МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОВСЬКИЙ ТРАНСПОРТНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

ЗАТВЕРДЖЕНО
педагогічною радою
Протокол №1 від 01.09.2022
Голова педагогічної ради
_____ Лев Таберко

Концепція освітньої діяльності
з надання освітніх послуг у сфері фахової передвищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології
освітньо-професійної програми "Харчові технології"

Введено в дію наказом
№ 99 від 06.09.2022

Дніпро 2022

Концепція освітньої діяльності Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу з підготовки фахівців рівня фахової передвищої освіти за галуззю знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології.

Рівень освіти: фахова передвища освіта, п’ятий кваліфікаційний рівень за Національною рамкою кваліфікації, згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту».

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Загальний обсяг у кредитах ЄКТС та строк навчання:

- на основі повної загальної середньої освіти 150 кредитів 2 роки 5 місяців

- на основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов’язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти.

Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування інтегрується за освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра 3 роки 5 місяців.

Назва освітньо-професійної програми: Харчові технології .

Мета освітньої діяльності закладу щодо реалізації освітньо-професійної програми «Харчові технології» полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців рівня фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, здатних ефективно працювати у сфері виробництва, переробки та контролю якості харчових продуктів, застосовувати сучасні технології, інноваційні методи та цифрові рішення, організовувати технологічні процеси, дотримуватися норм санітарії та гігієни, забезпечувати безпечне та раціональне харчування, проводити науководослідну та інноваційну діяльність, самостійно приймати рішення та розвиватися професійно в умовах динамічних змін харчової галузі.

Концепція освітньої діяльності з спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» передбачає:

- формування у здобувачів фахової передвищої освіти комплексу знань, умінь і навичок для застосування в професійній діяльності у сфері виробництва харчової продукції;
- засвоєння здобувачами освіти сучасних технологій, методів і інноваційних підходів до організації та контролю виробничих процесів, управління якістю і безпечністю продукції;
- оволодіння моделями та методами планування, технологічного контролю, аналізу та оптимізації виробничих процесів, застосуванням цифрових рішень та автоматизації в харчовому виробництві;
- набуття практичних навичок роботи з сучасним обладнанням, лабораторними та аналітичними методами контролю якості продукції, технологічними процесами і виробничою документацією;
- сприяння розвитку, професійного самовдосконалення та адаптації до сучасних вимог ринку харчової продукції;
- реалізація системи навчання, що поєднує академічну підготовку з практикоорієнтованими завданнями, майстер-класами, лабораторними роботами та індивідуальними освітніми траєкторіями.

1. Перелік освітніх компонентів, спрямованих на досягнення передбачених освітньо-професійною програмою результатів навчання, із зазначенням необхідних засобів для провадження освітньої діяльності.

№ з/п	Код н/д	Освітні компоненти	Передбачувані результати навчання	Необхідні засоби для провадження освітньої діяльності
Обов'язкові компоненти ОПП				
Обов'язкові освітні компоненти, які формують загальні компетентності				
1	**ОК1**	**Історія України**	РН 7 Застосувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, хрестоматії, атласи та контурні карти, портрети, ілюстрації, спеціалізовані освітні платформи, тестові завдання, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
2	**ОК2**	**Українська мова (за професійним спрямуванням)**	РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет; термінологічні словники, спеціалізовані підручники, методичні рекомендації, зразки офіційних документів, ділових листів, електронні презентації,

			обліково- звітну документацію. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	відеоматеріали, спеціальні освітні програми, онлайн-платформи, шаблони для складання документів, тести, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
3	**ОК3**	**Культурологія**	РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 13 Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно комунікаційні технології у професійній діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, спеціалізовані освітні платформи, тестові завдання, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).

4	**ОК2**	**Основи філософських знань**	РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 14 Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, підручники та посібники з філософії, електронні освітні платформи, навчальні відео та відеолекції з історії та теорії філософії, кейс-методичні матеріали для дискусій, методичні рекомендації, конспекти лекцій та презентації, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
5	**ОК5**	**Економічна теорія**	РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково- звітну документацію.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, підручники та посібники з економічної теорії, електронні освітні платформи (Prometheus, Diia.Освіта, Освіта.ua), методичні рекомендації; конспекти лекцій та презентації; наукові

