

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Відокремлений структурний підрозділ
«Ірпінський фаховий коледж Національного університету
біоресурсів і природокористування України»

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

Галузь знань
Спеціальність
Рівень освіти

18 Виробництво та технології
181 Харчові технології
Фахова передвища освіта

Кваліфікація

Фаховий молодший бакалавр з
харчових технологій

ПОГОДЖЕНО

Педагогічною радою Відокремленого
структурного підрозділу «Ірпінський
фаховий коледж Національного
університету біоресурсів і
природокористування України»
(протокол № 8 від 20.05.2022р.)
В.о. директора, голова педагогічної ради
Дмитро КОСТЮК
«20» 05 2022 р.

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 1 вересня 2022 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

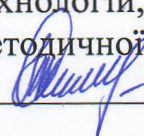
Вченою радою Національного університету
біоресурсів і природокористування України
(протокол № 10 від 22.06.2022р.)
Ректор, голова вченої ради
доктор педагогічних наук, професор
Станіслав НІКОЛАЄНКО
«22» 06 2022 р.

Ірпінь – 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

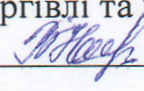
Погоджено

Навчально-методичною радою
відділення підприємництва та
інформаційних технологій Ірпінського
ФК НУБіП України
(протокол № 4 від « 13 » 05 2022р.)

Завідувач відділення
підприємництва та інформаційних
технологій, голова навчально-
методичної ради відділення
 Тетяна СЕМЕНЕНКО

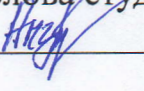
Погоджено

Цикловою комісією маркетингу, торгівлі
та харчових технологій Ірпінського ФК
НУБіП України
(протокол № 10 від « 10 » 05 2022р.)

Голова циклової комісії маркетингу,
торгівлі та харчових технологій
 Ірина ВІННИК

Погоджено

Студентською радою Ірпінського ФК
НУБіП України
(протокол № 5 від « 20 » 04 2022р.)

Голова студентської ради коледжу
 Ангеліна МІКОЛЕНКО

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 № 1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року.

URL:

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

Розроблено робочою групою Відокремленого структурного підрозділу «Ірпінський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України» у складі:

МИРОНЕНКО Марина Ігорівна, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач – керівник робочої групи;

КУРЧІЙ Богдан Олексійович, доктор біологічних наук, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач – член робочої групи;

КОВАЛЬ Ірина Іванівна, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач – член робочої групи.

Рецензії та відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

КУШНІР Тетяна Петрівна, ФОП, кафе «Варенична майстерня»;

ХОРОШИЛОВ Андрій Анатолійович, ФОП, директор закладу громадського харчування

**1. ОПИС ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО
БАКАЛАВРА ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
ГАЛУЗІ ЗНАНЬ 18 «ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Ірпінський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	-
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Харчові технології
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Харчові технології
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС Термін навчання за денною формою здобуття освіти: - на основі повної загальної середньої освіти (профільна середня освіта) – 2 р. 5 міс. - на основі базової середньої освіти – 3 р. 5 міс. 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. Мінімум 50 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти.
Наявність акредитації	Освітньо-професійна програма не акредитована. Акредитацію освітньо-професійної програми передбачено у 2023/2024 н.р.
Термін дії освітньо-професійної програми	31.01.2026
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); професійна (професійно-технічна) освіта; фахова передвища освіта; вища освіта.
Мова викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://cutt.ly/10LYLNj
2 – Мета освітньо-професійної програми	

Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів кулінарною продукцією, їх обслуговування в закладах громадського харчування, у т.ч. ресторанного господарства

