

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ І ТУРИЗМУ  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою  
Відокремленого структурного підрозділу  
«Івано-Франківський фаховий коледж  
ресторанного сервісу і туризму  
Національного університету харчових  
технологій»

Голова педагогічної ради

 Ірина КУЗНЕЦОВА

Протокол № 01 від 01 04 2022 р.



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою  
Національного університету  
харчових технологій

Голова Вченої ради

 Олександр ШЕВЧЕНКО

Протокол № 01 від «28» 04 2022 р.



## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

FOOD TECHNOLOGY

Фахової передвищої освіти

за спеціальністю: 181 Харчові технології

галузі знань: 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма вводиться

в дію з 01.09.2022 р.

Наказ № 24 від «02» 05 2022 р.

Київ 2022

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ  
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ  
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

**Рівень освіти** фахова перед вища освіта  
**Галузь знань** 18 Виробництво та технології  
**Спеціальність** 181 Харчові технології  
**Кваліфікація** фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

**1. Науково-методична рада університету:**

Протокол № 1 від « 27.04 » 2022 року

Рекомендовано на розгляд Вищої ради НУХТ

(підпис, особливі умови)

Голова НМР університету [підпис] Володимир ЯРОВИЙ

**2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету**

Рекомендовано на розгляд НМР університету

(підпис, особливі умови)

«26» 04 2022 року

Директор Центру [підпис] Олена ПОДОБИЙ

**3. Педагогічною радою ВСН «ІНФОРСІТ НУХТ»**

Протокол № 1 від « 27.04 » 2022 року

Відповідає вимогам Закону України з впровадження рекомендацій з робочих навчальних матеріалів. Рекомендовано до розгляду ЦКР.

(підпис, особливі умови)

Голова педагогічної ради [підпис] Віра КУЗНЕЦОВА

**4. Цикловою випусковою комісією харчових технологій**

Протокол № 6 від « 06.04 » 2022 року

Розроблено відповідно до Наказу про розроблення, затвердження лінійного на переселу освітньої програми в НУХТ на стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології (Наказ МОН України від 14.11.2021 р. № 1244)

(підпис, особливі умови)

Голова циклової випускової комісії [підпис] Галина ЗАЙЦЕВА

**Гарант освітньої програми:**

Голова циклової комісії харчових технологій, викладач фахових дисциплін циклової випускової комісії, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

«06» 04 2022 року

[підпис]

Галина ЗАЙЦЕВА

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галуззі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 181 Харчові технології галуззі знань 18 «Виробництво та технології» для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 17 листопада 2021 р. №1244 і є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

### **Розроблено робочою групою у складі:**

1. Зайцева Галина Тимофіївна - спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, голова циклової комісії харчових технологій ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ», гарант освітньої програми;
2. Кузнецова Віра Іванівна - спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, директор ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»;
3. Данилів Оксана Василівна – спеціаліст вищої категорії, старший викладач фахових дисциплін ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»;
4. Намурована Марія Василівна – спеціаліст першої категорії, викладач фахових дисциплін ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».
5. Кривенчук Богдан Ярославович - власник ресторанів «Happy sushi» та кафе «Борщ. Смачно, як у мамі».

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

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Національний університет харчових технологій Відокремлений структурний підрозділ «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму» Національного університету харчових технологій
<b>Ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Харчові технології
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної освіти), фахової передвищої або вищої освіти 150 кредитів ЄКТС. На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитується повторно
<b>Цикл/рівень</b>	НРК – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність базової середньої, повної середньої освіти або ОКР кваліфікований робітник
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://rst.if.ua">http://rst.if.ua</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця здатного розв'язувати типові завдання та практичні проблеми з харчових технологій, що передбачає оволодіння студентами знань, вмінь та навичок з дотримання технологічних параметрів на виробництві; забезпечення високого рівня якості готової продукції; застосування інформаційних технологій для ефективного управління виробництвом, проведення досліджень та обробки отриманих результатів; здатності впроваджувати у виробництво прогресивні технології; оволодіння навичками проводити технологічні розрахунки, визначати основні техніко-економічні показники підприємства, здатності планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції та розробляти технологічну документацію на продукцію; здатності вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом.	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область</b>	Галузь знань: <b>18 Виробництво і технології</b>

