

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

_____ Михайло ГРИГОРЦІВ

протокол № ____ від _____

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою

Національного університету
харчових технологій

Голова Вченої ради

_____ Олександр ШЕВЧЕНКО

протокол № ____ від _____

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»
FOOD PRODUCTION
фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

18 Виробництво та технології

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

181 Харчові технології

КВАЛІФІКАЦІЯ

Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма вводиться
в дію з _____
наказ № ____ від _____ 2024 р.

Київ 2024

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

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

1. Науково-методична рада університету

Протокол № _____ від _____ 2024 р.

(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету _____ Володимир ЯРОВИЙ

2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету

(висновок, особливі умови)

« ____ » _____ 2024 р.

Директор Центру _____ Олена ПОДОБИЙ

3. Педагогічною радою ЛФКХПП НУХТ

протокол № ____ від _____

Розроблено відповідно до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» з врахуванням рекомендацій та побажань стейкхолдерів. Рекомендовано на розгляд ЦМЯКОДУ.

(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради _____ Михайло ГРИГОРЦІВ

4. Цикловою комісією харчових технологій та готельно-ресторанної справи

протокол № ____ від _____

Розроблено відповідно до «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в НУХТ», стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» з врахуванням рекомендацій та побажань стейкхолдерів.

(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії _____ Тетяна ГОЛДУН

В.о. завідувача відділення

готельно-ресторанної справи _____ Дмитро ТЕСЛЯ

Гарант освітньої програми:

Кандидат технічних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

« ____ » травня 2024 р. _____ Валентина РАК

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі 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 липня 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. Рак Валентина Петрівна, к.т.н., доцент, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач фахових дисциплін циклової комісії виробництва харчової продукції Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми;

2. Голдун Тетяна Василівна, викладач першої категорії, голова циклової комісії виробництва харчової продукції Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»;

3. Нічкало Тетяна Романівна, викладач вищої категорії, старший викладач, викладач фахових дисциплін циклової комісії виробництва харчової продукції Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»;

4. Шах Андрій Євгенович, к.біол.н., доцент, спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»;

5. Івашків Богдан Іванович, заступник генерального директора громадського харчування ТзОВ туристична фірма «Львів-Супутник», заслужений працівник сфери послуг України;

6. Ріпка Назар Русланович, директор ресторану «МАКДОНАЛЬДЗ ЮКРЕЙН ЛТД»;

7. Старцун Михайло Михайлович, здобувач освіти за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції»

8. Федак Віталій Ярославович, шеф - кухар ресторану Кілінські (випускник коледжу за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції»);

9. Шаргало Мирослава Олегівна, кухар в Domino'sPizza (випускник коледжу за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції»);

10. Дяків Остап Богданович, помічник адміністратора в піцерії Уру-ру (випускник коледжу за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції»);

1. Профіль освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр. Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Виробництво харчової продукції
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо - професійної програми	Виробництво харчової продукції
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 6 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» у сфері фахової передвищої освіти, спеціальність 181 Харчові технології, Національний університет харчових технологій для Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій» Серія ДС, № 000301, виданий 14 січня 2022 року відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 01 березня 2016 року, протокол № 120 (наказ МОН України від 14.03.2016 № 434л), наказу Державної служби якості освіти України від 14.01.2022 № 01-10/6
Термін дії освітньо - професійної програми	Термін дії до 01.07.2026р.
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - технічної) освіта (із зазначенням спеціальностей); - фахова передвища освіта; - вища освіта. <p>Умови прийому на навчання за освітньо-професійною програмою регламентуються Порядком прийому до ЗФПО та Правилами прийому до Коледжу</p>

Мова викладання	Українська
Інтернет - адреса постійного розміщення освітньо - професійної програми	http://lfkhp.com.ua
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Забезпечити теоретичну та практичну підготовку висококваліфікованих фахових молодших бакалаврів, що дозволяє їм оволодіти основними знаннями, навичками та компетентностями, необхідними для подальшої професійної діяльності в закладах ресторанного господарства та підприємствах харчової промисловості	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	<p>Об’єкт вивчення та/або діяльності: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>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.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів;</p> <p>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.</p> <p>Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.</p>
Орієнтація освітньо-професійної програми	Структура освітньо-професійної програми передбачає оволодіння знаннями щодо діяльності закладів ресторанного господарства та підприємств харчової галузі, зокрема щодо організації виробництва на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства, основних технологій харчових продуктів, кулінарних та кондитерських виробів, устаткування, основних методів та прийомів обслуговування, нормативної документації в області контролю якості харчових продуктів, удосконалення технологічних рішень на виробництві; оволодіння

