

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ЛЬВІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»**

**СХВАЛЕНО**

Педагогічною радою  
Відокремленого структурного підрозділу  
«Львівський фаховий коледж харчової і  
переробної промисловості Національного  
університету харчових технологій»  
Голова педагогічної ради

\_\_\_\_\_ М. В. Григорців

Протокол № \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 р.

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою  
Національного університету харчових  
технологій  
Голова Вченої ради

\_\_\_\_\_ О. Ю. Шевченко

Протокол № \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»**

**Фахової передвищої освіти**

**за спеціальністю: 181 Харчові технології**

**галузі знань: 18 Виробництво та технології**

**Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій**

Освітня програма вводиться

в дію з \_\_\_\_\_ 2021 р.

Наказ № \_\_ від " \_\_ " \_\_\_\_\_ 2021 р.

**Київ 2021**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**«Виробництво харчової продукції»**

<b>Рівень освіти</b>	фахова передвища освіта
<b>Галузь знань</b>	18 Виробництво та технології
<b>Спеціалізація</b>	181 Харчові технології
<b>Кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

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

Протокол № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 року

---

(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету \_\_\_\_\_ **В.Л. Яровий**

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

---

(висновок, особливі умови)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 року

Директор Центру \_\_\_\_\_ **І.В. Житнецький**

**3. Педагогічною радою ЛФКХПН НУХТ**

Протокол № \_\_ від \_\_\_\_\_ 2021 року

---

(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради \_\_\_\_\_ **М. В. Григорців**

**4. Цикловою комісією виробництва харчової продукції**

Протокол № \_\_ від \_\_\_\_\_ 2021 року

---

(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ **Г.П. Ясінська**

РОЗРОБЛЕНО:

**Гарант освітньої програми:**

кандидат технічних наук, доцент, викладач фахових дисциплін циклової комісії виробництва харчової продукції

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 року \_\_\_\_\_ **В. П. Рак**

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 «Виробництво та технології» є нормативним 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. Рак В.П., кандидат технічних наук, доцент, викладач фахових дисциплін циклової комісії виробництва харчової продукції Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій;
2. Нічкало Тетяна Романівна, викладач вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової комісії виробництва харчової продукції Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій;
3. Ясінська Галина Петрівна, викладач вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової комісії виробництва харчової продукції Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій.

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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Національний університет харчових технологій Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Виробництво харчової продукції
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 150 кредитів ЄКТС Термін навчання: 2 роки 6 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитується вперше
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 5 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність базової загальної середньої або повної загальної середньої освіти або ОКР Кваліфікованого робітника
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="http://www.ldkhp.com.ua">www.ldkhp.com.ua</a>
<b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>	
Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця, здатного організувати та контролювати роботу та надавати різні види послуг в закладах ресторанного господарства всіх типів, що забезпечують ефективне керування технологічними процесами в підприємствах харчування з метою розвитку їх конкурентоздатності.	
<b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань: 18 «Виробництво та технології» Спеціалізація: 181 «Харчові технології» Виробництво харчової продукції.
<b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b>	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих наукових та практичних результатах у галузі ресторанного господарства, орієнтована на актуальні спеціалізації виробництва харчової продукції.
<b>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</b>	Спеціальна освіта в галузі ресторанного господарства зорієнтована на отримання необхідних знань та практичних навичок з технологічних дисциплін, що безпосередньо формують фахові компетенції.
<b>Особливості програми</b>	Програма передбачає вивчення сучасних технологій в ресторанній індустрії, потреб та очікування гостей (споживацький попит). Особливістю програми є підготовка фахівців, які здатні реалізовувати фахові компетенції.

