

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



Віра КУЗНЕЦОВА

протокол № 4 від 29 травня 2023 р.



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою  
Національного університету  
харчових технологій  
Голова Вченої ради

Олександр ШЕВЧЕНКО

протокол № 5 від 05 травня 2023 р.



## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»  
FOOD TECHNOLOGY  
фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАТЬ  
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ  
КВАЛІФІКАЦІЯ

18 Виробництво та технології  
181 Харчові технології  
Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма вводиться

в дію з 01.09.2023р

Наказ № 63 від 26.05 2023 р.

Київ 2023

**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 № 2 від «24» 05 2023 року

Рекомендовано на розгляд Великої ради НУХТ  
(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету  Володимир ЯРОВИЙ

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

Рекомендовано на розгляд НМР НУХТ  
(висновок, особливі умови)

«23» травня 2023 року

Директор Центру  Олена ПОДОБІЙ

**3. Педагогічною радою ВСП «ІФФКРСіТ НУХТ»**

Протокол № 4 від «19» 05 2023 року

відповідає вимогам НРК України з врахуванням рекомендацій і побажань стейнхандерів. Рекомендовано до розгляду ЦМЯ КОДУ.  
(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради  Віра КУЗНЕЦОВА

**4. Цикловою комісією харчових технологій**

Протокол № 10 від «17» 05 2023 року

Розроблено, відповідно до Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в НУХТ та Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології (Наказ МОН України від 17.11.2021 р. № 1244).  
(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії  Галина ЗАЙЦЕВА

**Гарант освітньої програми:**

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

«12» травня 2023 року  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 галузі 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. Стахів Олеся Григорівна - спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, завідувачка навчально-методичним кабінетом, викладач фахових дисциплін ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»;
4. Данилів Оксана Василівна – спеціаліст вищої категорії, старший викладач фахових дисциплін ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»;
5. Надія ОЛІЙНИК – спеціаліст другої категорії, викладач фахових дисциплін ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».
6. Кривенчук Богдан Ярославович - власник ресторанів «Happy sushi» та кафе «Борщ. Смачно, як у мамі».

# 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 «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій»
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	фаховий молодший бакалавр
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою «Харчові технології»
<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>	НРК України – 5 рівень
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	«Харчові технології» FOOD TECHNOLOGY
<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>	Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми «Харчові технології» у сфері фахової передвищої освіти: Серія ДС № 000247 Спеціальність 181 Харчові технології, ОПП Харчові технології Національний університет харчових технологій для Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій»

	Рішення акредитаційної комісії від 6 червня 2019 року, протокол № 136 (наказ МОН України від 12.06.2019 № 821), наказу Державної служби якості освіти України від 14.01.2022 № 01-10/6. Дата видачі 14 січня 2022 р.
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	Термін дії освітньо-професійної програми «Харчові технології» до 1 липня 2024 року
<b>Мова викладання</b>	<b>Українська</b>
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	<a href="https://rst.if.ua/wp-content/uploads/2022/06/2022_op_kharchovi_tekhnolohii.pdf">https://rst.if.ua/wp-content/uploads/2022/06/2022_op_kharchovi_tekhnolohii.pdf</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>	<p>- <b>Об'єкт(и) вивчення:</b> організація діяльності закладів ресторанного господарства, сучасні технології харчування та технологічні процеси приготування харчової продукції.</p> <p>- <b>Цілі навчання:</b> формування у здобувачів фахової передвищої освіти уявлення про сучасний стан розвитку закладів ресторанного господарства, наукові і практичні досягнення у галузі харчових технологій; формування актуальних здатностей фахівця з технології харчування застосовувати принципи наукової організації праці, що вимагають володіти сучасними методами виробничих процесів, вирішувати конкретні проблеми у реалізації технологічних задач, мати усвідомлення соціальної важливості професії та нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p> <p>- <b>Теоретичний зміст предметної області:</b> основні поняття, концепції, принципи, специфічні</p>

явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечної та якісної харчової продукції і направлені на формування фахових компетентностей щодо вміння здійснювати обслуговування в закладах ресторанного господарства:

- розраховувати потребу у сировині, допоміжних матеріалах та обладнанні;
- застосовувати раціональні методи оброблення продовольчої сировини, виготовлення продукції;
- впроваджувати заходи по забезпеченню якості готової продукції;
- розширювати види послуг, що надаються;
- вдосконалювати виробничу програму, враховуючи потреби та можливості виробництва;
- вирішувати проблеми виробництва та обслуговування, що можуть виникнути;
- вирішувати непередбачувані задачі і проблеми у сфері професійної діяльності, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації, вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів;
- планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу інших осіб;
- формувати попит на продукцію в умовах конкурентного середовища, використовуючи засоби реклами та види маркетингу;
- проводити інструктаж персоналу з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки;
- розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати стратегії діяльності закладу ресторанного господарства

**- Методи, методики та технології:**  
комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчової продукції, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах.

**- Інструменти та обладнання:**  
інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, необхідні для формування професійних компетентностей фахового

	молодшого бакалавра з харчових технологій за освітньо-професійної програмою «Харчові технології»
<b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами):</p> <p>Розділ 10 Виробництво харчових продуктів Група 10.7 Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів Клас 10.71 Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання; Клас 10.85 виробництво готової їжі та страв Розділ 85 Освіта Група 85.32 професійно-технічна освіта</p> <p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності.</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) 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: Офіціант; Метрдотель; Кухар; Виробник харчових напівфабрикатів; Кухар дитячого харчування</p>
<b>Академічні права випускників Подальше навчання</b>	<p>Продовження навчання за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- початковим (короткий цикл) рівнем вищої освіти;</li> <li>- першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти.</li> </ul> <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти</p>

	дорослих, утому числі післядипломної освіти.
<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 та електронного) навчання для формування індивідуальної освітньої траєкторії за індивідуальними навчальними планами, завданнями, виконання курсових проєктів, навчальні та виробничі практики з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet тощо.</p> <p>Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється відповідно до чинного Положення про оцінювання результатів навчання у закладі фахової передвищої освіти за 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), вербальною («зараховано» та «не зараховано») шкалами.</p> <p>Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання є різні види та форми контролю.</p> <p>Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, модульний, семестровий, підсумковий, самоконтроль.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань в інформаційно-освітньому середовищі Moodle, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсової роботи, захист щоденників–звітів з навчальної та виробничої практик тощо.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен, залік.</p> <p>Атестація – кваліфікаційний іспит.</p>
<b>6 – Перелік компетентностей випускника</b>	
<b>Інтегральна компетентність (ІК)</b>	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.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<b>ЗК 1.</b> Здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного



	<p>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 організовувати 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</p>

	<p>ресторанного господарства, навички ділового спілкування з персоналом.</p> <p><b>СК 7.</b> Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати 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 апаратно-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 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</b>	
	<p><b>РН 1.</b> Володіння сучасними стандартами, методичними, нормативними та іншими керівними матеріалами організації і ведення процесів у виробництві.</p>

