

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

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

фахової передвищої освіти

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  Михайло СОКОЛ

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

Директор  Михайло СОКОЛ

(наказ № 25 від 09. 12. 2021 р.)

Зі змінами в редакції, затвердженій Педагогічною радою від 12.12.2022 р., протокол № 4

(наказ № 19 від 12.12.2022 р.)

Чернігів 2022

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ  
Освітньо-професійної програми

Погоджено  
Директор ТОВ «Варенична Українські Страви»

В. Гетьман

(печатка – за можливості)

Погоджено  
Заступник директора  
ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська  
політехніка»

 Л. Ілляшенко

08 грудня 2022 р.

Погоджено  
Завідувач технологічного відділення  
ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська  
політехніка»

 Г. Смирнова

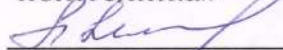
08 грудня 2022 р.

Погоджено  
Голова циклової комісії  
технологічних дисциплін  
ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська  
політехніка»

 Ю. Портна

08 грудня 2022 р.

Погоджено  
Керівник освітньо-професійної  
програми  
ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська  
політехніка»

 Л. Ілляшенко

08 грудня 2022 р.

**РЕЦЕНЗІЯ**  
**на освітньо-професійну програму Харчові технології**  
**освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр**  
**спеціальності 181 Харчові технології**

Освітньо-професійна програма Харчові технології реалізується у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка».

Програмні результати навчання освітньо-професійної програми Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», дають можливість здобути навички до організації виробництва та процесу обслуговування споживачів ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій, техніки та технологій виробництва з дотриманням вимог стандартів якості і норм безпеки, принципів досягнення конкурентоспроможності і ефективності на ринку.

Рецензована освітньо-професійна програма Харчові технології має загальну характеристику, визначені інтегральні, загальні та спеціальні компетентності, програмні результати навчання, які визначають, що саме здобувач повинен знати, розуміти та бути здатним виконувати після успішного завершення освітньо-професійної програми. Спеціальні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців. Структура освітньо-професійної програми є логічною.

Розроблений на основі освітньої-професійної програми навчальний план повністю відповідає завданням освітньо-професійної програми Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології.

Послідовність, перелік та обсяг обов'язкових і вибіркових компонентів відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології і направлені на забезпечення відповідності результатів навчання вимогам стандарту і рекомендацій стейкхолдерів.

Все це дозволяє зробити висновок, що рецензована ОПП Харчові технології, розроблена у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка», відповідає нинішнім потребам ресторанного бізнесу, вимогам до підготовки висококваліфікованих фахівців для сфери гостинності та її можна впроваджувати для підготовки фахівців за зазначеною спеціальністю.

Директор

ТОВ «Варенична Українські Страви»



## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти: освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр галузі 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.

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

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:

1. ІЛЛЯШЕНКО ЛЮДМИЛА ОЛЕКСАНДРІВНА, заступник директора з навчальної роботи, викладач циклової комісії технологічних дисциплін, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач – методист – керівник.
2. СМІРНОВА ГАЛИНА МИКОЛАЇВНА, завідувач технологічного відділення, викладач циклової комісії технологічних дисциплін, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії.
3. ПОРТНА ЮЛІЯ ОЛЕКСАНДРІВНА, голова циклової комісії технологічних дисциплін, спеціаліст першої кваліфікаційної категорії.
4. СИНЮТА МАРИНА МИХАЙЛІВНА, студентка III курсу, спеціальність 181 Харчові технології.
5. СЛОБОДЧИКОВА ДІАНА МИКОЛАЇВНА, студентка III курсу, спеціальність 181 Харчові технології.

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

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу фахової передвищої освіти</b>	Відокремлений структурний підрозділ «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету Чернігівська політехніка»
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Форма здобуття освіти</b>	Інституційна: - очна (денна) - заочна.
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<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 кваліфікацій</b>	5 рівень Національної рамки кваліфікацій України
<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 - 2 роки 5 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Державна служба якості освіти України. Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми у сфері фахової передвищої освіти серія ДС №000653 Харчові технології. Спеціальність 241 Харчові технології. Дата видачі - 26.01.2022 р. Строк дії сертифіката - до 01.07.2025 р.
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	До впровадження нової
<b>Передумови</b>	Фахова передвища освіта може здобуватись на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої або вищої освіти. Вимоги визначаються діючими Правилами прийому на навчання до закладів фахової передвищої освіти.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="https://ket.stu.cn.ua/osvitnij-proczes/osvitni-programy/osvitno-profesijna-programa-harchovi-tehnologiyi/">https://ket.stu.cn.ua/osvitnij-proczes/osvitni-programy/osvitno-profesijna-programa-harchovi-tehnologiyi/</a>