	<p>навичками складання нормативної документації, здійснення контролю якості сировини, харчових продуктів та готових кулінарних виробів, виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів, обслуговування бенкетів, складання меню, в тому числі для різних категорій населення та для корекції харчового статусу, роботи з устаткуванням, складання технологічних та апаратурних схем, креслень, застосування інформаційних технологій для ефективної організації технологічних процесів розв'язання актуальних задачі проблем в галузі; застосування знань з хімії харчових речовин, фізіології харчування, нутриціології, товарознавства харчових продуктів, виробничої санітарії та гігієни, технології виробництва кулінарної продукції, інженерної та комп'ютерної графіки, обліку та звітності.</p>
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі виробництва та технологій зі спеціальності 181 Харчові технології
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахових молодших бакалаврів з харчових технологій
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<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>1225 начальник (керуючий) їдальні; 1225 завідувач підприємства харчування; 1225 начальник виробництва (на підприємстві харчування); 1225 завідувач виробництва в закладах харчування; 1315 керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.); 3570 фахівець з технології харчування; 3570 технік-технолог з технології харчування; 4222 адміністратор залу (в закладах харчування); 5122 шеф-кухар; 5122 виробник харчових напівфабрикатів; 5122 кухар; 5122 кухар; 5122 кухар дитячого харчування; 5123 бармен; 5123 офіціант; 5123 метрдотель; 5123 член бригади ресторану; 7412 кондитер.</p>
Академічні права випускників	<p>Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти</p>

	дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння необхідності щодо продовження самоосвіти впродовж життя
Оцінювання	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. Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання є різні види та форми контролю. Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, модульний, семестровий, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань в інформаційно-освітньому середовищі Google Classroom, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсових робіт (проектів), захист щоденників–звітів з навчальної та виробничої практик тощо. Підсумковий контроль – екзамен, залік. Атестація – кваліфікаційна робота.
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 (ЗК)	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

	<p>і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
<p>Спеціальні компетентності(СК)</p>	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК11. Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково-обґрунтованими нормами їх споживання, складання раціонів для лікувального, лікувально-профілактичного харчування.</p> <p>СК12. Здатність аналізувати тенденції розвитку галузі ресторанного господарства та пропонувати нові види послуг (продукції) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК13. Здатність здійснювати технологічний процес приготування страв і напоїв оздоровчого харчування на основі використання продуктів функціонального призначення.</p> <p>СК14. Здатність аналізувати і систематизувати напрямки розвитку сучасної кулінарії на основі історичного та національного досвіду етнічних кухонь.</p> <p>СК15. Здатність використовувати професійно-профільні знання в концептуальному підході до організації роботи різних типів закладів ресторанного господарства.</p>
<p>7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти,</p>	

сформульований у термінах результатів навчання

Результати навчання (РН)

РН1.

Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних 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. Організувати 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 ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН15. Організувати 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.

РН18. Складати меню денного раціону при організації лікувального і лікувально-профілактичного харчування, враховуючи забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково-обґрунтованими нормами їх споживання.

	<p>PH19. Вносити пропозиції щодо удосконалення організації виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства.</p> <p>PH20. Знати технологію приготування страв автентичної та сучасної української кухні, аналізувати розвиток сучасної кулінарії на основі історичного та національного досвіду етнічних кухонь.</p>
8 –Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	<p>Згідно кадрових вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти, реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності. 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 забезпечення якості освіти всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<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 «Інжиніринг обладнання харчових виробництв». Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, спортивний зал, гуртожиток, медичний пункт, їдальня. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені мультимедійним забезпеченням у відповідності до Ліцензійних умов. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, які на належному рівні забезпечують здійснення практичного навчання, виконання лабораторних і практичних робіт, передбачених діючим навчальним планом. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам Ліцензійних умов щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та необхідний електронний ресурс. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам, має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Бібліотека забезпечена необхідними</p>

	<p>підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю. Наявний безперебійний 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 Google Classroom, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми. Ефективним інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО – автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти. 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. НМК систематично оновлюються та адаптуються до змін вимог та цілей освітньо-професійної програми та знаходиться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Національна кредитна мобільність здобувачів освіти і педагогічних працівників коледжу, зокрема навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з закладами освіти України, підприємствами, установами відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу закладу фахової передвищої освіти.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Заклад фахової передвищої освіти може укладати угоди про міжнародну академічну мобільність</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється</p>