- РН 2.** Уміння забезпечити дотримання технологічних параметрів на виробничій дільниці.
- РН 3.** Уміння координувати діяльність бригад на дільниці;
- РН 4.** Уміння забезпечити високий рівень якості готової продукції.
- РН 5.** Уміння розрахунку витрат сировини, виробничих рецептур.
- РН 6.** Уміння застосувати інформаційні технології для ефективного управління виробництвом, здобуття необхідної інформації, проведення досліджень і обробки отриманих результатів.  
Знання регіональної цільової програми розвитку туризму в Івано-Франківській області.  
Уміння визначати пріоритетні напрямки кулінарного туризму, оцінювати якісні і кількісні характеристики інфраструктурних ресурсів туризму.
- РН 7.** Уміння розробляти технологічний режим виробництва.
- РН 8.** Уміння планувати технологічний процес виробництва харчових продуктів.
- РН 9.** Уміння впроваджувати у виробництво харчових продуктів прогресивні технології.
- РН 10.** Уміння розробляти і впроваджувати заходи по раціональному використанню сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів.
- РН 11.** Знання основ контролю технологічного регламенту на будь-якій стадії виробництва.
- РН 12.** Володіння навичками комплексної оцінки якості матеріалів та продуктів, оформлення результатів контролю.
- РН 13.** Уміння вибрати необхідне устаткування та технологічну схему виробництва для складання та контролю технологічного регламенту.
- РН 14.** Володіння навичками виконання технологічних розрахунків, визначення основних техніко-економічних показників підприємства.
- РН 15.** Володіння навичками планування та моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.
- РН 16.** Уміння розраховувати витрати сировини, виробничі втрати та рецептури готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва.
- РН 17.** Уміння впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального

	<p>використання сировини.</p> <p><b>РН 18.</b> Уміння розробляти технологічну документацію на виробництво напівфабрикатів та готової продукції.</p> <p><b>РН 19.</b> Уміння вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом.</p> <p><b>РН 20.</b> Уміння самостійно вирішувати завдання щодо вибору технологічного регламенту та устаткування для виробництва певного асортименту продукції.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b>	
<p><b>Кадрове забезпечення</b></p>	<p>Згідно кадрових вимог і Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності.</p> <p>Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Відповідність кваліфікації визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п'яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності). З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації</p>
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно вимог стандартів освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Харчові технології».</p> <p>Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, спортивний зал, стадіон, спортивні майданчики медичний пункт, їдальня та буфети.</p> <p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені мультимедійним забезпеченням у відповідності до Ліцензійних умов. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, посудом, які на належному рівні забезпечують здійснення практичного навчання, виконання лабораторних і практичних робіт, передбачених діючим навчальним планом. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними</p>

	<p>комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів.</p> <p>Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам Ліцензійних умов щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти.</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та потужний електронний ресурс.</p> <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях.</p> <p>Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями кулінарного профілю, авторськими розробками викладацького складу навчального комплексу НУХТ. Доступ до джерел Internet, електронна бібліотека (репозитарій) коледжу відповідає встановленим Ліцензійним умовам у сфері фахової передвищої освіти. Також використовується віртуальне навчальне середовище на базі системи керування навчанням Moodle, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми.</p> <p>Ефективним інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО</p> <p>– автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти.</p> <p>Навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми містить затверджені в установленому порядку навчальний план, робочий навчальний план, графік освітнього процесу, навчальні, робочі навчальні програми та навчально-методичні комплекси (НМК) з усіх освітніх компонент в тому числі в електронному варіанті, інформаційні ресурси в Інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань студентів тощо.</p> <p>НМК систематично оновлюються та адаптуються до змін вимог та цілей освітньо-професійної програми та знаходиться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.</p>
<p><b>9 – Академічна мобільність</b></p>	
<p>Національна</p>	<p>Національна кредитна мобільність студентів, науково-</p>

кредитна мобільність	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 ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій».
Міжнародна кредитна мобільність	Заклад фахової передвищої освіти може укласти угоди про міжнародну академічну мобільність відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій».
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти не проводиться

## 2. ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ І ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ЇХ ВИКОНАННЯ