<b>(галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Спеціальність: <b>181 Харчові технології</b>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих уявленнях про сучасний стан розвитку закладів ресторанного господарства, наукових і практичних досягненнях у галузі харчових технологій та зорієнтована на формування актуальних здатностей фахівця з технології харчування застосовувати принципи наукової організації праці, володіти сучасними методами виробничих процесів, вирішувати конкретні проблеми у реалізації технологічних задач, мати усвідомлення соціальної важливості професії.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	<p>Спеціальна освіта в галузі харчових технологій зорієнтована на формування фахових компетентностей щодо вміння здійснювати обслуговування в закладах харчової промисловості.</p> <p>Спеціальна та професійна підготовка в галузі знань 18 Виробництво та технології зорієнтована на формування фахових компетентностей щодо вміння здійснювати обслуговування в закладах харчової промисловості:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- розраховувати потребу у сировині, допоміжних матеріалах та обладнанні;</li> <li>- застосовувати раціональні методи оброблення продовольчої сировини, виготовлення продукції;</li> <li>- впроваджувати заходи по забезпеченню якості готової продукції;</li> <li>- розширювати види послуг, що надаються;</li> <li>- вдосконалювати виробничу програму, враховуючи потреби та можливості виробництва;</li> <li>- вирішувати проблеми виробництва та обслуговування, що можуть виникнути;</li> <li>- вирішувати непередбачувані задачі і проблеми у сфері професійної діяльності, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації, вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів;</li> <li>- планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу інших осіб;</li> <li>- формувати попит на продукцію в умовах конкурентного середовища, використовуючи засоби реклами та види маркетингу;</li> <li>- проводити інструктаж персоналу з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки;</li> <li>- розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати стратегії діяльності закладу ресторанного господарства</li> </ul>
<b>Особливості програми</b>	Програма спрямована на оволодіння фундаментальними знаннями та навичками організації діяльності закладів ресторанного господарства та орієнтована на глибоку спеціальну підготовку фахівців з технології харчування, ініціативних та здатних до аналізу сучасного стану харчової індустрії. Враховує новітні вимоги щодо зв'язку теорії з практикою. Формує фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати засвоєні знання, але й генерувати нові на базі сучасних досягнень в галузі
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до</b>	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-

<b>працевлаштування</b>	<p>правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003:2010 за кваліфікаційними угрупованнями:</p> <p>-3570 Фахівці з технології харчування: Технік-технолог з технології харчування; -3340 інші фахівці в галузі освіти: Майстер виробничого навчання; -5122 Працівники сфери торгівлі та послуг: Кухар; Шеф-кухар; Виробник харчових напівфабрикатів; Кухар дитячого харчування; Офіціант; Метрдотель; Майстер ресторанного обслуговування</p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Можливість навчання за програмою першого циклу вищої освіти (НРК – 6 рівень, FQ- ENEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень)</p>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, лабораторних та практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного (з елементами дистанційного) навчання для формування індивідуальної освітньої траєкторії за індивідуальними навчальними планами, завданнями, виконання курсових проектів, навчальні та виробничі практики.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється з використанням електронних підручників та методичних вказівок. Акцент робиться на особистому саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати навчання, що сприятиме формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Усні та письмові іспити, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових проектів, державний кваліфікаційний іспит.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою: (відмінно, добре, задовільно, незадовільно).</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, тестування знань в інформаційно-освітньому середовищі Moodle, вирішення і презентація індивідуальних завдань, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист звітів з практики, курсові проекти тощо.</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій повинен вміти самостійно виконувати типові спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання в галузі харчових технологій або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.</p>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК 1.</b> Здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного прогресу.</p>

