

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП «МОГИЛІВ-ПОДІЛЬСЬКИЙ ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ВІННИЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 Виробництво та технології

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 Харчові технології

КВАЛІФІКАЦІЯ фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО

протокол від «27» квітня 2023 р. № 4

Освітньо-професійна програма вводить~~ся~~ в дію з 01 серпня 2023 р.

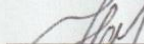
Керівник ЗФПО  /Валентина КАЗЬМІР

наказ від «28» квітня 2023 р. № 40-Н

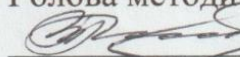


ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

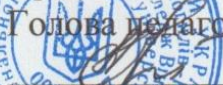
Розглянуто та схвалено на
засіданні циклової комісії
харчових технологій
ВСП МПТЕФК ВНАУ
Протокол № 9 від 15.02.2023 р.
Голова циклової комісії


_____ Н. О. Сітнікова

Розглянуто та схвалено на
засіданні методичної ради
ВСП МПТЕФК ВНАУ
Протокол № 5
від 28.02.2023 р.

Голова методичної ради

_____ Л. О. Жовта

Розглянуто та затверджено на
засіданні педагогічної ради
ВСП МПТЕФК ВНАУ
Протокол № 4 від 27.04.2023 р.

Голова педагогічної ради

_____ В. А. Казьмір



ПЕРЕДМОВА

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

Розроблено робочою групою циклової комісії харчових технологій ВСП «Могилів - Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» у складі:

Сітнікова Ніна Олексіївна - голова циклової комісії харчових технологій , викладач-спеціаліст вищої категорії , викладач-методист - керівник

Бережна Ганна Миколаївна - викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист циклової комісії харчових технологій

Соляр Людмила Валентинівна - викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист циклової комісії харчових технологій

Рецензенти:

Прудіус Олена Іванівна - завідувача виробництвом кафе «Набережне» ТДВ «Харчування»

Бровко Алла Сергіївна - фізична особа підприємець, керівник ресторану «Петро-Палац»

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Вінницький національний аграрний університет ВСП «Могилів - Подільський технологіко-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету»
Освітньо – професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь - фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма – «Виробництво харчової продукції»
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Виробництво харчової продукції»
Офіційна назва освітньої програми	Виробництво харчової продукції
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	Первинна
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	- базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки); - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта);
Мова викладання	Українська
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	mptekvnay@gmail.com
2 – Мета освітньої програми	

Формування у здобувачів фахової передвищої освіти системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів кулінарною продукцією та їх обслуговування в закладах ресторанного господарства, і виробництва харчової продукції на підприємствах харчової промисловості.

3 – Характеристика освітньої програми

Предметна область	Галузь знань: 18 Виробництво та технології Спеціальність: 181 Харчові технології
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, які мають володіти комплексом організаційно-технологічних методів, методик і заходів для забезпечення ефективного функціонування і стратегічного розвитку підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства.
Основний фокус освітньої програми	Підготовка професійних кадрів зорієнтована щодо забезпечення соціального замовлення на підготовку фахівця з виробництва харчової продукції з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту фахової передвищої освіти з боку держави та окремих стейкхолдерів.
Особливості програми	Програма передбачає підготовку фахівців в галузі виробництва харчової продукції, забезпечує набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики в закладах ресторанного господарства та харчових підприємствах, реалізується шляхом проведення практичних і лабораторних занять, самостійної та індивідуальної роботи, розвиває перспективи підготовки фахівців галузі виробництва кулінарної, харчової продукції. Передбачається стажування за кордоном з отриманням сертифікатів.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства. Після закінчення навчання у коледжі за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» фахівець здатний виконувати професійну діяльність відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010: <ul style="list-style-type: none">– 1225 начальник (керуючий) їдальні;– 1225 завідувач підприємства харчування;– 1225 начальник виробництва (на підприємстві харчування);– 1315 керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.);– 3570 технік-технолог з технології харчування;– 1225 завідувач виробництва в закладах харчування;– 5122 шеф-кухар;– 4222 адміністратор залу (в закладах харчування);– 5122 виробник харчових напівфабрикатів 5-го розряду;– 5122 кухар 6-го розряду;– 5122 кухар 5-го розряду;– 5122 кухар дитячого харчування 5-го розряду;– 7412 кондитер 5-го розряду;– 5123 бармен 5-го розряду;– 5123 офіціант 5-го розряду;– 5123 метрдотель;– 5123 член бригади ресторану.
Академічні права випускників	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим терміном навчання. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломній освіти.