### 2.1 Перелік освітніх компонентів ОПП (для здобувачів фахової передвищої освіти з нормативним терміном навчання)

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 освітні компоненти ОПП</b>			
<b>Обов'язкові освітні компоненти, які формують загальні компетентності</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	2,0	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	5,0	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	4,0	іспит
ОК 11	Аналітична хімія	3,0	залік
ОК 12	Органічна, біохімія та мікробіологія	4,0	залік
ОК 15	Основи правознавства	2,0	залік
<b>Обов'язкові освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності</b>			
ОК 13	Фізіологія харчування	2,0	залік
ОК 14	Процеси та апарати харчових виробництв	2,0	залік
ОК 16	Технологія виробництва кулінарної, основи стандартизації та контролю якості харчової продукції.	14,0	іспит
ОК 17	Організація виробництва та обслуговування в ЗРГ	6,0	залік Курсовий проект
ОК 18	Товарознавство харчових продуктів	4,0	залік
ОК 19	Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки.	4,0	залік
ОК 20	Економіка підприємств різних типів економічна теорія	4,0	іспит
ОК 21	Мистецтво карвінгу	4,0	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	5,0	залік
ОК 25	Захист прав споживачів	5,0	залік
ОК 26	Основи маркетингу та менеджменту	4,0	залік
<b>Практична підготовка</b>			
ОК 27	Навчальна практика	15	залік
ОК 28	Технологічна а практика	8,0	залік
ОК 29	Переддипломна практика	8,0	залік
ОК 30	Державний кваліфікаційний іспит	1,0	іспит
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>135,0 кредитів</b>	
<b>Вибіркові освітні компоненти ОПП*</b> (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			

<b>Блок професійної і практичної підготовки</b>			
ВК 1	Кейтерингове обслуговування.	3,0	залік
ВК 2	Інженерна та комп'ютерна графіка.	3,0	залік
ВК 3	Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів.	3,0	залік
ВК 4	Теоретичні основи технологій харчових виробництв.	3,0	залік
ВК 5	Проектування закладів ресторанного господарства.	3,0	залік
<b>Всього за вибірковою частиною:</b>		<b>15,0</b>	
<b>Блок професійної та теоретичної підготовки</b>			
ВК 1	Основи барісто.	3,0	залік
ВК 2	Етика та культура харчування.	3,0	залік
ВК 3	Кулінарне мистецтво.	3,0	залік
ВК 4	Основи академічної доброчесності.	3,0	залік
ВК 5	Етнічна кухня регіону.	3,0	залік
<b>Всього за вибірковою частиною:</b>		<b>15,0</b>	
<b>Блок фахових інноваційних дисциплін</b>			
ВК 1	Основи наукових досліджень.	3,0	залік
ВК 2	Аюрведичне харчування.	3,0	залік
ВК 3	Сучасні способи оздоблення десертів та кондитерських виробів.	3,0	залік
ВК 4	Біологічно-активні речовини в харчових технологіях.	3,0	залік
ВК 5	Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи.	3,0	залік
<b>Всього за вибірковою частиною:</b>		<b>15,0</b>	
<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	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	Державний кваліфікаційний іспит	Проводиться після вивчення всіх ОК та ВБ
<b>Вибіркові компоненти освітньої програми</b>		
<b>Блок професійної і практичної підготовки</b>		
ВК 1	Кейтерингове обслуговування.	Вивчається після ОК 18
ВК 2	Інженерна та комп'ютерна графіка.	Вивчається після ОК 7
ВК 3	Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів.	Вивчається після ОК 16
ВК 4	Теоретичні основи технологій харчових виробництв.	Вивчається після ОК 16
ВК 5	Проектування закладів ресторанного господарства.	Вивчається після ОК 7
<b>Блок професійної та теоретичної підготовки</b>		
ВК 1	Основи барісто.	Вивчається після ОК 17
ВК 2	Етика та культура харчування.	Вивчається після ОК 16
ВК 3	Кулінарне мистецтво.	Вивчається після ОК 16
ВК 4	Основи академічної доброчесності.	Вивчається після ОК 15
ВК 5	Етнічна кухня регіону.	Вивчається після ОК 16
<b>Блок фахових інноваційних дисциплін</b>		
ВК 1	Основи наукових досліджень.	Вивчається після ОК 7
ВК 2	Аюрведичне харчування.	Вивчається після ОК 16
ВК 3	Сучасні способи оздоблення десертів та кондитерських виробів.	Вивчається після ОК 16
ВК 4	Біологічно-активні речовини в харчових технологіях.	Вивчається після ОК 13
ВК 5	Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи.	Вивчається після ОК 16

### 3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

#### Форма атестації

Атестація здобувачів освітньо-професійної програми «Харчові технології» 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.