2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

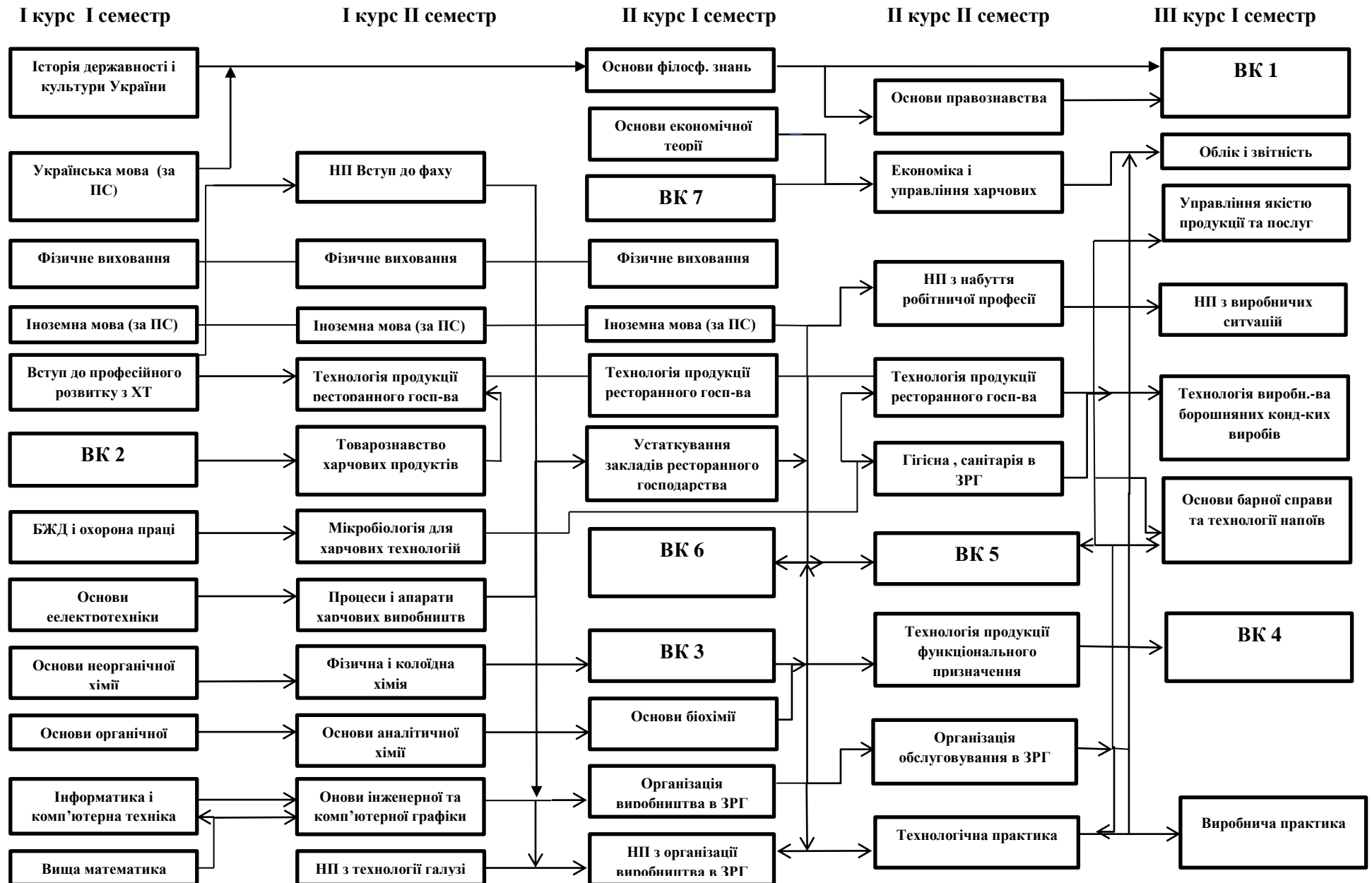
2.1. Перелік освітніх компонентів ОПШ

Код о/к	Освітні компоненти ОПШ (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти ОПШ			
OK1	Історія державності та культури України	3	екзамен
OK2	Українська мова за професійним спрямуванням	3	залік
OK3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	4	екзамен
OK4	Основи правознавства	3	залік
OK5	Основи фінансової грамотності	3	залік
OK6	Безпека життєдіяльності і охорона праці	3	екзамен
OK7	Фізичне виховання	3	залік
OK8	Вступ до професійногорозвитку з харчових технологій	3	залік
OK9	Вища математика	3	залік
OK10	Інформатика і комп'ютерна техніка	3	залік
OK11	Основи неорганічної хімії	3	залік
OK12	Основи органічної хімії	3	залік
OK13	Основи аналітичної хімії	3	залік
OK14	Фізична і колоїдна хімія	3	залік
OK15	Основи біохімії	3	залік
OK16	Основи електротехніки та електроніки	3	залік
OK17	Процеси та апарати харчових виробництв	3	залік
OK18	Основи інженерної та комп'ютерної графіки	3	залік
OK19	Технологія продукції ресторанного господарства	10	екзамен
OK20	Технологія продукції функціонального призначення	3	залік
OK21	Устаткування закладів ресторанного господарства	5	екзамен
OK22	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства, в т.ч. курсовий проект	8	екзамен
OK23	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	екзамен
OK24	Гігієна, санітаріята основи фізіології харчування і мікробіології	3	залік
OK25	Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства	3	екзамен
OK26	Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів	5	екзамен
OK27	Основи барної справи та технології напоїв	4	залік
OK28	Облік і звітність	3	залік
OK29	Практична підготовка	31,5	залік
OK30	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	1,5	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		135 кредитів	
Вибіркові освітні компоненти ОПШ			
BK1	Психологія і етика ділових відносин	3	залік
	Соціологія		

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни , курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
	Основи філософських знань		
	Основи релігієзнавства		
ВК2	Теоретичні основи технології продукції ресторанного господарства	3	залік
	Основи дієтології		
	Інновації в ресторанному господарстві		
ВК3	Харчові та біологічно-активні добавки	3	залік
	Інноваційні харчові інгредієнти у технології харчової продукції		
	Товарознавство харчових продуктів		
ВК4	Кулінарна етнологія	3	залік
	Особливості зарубіжних кухонь		
	Автентична та сучасна українська кухня		
ВК5	Основи менеджменту	3	залік
	Менеджмент ресторанного господарства		
	Економіка і управління харчових виробництв		
Загальний обсяг вибіркового освітніх компонентів:		15 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		150 кредитів	

* 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 ЕКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, які пропонуються для здобувачів вищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти»

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю 181 Харчові технології.

Кваліфікаційний іспит проводиться з навчальних дисциплін:

- Організація виробництва в закладах ресторанного господарства;
- Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- Технологія продукції ресторанного господарства;
- Технологія продукції функціонального призначення;
- Устаткування закладів ресторанного господарства.

Кваліфікаційний іспит складається з двох блоків: теоретичного та практичного.