<b>4 – Придатність випусників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-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: 3570 Фахівці з технології харчування, 5122 Працівники сфери торгівлі і послуг, а саме: технік-технолог з технології харчування; виробник харчових напівфабрикатів, кухар, кухар дитячого харчування, шеф-кухар, кондитер, буфетник, готувач молочних коктейлів, готувач напоїв.
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим строком навчання.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних, лабораторних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт та/або проектів, навчальні та виробничі практики з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.
<b>Оцінювання</b>	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових робіт та/або проектів, державний комплексний кваліфікаційний іспит та/або випускної роботи.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність особи самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання у виробництві та технологіях або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<b>ЗК1.</b> Здатність до аналізу та синтезу, вміння виявляти, формулювати, ставити та вирішувати прикладні завдання. <b>ЗК2.</b> Здатність до здійснення усної та письмової ділової комунікації українською мовою. <b>ЗК3.</b> Здатність до усної комунікації іноземною мовою, в тому числі й професійно-ділового спілкування. <b>ЗК4.</b> Здатність демонструвати базові знання з дисциплін загальної підготовки в обсязі, необхідному для освоєння професійних дисциплін і уміння їх використовувати в обраній професії. <b>ЗК5.</b> Здатність використовувати сучасні інформаційні технології для розв'язання різноманітних задач у навчальній та практичній діяльності, здатність адаптуватися до нових ситуацій. <b>ЗК6.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

	<p><b>ЗК7.</b> Здатність до застосування основних законів логіки, форм і правил логічного мислення для дедуктивного висновку. Здатність до вирішення проблеми доказу і спростування.</p> <p><b>ЗК8.</b> Здатність працювати самостійно і в команді, ефективно спілкуватися з фахівцями інших професій різного рівня, приймати обґрунтовані рішення.</p> <p><b>ЗК9.</b> Уміння працювати в міжнародному контексті.</p> <p><b>ЗК10.</b> Здатність дотримання правил безпеки життєдіяльності; прагнення до збереження навколишнього середовища.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК (СФК, СПК))</b></p>	<p><b>СК1.</b> Здатність розпізнавати асортимент харчових продуктів за органолептичними показниками.</p> <p><b>СК2.</b> Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання.</p> <p><b>СК3.</b> Здатність виготовляти харчову продукцію, її зберігати, транспортувати та реалізовувати згідно з санітарними нормами і правилами, застосовувати на практиці принципи безпеки харчових виробництв.</p> <p><b>СК4.</b> Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді.</p> <p><b>СК5.</b> Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви, розробляти технологічну документацію, проводити взаємозаміни харчових продуктів.</p> <p><b>СК6.</b> Здатність задовольняти попит споживачів в продукції харчування та послугах за умов, що змінюються.</p> <p><b>СК7.</b> Здатність розробляти заходи забезпечення умов організації праці.</p> <p><b>СК8.</b> Здатність забезпечувати екологічну чистоту навколишнього середовища та продуктів харчування.</p> <p><b>СК9.</b> Здатність ведення бухгалтерського обліку структурних підрозділів.</p> <p><b>СК10.</b> Здатність визначати якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції харчування,</p> <p><b>СК11.</b> Здатність розробляти та виконувати креслення.</p> <p><b>СК12.</b> Здатність організовувати роботу концептуальних сучасних закладів харчування, організовувати обслуговування різних контингентів споживачів.</p> <p><b>СК13.</b> Здатність організовувати роботи з основ охорони праці в закладах ресторанного господарства.</p> <p><b>СК14.</b> Здатність проводити механізацію технологічних процесів виготовлення харчової продукції та її зберігання, вибір, розміщення та експлуатацію торговельно-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства.</p> <p><b>СК15.</b> Здатність впроваджувати та узгоджувати заходи маркетингу та менеджменту для підвищення ефективності внутрішньої та зовнішньоекономічної підприємницької діяльності.</p>

## 7 – Програмні результати навчання

**ПРН1.**Знати основні положення фундаментальних та професійно-орієнтованих наук, необхідних для управління виробничим процесом.