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних, лабораторних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових проєктів, навчальної та виробничої практик. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс- метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використанням сучасних програмних засобів. Навчально методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через модульний формат навчання та використання електронних підручників та методичних вказівок. Під час викладання передбачено використання підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, електронних навчальних курсів, періодичних наукових видань та мережі Internet, дистанційних технологій та комп'ютерної техніки.
-------------------------------	---

Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, комп'ютерне тестування, захист звітів з практики, захист курсових проєктів. Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою – 4-бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 2-рівнева національна шкала (зараховано/не зараховано); 12- бальна.
Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених цим Стандартом та освітньо-професійною програмою. Структура, вимоги та особливі умови проведення кваліфікаційного іспиту зазначаються в освітньо-професійній передвищої освіти.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати 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.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>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> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 9. Розуміння та сприйняття культури поведінки та етичних норм спілкування, необхідних для професійної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Здатність проникати в сутність загальнолюдських проблем з питань збереження природних ресурсів та питань екології.</p>

<p>Спеціальні компетентності</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 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 апаратно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організувати 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>СК 11. Здатність забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції.</p> <p>СК 12. Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання;</p> <p>СК 13. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді.</p> <p>СК 14. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.</p> <p>СК 15. Здатність задовольняти попит споживачів у продукції харчування та послугах за умов, що змінюються,</p>
<p align="center">7- Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</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</p>

	<p>ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>PH6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технологій харчової продукції.</p> <p>PH7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>PH8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>PH9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. PH10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>PH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>PH12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p>PH13. Застосовувати спеціальне програмне за</p> <p>PH14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>PH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>PH16. Забезпечувати процес виробництва харч</p> <p>PH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p> <p>PH18. Уміти розробляти виробничу програму та організовувати виконання поточних виробничих процесів згідно з нею.</p> <p>PH19. Уміти забезпечувати процеси обробки сировини, приготування й оформлення кулінарної продукції, використовуючи маловідходні та безвідходні технології.</p> <p>PH20. Уміти застосовувати органолептичні способи визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів.</p> <p>PH21. Уміти застосовувати знання про особливості функціонування, організацію виробничої діяльності закладів ресторанного господарства, способи моделювання процесів обслуговування та організацію якісного обслуговування населення.</p> <p>PH22 Уміти використовувати професійно-профільовані знання з Санітарних норм і правил до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації</p> <p>PH23 Уміти задовольняти попит споживачів в продукції харчування та послугах за умов, що змінюються.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.

Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, наявна відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожиток, їдальню, медичний пункт, актову залу, навчальний корпус, спортивну залу, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, дослідними установками та приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet. Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні розробки до семінарських, практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичної спрямованості; методичними матеріалами до написання курсових робіт, проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи) та інші авторські розробки викладацького складу.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Вінницького національного аграрного університету.
Міжнародна кредитна мобільність	
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти не проводиться.

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1. Обов'язкові компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України	3	екзамен
ОК 2	Культурологія	2	Залік
ОК 3	Основи економічної теорії	3	Залік
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 5	Основи правознавства	2	залік
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) част 1	3	залік
	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) част 2	3	Екзамен
ОК 7	Вища математика	3	залік
ОК 8	Неорганічна хімія	3	Залік
ОК 9	Органічна хімія та аналітична хімія	4	Залік
ОК 10	Фізична і колоїдна хімія	4	Екзамен
ОК 11	Мікробіологія та фізіологія	3	Залік
ОК 12	Біохімія	3	Залік
ОК 13	Процеси і апарати харчових виробництв	3	Залік
ОК 14	Основи екології	2	Залік
ОК 15	Інформатика і комп'ютерна техніка	4	Залік
ОК 16	Фізичне виховання	4	Залік
Разом		52	
2. Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
2.1. Цикл професійної підготовки			
ОК 17	Вступ до спеціальності	3	Залік
ОК 18	Технологія виробництва кулінарної продукції та спецпідготовки	8	Екзамен
ОК 19	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	8	екзамен
ОК 20	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства	5	залік
ОК 21	Товарознавство харчових продуктів	5	екзамен
ОК 22	Устаткування закладів ресторанного господарства	7	екзамен
ОК 23	Економіка підприємств різних типів	4	Екзамен
ОК 24	Облік і звітність	7	Екзамен
ОК 25	Основи охорони праці та БЖД	4	Екзамен
Разом		51	
2.2 Цикл практичної підготовки			
ОК 26	Навчальна практика	12	Залік
ОК 27	Технологічна практика	7,5	Залік
ОК28	Виробнича практика	4,5	Залік
Разом		24	
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
ОК 29	Кваліфікаційний іспит	3	іспит
	Загальний обсяг обов'язкових компонентів ОПП	130	
Вибіркові освітні компоненти навчального плану			

