

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

рівень освіти	фахова передвища освіта
освітньо– професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр
галузь знань	18 Виробництво та технології
спеціальність	181 Харчові технології

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою
ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»
Протокол № 3 від 09.12.2021 року
Голова педагогічної ради М. Сокол

Освітньо – професійна програма вводиться в дію
з 09. 12. 2021 року

Директор М. Сокол
(наказ № 25 від 09. 12. 2021 р.)



РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо – професійну програму «Харчові технології» освітньо – професійного ступеня фаховий молодший бакалавр зі спеціальності 181 Харчові технології

Якісна підготовка здобувачів фахової передвищої освіти у сфері харчових технологій є важливим та актуальним завданням сьогодення. Харчові технології — це підготовка фахівців, які здатні застосовувати сучасні інструменти і технології у сфері технологічного процесу для здійснення виробничо-технологічної, управлінської діяльності в закладах ресторанного господарства.

Освітньо — професійна програма містить загальну інформацію, мету, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, програмні компетентності, програмні результати навчання, ресурсне забезпечення реалізації програми, перелік компонентів освітньо — професійної програми, структурно — логічну схему та форми атестації.

Відокремлений структурний підрозділ «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» має в своєму арсеналі досвід, кадровий потенціал та матеріально - технічну базу для того, щоб підготувати висококваліфікованих фахівців галузі.

Ми маємо потребу в підготовці фахівців цієї спеціальності. В освітньо-професійній програмі визначені програмні компетентності. Спеціальні компетентності носять практичний характер, можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців і відповідають запитам стейкхолдерів.

Рецензовану освітньо - професійну програму «Харчові технології» рекомендуємо до використання в освітньому процесі Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» для підготовки студентів з галузі знань 18 Виробництво та технології 181 Харчові технології.

Директор
ТОВ «НАША БУЛОЧКА»



О.В. Коваленко

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо – професійну програму «Харчові технології» освітньо – професійного ступеня фаховий молодший бакалавр зі спеціальності 181 Харчові технології

Якісна підготовка здобувачів фахової передвищої освіти у сфері харчових технологій є важливим та актуальним завданням сьогодення. Харчові технології — це підготовка фахівців, які здатні застосовувати сучасні інструменти і технології у сфері технологічного процесу для здійснення виробничо-технологічної, управлінської діяльності в закладах ресторанного господарства.

Освітньо — професійна програма містить загальну інформацію, мету, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, програмні компетентності, програмні результати навчання, ресурсне забезпечення реалізації програми, перелік компонентів освітньо — професійної програми, структурно — логічну схему та форми атестації.

Відокремлений структурний підрозділ «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» має в своєму арсеналі досвід, кадровий потенціал та матеріально - технічну базу для того, щоб підготувати висококваліфікованих фахівців галузі.

Ми маємо потребу в підготовці фахівців цієї спеціальності. В освітньо-професійній програмі визначені програмні компетентності. Спеціальні компетентності носять практичний характер, можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців і відповідають запитам стейкхолдерів.

Рецензовану освітньо - професійну програму «Харчові технології» рекомендуємо до використання в освітньому процесі Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» для підготовки студентів з галузі знань 18 Виробництво та технології 181 Харчові технології.

Заступник голови правління АТ «БАЗИС»



І. Качнова

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо – професійної програми

Погоджено
Директор ТОВ «НАША БУЛОЧКА»
О.В. Коваленко



(печатка за можливості)

Погоджено
Заступник голови правління АТ «БАЗИС»
І.В. Качнова



(печатка за можливості)

Погоджено
Заступник директора
ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»
Л.О. Ілляшенко
29.11. 2021 р.

Погоджено
Завідувач технологічного відділення
ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»
Г.М. Смирнова
29.11. 2021 р.

Погоджено
Голова циклової комісії
технологічних дисциплін
ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська
політехніка»
Ю.О. Портна
29.11. 2021 р.