Комплексне екзаменаційне завдання 1-го блоку (теоретичного) складається з двох частин. Перша частина - комплексне комп'ютерне тестування з дисциплін «Устаткування закладів ресторанного господарства» та «Технологія продукції функціонального призначення». Виконання тестових завдань здійснюється із застосуванням програмного забезпечення «Колоквіум». Друга частина містить теоретичне питання з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», яке потребує усного пояснення з опорою на наочний засіб (технологічні схеми, макети обладнання, відеофільми), передбаченого питанням екзаменаційного білету.

Другий блок (практичний) також складається з двох частин. Перша частина пропонується до виконання у вигляді виробничо-ситуаційного завдання з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», шляхи вирішення якого студенти повинні викласти в усній формі із логічно сформульованим висновком. Друга частина пропонується у вигляді практичного завдання з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», яке передбачає моделювання процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства різного типу.

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

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

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

Відповідно до стратегічної мети розвитку Відокремленого структурного підрозділу «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій», забезпечення внутрішньої системи якості фахової передвищої освіти є пріоритетним напрямом та метою спільної діяльності всіх учасників освітнього процесу. Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості у Коледжі виступає Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17). Відповідно до вимог 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	1. Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» на 2022-2027 роки 3. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості

	передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій	освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
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"> 1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
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"> 1. Правила прийому до ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про порядок визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті у «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про академічну

		<p>доброчесність та корпоративну етику у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>4. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>5. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>6. Антикоруційна програма ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>7. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції</p> <p>8. План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p>
6	<p>Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу</p>	<p>1. Колективний договір</p> <p>2. Правила внутрішнього розпорядку для працівників та здобувачів освіти ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>3. Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»</p> <p>4. Положення про атестацію педагогічних працівників</p> <p>5. Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і</p>

		переробної промисловості НУХТ» 6.План підвищення кваліфікації педагогічних працівників коледжу
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	1. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» на 2022-2027 роки 2. Колективний договір 3. Положення про порядок призначення та виплати стипендій здобувачам освіти ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про стипендіальну комісію ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 4. Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
9	Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і	1.Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2.Положення про організацію освітнього процесу у ВСП