ВК 1.1	Основи філософських знань	3	Залік
ВК 1.2	Історія української культури	0	х
ВК 1.3	Технохімічний контроль галузі	0	х
ВК 2.1	Соціологія	3	Залік
ВК 2.2	Психологія	0	х
ВК2.3	Етика і естетика	0	х
ВК3.1	Інноваційні технології виробництва та обслуговування	3	Залік
ВК3.2	Технологія оздоровчих харчових продуктів	0	х
ВК3.3	Маркетингова діяльність підприємств	0	х
ВК4.1	Основи підприєм. Та управ. Діяльності	3	Залік
ВК4.2	Радіометричний контроль виробництва	0	х
ВК4.3	Промислова екологія харчових підприємств	0	х
ВК5.1	Основи стандартизації і контроль якості харчової продукції	5	Залік
ВК5.2	Етнічна кухня	0	х
ВК5.3	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	0	х
ВК6.1	Санітарія та гігієна	3	Залік
ВК6.2	Основи фізіології і гігієна харчування	0	х
ВК 6.3	Менеджмент харчових підприємств	0	х
Разом за вибором здобувача:		20	
Всього за навчальним планом:		150	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми		
ОК 1	*Історія України	Вихідна, передуює вивченню ОК 6
ОК 2	*Культурологія	Вихідна,
ОК 3	Економічна теорія	Вихідна, передуює вивченню ОК 21
ОК 4	соціологія	Вихідна, передуює вивченню ОК 17, ОК 18, ВК 29, ОК 20, ОК 24, ОК 25, ОК 26
ОК 5	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Передуює вивченню ОК 17, ОК 18, ВК 29, ОК 20, ОК 24, ОК 25, ОК 26
ОК 6	Основи правознавства	Вихідна, передуює вивченню ОК 24, ОК 25, ОК 26
ОК 7	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) част1	Вихідна, вивчається після ВК 27
	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) част2	Паралельно вивчається ОК17, ОК 18, ОК 19, ОК 20
ОК 8	Вища математика	Вихідна
ОК 9	Неорганічна хімія	Вихідна, паралельно вивчається ОК10, передуює вивченню ОК10, ОК11, ОК 12, ОК 13, ВК 31
ОК 10	Органічна хімія	Вихідна, Паралельно вивчається ОК11 передуює вивченню, ОК 12, ОК 13, ВК 31
ОК 11	Фізична і колоїдна хімія	Вивчається після ОК1 2 , ОК 13 , передуює вивченню ВК 30
ОК 12	Мікробіологія та фізіологія	Вивчається після ОК 10, ОК14, ОК18, паралельно вивчається ОК 17, передуює вивчення ВК 36.1
ОК 13	Біохімія	Вивчається після ОК9, ОК 10, ОК 11, ОК14 Паралельно вивчається ВК31, ОК17 передуює ВК 30, ОК 17
ОК 14	Безпека життєдіяльності	Вихідна, передуює вивченню ОК 17, ОК 18, ОК20, ВК29, ОК23, ВК28, ВК36,1
ОК 15	Основи екології	Вивчається паралельно ОК9, ОК 10, передуює вивченню ОК11, ОК 12, ОК13 ОК 17, ОК20, ВК28, ВК 31, ОК 24, ОК25, ОК26
ОК 16	Комп'ютерна техніка	Вивчається після ОК8, передуює вивченню ОК18, ОК21, ОК 22, ВК 29,
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	Вивчається після ОК 9, ОК 10, ОК15, паралельно вивчається ОК 11, ОК12, ОК 13, ОК 14, ОК18, ОК19, ОК20, ВК29, ОК21, ОК24, ВК 28, ВК36.1, ВК38.1.