<b>2. Мета освітньо-професійної програми</b>	
Забезпечення підготовки висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними та фаховими компетентностями в галузі виробництва та технології, необхідними для виконання посадових обов'язків відповідно до кваліфікації та здатних вирішувати професійні завдання.	
<b>3. Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область</b>	<p><b>Об'єкт(и) вивчення:</b> харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати 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.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів;</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.</p> <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> <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>
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі виробництва та технологій за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію

	<p>наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами):</p> <p>Секція І. Тимчасове розміщування й організація харчування</p> <p>Розділ 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</p> <p>5122. Кухар</p> <p>5122. Кухар дитячого харчування</p> <p>5122. Виробник харчових напівфабрикатів</p> <p>5122. Шеф-кухар</p> <p>5123. Офіціант</p> <p>5123. Метрдотель</p> <p>5123. Бармен</p> <p>5129. Майстер ресторанного обслуговування</p>
<p><b>Академічні права випускників</b></p>	<p>Продовження навчання за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти;</li> <li>- першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.</li> </ul> <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.</p>
<p><b>5. Викладання та оцінювання</b></p>	
<p><b>Викладання та навчання</b></p>	<p>Підходи до освітнього процесу: студентоорієнтований, компетентнісний, проблемно-орієнтований.</p> <p>Форми організації освітнього процесу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навчальні заняття (лекції, практичні, лабораторні, семінарські, консультації);</li> <li>- самостійна робота;</li> <li>- практична підготовка;</li> <li>- контрольні заходи (залік, екзамен, атестація).</li> </ul> <p>Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, технології проектного навчання.</p>

<b>Оцінювання</b>	<p>Види контролю: поточний, підсумковий.          Форми поточного контролю: усне або/та письмове опитування, тестові завдання, захист лабораторних робіт, курсового проєкту, звітів з практики.          Підсумковий контроль: залік, екзамен.          Атестація: кваліфікаційний іспит.          Система оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти регламентується відповідно до Положення про оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка».</p>
<b>6. Перелік компетентностей випускника</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми в харчовій галузі; організувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<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 технології.          ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.          ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.          ЗК. 9. Здатність працювати в команді.</p>
<b>Спеціальні (фахові) компетентності (СК)</b>	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.          СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.          СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p>



	<p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію при виробництві харчової продукції.</p> <p>СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК11. Здатність здійснювати сервісний процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p>
<p><b>7. Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</b></p>	
<p><b>Результати навчання (РН)</b></p>	<p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію 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</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</p>

	<p>інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>РН 14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентноспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН 15. Організувати 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. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Проведення усіх видів навчальних занять, керівництво курсовим проектом та керівництво практикою 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>До освітнього процесу активно залучаються фахівці сфери ресторанного господарства.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Освітній процес здійснюється в обладнаних предметних аудиторіях, оснащених сучасним навчальним обладнанням, мультимедійною і комп'ютерною технікою. Є локальні комп'ютерні мережі та точки бездротового доступу до мережі Інтернет. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура.</p> <p>Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом всього циклу підготовки за освітньо-професійною програмою.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- офіційний веб-сайт ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»: <a href="https://ket.stu.cn.ua">https://ket.stu.cn.ua</a>;</li> <li>- необмежений доступ до мережі Інтернет;</li> <li>- бібліотека ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»;</li> <li>- наукова бібліотека НУ «Чернігівська політехніка» <a href="http://library2.stu.cn.ua/resursi_biblioteki/periodika">http://library2.stu.cn.ua/resursi_biblioteki/periodika</a>;</li> <li>- віртуальне навчальне середовище MOODLE;</li> <li>- навчальні і робочі плани;</li> <li>- графік освітнього процесу;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навчально-методичні комплекси освітніх компонентів;</li> <li>- робочі навчальні програми освітніх компонентів;</li> <li>- дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи здобувачів фахової передвищої освіти з освітніх компонентів;</li> <li>- програми практик;</li> <li>- методичні вказівки щодо виконання курсового проєкту, кваліфікаційного іспиту;</li> <li>- критерії оцінювання результатів навчання;</li> <li>- пакети комплексних контрольних робіт.</li> </ul>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна і міжнародна кредитна мобільність</b>	Регламентуються Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Чернігівського національного університету «Чернігівська політехніка» та Положенням про визнання результатів попереднього навчання та ліквідацію академічної різниці у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Чернігівського національного університету «Чернігівська політехніка»
<b>Навчання іноземних здобувачів освіти</b>	Програма передбачає навчання іноземних студентів відповідно до законодавства України

