

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОВСЬКИЙ ТРАНСПОРТНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Галузь знань 18 «Виробництво та технологія» (Manufacturing and technology)

Спеціальність 181 «Харчові технології» (Food technology)

Рівень освіти: фахова передвища освіти

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

м.Дніпро

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» розроблена за спеціальністю 181 «Харчові технології» (Food technology)

Розробники Освітньо-професійної програми:

Чернишова Олена Володимирівна, викладач вищої категорії, викладач-методист;

Майко Олена Валеріївна, викладач вищої категорії.

Обговорено та рекомендовано на засіданні циклової комісії «Сфера обслуговування»

Протокол від «_27_»_____05_____2021 року № 10

Голова циклової комісії _____ О.В.Чернишова

Схвалено Педагогічною радою коледжу

Протокол від «17_»_____06_____2021 року № 4

Освітньо-професійна програма відповідає Стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (Food technology), що затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 17 листопада 2021р. № 1244. Зміни до діючої ОПП за спеціальністю 181 «Харчові технології» (Food technology) внесені відповідно листа МОН України від 25.06.2021 № 1/9-334.

1. Загальна характеристика

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технологія
Спеціальність	181 Харчові технології
Форми здобуття освіти	– інституційна (очна (денна), заочна, дистанційна); – дуальна
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	Професійні назви робіт 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) 3152 Інспектор з контролю якості продукції 3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження) 1221.2 Майстер з оброблення риби 3212 Технік – технолог з переробки риби та морепродуктів 3340 Майстер виробничого навчання 3436 Помічник керівника 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції 3510 Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства 3520 Технік-технолог з бродильного виробництва та виноробства 3530 Технік-технолог з виробництва молочних продуктів 3540 Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3550 Технік – технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна 3560 Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна 3570 Фахівці з технології харчування 3570 Технік-технолог з технології харчування 3590 Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників 3590 Технік – технолог з виробництва цукристих речовин 7412 Бригадир на ділянках основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво) 5122 Кухар 5122 Кухар дитячого харчування 5122 Виробник харчових напівфабрикатів 5122 Шеф-кухар 5123 Офіціант 5123 Метрдотель 5123 Бармен 5129 Майстер ресторанного обслуговування
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Спеціалізація – Освітньо-професійна програма - Харчові технології
Опис предметної області	<i>Цілі навчання:</i> 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. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів. <i>Методи, методики та технології:</i> 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. <i>Інструменти та обладнання:</i> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.
Академічні права випускників	Продовження навчання для здобуття: - початкового рівня (короткий цикл вищої освіти); - першого (бакалаврський) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.

2. Мета освітньо-професійної програми

Підготовка фахівців, які володіють теоретичними знаннями і практичними навичками, необхідними для розв'язання завдань предметної області діяльності з використанням сучасних інформаційних технологій. Забезпечити набуття студентами компетентностей, необхідних для продовження освіти та професійної діяльності.

3. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахової передвищої освіти

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі профільної середньої освіти становить 150 кредитів ЄКТС.

Мінімум 50 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю, визначеною Стандартом фахової передвищої освіти.

На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування інтегрується з ОПП фахового молодшого бакалавра.

4. Придатність випускників освітньої програми до працевлаштування та подальшого навчання

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): Назва галузі і видів економічної діяльності/ Код

Переробна промисловість С

Виробництво харчових продуктів 10

Виробництво м'яса та м'ясних продуктів 10.1

Виробництво м'яса 10.10 10.11 10.12

Виробництво м'яса свійської птиці 10.12

Виробництво м'ясних продуктів 10.13

Перероблення та консервування риби, ракоподібних і молюсків 10.2

Перероблення та консервування риби, ракоподібних і молюсків 10.20

Перероблення та консервування фруктів і овочів 10.3

Виробництво фруктових і овочевих соків 10.32

Перероблення та консервування картоплі 10.31

Інші види перероблення і консервування фруктів і овочів 10.39

Виробництво олій та тваринних жирів 10.4

Виробництво олій та тваринних жирів 10.41

Виробництво маргарину і подібних харчових жирів 10.42

Виробництво молочних продуктів 10.5

Перероблення молока, виробництва масла та сиру 10.51 13

Виробництво морозива 10.52

Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості, крохмалів і крохмальних продуктів 10.6

Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості 10.61

Виробництво крохмалів і крохмальних продуктів 10.62

Виробництво хліба, хлібобулочних та борошняних виробів 10.7

Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання 10.71

Виробництво сухарів і сухого печива; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок тривалого зберігання 10.72

Виробництво макаронних виробів і подібних борошняних виробів 10.73

Виробництво інших харчових продуктів 10.8

Виробництво какао, шоколаду та цукрових кондитерських виробів 10.82

Виробництво прянощів і приправ 10.84

Виробництво готової їжі та страв 10.85

Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів 10.86

Виробництво інших харчових продуктів, не внесених до інших угруповань 10.89

Виробництво готових кормів для тварин 10.9

Виробництво готових кормів для тварин, що утримуються на фермах 10.91

Виробництво готових кормів для домашніх тварин 10.92

Виробництво напоїв 11

Виробництво напоїв 11.0

Дистиляція, ректифікація та змішування алкогольних напоїв 11.01

Виробництво виноградних вин 11.02

Виробництво сидру та інших плодово-ягідних вин 11.03

Виробництво інших недистильованих напоїв із зброджуваних продуктів 11.04 Виробництво пива 11.05

Виробництво солоду 11.06

Виробництво безалкогольних напоїв; виробництво мінеральних вод та інших вод, розлитих у пляшки 11.07

Виробництво хімічних речовин і хімічної продукції 20

Виробництво мила та мийних засобів, засобів для чищення та полірування, парфумних і косметичних засобів 20.4

Виробництво мила та мийних засобів, засобів для чищення та полірування 20.41

Тимчасове розміщування й організація харчування I

Діяльність із забезпечення стравами та напоями 56

Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування 56.1

Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування 56.10

Постачання готових страв 56.2

Постачання готових страв для подій 56.21

Постачання інших готових страв 56.29

Обслуговування напоями 56.3

Обслуговування напоями 56.30

5. Викладання та оцінювання

Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється: - за дванадцятибальною шкалою - для студентів 1,2 курсів, які здобувають повну загальну середню освіту; - чотирибальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та вербальною («зараховано», «не зараховано») для студентів 2, 3 курсів, які здобувають рівень фахової передвищої освіти за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр». Види контролю: поточний, модульний, семестровий (підсумковий) контроль, державна атестація. Основними формами контролю є: усне та письмове опитування, контрольна робота комплексна (директорська); виконання лабораторних, практичних робіт, захист різних видів практик, курсових робіт; залік; екзамен; Державний комплексний кваліфікаційний екзамен,
-------------------	---

6. Перелік компетентностей випускника

Інтегральна компетентність	Здатність 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.
Загальні компетентності	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 (фахові, предметні) компетентності	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

7. Нормативний зміст підготовки здобувачів освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології у термінах програмних результатів навчання:

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 ділянок (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 інформаційнокомунікаційні 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.

8. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Державна атестація здійснюється у формі державного комплексного кваліфікаційного екзамену
Вимоги до комплексного кваліфікаційного екзамену	Державна атестація здійснюється за комплексними, теоретичними та практичними кваліфікаційними завданнями. Державний комплексний кваліфікаційний екзамен складаються з двох частин: тестової на ліцензованому програмному комплексі «Колоквіум» та усної. Державний комплексний кваліфікаційний екзамен: ПП 01. Технологія виробництва кулінарної продукції. ПП 02. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. ПП 04. Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції. ПП 06. Устаткування закладів ресторанного господарства. ПП 07. Основи охорони праці ПП 13. Санітарія і гігієна

9. Програмні компетентності

Інтегральна компетентність	Здатність 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.
Загальні компетентності	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як член суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, місця у загальній системі знань про природу і суспільство та розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	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 вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ЗК7. Здійснення безпечної діяльності. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв із застосуванням сучасних методів. СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління якістю та безпечністю виробництва. СК5. Здатність брати участь в розробці нових та удосконалені існуючих харчових технологій. СК6. Здатність вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність досліджувати якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції в умовах спеціалізованих лабораторій. СК9. Здатність брати участь в проектуванні нових або модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів). СК10. Здатність використовувати та брати участь у розробці нової нормативно-технічної документації в сфері харчових технологій. СК11. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог чинного законодавства з охорони праці. СК12. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. СК13. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді. СК14. Здатність мотивувати до професійного розвитку працівників виробничої дільниці (підрозділу).
---	--

10. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

№ н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Шифр і зміст компетентностей, які формуються	Мінімальна кількість навчальних кредитів 1 кредит – 30 годин	Форма контролю
1	2	3	4	5
Дисципліни циклу ГСЕ, що формують загальні компетентності				
ГСЕ 01	Історія України	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 8; ПР 05; ПР 22; ПР 23	1,5	залік
ГСЕ 02	Укр. мова (за проф. спрямуванням)	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 8; ПР 05; ПР 18; ПР 22; ПР 23	1,5	екзамен
ГСЕ 03	Культурологія	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 8; ПР 05; ПР 22; ПР 23	3	залік
ГСЕ 04	Основи філософських знань	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 8; ПР 05	3	залік
ГСЕ 05	Економічна теорія	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 8; ПР 05	1,5	залік
ГСЕ 06	Основи правознавства	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 8; ПР 05	2	залік
ГСЕ 07	Соціологія	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 8; ПР 05	1	залік
ГСЕ 08	Іноземна мова (за проф. спрямуван)	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 8; ПР 05	6	екзамен
ГСЕ 09	Фізичне виховання	ЗК 2; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 8; ПР 23	3,5	залік
	ВСЬОГО		24	
Дисципліни циклу МПН, що формують спеціальні компетентності				
МПН 01	Неорганічна хімія	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 7; ЗК 8; ПР 02; ПР 05;	4	залік
МПН 02	Органічна хімія	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 7; ЗК 8; ПР 02; ПР 05;	4	залік
МПН 03	Аналітична хімія	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 7; ЗК 8; СК 8; ПР 02; ПР 04; ПР 05;	3,5	залік

1	2	3	4	5
МПН 04	Фізична і колоїдна хімія	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 7; ЗК 8; ПР 02; ПР 05;	2,5	залік
МПН 05	Мікробіологія та фізіологія	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 7; ЗК 8; ПР 02; ПР 05;	2,5	залік
МПН 06	Основи екології	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 7; ЗК 8; ПР 05;	2	залік
МПН 07	Безпека життєдіяльності	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 7; ЗК 8; ПР 05;	1,5	залік
МПН 08	Процеси та апарати харчових виробництв	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 7; ЗК 8; СК 5; СК 7; ПР 01; ПР 02; ПР 03; ПР 04	3,5	залік
МПН 09	Технічне креслення	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 7; ЗК 8;	3	залік
МПН 10	Комп'ютерна техніка	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 7; ЗК 8; СК 2 ПР 03;	2,5	залік
МПН 11	Біохімія	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 7; ЗК 8; ПР 02;	4	екзамен
МПН 12	Основи електротехніки	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 7; ЗК 8;	1,5	залік
МПН 13	Вища математика	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 7; ЗК 8;	2,5	залік
	ВСЬОГО		37,5	
Дисципліни циклу ПП, що формують спеціальні компетентності				
ПП 01	Технологія виробництва кулінарної продукції	ЗК 1; ЗК 3; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 7; ЗК 8; СК 1; СК 3; СК 4; СК 5; СК 6; СК 7; ПР 01; ПР 02; ПР 06; ПР 07; ПР 08; ПР 09; ПР 10; ПР 14; ПР 16; ПР 17; ПР 20; ПР 21	15	екзамен, КР
ПП 02	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 7; ЗК 8; СК 5; СК 6; СК 7; СК 9; СК 11; СК 12; СК 13; СК 14; ПР 01; ПР 03; ПР 04; ПР 05; ПР 12; ПР 13; ПР 16; ПР 20; ПР 21; ПР 22	4	екзамен, КП