		передусь вивченню ОК 23, ОК 22, ОК25, ОК26, ВК 30, ВК 34.1,
ОК 18	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	Паралельно вивчається ОК 17, ОК20, ОК 21, ВК29, ВК 33.1 ВК34.1, ВК36.1, ВК 35.1, ВК 38,1 передусь вивченню ОК 22 ,ОК 23,ОК26, ВК 30
ОК 19	Товарознавство харчових продуктів	Вивчається після ОК 9, ОК 10, ОК 15, паралельно вивчається ОК 12, ОК13, ОК17, передусь вивченню ОК11,ОК22,ОК24, ОК25, ВК30, ВК38.1, ВК36.1
ОК 20	Устаткування закладів ресторанного господарства	Вивчається після ВК28 , ОК14 ,ОК15, паралельно вивчається ОК 17,ОК18, ОК24, ВК38.1, передусь вивченню ОК 25, ОК 26, ОК23, ВК33.1
ОК 21	Економіка підприємств різних типів	Вивчається після ОК3 , ОК4 паралельно вивчається ОК18, ОК17,ОК20, передусь вивченню ОК 22 ,ОК 23,ОК26, ВК 34.1
ОК 22	Облік і звітність	Вивчається після ОК 16, ОК17, ВК 27, паралельно вивчається ОК18, ОК20,ОК 21, ОК23, ОК25, ВК29, передусь вивченню ОК 26
ОК 23	Основи охорони праці	Вивчається після ОК 17 ВК 28, ОК20, ОК14, ОК15, ВК36.1, паралельно вивчається ВК 33.1, передусь вивченню ОК 26.
ОК 24	Навчальна практика	Вивчається після ВК28, ОК19,ОК14,ОК15,ОК12, паралельно вивчається ОК17, ОК18, ОК20, ВК36.1, передусь вивченню ВК 38.1, ОК 23,ОК22.
ОК 25	Технологічна практика	Вивчається після ВК28, ОК19,ОК14,ОК15,ОК12, ОК14,ОК15, ОК17,ОК18, ОК20,,ОК24, ВК 29, ВК 36.1 передусь вивченню ВК 38.1, ОК 23,ОК22.
ОК 26	Переддипломна практика	Вивчається після ВК28, ОК19,ОК14,ОК15,ОК12, ОК14,ОК15, ОК17,ОК18, ОК20,,ОК24, ВК 29, ВК 36.1 , ВК 38.1, ОК 23, ОК22.
ВК27	Вступ до спеціальності	Вихідна, передусь вивченню ОК 17, ОК 18, ОК20, ОК 24, ВК 29, ОК 25,ОК26.
ВК 28	Процеси і апарати харчових виробництв	Вихідна, вивчається після ОК9,ОК10, ОК12, ОК 14 ОК 15 , паралельно вивчається ОК17, ОК 13, ОК18, ОК 19, передусь вивченню ОК20, ОК 23, ОК 24, ВК36.1, ВК38.1,
ВК 29	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства	Вивчається після ВК27, ОК14,ОК15,ОК12, ОК16, паралельно вивчається ОК17, ОК 21, ОК18, ОК 20 , ВК36.1, ВК38.1, ВК38.1, передусь вивченню ОК26
ВК 30	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	Вивчається після ОК9, ОК 10, ОК11, ОК 12,ОК13, ОК14, ОК 17, ОК19, ВК28, ВК 36.1, ВК31, паралельно