	<p><b>ЗК 2.</b> Набуття гнучкого мислення, відкритість до застосування знань у широкому діапазоні можливих місць роботи та повсякденному житті.</p> <p><b>ЗК 3.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;</p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність шукати, обробляти, аналізувати та інтерпретувати інформацію з різних джерел;</p> <p><b>ЗК 5.</b> Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p><b>ЗК 6.</b> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності.</p> <p><b>ЗК 7.</b> Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.</p> <p><b>ЗК 8.</b> Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією українською та іноземною мовами.</p> <p><b>ЗК 9.</b> Здатність визначати, формулювати і вирішувати проблеми;</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p>
<p><b>Спеціальні компетентності (СК)</b></p>	<p><b>СК 1.</b> Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p><b>СК 2.</b> Уміння вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва залежно від наявності та якості сировини.</p> <p><b>СК 3.</b> Уміння розробляти та організувати технологічний режим виробництва харчової продукції ресторанного господарства; уміння розробляти технологічну документацію на виробництво напівфабрикатів та готової продукції.</p> <p><b>СК 4.</b> Уміння досліджувати закономірності формування асортименту кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.</p> <p><b>СК 5.</b> Здатність забезпечувати безпечність праці.</p> <p><b>СК 6.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації у закладах ресторанного господарства, навички ділового спілкування з персоналом.</p> <p><b>СК 7.</b> Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. Що вимагають теоретичних основ і практичних навичок.</p> <p><b>СК 8.</b> Уміння планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства.</p> <p><b>СК 9.</b> Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію..</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність аналізувати тенденції розвитку галузі ресторанного господарства та пропонувати нові види послуг (продукції) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p>

	<p><b>СК 11.</b> Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p><b>СК 12.</b> Уміння впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини.</p> <p><b>СК 13.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери послуг, знати систему безпеки продуктів ХАССП.</p> <p><b>СК 14.</b> Здатність розуміти економічні процеси та пропонувати заходи щодо планування, управління і контролю діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 15.</b> Здатність аналізувати та вносити пропозиції щодо покращення економічних показників діяльності закладів ресторанного господарства на основі конкретних техніко-економічних показників роботи закладу в цілому та його окремих структурних підрозділів.</p> <p><b>СК 16.</b> Володіння методами контролю якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції для забезпечення необхідної їх якості.</p> <p><b>СК 17.</b> Здатність організовувати ефективну взаємодію структурних підрозділів закладів ресторанного господарства</p>
<b>7. Програмні результати навчання</b>	
<p><b>Результати навчання (РН)</b></p>	<p><b>РН 1.</b> Володіти сучасними стандартами, методичними, нормативними та іншими керівними матеріалами організації і ведення процесів у виробництві.</p> <p><b>РН 2.</b> Уміти забезпечити дотримання технологічних параметрів на виробничій дільниці.</p> <p><b>РН 3.</b> Уміти координувати діяльність бригад на дільниці;</p> <p><b>РН 4.</b> Уміти забезпечити високий рівень якості готової продукції.</p> <p><b>РН 5.</b> Уміти розраховувати витрати сировини, розробляти рецептури.</p> <p><b>РН 6.</b> Уміти застосувати інформаційні технології для ефективного управління виробництвом, здобуття необхідної інформації, проведення досліджень і обробки отриманих результатів.</p> <p>Знати регіональної цільової програми розвитку туризму в Івано-Франківській області.</p> <p>Уміти визначати пріоритетні напрямки кулінарного туризму, оцінювати якісні і кількісні характеристики інфраструктурних ресурсів туризму.</p> <p><b>РН 7.</b> Розробляти технологічний режим виробництва.</p> <p><b>РН 8.</b> Планувати технологічний процес виробництва харчових продуктів.</p> <p><b>РН 9.</b> Впроваджувати у виробництво харчових продуктів прогресивні технології.</p> <p><b>РН 10.</b> Розробляти і впроваджувати заходи по раціональному використанню сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів.</p> <p><b>РН 11.</b> Знати основи контролю технологічного регламенту на будь-якій стадії виробництва.</p> <p><b>РН 12.</b> Володіти навичками комплексної оцінки якості матеріалів та продуктів, оформлення результатів контролю.</p> <p><b>РН 13.</b> Уміти вибрати необхідне устаткування та технологічну схему виробництва для складання та контролю технологічного</p>