**ПРН2.**Знати українську та іноземну мову, в тому числі й професійно-ділову.

в галузі інформатики й

**ПРН3.**Знати сучасні інформаційні технології для створення баз даних.

**ПРН4.**Знати сучасні технології в ресторанній індустрії; сучасні принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової продукції.

**ПРН5.**Уміти використовувати теоретичні знання і практичні навички щодо вибору форм і методів управління при створенні, ефективної та гнучкої системи управління організацією в умовах постійно змінюваного середовища.

**ПРН6.**Уміти розраховувати основні показники економіко-фінансової діяльності виробничих підрозділів.

**ПРН7.**Уміти розробляти фірмові страви, технологічну документацію.

**ПРН8.**Уміти визначати якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції харчування.

**ПРН9.**Уміти розробляти і виконувати креслення.

**ПРН10.**Використовувати на практиці принципи безпеки харчових виробництв.

**ПРН11.**Використовувати на практиці естетичні принципи, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності.

**ПРН12.**Використовувати професійно-профільовані знання щодо організації роботи з основ охорони праці в закладах ресторанного господарства.

**ПРН13.**Використовувати професійно-профільовані знання і практичні навички у механізації технологічних процесів виготовлення харчової продукції та її зберігання, вибору, розміщення та експлуатації торговельно-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства.

**ПРН14.**Використовувати навички організації збуту продукції, послуг, взаємовідносин з покупцями, активного впливу на попит і на ринок в цілому в умовах конкурентного середовища.

**ПРН15.**Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді.

**ПРН16.**Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію у професійній діяльності.

**ПРН17.**Використання іноземних мов у професійній діяльності.

**ПРН18.**Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребують застосування нових підходів та прогнозування.

	<p><b>ПРН19.</b>Відповідальність за розвиток професійного знання і практик окремих осіб та /або груп осіб, оцінку стратегічного розвитку команди.</p> <p><b>ПРН20.</b>Здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає навчальний корпус, гуртожиток, бібліотеку, їдальню, медичний пункт, актовий зал, конференц-зал, спортивний зал, стадіон, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, посудом.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу коледжу та Національного університету харчових технологій.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність студентів, науково-педагогічних і педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Коледжем укладено угоди про міжнародну академічну мобільність з такими закордонними навчальними закладами: Церковна середня спеціальна школа св. Йосафата Коменського, м. Требішова (Словаччина); об'єднання шкіл господарчих ім. М.Лігези м. Жешув (Польща).
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.



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

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
OK1	Історія України	2	екзамен
OK2	Культурологія	1,5	залік
OK3	Українська мова за професійним спрямуванням	1,5	залік
OK4	Основи філософських знань	1,5	залік
OK5	Економічна теорія	1,5	залік
OK6	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6	залік
OK7	Фізичне виховання	5	залік
OK8	Основи правознавства	1,5	залік
OK9	Соціологія	1,5	залік
OK10	Основи екології	1,5	залік
OK11	Неорганічна хімія	2	залік
OK12	Органічна хімія	2	залік
OK13	Фізична і колоїдна хімія	2	залік
OK14	Аналітична хімія	3	залік
OK15	Біохімія	2	залік
OK16	Безпека життєдіяльності	1,5	залік
OK17	Процеси та апарати харчових виробництв	3	залік
OK18	Комп'ютерна графіка	3	екзамен
OK19	Комп'ютерна техніка	3,5	залік
OK20	Основи електротехніки	2	залік
OK21	Мікробіологія та фізіологія	2	залік
OK22	Технологія виробництва кулінарної продукції	6	екзамен
OK23	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	3,5	екзамен
	Курсовий проект з організації виробництва в закладах ресторанного господарства	3	курсний проект
OK24	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	залік
OK25	Основи стандартизації та контроль якості харчової продукції	2	залік
OK26	Товарознавство харчових продуктів в ресторанному господарстві	3,5	екзамен
OK27	Устаткування закладів ресторанного господарства	3	екзамен
OK28	Основи охорони праці	3	екзамен
OK29	Етнічні кухні	3	екзамен
OK30	Вступ до фаху	2	екзамен
OK31	Основи нутриціології	2	залік
OK32	Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства	4	залік
OK33	Технологія виробництва борошняних	6	екзамен