	процедури присвоєння освітньо-професійного ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій	«Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про WEB-сайт ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
10	Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти 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	1. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про запобігання академічного плагіату у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Антикорупційна програма ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 3. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 4. План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	1. Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	1. Положення про ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
13	Забезпечення дотримання студенто-орієнтованого навчання	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП

	в освітньому процесі	«Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ» 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»
--	----------------------	--

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	BK1	BK2	BK3	BK4	BK5	BK6	BK7				
ІНТ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК1	+	+			+	+																												+	+										
ЗК2	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК3					+	+	+		+	+		+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК4			+																																	+									
ЗК5				+																																									
ЗК6											+	+									+											+	+		+								+		
ЗК7	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+					+	+	+	+				+				+	+	+	+		
ЗК8															+	+						+	+	+					+	+	+	+							+	+					
СК1																							+	+						+	+			+	+			+	+						
СК2																							+	+						+	+									+	+				
СК3																						+							+	+				+	+					+	+				
СК4																							+	+					+	+	+			+	+					+	+			+	
СК5																							+	+					+	+	+				+	+				+	+			+	
СК6																															+	+		+					+					+	
СК7																																								+					
СК8											+						+					+	+	+						+	+														
СК9																										+	+	+																+	
СК10																						+							+	+															
СК11																			+			+	+	+						+				+	+			+							
СК12																												+	+						+			+	+						
СК13																							+	+						+	+			+	+			+	+						
СК14																		+						+	+														+	+					
СК15																									+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+							+	

6.Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ОК33	ОК34	ВК1	ВК2	ВК3	ВК4	ВК5	ВК6	ВК7	
ПРН1																		+	+		+	+	+	+					+	+							+	+	+			
ПРН2												+	+	+	+	+	+			+	+	+	+					+	+							+	+					
ПРН3												+	+	+	+	+				+	+	+	+					+	+										+	+		
ПРН4														+	+	+				+	+	+	+					+	+	+									+	+		
ПРН5																			+		+	+	+		+	+	+	+	+	+									+	+	+	
ПРН6																				+	+	+	+					+	+	+						+	+			+	+	
ПРН7									+											+	+	+	+		+	+	+	+	+	+									+	+	+	
ПРН8																			+					+	+				+								+			+		
ПРН9										+	+									+	+	+	+						+	+	+								+	+		
ПРН10																				+	+	+	+					+	+	+									+	+		
ПРН11						+			+												+	+	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+					+	+	+	
ПРН12									+												+	+	+	+		+	+		+	+									+	+	+	
ПРН13										+	+														+	+			+									+			+	
ПРН14		+					+														+	+	+						+	+								+	+	+	+	
ПРН15							+																	+	+	+			+													
ПРН16							+											+			+	+						+	+	+								+	+			
ПРН17	+	+	+	+	+	+																						+	+													
ПРН18																	+				+	+	+			+	+		+	+									+	+		
ПРН19																					+	+			+	+			+	+									+	+		
ПРН20	+																				+	+																	+	+		

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	СК 15	
PH1		+	+				+		+	+		+	+		+		+				+			
PH2		+	+				+	+	+	+	+									+		+		
PH3			+				+	+	+	+	+	+	+			+		+	+					
PH4			+				+	+	+	+	+	+				+	+	+						
PH5			+				+	+	+	+			+				+				+			+
PH6			+				+	+	+	+		+	+		+			+		+	+	+	+	
PH7	+						+	+		+	+			+	+	+	+		+					
PH8			+				+						+	+	+			+		+				+
PH9			+				+		+				+	+	+							+		
PH10		+					+	+	+	+	+	+				+		+	+					
PH11			+	+			+		+	+			+	+	+	+					+			
PH12			+				+		+				+								+		+	+
PH13			+			+							+	+										
PH14			+				+	+	+	+			+			+	+	+		+				
PH15								+					+				+							+
PH16		+						+	+	+	+	+	+		+	+		+	+			+		
PH17				+	+	+									+			+						
PH18			+		+		+												+		+			
PH19		+	+				+	+	+				+	+						+				+
PH20					+								+							+		+		

**Проект змін освітньо-професійної програми
«Виробництво харчової продукції»**

<i>Діюча редакція ОП (розділ, пункт)</i>	<i>Нова редакція ОП</i>	<i>Пояснювальна записка (обґрунтування)</i>
ВК 4 Етнічні кухні	ВК 4 Кулінарна етнологія	На думку випускників та фахівців спеціальності 181 Харчові технології доцільно змінити назву дисципліни для більш повного та глибокого вивчення кулінарії різних націй та етносів

Гарант освітньо-професійної програми

Валетина Рак