1	2	3	4	5
ПП 03	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	ЗК 1; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; СК 6; СК 7; СК 11; СК 13; СК 14; ПР 03; ПР 04; ПР 05; ПР 16; ПР 18; ПР 19; ПР 20; ПР 21; ПР 22	1	залік
ПП 04	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	ЗК 1; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 8; СК 3; СК 4; СК 5; СК 8; СК 10; СК 13; СК 14 ПР 03; ПР 04; ПР 05; ППРР 09; ПР 10; ПР 16; ПР 17; ПР 18; ПР 19; ПР 21; ПР 22	1	екзамен
ПП 05	Товарознавство харчових продуктів** (Технологія**2сем)	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 7; ЗК 8; СК 3; СК 4; СК 8; СК 10; СК 12; СК 13; СК 14; ПР 03; ПР 04; ПР 05; ПР 09; ПР 10; ПР 11; ПР 12	4	залік
ПП 06	Устаткування закладів ресторанного господарства	ЗК 1; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 7; ЗК 8; СК 2; СК 7; СК 11; ПР 03; ПР 04; ПР 05; ПР 07; ПР 13; ПР 16; ПР 17; ПР 22	3,5	екзамен
ПП 07	Основи охорони праці	ЗК 1; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 7; ЗК 8; СК 11; ПР 04; ПР 05; ПР 16; ПР 22; ПР 23	3,5	екзамен
ПП 08	Економіка підприємств різних типів	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 7; ЗК 8; СК 6; ПР 03; ПР 04; ПР 05; ПР 18; ПР 19; ПР 21; ПР 22	1	залік
ПП 09	Технологія приготування кондитерських виробів	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 ПР 01; ПР 02; ПР 03; ПР 04; ПР 05; ПР 07; ПР 08; ПР 09; ПР 10; ПР 11; ПР 12; ПР 13; ПР 14; ПР 16; ПР 17; ПР 18; ПР 19; ПР 20; ПР 21; ПР 22; ПР 23	5	екзамен

1	2	3	4	5
ПП 10	Кулінарна етнологія	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 7; ЗК 8; СК1; СК 2; СК 3; СК 4; СК 5; СК 6; СК 7; СК 10; СК 11; СК 12; СК 13; СК 14; ПР 01; ПР 02; ПР 03; ПР 04; ППР 05; ПР 06; ПР 07; ПР 08; ПР 09; ПР 10; ПР 14; ПР 16; ПР 17; ПР 18; ПР 19; ПР 20	1	залік
ПП 11	Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного харчування	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 7; ЗК 8; СК 1; СК2; СК 3; СК 4; СК 5; СК 6; СК 7; СК 8; СК 10; СК 114 СК 124 СК 13; СК 14 ПР 01; ПР 02; ПР 03; ПР 04; ППР 05; ПР 06; ПР 07; ПР 08; ПР 09; ПР 10; ПР 14; ПР 16; ПР 17; ПР 18; ПР 19; ПР 20	1	залік
ПП 12	Фізіологія та естетика харчування (Технологія (кулінарія (профіль)**)	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 7; ЗК 8; СК 13; СК 14; ПР 03; ПР 04; ПР 05; ПР 16; ПР 19; ПР 22; ПР 23	3,5	залік
ПП 13	Санітарія і гігієна**	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 7; ЗК 8; СК 13; СК 14; ПР 04; ПР 05; ПР 10; ПР 17; ПР 19; ПР 22; ПР 23	3,5	залік
	ВСЬОГО		52	
Дисципліни практичної підготовки				
ПП 14	Навчальна практика	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 7; ЗК 8; СК 4; СК 7; СК 11; СК 12; СК 13; СК 14; ПР 01; ПР 03; ПР 04; ПР 05; ПР 13; ПР 14; ПР 16; ПР 19; ПР 20; ПР 22; ПР 23	5	залік
ПП 15	Навчальна практика	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 7; ЗК 8; СК 4; СК 7; СК 11; СК 12; СК 13; СК 14; ПР 01; ПР 03; ПР 04; ПР 05; ПР 13; ПР 14; ПР 16;	6	залік

		ПР 19; ПР 20; ПР 22; ПР 23		
ПП 16	Технологічна практика	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 9; СК 10; СК 11; СК 12; СК 13; СК 14; ПР 01; ПР 02; ПР 03; ПР 04; ПР 05; ПР 06; ПР 07; ПР 08; ПР 09; ПР 10; ПР 12; ПР 14; ПР 16; ПР 17; ПР 18; ПР 19; ПР 20; ПР 21; ПР 22; ПР 23	6,5	залік
ПП 17	Переддипломна практика	ЗК 1; ЗК 2; ЗК 3; ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 7; ЗК 8; СК 2; СК 3; СК 4; СК 5; СК 6; СК 7; СК 9; СК 10; СК 11; СК 12; СК 13; СК 14; ПР 01; ПР 02; ПР 03; ПР 04; ПР 05; ПР 06; ПР 07; ПР 08; ПР 09; ПР 10; ПР 12; ПР 13; ПР 14; ПР 15; ПР 16; ПР 17; ПР 18; ПР 19; ПР 20; ПР 21; ПР 22; ПР 23	4,5	залік
	ВСЬОГО		21,5	
Вибіркові дисципліни за вибором студентів				
Дисципліни циклу ПП, що формують спеціальні компетентності				
ВПП 01	Основи менеджменту*** Логістика в ресторан. господ.***	ЗК 2; ЗК 34 ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 8 СК 13; СК 14 ПР 03; ПР 04; ПР 05; ПР 15	1	залік
ВПП 02	Дизайн страв та кондитерських виробів*** Основи сенсорного аналізу харчових продуктів	ЗК 2; ЗК 34 ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 8 СК 4; СК 5; СК 7; СК 8; СК 10; СК 11; СК 12 ПР 01; ПР 02; ПР 03; ПР 04; ПР 05; ПР 08; ПР 09; ПР 10; ПР 11; ПР 14; ПР 16; ПР 17; ПР 20; ПР 21	4,5	залік
ВПП 03	Теоретичні основи харчових виробництв*** Молекулярна технологія***	ЗК 2; ЗК 34 ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 8 СК 1; ПР 01; ПР 02; ПР 06;	2	залік
ВПП 04	Автоматизація процесів харчових виробництв*** Роботизація виробництва***	ЗК 2; ЗК 34 ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 8 СК 2;	3,5	залік