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	кондитерських виробів		
ОК34	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	2,5	залік
ОК35	Облік і звітність	2	залік
ОК36	Психологія та етика ділових відносин	1,5	залік
ОК37	Вища математика	1,5	залік
ОК38	Навчальна практика	9	залік
ОК39	Технологічна практика	9	залік
ОК40	Переддипломна практика	6	залік
ОК41	Кваліфікаційний екзамен	1,5	екзамен
	<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>	<b>126,5</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВБ1	Основи дієтології	3,5	залік
	Інноваційні харчові інгредієнти у технології харчової продукції		
ВБ2	Івент-технології в ресторанному господарстві	4	екзамен
	Іновації в ресторанному бізнесі		
ВБ3	Основи менеджменту	2	залік
	Менеджмент ресторанного господарства		
ВБ4	Економіка підприємств різних типів	2	залік
	Економіка та управління харчових виробництв		
ВБ5	Барна справа та робота сомельє	3	залік
	Технологія продуктів функціонального призначення		
ВБ6	Харчова хімія	1,5	залік
	Хімія і технологія сировини ресторанного господарства		
	<b>Загальний обсяг вибіркового компонент:</b>	<b>16 кредитів</b>	
	<b>Екзаменаційні сесії</b>	<b>7,5 кредитів</b>	
	<b>Загальний обсяг освітньої програми</b>	<b>150 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 перед вищої освіти".

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми(навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Структурно-логічна схема ОПП
<b>Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми</b>		
OK1	Історія України	Вихідна, передуює вивченню ОК2, ОК4, ОК5
OK2	Культурологія	Вихідна, передуює вивченню ОК4, ОК24, ВБ4
OK3	Українська мова за професійним спрямуванням	Вихідна
OK4	Основи філософських знань	Вивчається після ОК1, ОК2, ОК5
OK5	Економічна теорія	Вихідна, передуює вивченню ОК4, ОК29
OK6	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Вихідна
OK7	Фізичне виховання	Вихідна
OK8	Основи правознавства	Вихідна, передуює вивченню ОК28, ОК25, ОК29, ВБ3, ОК23, ВБ7
OK9	Соціологія	Вивчається після ОК1, ОК5, ОК10, ОК16
OK10	Основи екології	Вихідна, вивчається перед ОК23, ВБ5, ОК21
OK11	Неорганічна хімія	Вихідна, передуює вивченню ОК12, ОК13, ОК14, ОК15, ОК22, ОК25
OK12	Органічна хімія	Передуює вивченню ОК16, ОК22, ОК25
OK13	Фізична і колоїдна хімія	Передуює вивченню ОК15, ОК22, ОК25
OK14	Аналітична хімія	Передуює вивченню ОК12, ОК13, ОК14, ОК15, ОК22, ОК25
OK15	Біохімія	Вивчається після ОК11, ОК12, ОК13, ОК14, ОК21, передуює вивченню ВБ6
OK16	Безпека життєдіяльності	Вивчається перед ОК23, ВБ5, ОК21, ОК28, ВБ5
OK17	Процеси та апарати харчових виробництв	Вихідна, передуює вивченню ОК22, ОК27, ВБ6, ВБ4
OK18	Комп'ютерна графіка	Вихідна, передуює виконанню ОК23
OK19	Комп'ютерна техніка	Вихідна, передуює виконанню ОК23
OK20	Основи електротехніки	Вихідна, передуює вивченню ОК28, ОК27
OK21	Мікробіологія та фізіологія	Передуює вивченню ОК15, ОК16, ВБ5
OK22	Технологія виробництва кулінарної продукції	Вихідна, вивчається після ОК11, ОК12, ОК13, ОК14, ВБ2, ОК26, передуює