	<p>регламенту.</p> <p><b>РН 14.</b> Володіти навичками виконання технологічних розрахунків, визначення основних техніко-економічних показників підприємства.</p> <p><b>РН 15.</b> Володіти навичками планування та моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.</p> <p><b>РН 16.</b> Уміти розраховувати витрати сировини, виробничі втрати та рецептури готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва.</p> <p><b>РН 17.</b> Впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини.</p> <p><b>РН 18.</b> Розробляти технологічну документацію на виробництво напівфабрикатів та готової продукції.</p> <p><b>РН 19.</b> Уміти вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом.</p> <p><b>РН 20.</b> Уміти самостійно вирішувати завдання щодо вибору технологічного регламенту та устаткування для виробництва певного асортименту продукції.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності.</p> <p>Усі педагогічні працівники залучені до реалізації освітньої складової програми мають відповідний стаж педагогічної роботи та практичний досвід.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожиток, їдальню та буфети, медичний пункт, актову залу, студентський клуб, спортивні зали, стадіон, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів.</p> <p>Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, лабораторними установками, промисловим обладнанням.</p> <p>Функціонує діючий модельний центр ресторанного господарства - навчальна лабораторія «Юність».</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями кулінарного профілю, мультимедійні презентаційні та інші навчальні матеріали, доступні через електронну бібліотеку коледжу, You Tube-канал, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу навчального комплексу НУХТ.</p>

<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність студентів, педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення навчальних 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 Національного університету харчових технологій.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	—
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться

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

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Історія та культура України	3,0	залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2,0	залік
ОК 3	Філософія та соціологія	2,5	іспит
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,0	залік
ОК 5	Екологія, БЖД та охорона праці в галузі	2,0	залік
ОК 6	Комп'ютерна техніка	5,5	іспит
ОК 7	Технічне креслення	2,0	залік
ОК 8	Фізичне виховання	6,0	залік
ОК 9	Основи охорони праці	2,0	залік
ОК 10	Неорганічна та фізколоїдна хімія	4,5	іспит
ОК 11	Аналітична хімія	3,0	залік
ОК 12	Органічна, біохімія та мікробіологія	4,0	залік
ОК 13	Фізіологія харчування	2,0	залік
ОК 14	Процеси та апарати харчових виробництв	2,0	залік
ОК 15	Основи правознавства	2,0	залік
ОК 16	Технологія виробництва кулінарної, основи стандартизації та контролю якості харчової продукції.	14,5	іспит
ОК 17	Організація виробництва та обслуговування в ЗРГ	6,0	залік Курсовий проект
ОК 18	Товарознавство харчових продуктів	4,5	іспит
ОК 19	Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки.	4,5	іспит
ОК 20	Економіка підприємств різних типів економічна теорія	4,5	іспит
ОК 21	Мистецтво карвінгу, основи барісто	3,0	залік
ОК 22	Калькуляція, облік і звітність	3,0	залік
ОК 23	Санітарія і гігієна в ЗРГ, безпека харчових продуктів	3,0	залік

ОК 24	Старовинна та зарубіжна кухня	4,0	залік
ОК 25	Захист прав споживачів	5,0	залік
ОК 26	Основи маркетингу та менеджменту	4,5	іспит
ОК 27	Навчальна практика	15	залік
ОК 28	Технологічна а практика	6,0	залік
ОК 29	Переддипломна практика	8,0	залік
ОК 30	Кваліфікаційний іспит	1,0	іспит
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>135,0 кредитів</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВБ 1	Інженерна та комп'ютерна графіка	3,0	залік
ВБ 2	Етнічна кухня	3,0	залік
ВБ 3	Кондитерське виробництво	4,0	залік
ВБ 4	Аювердичне харчування	2,0	залік
ВБ 5	Проектування ЗРГ	3,0	залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>		<b>15,0 кредитів</b>	
<b>Загальний обсяг освітньої програми</b>		<b>150,0 кредитів</b>	

\* Згідно із Законом України "Про фахову передвищу освіту" студенти мають право на "вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів фахової передвищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти".

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). З блоку «За вибором здобувачів освіти» студент має право вибрати будь-яку дисципліну з кожного переліку ВС1 – ВС6.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
<b>Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми</b>		
ОК 1	Історія та культура України	Передує вивченню ОК3
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 3	Філософія та соціологія	Вивчається після ОК 1
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 5	Екологія, БЖД та ОП в галузі	Вивчається після ОК 9, ОК 15
ОК 6	Комп'ютерна техніка	Передує вивченню ОК 7, ОК 17, ОК 19
ОК 7	Технічне креслення	Передує вивченню ОК 17, ОК 14, ОК 19
ОК 8	Фізичне виховання	Вихідна, Вивчається після ОК 5
ОК 9	Основи охорони праці	Передує вивченню ОК 19, ОК 16
ОК 10	Неорганічна та фізколоїдна хімія	Передує вивченню ОК 13, ОК 16
ОК 11	Аналітична хімія	Передує вивченню ОК 10, ОК 16
ОК 12	Органічна, біохімія та мікробіологія	Передує вивченню ОК 13, ОК 16
ОК 13	Фізіологія харчування	Передує вивченню ОК 18, ОК 16, ОК 12
ОК 14	Процеси та апарати харчових виробництв	Передує вивченню ОК 19, ОК 15
ОК 15	Основи правознавства	Передує вивченню ОК 3