Погоджено
Керівник освітньо-професійної
програми
Л.О. Ілляшенко
29.11. 2021 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти: освітньо – професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр, галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. № 1244.

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

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою у складі:

Ілляшенко Л. О.	заступник директора з навчальної роботи, викладач циклової комісії технологічних дисциплін, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач – методист – керівник
Смирнова Г. М.	завідувач технологічного відділення, викладач циклової комісії технологічних дисциплін, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії
Портна Ю. О.	голова циклової комісії технологічних дисциплін, спеціаліст першої кваліфікаційної категорії
Синюта М. М.	студентка II курсу, спеціальність 181 Харчові технології
Слободчикова Д. М.	студентка II курсу, спеціальність 181 Харчові технології

Рецензії – відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1.Коваленко Оксана Володимирівна - директор ТОВ «НАША БУЛОЧКА»

2. Качнова Інна Василівна - заступник голови правління АТ «БАЗИС»

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

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти та структурного підрозділу	Відокремлений структурний підрозділ «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету Чернігівська політехніка»
Професійний ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Кваліфікація – технік – технолог з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 150 кредитів ЄКТС. Термін навчання – 2 роки 5 місяців
Кваліфікація в дипломі	Освітньо – професійний ступінь - фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо – професійна програма – Харчові технології
Наявність акредитації	Акредитація спеціальності 181 Харчові технології Сертифікат про акредитацію серія УД № 26013653 Термін дії сертифіката до 01 липня 2025 р.
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Базова загальна середня освіта/ повна загальна середня освіта Вимоги визначаються правилами прийому на освітньо – професійну програму підготовки фахового молодшого бакалавра
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	Освітньо – професійна програма впроваджується у 2021 році та діє до впровадження нової
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://ket.stu.cn.ua/osvitnij-proczes/osvitni-programy/osvitno-profesijna-programa-harchovi-tehnologiyi/
2. Мета освітньо-професійної програми	
Забезпечення підготовки висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними та фаховими компетентностями в галузі виробництва та технології, необхідними для виконання посадових обов’язків відповідно до кваліфікації.	
3. Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань,	Галузь знань 18 Виробництво та технології Спеціальність 181 Харчові технології

спеціальність, спеціалізація (за наявності)	
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 обслуговування різних груп споживачів.</p> <p>Ключові слова: сировина, напівфабрикат, харчова продукція, безпечність харчової продукції, технологічний процес, система управління якістю.</p>
Особливості програми	<p>Освітньо - професійна програма орієнтована на підготовку фахівця з виробництва харчової продукції, що здійснює діяльність із забезпечення стравами та напоями.</p> <p>Програма спрямована на формування та розвиток професійної компетентності ініціативного та здатного до швидкої адаптації 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>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 Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами):</p> <p>I Тимчасове розміщування й організація харчування</p> <p>56 Діяльність із забезпечення стравами та напоями</p> <p>56.1 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування</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 (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)):</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 5122.Кухар 5122.Кухар дитячого харчування 5122.Виробник харчових напівфабрикатів 5122.Шеф-кухар 5123.Офіціант 5123.Метрдотель 5123.Бармен 5129.Майстер ресторанного обслуговування</p>
Подальше навчання	<p>Здобуття освіти за: Початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; Першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти</p>
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Підходи до освітнього процесу: студоцентрований, проблемно - орієнтований, компетентнісний. Форми організації освітнього процесу: лекції, практичні та семінарські заняття, лабораторні роботи, самостійна робота, консультації, індивідуальна робота, курсова робота, навчальна, технологічна, виробнича практика. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проектного навчання.</p>
Оцінювання	<p>Види контролю: поточний, підсумковий. Форми поточного контролю: усне або/та письмове опитування, тестові завдання, захист лабораторних робіт, курсових робіт, звітів з практики. Підсумковий контроль - залік, екзамен. Атестація –кваліфікаційний іспит.</p>
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі при виробництві харчової продукції, організувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. 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. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6.Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні</p>