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми(навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Структурно-логічна схема ОПП
		вивченню ВБ4, ОК39, ОК40, ОК41, ОК25, ОК27, ОК23, передусе проведенню ОК42
ОК23	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (в т.ч. курсовий проект)	Вихідна, вивчається після ОК26, ОК22, ОК19, ОК18, ВБ2, передусе вивченню ОК28, ОК25, ОК40, ВБ3, передусе проведенню ОК42
ОК24	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	Вивчається після ОК26, ОК22, ОК23, ВБ2, передусе проведенню ОК40, вивченню ОК25, ВБ3, передусе проведенню ОК42
ОК25	Основи стандартизації та контроль якості харчової продукції	Вивчається після ОК22, ОК23, ОК24, ОК26, ВБ5, передусе проведенню ОК42
ОК26	Товарознавство харчових продуктів в закладах ресторанного господарства	Вихідна, передусе вивченню ОК22, ОК23, ОК24, ОК26, ВБ5
ОК27	Устаткування закладів ресторанного господарства	Вихідна, вивчається після ОК20, ОК22, перед ОК28, ОК23, передусе проведенню ОК42
ОК28	Основи охорони праці	Вихідна вивчається після ОК27, ОК16, ОК13, 10, передусе проведенню ОК40, ОК41, передусе проведенню ОК42
ОК29	Етнічна кухня	Вивчається після ОК 26, ОК 22, ВБ5, перед проведенням ОК41, ОК42
ОК30	Вступ до фаху	Передусе вивчення ОК 22, ОК 23, ОК 24, ОК 25, проведення ОК39, ОК40
ОК31	Основи нутріціології	Вихідна, вивчається після ОК30. Передусе вивченню ОК26
ОК32	Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства	Передусе проведенню ОК40, ОК 41, вивчається після ОК 22, ОК 23, ОК21, перед ОК24
ОК33	Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів	Вивчається після ОК11, ОК12, ОК13, ОК14, ОК34, ОК26, ОК 22, ОК 23, ОК 24, передусе проведення ОК40
ОК34	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	Вихідна. Передусе вивченню ОК22, ОК29, після ОК30
ОК35	Облік і звітність	Вивчається після ОК 23, ОК 22, перед проведенням ОК40
ОК36	Психологія та етика ділових відносин	Вивчається після ОК 23, ОК 24, ОК39
ОК37	Вища математика	Передусе вивченню ВБ4, ОК35
ОК38	Навчальна практика	Передусе вивченню ОК 23, ОК39, ОК 41, проводиться після ОК 22, ОК 26, ВБ2

<b>Код н/д</b>	<b>Компоненти освітньо-професійної програми(навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)</b>	<b>Структурно-логічна схема ОПП</b>
ОК39	Технологічна практика	Передує вивченню ОК25, ОК32, ВБ 3, ВБ4, проводиться після ОК22, ОК 23, ОК 26, ОК 27, ВБ 5
ОК40	Переддипломна практика	Проводиться після ОК 6, ОК 22, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК 26, ОК 27, ОК 28, ОК 29, ОК 35, ОК 36, ВБ 1, ВБ 2, ВБ 4, ВБ 5, ВБ 6
ОК41	Кваліфікаційний екзамен	Проводиться після ОК 22, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК 26, ОК 27, ОК 28, ОК 29, ВБ4
<b>Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми</b>		
ВБ1	Основи дієтології	Вихідна вивчається після ОК31
	Інноваційні харчові інгредієнти у технології харчової продукції	
ВБ2	Івент-технології в ресторанному господарстві	Вивчається після ОК23, ОК24
	Інновації в ресторанному бізнесі	
ВБ3	Основи менеджменту	Вивчається після ОК5, ОК23, передує проведенню ОК40
	Менеджмент ресторанного господарства	
ВБ4	Економіка підприємств різних типів	Вивчається після ОК5, ОК23, передує проведенню ОК39, ОК40, передує проведенню ОК41
	Економіка та управління харчових виробництв	
ВБ5	Барна справа та робота сомельє	Вивчається після ОК 22, ОК 24, передує ОК39 проведення ОК40
	Технологія продуктів функціонального призначення	
ВБ6	Харчова хімія	Вивчається після ОК11, ОК12, ОК13, ОК14, ОК15, ОК 22, ОК31
	Хімія і технологія сировини ресторанного господарства	