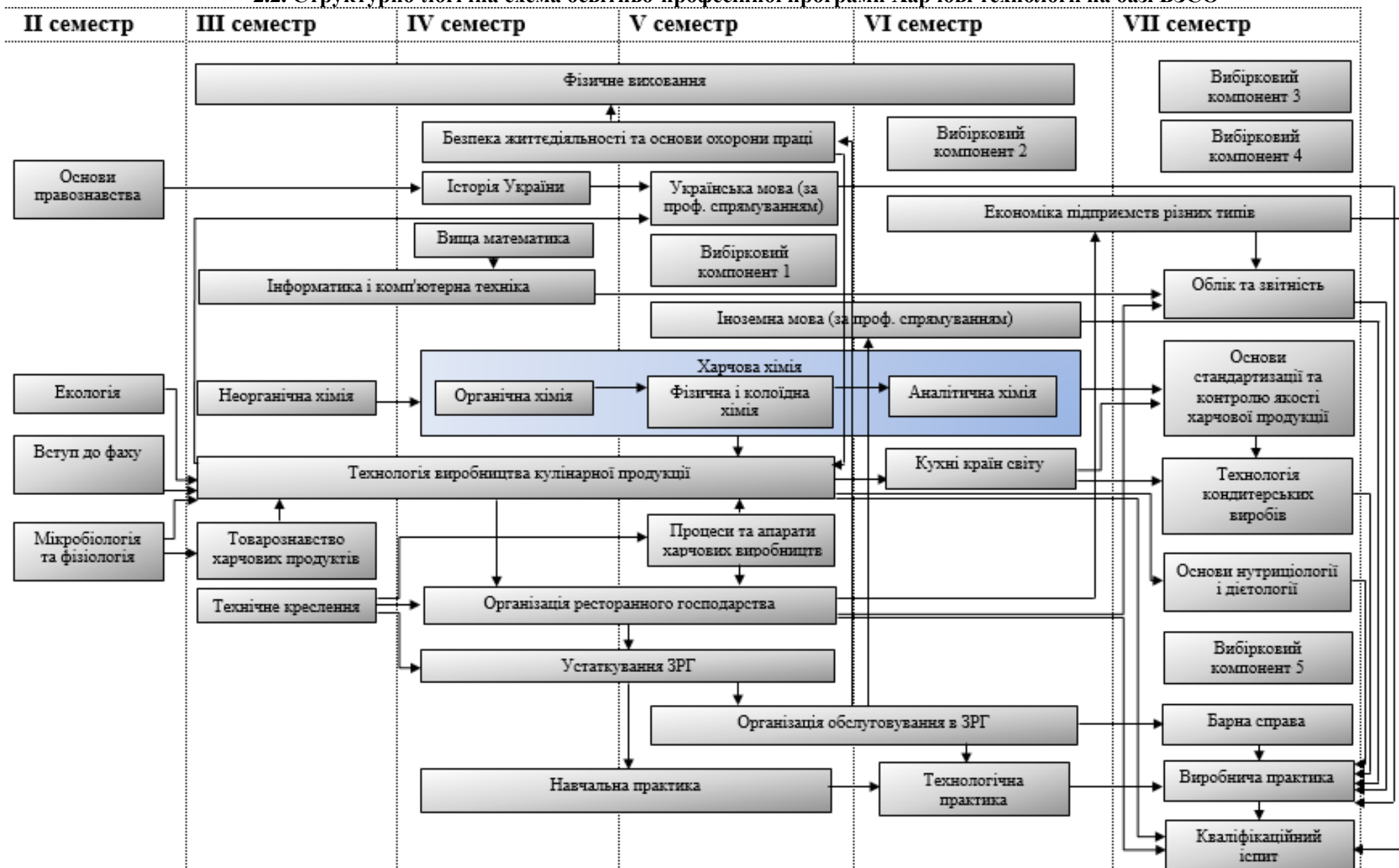
## 2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