	<p>технології.</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК. 9. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 10. Здатність до комунікації, лідерства, виявляти ініціативу та підприємливість.</p>
Спеціальні компетентності (СК)	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію при виробництві харчової продукції.</p> <p>СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК11.Здатність здійснювати сервісний процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p>
7. Програмні результати навчання	
Результати навчання (РН)	<p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну</p>

	<p>та технологічну документацію при виробництві харчової продукції.</p> <p>РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково – звітну документацію.</p> <p>РН 12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p>РН 13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно – комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>РН 14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентноспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН 15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН 16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>РН 17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p> <p>РН 18. Знати свої права, як члена суспільства, зберігати досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку, примножувати моральні, культурні та наукові цінності.</p> <p>РН 19. Виявляти навички до безпечної діяльності у природному, техногенному і виробничому середовищах з дотриманням вимог законодавчих та нормативно – правових актів, використовувати різні види рухової активності для ведення здорового способу життя.</p> <p>РН 20. Застосовувати базові і структуровані знання з економіки та підприємництва у професійній діяльності.</p> <p>РН 21. Володіти навичками міжособистісної взаємодії в колективі, відповідати за результати своєї діяльності, виявляти навички підприємницької та управлінської ініціативи.</p> <p>РН 22. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Проведення усіх видів навчальних занять, керівництво курсовими роботами здійснюють педагогічні працівники відповідної кваліфікації. Педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації, самостійно обираючи форми, види, напрями та суб'єктів надання освітніх послуг з підвищення кваліфікації.</p> <p>Кадрове забезпечення відповідає вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері фахової передвищої освіти (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності, затверджені постановою КМУ від 30.12.2015 №1187 із змінами</p>

	внесеними постановою КМУ від 24.03.2021 № 365).
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально – технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за освітньо – професійною програмою. Матеріально-технічне забезпечення відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері фахової передвищої освіти (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності, затверджені постановою КМУ від 30.12.2015 №1187 із змінами внесеними постановою КМУ від 24.03.2021 № 365).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Наявність фахових періодичних видань, офіційного веб-сайту закладу фахової передвищої освіти, освітньо-професійних програм, навчальних планів, робочих навчальних планів, робочих програм з усіх навчальних дисциплін, програм з усіх видів практичної підготовки, методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів освіти, конспектів 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. У період дистанційного навчання основними платформами є MOODLE, ZOOM, MEET.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Можливість переведення, поновлення студентів з інших закладів фахової передвищої освіти.