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

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» проводиться у формі кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому освітнього ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації фахового молодшого бакалавра 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 перед вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

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

## 5. Матриця відповідності програмних компетентностей 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	OK35	OK36	OK37	OK38	OK39	OK40	OK41	ББ1	ББ2	ББ3	ББ4	ББ5	ББ6
ІНТ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК1	+	+		+	+				+		+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+		+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК2			+																					+	+	+															+						
ЗК3			+			+												+		+				+	+	+														+		+	+	+			
ЗК4																							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК5																				+														+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК6	+			+	+				+										+													+	+								+	+	+	+	+	+	
ЗК7																																										+	+	+	+	+	
ЗК8																	+		+							+																+	+	+	+	+	
ЗК9						+																			+											+				+	+	+	+	+	+	+	
ЗК10										+							+																+								+	+	+	+	+	+	
СК1																							+	+		+	+					+	+		+	+			+	+	+	+	+	+	+		
СК2																								+	+	+														+	+	+	+	+	+	+	
СК3																							+	+	+										+	+				+	+	+	+	+	+	+	
СК4																																				+	+			+	+	+	+	+	+	+	
СК5																								+		+												+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК6																							+	+	+										+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	
СК7																								+		+															+	+	+	+	+	+	
СК8										+							+					+			+								+	+		+	+			+	+	+	+	+	+	+	
СК9																							+	+									+	+						+	+	+	+	+	+	+	
СК10																							+	+		+							+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	
СК11																								+		+								+	+					+	+	+	+	+	+	+	
СК12																			+					+		+													+	+	+	+	+	+	+	+	
СК13																																								+	+	+	+	+	+	+	
СК14																		+											+											+	+	+	+	+	+	+	+
СК15																		+											+												+	+	+	+	+	+	+





## Порівняльна таблиця

Діюча редакція ОП (розділ, пункт)	Нова редакція ОП	Пояснювальна записка (обґрунтування)
<p>ВБ 1 Дієтичні добавки та ароматизатори</p>	<p>Інноваційні харчові інгредієнти у технології харчової продукції</p>	<p>Згідно рекомендацій Європейських міжнародних спільнот дієтологів та нутриціології майбутні фахівці харчових технологій повинні мати сформовані навички використання інноваційних інгредієнтів при розробленні технологій харчової продукції. Формування науково-практичних знань та практичних навичок з теорії та практики розроблення сучасних технологій харчової продукції, дозволить вивчити властивості новітніх харчових інгредієнтів, отримати практичні знання з використання їх при розробленні технологій сучасних харчових продуктів для подальшого застосування отриманих знань у практичній діяльності. Робочою групою зроблено висновок щодо необхідності впровадження до вивчення інноваційних харчових інгредієнтів у технології харчової продукції.</p>
<p>ВБ 5 Технологія змішаних напоїв і коктейлів</p>	<p>Технологія продуктів функціонального призначення</p>	<p>Враховуючи необхідність надання здобувачам освіти знань та навиків в галузі сучасних технологій виробництва конкурентоспроможних продуктів функціонального призначення із різних видів сировини, з'ясування оздоровчого впливу функціональних інгредієнтів на організм людини та розробку нових технологій виробництва оздоровчих продуктів харчування, роботодавці висловили пропозиції у необхідності вивчення технології продуктів функціонального призначення.</p>