Кваліфікаційний іспит передбачає перевірку рівня теоретичної та практичної фахової підготовки здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до освітньо-професійної програми «Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології, за такими освітніми компонентами:

- 1) Технологія виробництва кулінарної продукції, основи стандартизації та контролю якості харчової продукції;
- 2) Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки;
- 3) Організація виробництва та обслуговування в ЗРГ;
- 4) Калькуляція, облік і звітність;
- 5) Санітарія і гігієна в ЗРГ, безпека харчових продуктів.

Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з:

- теоретичної частини (тестові завдання);
- практичної частини (розв'язання виробничо-ситуаційних завдань).

Проведення кваліфікаційного іспиту складається з виконання двох блоків:

- 1) тестовий контроль;
- 2) усна відповідь за екзаменаційним білетом.

Перший блок кваліфікаційного іспиту проводиться шляхом тестування на основі розроблених тестових завдань у кількості 30 питань на кожного студента з навчальних дисциплін: «Технологія виробництва кулінарної продукції, основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», «Основи маркетингу та менеджменту», «Санітарія і гігієна в ЗРГ, безпека харчових продуктів», «Економіка підприємств різних типів, економічна теорія», «Охорона праці в галузі».

Виконання тестових завдань здійснюється з використанням дистанційної платформи навчання <http://dn.rst.if.ua/moodle30/login/index.php> на базі Moodle.

Другий блок кваліфікаційного іспиту проводиться за екзаменаційними білетами. Кожний білет складається з чотирьох питань, які включають виробничі ситуаційні завдання з навчальних дисциплін, що формують спеціальні компетентності.

Студенти повинні в усній формі запропонувати вирішення виробничо-ситуаційних завдань із логічно-послідовним формулювання власної думки.

На підставі рішення екзаменаційної комісії коледж присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми «Харчові технології», освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою «Харчові технології».

Особі, яка успішно виконала ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Відповідно до стратегічної мети розвитку Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій», забезпечення внутрішньої системи якості фахової передвищої освіти є пріоритетним напрямом та метою спільної діяльності усіх учасників освітнього процесу.

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості у Коледжі виступає Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17).

За вимогами Закону система внутрішнього забезпечення якості є одним з трьох елементів системи забезпечення якості фахової передвищої освіти.

##### Перелік процедур системи внутрішнього забезпечення якості освіти та їх нормативне забезпечення

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
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	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Положення про ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій».</li><li>2. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій» на 2022-2027 роки.</li><li>3. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій».</li><li>4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li></ol>
2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій стандартам фахової	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних Програм.</li><li>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li></ol>

	передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм.</li> <li>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> </ol>
4	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила прийому до ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>3. Положення про порядок переведення студентів, які навчаються на договірній основі з оплатою за рахунок коштів місцевого бюджету, галузевих міністерств, відомств, підприємств, організацій, установ, фізичних та юридичних осіб на навчання за кошти державного бюджету у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> </ol>
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>3. Положення про академічну доброчесність у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>4. Антикорупційна програма ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> <li>5. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції.</li> <li>6. План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</li> </ol>
6	Визначення та послідовне дотримання	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Колективний договір.</li> </ol>

	<p>вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу</p>	<p>2. Правила внутрішнього розпорядку для працівників та здобувачів освіти ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p> <p>3. Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p> <p>4. Типове положення про атестацію педагогічних працівників.</p> <p>5. План підвищення кваліфікації педагогічних працівників коледжу.</p>
7	<p>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</p>	<p>1. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ» на 2022-2027 роки.</p> <p>2. Колективний договір.</p> <p>3. Правила призначення і виплати академічних стипендій у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p> <p>4. Правила призначення і виплати соціальних стипендій у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p> <p>5. Положення про стипендіальну комісію ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p>
8	<p>Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу</p>	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p> <p>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p>
9	<p>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</p>	<p>1. Положення про ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p>
10	<p>Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективною системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності</p>	<p>1. Положення про академічну доброчесність у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».</p> <p>2. Антикорупційна програма Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»</p> <p>3. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання</p>

		та виявлення корупції. 4.План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	1. Положення про ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	1. Положення про ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ». 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ»
13	Забезпечення дотримання студенто-орієнтованого навчання в освітньому процесі	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ». 2.Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ».