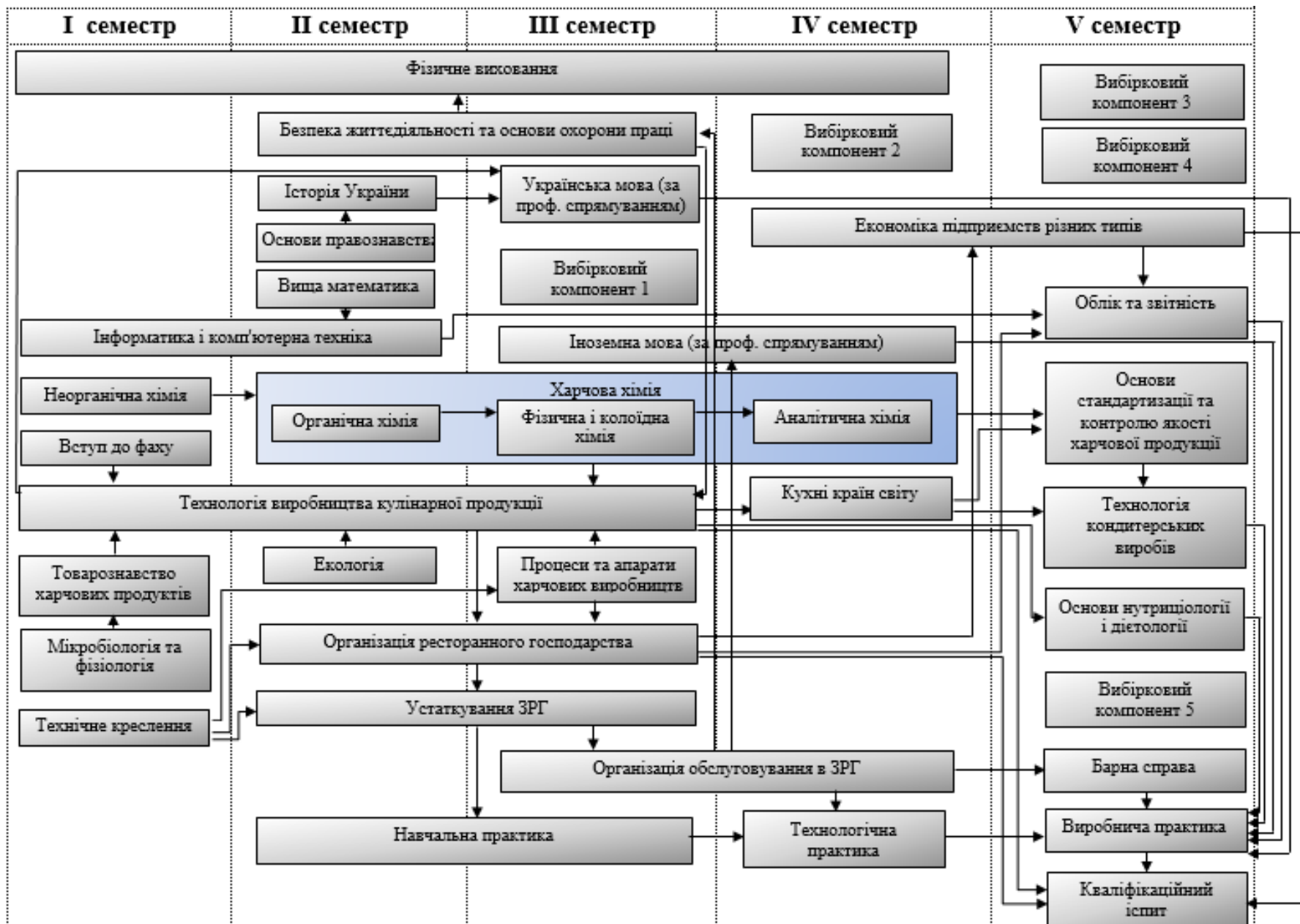
<i>Код НД</i>	<i>Компоненти освітньо-професійної програми</i>	<i>Кількість кредитів</i>	<i>Форма підсумкового контролю</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>1. Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
<b>1.1. Освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>			
ОК. 1	Українська мова (за проф. 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	9,0	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
<b>1.2. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>			
ОК. 12	Технологія виробництва кулінарної продукції	10,0	Залік, Екзамен
ОК. 13	Організація ресторанного господарства	3,0	Залік, Екзамен, Курсовий проєкт