3 - Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область	Об'єкт(и) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів. 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 харчових продуктів, 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.
Особливості освітньо-професійної програми	Формування фахових компетентностей щодо здійснення технологічного процесу виробництва кулінарної продукції та організації обслуговування та сервісу в закладах громадського харчування, у т.ч. ресторанного господарства.. Практична підготовка протягом навчання в закладах громадського харчування, у т.ч. ресторанного господарства.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	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) Секція І. Тимчасове розміщування й організація харчування 56. Діяльність із забезпечення стравами та напоями 56.1. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування 56.10. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування 56.2. Постачання готових страв 56.21. Постачання готових страв для подій 56.29. Постачання інших готових страв 56.3. Обслуговування напоями 56.30. Обслуговування напоями 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)): 3340 Майстер виробничого навчання 3436 Помічник керівника 3570 Фахівці з технології харчування 3570 Технік-технолог з технології харчування 5122 Кухар
--	---

	5122 Кухар дитячого харчування 5122 Виробник харчових напівфабрикатів 5122 Шеф-кухар 5123 Офіціант 5123 Метрдотель 5123 Бармен 5129 Майстер ресторанного обслуговування
Академічні права випускників	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоорієнтоване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання. Форми організації освітнього процесу: навчальні заняття (лекції, лабораторні, практичні, семінарські, індивідуальні заняття); уроки (за освітньою програмою профільної середньої освіти); консультації; самостійна робота, включаючи виконання індивідуальних завдань; практична підготовка; контрольні заходи, включаючи атестацію здобувачів фахової передвищої освіти у формі кваліфікаційного іспиту. Освітні технології: проблемні, інтерактивні, проєктні, інформаційно-комунікаційні, дистанційні.
Оцінювання	Письмові екзамени, диференційовані заліки, тестування, презентації, звіти з практик, модульні контрольні роботи, курсові роботи, атестація здобувачів фахової передвищої освіти у формі кваліфікаційного іспиту. Екзамени, диференційовані заліки проводяться відповідно до вимог «Положення про екзамени та заліки у Відокремленому структурному підрозділі «Ірпінський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України». Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється: за 100-бальною шкалою (ЄКТС) та національною 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») (виконання освітньо-професійної програми); за 12-бальною шкалою (виконання освітньої програми профільної середньої освіти).
6 – Перелік компетентностей випускника	
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	Компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології»: ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Спеціальні компетентності	Компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології»: СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. Компетентності, визначені закладом фахової передвищої освіти: СК11. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді. СК12. Здатність мотивувати до професійного розвитку працівників виробничої ділянки (підрозділу). СК13. Здатність до розпізнавання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками.

	СК14. Здатність застосовувати знання в галузі стандартизації, аналітичної хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів харчування.
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
Результати навчання, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології»:	
РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.	
РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.	
РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.	
РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.	
РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.	
РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.	
РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.	
РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).	
РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.	
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. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.	
РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.	
РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.	
РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.	
РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	
РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	
Результати навчання, визначені закладом фахової передвищої освіти	
РН18. Доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	
РН19. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Розробники освітньо-професійної програми є штатними працівниками Ірпінського ФК НУБіП України, з них: 3 – викладачі вищої кваліфікаційної категорії (у т.ч. 1 – доктор біологічних наук, старший дослідник). До реалізації програми залучаються педагогічні працівники, які за кваліфікацією відповідають профілю і напрямку дисциплін, що викладаються, мають відповідний стаж педагогічної роботи та досвід практичної роботи; педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти з досвідом роботи за фахом. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Основу матеріально-технічного забезпечення складають аудиторії з мультимедійним обладнанням, навчальні лабораторії із сучасними технічними та програмними ресурсами з доступом до мережі Інтернет, Wi-Fi.