## 5. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

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





## 7. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

	Компетентності																										
	Загальні										Спеціальні																
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14	СК 15	СК 16	СК 17
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		+	+				+		+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+		+	+			

**Проект змін освітньо-професійної програми**  
**«Харчові технології»**  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю

181 «Харчові технології», 2022 рік

<b>Діюча редакція ОП (розділ, пункт)</b>	<b>Нова редакція ОП (розділ, пункт)</b>	<b>Пояснювальна записка (обґрунтування)</b>
<p><b>Розділ 1</b></p> <p><b>Пункт 6.</b> Програмні компетентності</p> <p>Загальні компетентності (ЗК)</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>Відповідно до формулювання загальних компетентцій Стандарту, пропозицій стейкхолдерів та за пропозиціями студентів.</p>
<p><b>Розділ 1</b></p> <p><b>Пункт 6.</b> Програмні компетентності</p> <p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК (СФК, СПК))</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>Відповідно до формулювання спеціальних компетентцій Стандарту та пропозицій стейкхолдерів.</p>
<p><b>Розділ 1</b></p> <p><b>Пункт 6.</b> Програмні компетентності</p> <p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК (СФК, СПК))</p>	<p><b>СК 7.</b> Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. Що вимагають теоретичних основ і практичних навичок.</p>	<p>Підготовка молодших фахових бакалаврів передбачає пріоритетне формування практичних навичок, необхідних для вирішення типових спеціалізованих завдань діяльності закладів сфери послуг.</p>
<p><b>Розділ 1</b></p> <p><b>Пункт 6.</b> Програмні</p>	<p><b>СК 9.</b> Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій і складати</p>	<p>Пропозиції стейкхолдерів: ефективність роботи фахового молодшого бакалавра полягає в здатності постійно вдосконалювати</p>

<p>компетентності</p> <p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК (СФК, СПК))</p>	<p>необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p>	<p>технологічний процес виготовлення харчової продукції.</p>
<p><b>Розділ 1</b></p> <p><b>Пункт 6.</b> Програмні компетентності</p> <p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК (СФК, СПК))</p>	<p><b>СК 11.</b> Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p>	<p>Пропозиції студентів: вміння підібрати сучасне високоефективне устаткування забезпечить високу ефективність роботи закладу ресторанного господарства.</p>

## ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ

1. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Про фахову передвищу освіту: Закон України від 06.06.2019 № 2745 VIII.URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII. URL : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
4. Про фізичну культуру і спорт: Закон України від 24.12.1993 № 3808-XII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3808-12#Text>
5. Про затвердження Порядку реалізації права на академічну мобільність. Постанова кабінету Міністрів України від 12.08.2015 №579. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/579-2015-%D0%BF#Text>
6. Про затвердження Положення про акредитацію освітньо- професійних програм фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.07.2021 №749. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1608-21#Text>
7. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 № 918. URL : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
8. Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освітні закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2018 № 570. URL : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programi-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdiysnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>
9. Про затвердження Порядку визнання у вищій та фаховій передвищій освіті результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 08.02.2022 №130. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0328-22#Text>
10. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
11. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
12. Методичні рекомендації розроблення освітньо-професійної програми танавчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти. URL : [https://nmc-vfpo.com/wp-content/uploads/2022/06/21062022\\_mr\\_compressed-1.pdf](https://nmc-vfpo.com/wp-content/uploads/2022/06/21062022_mr_compressed-1.pdf)