ОК 16	Технологія виробництва кулінарної продукції основи стандартизації та контролю якості харчової продукції.	Передує вивченню ОК 17, ОК 15, ОК 19, ОК 20, ОК13, ОК 10
ОК 17	Організація виробництва та обслуговування в ЗРГ	Передує вивченню ОК 7, ОК 15, ОК 19
ОК 18	Товарознавство харчових продуктів	Передує вивченню ОК 16
ОК 19	Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки	Передує вивченню ОК 16, ОК 17, ОК 20
ОК 20	Економіка підприємств різних типів, економічна теорія	Передує вивченню ОК 17, ОК 16
ОК 21	Мистецтво карвінгу, основи барісто	Вивчається після ОК 16
ОК 22	Калькуляція, облік і звітність	Передує вивченню ОК 17, ОК 16, ОК 25
ОК 23	Санітарія і гігієна в ЗРГ, безпека харчових продуктів	Передує вивченню ОК 17, ОК 19, ОК 25
ОК 24	Старовинна та зарубіжна кухня	Вивчається після ОК 16, ОК 24
ОК 25	Захист прав споживачів	Вивчається після ОК 16, ОК 17, ОК 18, ОК 24
ОК 26	Основи маркетингу та менеджменту	Передує вивченню ОК 20, ОК 6, ОК 17
ОК 27	Навчальна практика	Проводиться після вивчення ОК 16, ОК 17, ОК 18, ОК 19, ОК 26
ОК 28	Технологічна практика	Проводиться після ОК 27
ОК 29	Переддипломна практика	Проводиться після ОК 16, ОК 17, ОК-19, ОК 20, ОК 28, ОК 24, ОК 25
ОК 30	Кваліфікаційний іспит	Проводиться після вивчення всіх ОК та ВБ
<b>Вибіркові компоненти освітньої програми</b>		
ВБ 1	Інженерна та комп'ютерна графіка	Вивчається після ОК 6
ВБ 2	Етнічна кухня	Вивчається після ОК 16
ВБ 3	Кондитерське виробництво	Вивчається після ОК 16
ВБ 4	Аювердичне харчування	Вивчається після ОК 16
ВБ 5	Проектування ЗРГ	Вивчається після ОК 7

### **3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документа встановленого зразка про присвоєння їм освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр та кваліфікації: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

#### **Вимоги до кваліфікаційного іспиту**

Кваліфікаційний іспит проводиться з навчальних дисциплін:

- Технологія виробництва кулінарної, основи стандартизації та контролю якості харчової продукції;
- Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки;
- Економіка підприємств різних типів, економічна теорія;
- Санітарія і гігієна в ЗРГ, безпека харчових продуктів;
- Екологія, БЖД та охорона праці в галузі;
- Основи правознавства;
- Захист прав споживачів.

Кваліфікаційний іспит складається з двох частин: теоретичної та практичної.

Перша частина – комплексне комп'ютерне тестування з дисциплін «Технологія виробництва кулінарної, основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки». Виконання тестових завдань здійснюється із застосуванням програмного забезпечення «Test».

Друга частина - у вигляді виробничо-ситуаційного завдання з фахових дисциплін, вирішення якого студенти повинні викласти в усній формі із логічно сформульованим висновком та представленням технологічної карти і страви, яку готує студент.

Кваліфікаційний іспит передбачає перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою «Харчові технології» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології.

Кваліфікаційний іспит завершується видачею документу встановленого зразка освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

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

У закладі фахової передвищої освіти 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) розроблення освітньо-професійних програм, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої 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 передвищої освіти та кваліфікацій;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової передвищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової передвищої 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 передвищої 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.