	Соціальна інфраструктура включає: спортивний комплекс, їдальню, медпункт, гуртожиток.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, офіційний веб-сайт, наявність електронного ресурсу навчально-методичних матеріалів на базі платформи MOODLE
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Право на академічну мобільність реалізується здобувачами фахової передвищої освіти відповідно до «Положення про академічну мобільність у Відокремленому структурному підрозділі «Ірпінський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України»
Міжнародна кредитна мобільність	-

2. ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ І ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ЇХ ВИКОНАННЯ

2.1. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

Код о/к	Компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
OK1	Історія України	3	Екзамен
OK2	Правознавство	3	Диференційований залік
OK3	Культурологія	3	Диференційований залік
OK4	Соціологія	3	Диференційований залік
OK5	Основи філософських знань	3	Диференційований залік
OK6	Економічна теорія	4	Диференційований залік
OK7	Неорганічна хімія	5	Диференційований залік
OK8	Органічна хімія	5	Екзамен
OK9	Фізична і колоїдна хімія	5	Диференційований залік
OK10	Аналітична хімія	5	Екзамен
OK11	Інформаційні системи і технології	3	Екзамен
OK12	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	Екзамен
OK13	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
OK14	Біохімія	3	Диференційований залік
OK15	Фізичне виховання*		Диференційований залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
OK16	Основи електротехніки	5	Екзамен
OK17	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія	5	Екзамен
OK18	Процеси та апарати харчових виробництв	4	Екзамен
OK19	Економіка підприємств різних типів	4	Диференційований залік
OK20	Психологія та етика ділових відносин	3	Диференційований залік
OK21	Мікробіологія та фізіологія харчування	3	Екзамен
OK22	Устаткування закладів ресторанного господарства	5	Диференційований залік , екзамен
OK23	Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства	5	Диференційований залік , екзамен

OK24	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	4	Диференційований залік , екзамен, захист курсової роботи
OK25	Технологія виробництва кулінарної продукції	6	Диференційований залік , екзамен, захист курсової роботи
OK26	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів	3	Екзамен
OK27	Товарознавство харчових продуктів	4	Екзамен
OK28	Санітарія та гігієна	3	Диференційований залік
OK29	Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі	3	Диференційований залік
	Практична підготовка		
OK30	Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції	6	Диференційований залік
OK31	Технологічна практика I	3	Диференційований залік
OK32	Технологічна практика II	9	Диференційований залік
OK33	Виробнича практика	6	Диференційований залік
OK34	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	1	Кваліфікаційний іспит
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів		135	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
Вибіркові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
BK1	Політологія / Захист прав споживачів	3	Диференційований залік
Вибіркові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
BK2	Сучасна українська кухня / Основи барної справи	3	Диференційований залік
BK3	Особливості кухні народів світу / Інноваційні харчові технології	3	Диференційований залік
BK4	Основи менеджменту / Основи маркетингу	3	Диференційований залік
BK5	Навички для успішної кар'єри / Організація власного бізнесу	3	Диференційований залік
Загальний обсяг вибірових компонент		15	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		150	

* - позакредитний освітній компонент.

2.2. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

2.2.1. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми (на основі базової середньої освіти)

	1 КУРС		2 КУРС		3 КУРС		4 КУРС
	1 СЕМЕСТР	2 СЕМЕСТР	3 СЕМЕСТР	4 СЕМЕСТР	5 СЕМЕСТР	6 СЕМЕСТР	7 СЕМЕСТР
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс) (ОК1. Історія України*) Правознавство (ОК2. Правознавство*) Мистецтво (ОК3. Культурологія*) Громадянська освіта (ОК4. Соціологія*)	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс) (ОК1. Історія України*) Мистецтво (ОК3. Культурологія*) Громадянська освіта (ОК4. Соціологія*)	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс) (ОК1. Історія України*) ОК5. Основи філософських знань ОК7. Неорганічна хімія ОК8. Органічна хімія ОК16. Основи електротехніки ОК17. Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія	Історія: Україна і світ (експериментальний інтегрований курс) (ОК1. Історія України*) ОК6. Економічна теорія ОК9. Фізична і колоїдна хімія ОК10. Аналітична хімія ОК15. Фізичне виховання ОК18. Процеси та апарати харчових виробництв ОК19. Економіка підприємств різних типів ОК20. Психологія та етика ділових відносин	ОК11. Інформаційні системи і технології ОК12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ОК13. Українська мова (за професійним спрямуванням) ОК14. Біохімія ОК15. Фізичне виховання** ОК22. Устаткування закладів ресторанного господарства ОК25. Технологія виробництва кулінарної продукції ОК27. Товарознавство харчових продуктів	ОК15. Фізичне виховання** ОК21. Мікробіологія та фізіологія харчування ОК22. Устаткування закладів ресторанного господарства ОК23. Організація обслуговування і сервіс у закладах ресторанного господарства ОК24. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства ОК25. Технологія виробництва кулінарної продукції	ОК23. Організація обслуговування і сервіс у закладах ресторанного господарства ОК24. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства ОК26. Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів ОК28. Санітарія та гігієна ОК29. Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТ						ВК2. Сучасна українська кухня / Основи барної справи ВК3. Особливості кухні народів світу / Інноваційні харчові технології	ВК1. Політологія / Захист прав споживачів ВК4. Основи менеджменту / Основи маркетингу ВК5. Навички для успішної кар'єри / Організація власного бізнесу
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА					ОК30. Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції	ОК31. Технологічна практика I ОК32. Технологічна практика II	ОК33. Виробнича практика
АТЕСТАЦІЯ							ОК34. Кваліфікаційний іспит

