базові знання процесів і апаратів, основ електротехніки та технічного креслення в обсязі, необхідному для освоєння загально професійних дисциплін.
- ПРН-14.** Формування знань про закономірності розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій та формування вмінь і навичок для їх запобігання та ідентифікації.
- ПРН-15.** Знати оптимальні програми розвитку та функціонування закладів ресторанного господарства, використовувати раціональні організаційні структури та методи управління.
- ПРН-16.** Знати наукові основи технологічних процесів виготовлення харчової продукції та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
- ПРН-17.** Вміти користуватися нормативно-технологічною документацією на харчові продукти.
- ПРН-18.** Уміння обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації
- ПРН-19.** Уміння створювати умови для прибуткової діяльності підприємства в конкурентному середовищі.

	<p>ПРН-20. Уміння організувати планування, облік, складання та своєчасне подання звітності про фінансово-господарську діяльність підприємства.</p> <p>ПРН-21. Уміння контролювати якість приготування страв та виробів, організацію обслуговування, стан трудової та виробничої дисципліни, дотримання правил і норм охорони праці, санітарно-технічний стан підприємства; вивчати попит на продукцію закладу ресторанного господарства.</p> <p>ПРН-22. Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності.</p> <p>ПРН-23. Знання фундаментальних розділів математики в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі знань.</p> <p>ПРН-24. Знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій, навички використання програмних засобів та роботи в комп'ютерних мережах, уміння створювати бази даних і використовувати інтернет-ресурси.</p> <p>ПРН-25. Здатність застосовувати різноманітні джерела і бази даних для знаходження, оцінювання, класифікації, обробки та систематизації інформації.</p>
Комунікація (К)	<p>К-1. Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською та іноземною мовами.</p> <p>К-2. Здатність працювати в команді та взаємодіяти з широким колом осіб для провадження професійної діяльності.</p> <p>К-3. Використовувати засоби вербального та невербального спілкування, дотримуватися професійних етичних норм.</p>
Автономія і відповідальність (АВ)	<p>АВ-1. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи, самостійно приймати рішення у звичайних умовах з елементами непередбачуваності з дотриманням вимог професійної етики.</p> <p>АВ-2. Здатність усвідомлювати потребу навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань з метою покращення результатів власної навчальної та/або професійної діяльності.</p> <p>АВ-3. Виконувати професійні функції як самостійно, так і в групі під керівництвом лідера.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти для початкового рівня (короткого циклу).
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти для початкового рівня (короткого циклу).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Наявність фахових періодичних видань, офіційного веб-сайту закладу вищої освіти, освітньо-професійних програм, навчальних планів, робочих програм з усіх навчальних дисциплін навчальних планів, програм з усіх видів практичної підготовки, методичних матеріалів для проведення підсумкової атестації здобувачів, конспекту лекцій, планів семінарських та практичних занять, завдань для лабораторних робіт, питань, задач, завдань або кейсів для поточного та підсумкового контролю знань і вмінь, комплексних контрольних робіт, навчальних матеріалів тощо
9. Академічна мобільність	

Національна кредитна мобільність	Можливість переведення, поновлення студентів з інших закладів вищої освіти
---	--