			РН 14 Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	статті та журнали з економіки, нормативно-правові акти з економічних питань, калькулятори, роздаткові матеріали, навчальні відео, методичні рекомендації, конспект лекцій та презентації, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо); приклади статистичних звітів та аналітичних матеріалів.
6	**ОК6**	**Основи правознавства**	РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	Мультимедійний проектор, настінний екран/телевізор; комп'ютер/ноутбук, доступ до мережі Інтернет, підручники та посібники з правознавства, електронні освітні платформи, Конституція України, кодекси та інші нормативно-правові акти, наукові статті й коментарі до законодавства, навчальні відео та відеолекції з

				правознавства, кейс-методичні матеріали для розв'язання правових ситуацій, роздаткові матеріали, методичні рекомендації, конспекти лекцій та презентації, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо), електронні бази законодавства «ЛІГА:ЗАКОН», «ZakonOnline»).
7	**ОК7**	**Соціологія**	РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 13 Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет підручники та посібники з філософії, електронні освітні платформи, навчальні відео та відеолекції з історії та теорії філософії, кейс-методичні матеріали для дискусій, методичні рекомендації, конспекти лекцій та презентації, програмне забезпечення для тестування (Moodle,

				Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
8	**ОК 8**	**Іноземна мова (за професійним спрямуванням)**	РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет; необхідні спеціалізовані підручники та посібники, аудіо- та відеоматеріали, термінологічні словники, платформи для вивчення мови, застосунки для вивчення карток, а також онлайн-курси, професійні блоги, вебінари, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
9	**ОК9**	**Фізичне виховання**	РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.	Спортивна зала, відкриті спортивні майданчики, гімнастичні мати, лави, шведські стінки, скакалки, спортивний інвентар для ігрових видів спорту, легкоатлетичний інвентар.

			РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	
10	**ОК 10**	**Основи екології**	РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, підручники та посібники з екології, електронні освітні платформи (Prometheus, На Урок, Всеосвіта), нормативно-правові акти з екологічної безпеки, плакати та наочні матеріали з техніки безпеки, навчальні відео з правил поведінки у надзвичайних екоситуаціях, макети та тренажери (вогнегасники, аптечки, засоби індивідуального захисту), методичні рекомендації, конспекти лекцій та презентації, програмне забезпечення для

				тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
11	**ОК 11**	**Безпека життєдіяльності**	РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, підручники та посібники з безпеки життєдіяльності, електронні освітні платформи (Prometheus, На Урок, Всеосвіта), нормативно-правові акти з охорони праці та цивільного захисту, плакати та наочні матеріали з техніки безпеки, навчальні відео з правил поведінки у надзвичайних ситуаціях, макети та тренажери (вогнегасники, аптечки, засоби індивідуального захисту), методичні рекомендації, конспекти лекцій та презентації, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум,

				Всеосвіта, На УРОК тощо).
12	**ОК 12**	**Неорганічна хімія**	РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія хімії з робочими місцями для проведення дослідів, хімічний посуд (пробірки, колби, мірні циліндри, бюретки, піпетки тощо), лабораторне обладнання (штативи, спиртівки, електроплитки, ваги, термометри) та необхідні хімічні реактиви і матеріали.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
13	**ОК 13**	**Органічна хімія**	РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія хімії з робочими місцями для проведення дослідів, хімічний

			зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	посуд (пробірки, колби, мірні циліндри, бюретки, піпетки тощо), лабораторне обладнання (штативи, спиртівки, електроплитки, ваги, термометри) та необхідні хімічні реактиви і матеріали.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
14	**ОК 14**	**Аналітична хімія**	РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 10 Застосовувати системи управління	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія хімії з робочими місцями для проведення дослідів, хімічний посуд (пробірки, колби, мірні циліндри, бюретки, піпетки тощо), лабораторне обладнання (штативи, спиртівки, електроплитки, ваги, термометри) та необхідні хімічні реактиви і

			якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	матеріали.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
15	**ОК 15**	**Фізична і колоїдна хімія**	РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія хімії з робочими місцями для проведення дослідів, хімічний посуд (пробірки, колби, мірні циліндри, бюретки, піпетки тощо), лабораторне обладнання (штативи, спиртівки, електроплитки, ваги, термометри) та необхідні хімічні реактиви і матеріали.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
16	**ОК 16**	**Мікробіологія та фізіологія**	РН 2 Застосувати закономірності фізико-	Навчальна аудиторія, обладнана

			технічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 10 Застосувати системи управління якість та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 15 Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія хімії з робочими місцями для проведення дослідів. Мікроскопи (світлові, біологічні); автоклави, стерилізатори, термостати, ламінарні шафи; мікропіпетки, пробірки, чашки Петрі, колби, піпетки, мікрослайди; муляжі.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
17	**ОК17**	**Біохімія**	РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія хімії з робочими місцями для проведення дослідів, хімічний посуд (пробірки, колби, мірні циліндри, бюретки, піпетки тощо), лабораторне обладнання (штативи, спиртівки,

			РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	електроплитки, ваги, термометри) та необхідні хімічні реактиви і матеріали.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
18	**ОК 18**	**Технічне креслення**	РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково- звітну документацію.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет; спеціалізований кабінет технічного креслення; робочі місця студентів з креслярськими дошками або планшетами; набір креслярських інструментів (лінійки, косинці, транспортири, циркулі, лекала, рейсфедери).