* – Освітній компонент освітньо-професійної програми «Харчові технології», що інтегрується з навчальними предметами профільної середньої освіти. Аудиторні години визначені за програмою профільної середньої освіти.

** – позакредитний освітній компонент.

2.2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми (на основі повної загальної середньої освіти)

	1 КУРС		2 КУРС		3 КУРС
	1 СЕМЕСТР	2 СЕМЕСТР	3 СЕМЕСТР	4 СЕМЕСТР	5 СЕМЕСТР
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ	OK1. Історія України OK2. Правознавство OK4. Соціологія OK5. Основи філософських знань OK7. Неорганічна хімія OK8. Органічна хімія OK15. Фізичне виховання* OK16. Основи електротехніки OK17. Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія	OK3. Культурологія OK6. Економічна теорія OK9. Фізична і колоїдна хімія OK10. Аналітична хімія OK15. Фізичне виховання* OK18. Процеси та апарати харчових виробництв OK19. Економіка підприємств різних типів OK20. Психологія та етика ділових відносин	OK11. Інформаційні системи і технології OK12. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) OK13. Українська мова (за професійним спрямуванням) OK14. Біохімія OK15. Фізичне виховання* OK22. Устаткування закладів ресторанного господарства OK25. Технологія виробництва кулінарної продукції OK27. Товарознавство харчових продуктів	OK15. Фізичне виховання* OK21. Мікробіологія та фізіологія харчування OK22. Устаткування закладів ресторанного господарства OK23. Організація обслуговування і сервіс у закладах ресторанного господарства OK24. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства OK25. Технологія виробництва кулінарної продукції	OK23. Організація обслуговування і сервіс у закладах ресторанного господарства OK24. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства OK26. Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів OK28. Санітарія та гігієна OK29. Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі
ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ				ВК2. Сучасна українська кухня / Основи барної справи ВК3. Особливості кухні народів світу / Інноваційні харчові технології	ВК1. Політологія / Захист прав споживачів ВК4. Основи менеджменту / Основи маркетингу ВК5. Навички для успішної кар'єри / Організація власного бізнесу
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА			OK30. Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції	OK31. Технологічна практика I OK32. Технологічна практика II	OK33. Виробнича практика
АТЕСТАЦІЯ					OK34. Кваліфікаційний іспит

* – позакредитний освітній компонент.

3. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту, на який виносяться дисципліни: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства», «Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів», «Устаткування закладів ресторанного господарства».

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою «Харчові технології».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

На підставі рішення екзаменаційної комісії особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми, освітньо-професійного ступеню фахового молодшого бакалавра присвоюється кваліфікація «фаховий молодший бакалавр з харчових технологій» та видається диплом фахового молодшого бакалавра.

4. ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

В Ірпінському ФК НУБіП України (далі – Коледж) функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління Коледжем, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

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

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

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

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

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

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

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність Коледжу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахового молодшого бакалавра та відповідних кваліфікацій;

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

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

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

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

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

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти Коледжу (внутрішня система забезпечення якості освіти) за його поданням може оцінюватися Державною службою якості освіти України або акредитованими нею незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються Державною службою якості освіти України.

5. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	OK30	OK31	OK32	OK33	OK34	BK1	BK2	BK3	BK4	BK5	
3K 1	+	+	+	+	+	+									+					+																				
3K 2	+	+	+	+	+										+				+	+														+						
3K 3		+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
3K 4													+							+	+																			
3K 5												+																												
3K 6											+								+																					
3K 7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
3K 8																							+	+	+					+	+	+	+	+						
CK 1							+	+	+	+				+							+	+		+	+					+	+		+	+						
CK 2											+					+	+	+				+		+	+					+	+		+	+						
CK 3							+	+	+	+				+							+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+					+
CK 4											+					+	+	+						+	+					+	+		+	+						
CK 5																						+		+	+					+	+		+	+						
CK 6											+								+						+	+								+	+				+	
CK 7															+		+					+	+									+	+	+						
CK 8		+																				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	
CK 9																	+																	+	+					
CK 10							+	+	+	+				+			+				+			+	+	+	+	+	+		+	+		+	+			+	+	+
CK 11				+		+																	+	+	+					+	+	+	+	+	+					
CK 12				+																+			+									+	+	+	+					
CK 13							+	+	+	+				+							+		+		+	+			+	+	+	+	+		+	+				
CK 14							+	+	+	+				+							+			+	+	+	+	+			+	+		+	+				+	

6. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	OK30	OK31	OK32	OK33	OK34	BK1	BK2	BK3	BK4	BK5		
PH1																+		+				+					+							+	+						
PH2							+	+	+	+				+							+						+	+						+	+						
PH3							+	+	+	+				+							+						+	+							+	+					
PH4																									+	+			+		+			+	+	+	+			+	
PH5																																			+	+					
PH6	+	+	+	+	+	+						+	+		+				+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
PH7	+	+	+	+	+	+						+	+		+				+	+										+					+	+	+			+	
PH8																+		+				+													+	+					
PH9											+																+	+							+	+					
PH10											+												+	+	+			+		+	+	+	+	+	+		+	+		+	
PH11						+													+											+					+	+				+	
PH12																						+													+	+					
PH13											+																								+	+					
PH14																+	+	+				+	+	+	+			+		+	+	+	+	+	+		+	+		+	
PH15							+	+	+	+							+																		+	+					
PH16															+		+				+						+	+							+	+					
PH18												+	+																						+	+					
PH19												+	+											+	+	+			+		+	+	+	+	+	+		+	+		+

7. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

Результати навчання	Компетентності																					
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності													
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	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
PH1			+					+	+	+		+			+					+		
PH2			+						+		+	+	+						+	+	+	+
PH3			+					+	+		+	+				+			+			
PH4			+					+	+	+	+						+		+	+	+	+
PH5			+					+		+		+	+				+			+		
PH6			+	+	+	+	+	+					+		+	+			+	+	+	+
PH7				+	+									+		+						
PH8			+	+	+		+	+				+			+		+		+	+	+	+
PH9			+	+	+	+							+		+	+			+	+	+	+
PH10					+			+			+					+		+	+	+	+	+
PH11			+	+	+									+		+			+		+	+
PH12				+		+		+	+	+		+				+	+	+	+	+	+	+
PH13		+	+	+	+	+	+					+	+	+					+	+	+	+
PH14		+					+			+			+		+			+	+	+	+	+
PH15	+	+						+		+	+				+	+	+		+	+	+	+
PH16		+	+					+		+			+		+			+	+	+	+	+
PH17	+	+		+	+		+							+								
PH18			+		+		+			+	+											+
PH19			+				+						+			+			+		+	