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

<i>Код НД</i>	<i>Компоненти освітньо-професійної програми</i>	<i>Кількість кредитів</i>	<i>Форма підсумкового контролю</i>
1	2	3	4
1. Обов'язкові компоненти ОПП			
1.1.Цикл загальної підготовки			
ОК ЗК.1	Основи філософських знань	2,0	Залік
ОК ЗК.2	Культурологія	2,0	Залік
ОК ЗК.3	Українська мова (за проф. спрямуванням)	2,0	Екзамен
ОК ЗК.4	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6,0	Екзамен
ОК ЗК.5	Основи правознавства	2,0	Залік
ОК ЗК.6	Історія України	2,0	Залік
ОК ЗК.7	Соціологія	2,0	Залік
ОК ЗК.8	Економічна теорія	1,5	Залік
ОК ЗК.9	Фізичне виховання	6,0	Залік
ОК ЗК.10	Вища математика	3,0	Екзамен
ОК ЗК.11	Неорганічна хімія	3,0	Залік
ОК ЗК.12	Органічна хімія	3,0	Екзамен
ОК ЗК.13	Фізична і колоїдна хімія	3,0	Залік
ОК ЗК.14	Аналітична хімія	4,0	Екзамен
ОК ЗК.15	Біохімія	1,5	Залік
ОК ЗК.16	Мікробіологія та фізіологія	3,0	Залік
ОК ЗК.17	Екологія	2,0	Залік
ОК ЗК.18	Безпека життєдіяльності	2,0	Залік
ОК ЗК.19	Процеси та апарати харчових виробництв	3,0	Екзамен
ОК ЗК.20	Технічне креслення	3,0	Залік
ОК ЗК.21	Комп'ютерна техніка	4,0	Екзамен
ОК ЗК.22	Основи електротехніки	1,5	Залік
1.2.Цикл професійної підготовки			
ОК СК.1	Технологія виробництва кулінарної продукції	10,0	Екзамен
ОК СК.2	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	3,0	Залік
ОК СК.3	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3,0	Екзамен

ОК СК.4	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	1,5	Залік
ОК СК.5	Товарознавство харчових продуктів	3,0	Екзамен
ОК СК.6	Устаткування закладів	4,0	Екзамен
ОК СК.7	Основи охорони праці	1,5	Екзамен
ОК СК.8	Економіка підприємств різних типів	4,0	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент		91,5	
2. Вибіркові компоненти ОПП			
2.1.Цикл загальної підготовки			
ВД ЗК. 1	Політологія	1,5	Залік
ВД ЗК.2	Психологія	1,5	Залік
ВД ЗК.3	Етика ділового спілкування	1,5	Залік
2.2.Цикл професійної підготовки			
ВД СК. 1	Санітарія та гігієна	1,5	Залік
ВД СК. 2	Кухні країн світу	3,0	Екзамен
ВД СК. 3	Облік та звітність	2,0	Залік
ВД СК. 4	Предмет спецпідготовки	3,0	Залік
ВД СК. 5	Барна справа	2,0	Залік
ВД СК. 6	Основи підприємництва та управлінської діяльності	2,0	Екзамен
ВД СК. 7	Охорона праці в галузі	1,5	Залік
Загальний обсяг вибіркових компонент		19,5	
3. Практична підготовка			
ПРП. 1	Вступ до фаху	1,5	Залік
ПРП. 2	Навчальна практика	9,0	Залік
ПРП. 3	Технологічна практика	15,0	
ПРП. 4	Виробнича практика	7,5	
Загальний обсяг		33,0	
Семестровий контроль		6,0	
Загальний обсяг ОПП		150	

2.2. Структурно-логічна схема

Семестр	Види навчальної діяльності
І курс І семестр 8 кредитів	Дисципліни циклу загальної підготовки – 5 кр. ОК ЗК. 2, Дисципліни циклу професійної підготовки – 3,0 кр. ОК СК.5, ВД СК. 1
І курс ІІ семестр 10 кредитів	Дисципліни циклу загальної підготовки – 7 кр. ОК ЗК.5, ОК ЗК.16, ОК ЗК.20 Дисципліни циклу професійної підготовки – 1,5 кр. ОК СК.5 Практична підготовка – 1,5 кр. ПРП. 1
ІІ курс І семестр 11,5 кредитів	Дисципліни циклу загальної підготовки – 7,5 кр. ОК ЗК.9, ОК ЗК.11, ОК ЗК.21, ОК ЗК.22 Дисципліни циклу професійної підготовки – 4,0 кр. ОК СК.1
ІІ курс ІІ семестр	Дисципліни циклу загальної підготовки – 15 кр. ОК ЗК.1, ОК ЗК.4, ОК ЗК.6, ОК ЗК.9, ОК ЗК.10, ОК ЗК.12, ОК ЗК.21