ВПП 05	Біотехн. та фізико-хімічні основи харчових виробництв*** Біохімія м'яса та м'ясних продуктів***	ЗК 2; ЗК 34 ЗК 4; ЗК 5; ЗК 6; ЗК 8 СК 1; ПР 02	3,5	залік
	ВСЬОГО		15	
	Разом		143,5	
	Разом на сесії і ДА		6,5	
	Загальна кількість		150	

11 Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У закладі фахової передвищої освіти повинна функціонувати система забезпечення закладом фахової передвищої освіти якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), 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 закладом фахової передвищої освіти, 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 (професійним стандартам - за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

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

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, 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 (науково-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 закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

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;

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 внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти за поданням закладу фахової передвищої освіти оцінюється Державною службою якості освіти 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 та Стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Таблиця 1 Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей дескрипторам НРК

Класифікація компетентностей (результатів навчання) за НРК	Знання ЗН1 Всебічні спеціалізовані теоретичні знання у сфері професійної діяльності та/або навчання, усвідомлення меж цих знань	Уміння/навички УМ1 Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання. УМ2 Знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних. УМ3 Планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті	Комунікація К1 Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання К2 Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності	Відповідальність і автономія АВ1 Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін; АВ2 Покращення результатів власної діяльності і роботи інших АВ3 Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії
Загальні компетентності				
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	ЗН1		К2	
ЗК2 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на	ЗН1	УМ2		АВ2

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.	ЗН1	УМ1 УМ2	К2	АВ2
ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	ЗН1	УМ3	К1, К2	АВ2, АВ3
ЗК5 Здатність спілкуватися іноземною мовою	ЗН1	УМ3	К1,К2	АВ2, АВ3
ЗК6 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології	ЗН1	УМ1, УМ2	К1, К2	АВ1, АВ2
ЗК7 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації		УМ2, УМ3	К1	АВ1
ЗК8 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	ЗН1	УМ3	К1, К2	АВ1, АВ2
Спеціальні компетентності				
СК1 Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.	ЗН1	УМ1, УМ2	К1	АВ1
СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів	ЗН1	УМ1, УМ2	К1, К2	АВ1

виробництва харчової продукції.				
СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.	ЗН1	УМ1, УМ2, УМ3	К1	АВ1, АВ3
СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.	ЗН1	УМ1, УМ2	К1	АВ1
СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.	ЗН1	УМ1, УМ2	К1	АВ3, АВ2
СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.	ЗН1	УМ1, УМ3		АВ1
СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.	ЗН1	УМ1, УМ3		
СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну	ЗН1	УМ1, УМ3	К1	АВ3

документацію в галузі харчових технологій.				
СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.	ЗН1	УМ1	К1	
СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції	ЗН1	УМ1	К1	

Таблиця 2 Матриця відповідності визначених Стандартом програмних результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Компетентності																	
	Інтегральна компетентність																	
	Загальні компетентності								Спеціальні (фахові, предметні) компетентності									
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10
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. Скласти 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.			+	+	+									+		+		
---	--	--	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	---	--	--

Програмні результати навчання	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10
РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.				+		+		+	+	+		+				+	+	+
РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційнокомунікаційні 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.	+	+		+	+		+							+				