		вивчається ОК18, передую вивченню ОК26
ВК 31	Аналітична хімія	Вивчається після ОК9, ОК 10, паралельно вивчається ОК 12, ОК13, ОК 17, ОК 19, передую вивченню ОК11
ВК 32	Фізичне виховання	вихідна
ВК33.1	Основи проектування	Вивчається після ВК35.1, ОК14, , ОК16, ОК20, ВК 36.1, ОК21, паралельно вивчається ОК 18, ОК22, ОК 23, ВК 29, передую вивченню ОК26
ВК34.1	Основи підприєм. та управ. діяльності	Вивчається після ОК3, ОК 4, ОК6, ОК21, паралельно вивчається ОК 18, ОК22, ВК 29
ВК35.1	Технічне креслення	Вивчається після ВК28, паралельно вивчається ОК 18, ОК20, передую вивченню ОК23
ВК36.1	Санітарія та гігієна	Вивчається після ОК 12, ОК14, ОК 15, паралельно вивчається ОК17, ОК18, ОК 20, ОК 24, передую вивченню ОК23, ОК25, ОК26, ВК 30, ВК33.1, ВК38.1
ВК37.1	Основи філософських знань	Вивчається після ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК 4,
ВК38.1	Предм. спецпідгот. (виробн. конд. виробів)	Вивчається після ОК17, ОК 20, ВК36.1 паралельно вивчається ОК18, ОК22, ОК23.

2. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

Атестація здійснюється відкрито і гласно.

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

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

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 2) розроблення освітньо-професійних програм, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової перед вищої освіти і педагогічних працівників освітнього закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової перед вищої освіти та кваліфікацій;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової перед вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової перед вищої освіти.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової перед вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

Таблиця 1 Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей НРК

Класифікація компетентностей за НРК	Знання ЗН1 Всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань	Уміння/навички УМ1 Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання УМ2 Знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних УМ3 Планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті	Комунікація К1 Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання К2 Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності	Відповідальність і автономія АВ1 Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін АВ2 Покращення результатів власної діяльності і роботи інших АВ3 Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії
Загальні компетентності				
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	ЗН1		К2	
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	ЗН1	УМ2		АВ2

ведення здорового способу життя				
ЗК3 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	ЗН1	УМ1, УМ2	К2	АВ2
ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	ЗН1	УМ3	К1, К2	АВ2, АВ3
ЗК5 Здатність спілкуватися іноземною мовою	ЗН1	УМ3	К1, К2	АВ2, АВ3
ЗК6 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології	ЗН1	УМ1, УМ2	К1, К2	АВ1, АВ2
ЗК7 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації		УМ2, УМ3	К1	АВ1
ЗК8 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	ЗН1	УМ3	К1, К2	АВ1, АВ2
ЗК 9. Розуміння та сприйняття культури поведінки та етичних норм спілкування, необхідних для професійної діяльності.	ЗН1	УМ1, УМ2	К1, К2	АВ2
ЗК 10. Здатність проникати в сутність загальнолюдських проблем з питань збереження природних ресурсів та питань екології.	ЗН1	УМ3	К1, К2	АВ2
Спеціальні компетентності				
СК1 Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу	ЗН1	УМ1, УМ2	К1	АВ1
СК2 Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції	ЗН1	УМ1, УМ2	К1, К2	АВ1
СК3 Здатність проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв	ЗН1	УМ1, УМ2. УМ3	К1	АВ1, АВ3

СК4 Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції	ЗН1	УМ1, УМ2	К1	АВ1
СК5 Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій	ЗН1	УМ1, УМ2	К1	АВ2, А3
СК6 Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки	ЗН 1	УМ1, УМ3		АВ 1
СК7 Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції	ЗН 1	УМ1, УМ3		
СК8 Здатність дотримуватись вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій	ЗН 1	УМ1, УМ3	К1	АВ 3
СК9 Здатність організувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці	ЗН 1	УМ1	К1	
СК10 Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції	ЗН 1	УМ1	К1	

СК 11. Здатність забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції.	ЗН1	УМ1, УМ2,	К1	АВ1, АВ2
СК 12. Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання;	ЗН1	УМ1, УМ2, УМ3	К1, К2	АВ1, АВ2, АВ3
СК 13. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді.	ЗН1	УМ1	К1, К2	АВ1
СК 14. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.	ЗН1	УМ1, УМ2, УМ3	К1	АВ1, АВ2
СК 15. Здатність задовольняти попит споживачів у продукції харчування та послугах за умов, що змінюються	ЗН1	УМ1, УМ2, УМ3	К1, К2	АВ1, АВ2

РН10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва					+			+			+					+		+	+				
РН11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію				+	+	+									+		+						
РН12 Організувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність					+		+		+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+
РН13 Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності		+	+	+	+	+	+							+	+	+							+

Керівник освітньо-професійної програми
голова циклової комісії,
спеціаліст вищої категорії, викладач коледжу



Н.О.Сітнікова