ОК. 14	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	3,0	Екзамен
ОК. 15	Товарознавство харчових продуктів	3,0	Залік
ОК. 16	Облік та звітність	3,0	Залік
ОК. 17	Устаткування закладів ресторанного господарства	3,0	Екзамен
ОК. 18	Економіка підприємств різних типів	4,0	Екзамен
ОК. 19	Кухні країн світу	3,0	Екзамен
ОК. 20	Основи правознавства	3,0	Залік
ОК. 21	Неорганічна хімія	3,0	Екзамен
ОК. 22	Технічне креслення	3,0	Залік
ОК. 23	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3,0	Екзамен
ОК. 24	Технологія кондитерських виробів	3,0	Залік
ОК. 25	Барна справа	3,0	Залік
ОК. 26	Основи нутриціології і дієтології	3,0	Залік
ОК. 27	Вступ до фаху	3,0	Залік
<b>1.3. Практична підготовка</b>			
ОК. 28	Навчальна практика	10,5	Залік
ОК. 29	Технологічна практика	15,0	Залік
ОК. 30	Виробнича практика	7,5	Залік
<b>1.4. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти</b>			
ОК. 31	Кваліфікаційний іспит	1	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів</b>		<b>135</b>	
<b>2. Освітні компоненти за вибором здобувача освіти (ВК)</b>			
ВК.1	Вибірковий компонент 1	3,0	Залік
ВК.2	Вибірковий компонент 2	3,0	Залік
ВК.3	Вибірковий компонент 3	3,0	Залік
ВК.4	Вибірковий компонент 4	3,0	Залік
ВК.5	Вибірковий компонент 5	3,0	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонентів</b>		<b>15</b>	
<b>Загальний обсяг ОПП</b>		<b>150</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми Харчові технології на базі БЗСО



## 2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми Харчові технології на базі ПЗСО



### 3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти</b>	Атестація випускників освітньо-професійної програми проводиться у формі кваліфікаційного іспиту із освітніх компонентів <i>Технологія виробництва кулінарної продукції, Організація ресторанного господарства, Економіка підприємств різних типів.</i> Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої входять провідні викладачі, представники роботодавців та їх об'єднань, відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційних комісій у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка»
<b>Вимоги до кваліфікаційного іспиту</b>	Кваліфікаційний іспит передбачає оцінювання результатів навчання, визначених стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології та освітньою програмою Харчові технології. Атестація здійснюється відкрито і публічно

### 4. 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 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 зацікавлених сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.



## 5. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																			
	Загальні компетентності									Спеціальні компетентності										
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11
PH 1			+					+	+	+	+		+			+				
PH 2			+							+		+	+	+						
PH 3			+					+		+		+	+				+			
PH 4			+					+		+	+	+						+		
PH 5			+					+			+		+	+				+		
PH 6			+	+	+	+	+	+	+					+		+	+			
PH 7				+	+										+		+			
PH 8			+	+	+		+	+					+			+		+		
PH 9			+	+	+	+								+		+	+			
PH 10					+			+				+					+		+	
PH 11			+	+	+										+		+			
PH 12				+		+		+		+	+		+				+	+	+	
PH 13		+	+	+	+	+	+						+	+	+					
PH 14		+					+				+			+		+			+	
PH 15	+	+						+			+	+				+	+	+		
PH 16		+	+					+			+			+		+			+	
PH 17	+	+		+	+		+								+					
PH 18	+	+																		
PH 19									+										+	
PH 20															+					
PH 21																				+

## 6. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Компе- тентності	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	ОК.28	ОК.29	ОК.30	ОК.31	
ЗК 1		+																		+												
ЗК 2		+		+																												
ЗК 3						+						+	+		+	+					+					+	+	+	+	+	+	
ЗК 4	+																															
ЗК 5			+																													
ЗК 6											+											+										
ЗК 7																		+				+		+		+						
ЗК 8																							+					+	+			
ЗК 9				+									+																			
СК 1												+												+		+		+	+	+	+	
СК 2												+																	+	+		
СК 3						+								+	+														+	+		
СК 4							+						+	+						+									+	+		
СК 5										+		+								+				+		+		+	+	+		
СК 6					+											+		+													+	
СК 7										+			+				+													+		
СК 8												+	+			+													+	+		
СК 9									+																							
СК 10								+																								
СК 11																							+		+							

## 7. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідним компонентам освітньо-професійної програми

Компентності	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	ОК.28	ОК.29	ОК.30	ОК.31	
РН 1												+	+				+		+					+				+			+	
РН 2						+	+					+									+					+			+		+	
РН 3						+						+		+							+								+		+	
РН 4												+			+															+	+	
РН 5																							+				+		+	+		
РН 6												+							+				+	+		+				+	+	
РН 7																														+		
РН 8													+				+													+		
РН 9										+																						
РН 10														+																		
РН 11					+							+	+			+		+													+	
РН 12													+																		+	
РН 13											+					+						+										
РН 14																		+														
РН 15									+																				+	+		
РН 16								+																		+						
РН 17	+		+																													
РН 18		+																		+												
РН 19				+				+	+																							
РН 20																		+														+
РН 21																							+		+							

## 7. Перелік нормативних документів

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017р. № 2145-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019р. № 2745-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011р. № 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 29.04.2015р. № 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 03.10.2018р. № 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 13.07.2020р. № 918. URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
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 №1244. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyscha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>
8. Наказ МОН 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-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>