23 кредитів	Дисципліни циклу професійної підготовки – 8,0 кр. ОК СК.1, ОК СК.6
III курс I семестр 29,5 кредитів	Дисципліни циклу загальної підготовки – 17,5 кр. ОК ЗК 3, ОК ЗК 4, ОК ЗК.7, ОК ЗК.8, ОК ЗК.9, ОК ЗК.13, ОК ЗК.18, ОК ЗК.19 Дисципліни циклу професійної підготовки – 6,0 кр. ОК СК.1, ОК СК.2, ОК СК.3, ОК СК.6 Практична підготовка – 6,0 кр. ПРП. 2
III курс II семестр 32,5 кредитів	Дисципліни циклу загальної підготовки – 8,0 кр. ОК ЗК 4, ОК ЗК.9, ОК ЗК.14 Дисципліни циклу професійної підготовки – 6,5 кр. ОК СК.3, ОК СК.8, ВД ЗК.2, ВД СК. 2 Практична підготовка – 18,0 кр. ПРП. 2, ПРП. 3
IV курс I семестр 29,5 кредитів	Дисципліни циклу загальної підготовки – 1,5 кр. ОК ЗК. 15 Дисципліни циклу професійної підготовки – 20,5 кр. ОК СК.4, ОК СК.7, ОК СК.8, ВД ЗК. 1, ВД ЗК.3, ВД СК. 2, ВД СК. 3, ВД СК. 4, ВД СК. 5, ВД СК. 6, ВД СК. 7 Практична підготовка – 7,5 кр. ПРП. 4

3. Форми атестації здобувачів вищої освіти	
Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація осіб, які здобувають кваліфікацію молодшого спеціаліста, здійснюється державною екзаменаційною комісією (ДЕК), до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань, провідних науковців, відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційних комісій для атестації здобувачів вищої освіти Коледжу економіки і технологій Чернігівського національного технологічного університету. Атестація випускників освітньо-професійної програми проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену із дисциплін <i>Технологія виробництва кулінарної продукції, Організація виробництва в ЗРГ, Організація обслуговування в ЗРГ, Економіка підприємств різних типів, Основи підприємництва та управлінської діяльності, Основи охорони праці</i>
Вимоги до комплексного кваліфікаційного екзамену	Атестація здійснюється відкрито і публічно
Вимоги до публічного захисту (демонстрації)	відсутні

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену із дисциплін *Технологія виробництва кулінарної продукції, Організація виробництва в ЗРГ, Організація обслуговування в ЗРГ, Економіка підприємств різних типів, Основи підприємництва та управлінської діяльності, Основи охорони праці* та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста із присвоєнням кваліфікації *молодший спеціаліст з харчових технологій*

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

6. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

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

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої 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 освітньо-професійною програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітньо-професійні програми та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату.

7. Перелік нормативних документів

1. Закон України «Про освіту» – від 05.09.2017 р. № 2145-VIII.
2. Закон України «Про вищу освіту» – 01.07.14 № 1556-VII.
3. Класифікаторі видів економічної діяльності ДК 009:2010 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/vb457609-10>.
4. Національна рамка кваліфікацій [Електронний ресурс]: [Постанова Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. №1341]. – Режим доступу: <https://mon.gov.ua/ua/tag/natsionalna-ramka-kvalifikatsiy>.
5. Національний класифікатор України: Класифікатор професій ДК 003:2010 : [Електронний ресурс] / [Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 2.09.2015 року №1084]. – Режим доступу: <https://buhgalter911.com/spravochniki/klassifikatory/statisticheskie-klassifikatory/klasifikator-profesiy-kp-950586.html>.
6. Перелік галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти [Електронний ресурс] / [Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. №266]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF>
7. Лист Міністерства освіти та науки України «Про рекомендації вищим навчальним закладам щодо розробки освітніх програм» від 28.04.2017 № 1/9-239.