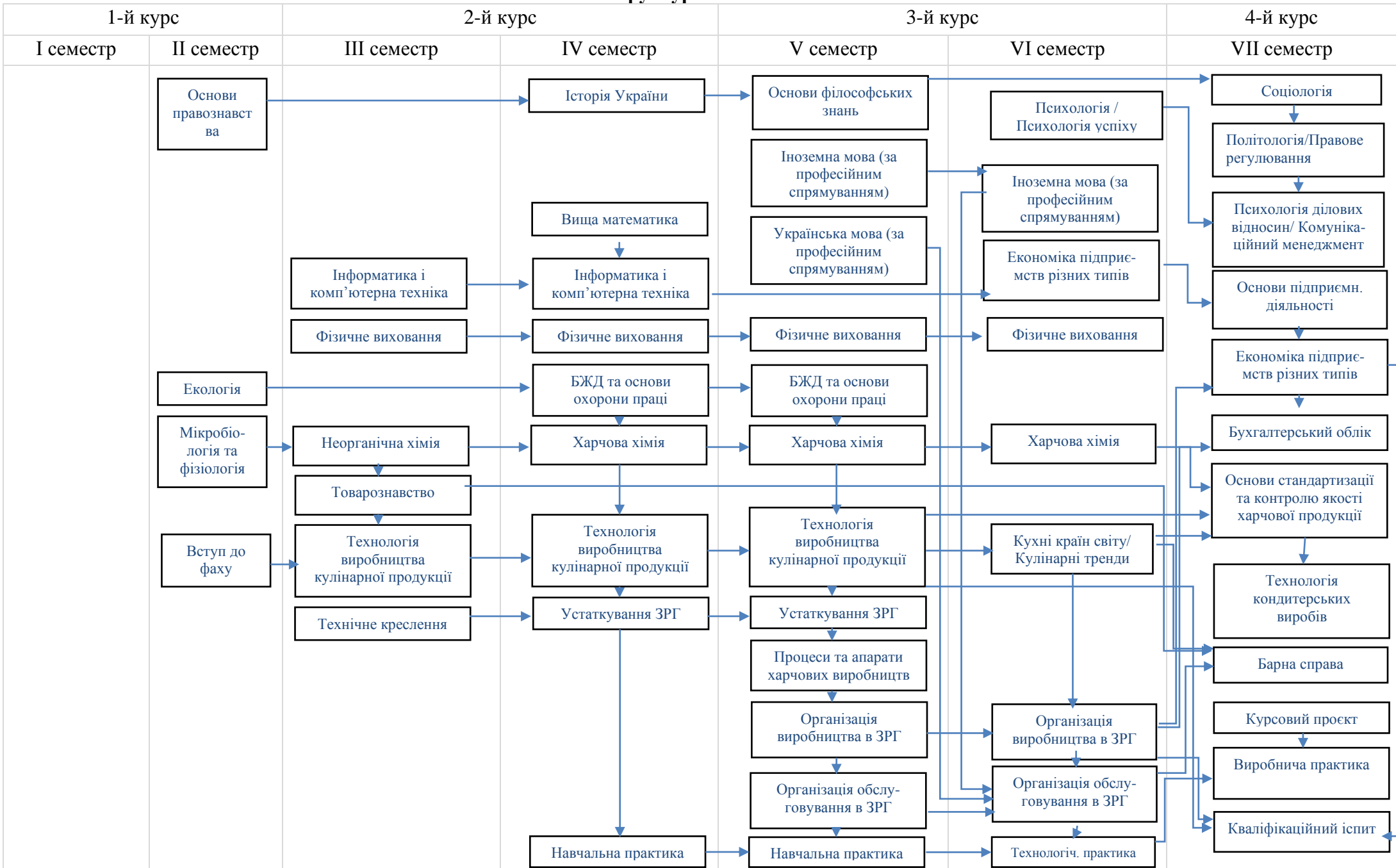
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

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. 1	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3,0	Залік
ОК. 2	Історія України	3,0	Залік
ОК. 3	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6,0	Екзамен
ОК. 4	Фізичне виховання	6,0	Залік
ОК. 5	Вища математика	3,0	Екзамен
ОК. 6	Харчова хімія	9	Залік, Екзамен
ОК. 7	Мікробіологія та фізіологія	3,0	Залік
ОК. 8	Екологія	3,0	Залік
ОК. 9	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3,0	Залік
ОК. 10	Процеси та апарати харчових виробництв	3,0	Екзамен
ОК. 11	Інформатика і комп'ютерна техніка	3,0	Залік
1.2.Цикл професійної підготовки			
ОК. 12	Технологія виробництва кулінарної продукції	10,0	Залік, Екзамен
ОК. 13	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	4,5	Залік, Екзамен, Курсова

			робота
ОК. 14	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	4,0	Екзамен
ОК. 15	Товарознавство харчових продуктів	3,0	Залік
ОК. 16	Облік та звітність	3,0	Залік
ОК. 17	Устаткування закладів	4,0	Екзамен
ОК. 18	Економіка підприємств різних типів	4,0	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент		77,5	
2. Вибіркові компоненти ОПШ			
ВК. 1	Основи філософських знань	3,0	Залік
ВК. 2	Соціологія	2,0	Залік
ВК. 3	Основи правознавства	2,0	Залік
ВК. 4	Неорганічна хімія	3,0	Екзамен
ВК. 5	Технічне креслення	3,0	Залік
ВК. 6	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3,5	Екзамен
ВК. 7	Технологія кондитерських виробів	3,0	Залік
ВК. 8	Барна справа	3,0	Залік
ВК. 9	Політологія	3,0	Залік
ВК. 10	Основи правового регулювання економічної діяльності	3,0	Залік
ВК. 11	Психологія ділових відносин	3,0	Залік
ВК. 12	Комунікаційний менеджмент	3,0	Залік
ВК. 13	Психологія	3,0	Залік
ВК. 14	Психологія успіху	3,0	Залік
ВК. 15	Кухні країн світу	3,0	Залік
ВК. 16	Кулінарні тренди та гастрономічний туризм	3,0	Залік
ВК. 17	Основи підприємницької діяльності	3,0	Залік
ВК. 18	Тренінг курс «Start up creation»	3,0	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		37,5	
3. Практична підготовка			
ОК. 19	Вступ до фаху	2	Залік
ОК. 20	Навчальна практика	10,5	Залік
ОК. 21	Технологічна практика	15,0	Залік
ОК. 22	Виробнича практика	7,5	Залік
Загальний обсяг		35,0	
Загальний обсяг ОПШ		150	

2.2. Структурно-логічна схема



3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	
Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	<p>Атестація осіб, які здобувають освітню кваліфікацію фахового молодшого бакалавра з харчових технологій, здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань або провідні науковці, відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційних комісій.</p> <p>Атестація випускників освітньо-професійної програми проводиться у формі кваліфікаційного іспиту із дисциплін <i>Технологія виробництва кулінарної продукції, Організація виробництва в закладах ресторанного господарства, Економіка підприємств різних типів</i> та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням освітньої кваліфікації фаховий молодший бакалавр з харчових технологій</p>
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	<p>Кваліфікаційний іспит передбачає оцінювання результатів навчання, визначених стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології та освітньою програмою «Харчові технології»</p> <p>Атестація здійснюється відкрито і публічно</p>
Вимоги до публічного захисту (демонстрації)	відсутні

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

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	БК.1	БК.2	БК.3	БК.4	БК.5	БК.6	БК.7	БК.8	БК.9	БК.10	БК.11	БК.12	БК.13	БК.14	БК.15	БК.16	БК.17	БК.18											
ЗК 1		+																						+	+																										
ЗК 2		+		+																				+	+																										
ЗК 3						+						+	+		+	+				+	+	+	+			+								+	+																
ЗК 4	+																																																		
ЗК 5			+																																																
ЗК 6											+																	+																							
ЗК 7																			+																																
ЗК 8																				+		+	+																												
ЗК 9																																																			
ЗК 10				+																																															
СК 1												+									+	+	+																												
СК 2												+																																							
СК 3						+								+	+												+																								
СК 4							+						+	+													+																								
СК 5										+		+																																							
СК 6				+												+		+																																	
СК 7										+			+																																						
СК 8												+	+			+																																			
СК 9									+																																										
СК 10								+																																											
СК 11																													+		+																				

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

У Коледжі 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) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти і педагогічних працівників закладу фахової передвищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу фахової передвищої 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 № 2145-VIII.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019.
№ 2745-VIII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 № 1341.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 № 266.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text>
5. Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Концепції розвитку громадянської освіти в Україні» від 03.10.2018 № 710-р.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/710-2018-%D1%80#Text>
6. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» від 13.07.2020 № 918.
URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/uploads/public/5f0/d5d/48d/5f0d5d48d9657591717806.pdf>
7. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо – професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»» 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>
8. Наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти»
URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programi-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdiysnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>.