Обов’язкові освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності				
19	**ОК 19**	**Інформаційні технології в галузі харчових виробництв**	РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 1 1 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 13 Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно комунікаційні технології у професійній діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	Комп’ютерний клас з сучасними персональними комп’ютерами; мультимедійне обладнання); периферійні пристрої (принтери, сканери, накопичувані даних). Програмне забезпечення та IT-ресурси: операційні системи (Windows, Linux тощо); пакети офісних програм; системи управління базами даних (MySQL, PostgreSQL, MS SQL); середовища програмування; програмні продукти для моделювання бізнес-процесів та управління проектами; хмарні сервіси (Google Workspace, MicroSoft 365).Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).

20	**ОК 20**	**Процеси та апарати харчових виробництв**	РН 1 Забезпечувати функціювання технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 2 Застосувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 9 Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторії з дослідними зразками обладнання (теплообмінники, термопот, сушильна шафа, ЗМ М312-15, кавомолка, змішувач) та допоміжними приладами (рефрактометр, ваги, термометри).Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
21	**ОК 21**	**Технологія виробництва кулінарної продукції**	РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія

			сучасного технологічного устаткування. РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі	виробництва харчової продукції оснащена кухонним інвентарем та сучасним технологічним обладнанням (холодильне обладнання, теплове та механічне устаткування), ваги, мірний посуд, інструменти для обробки продуктів і приготування страв, посуд для подачі страв.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).

			харчових технологій в професійній діяльності. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково- звітну документацію. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	
22	**ОК 22**	**Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства**	РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 14 Застосовувати ресурсоощадні та	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія організації обслуговування в ЗРГ з демонстраційною обслуговуючою зоною, посудом, столовим приладдям і меблями, навчально-методичні матеріали (підручники, схеми, технологічні карти), програмне забезпечення для моделювання процесів обслуговування та зразки меню для

			конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	практичних занять. Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
23	**ОК 23**	**Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції**	РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія з робочими місцями для проведення практичних і лабораторних робіт, сучасне контрольно-вимірювальне обладнання (електронні та технічні ваги, pH-метри, термометри, рефрактометри, прилади для визначення вологості та жирності), мікробіологічне обладнання), посуд і інструменти для проведення аналізів

			виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	(пробірки, піпетки, колби, бюретки, тиглі, штативи), витяжна шафа, реактиви та індикаторні матеріали, а також наочні матеріали — схеми, таблиці, зразки харчових продуктів для оцінювання якості.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
24	**ОК 24**	**Товарознавство харчових продуктів**	РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4 Контролювати технологічні процеси	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія з робочими місцями для проведення практичних і лабораторних робіт, сучасне контрольно-вимірювальне обладнання (електронні та технічні ваги, pH-метри, термометри, рефрактометри, прилади для визначення вологості та жирності), мікробіологічне

			харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	обладнання), посуд і інструменти для проведення аналізів (пробірки, піпетки, колби, бюретки, тиглі, штативи), витяжна шафа, реактиви та індикаторні матеріали, а також наочні матеріали — схеми, таблиці, зразки харчових продуктів для оцінювання якості.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
25	**ОК 25**	**Основи охорони праці**	РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 8 0бирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, нормативно-правова документація з охорони праці, плакати та наочні матеріали з техніки безпеки, відеоматеріали та презентації з прикладами виробничих ситуацій, засоби індивідуального

			харчової продукції під час її виробництва. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	захисту (спецодяг, рукавиці, захисні окуляри, каски), навчальні стенди й макети для відпрацювання практичних навичок, інструкційно-методичні матеріали для самостійної роботи здобувачів освіти.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
26	**ОК 26**	**Економіка підприємств різних типів**	РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково- звітну документацію. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, програмне забезпечення для економічних розрахунків і планування, доступ до мережі Інтернет, навчально-методична література (підручники, посібники, нормативні документи), роздаткові матеріали, кейси та практичні завдання для моделювання

			координувати їх діяльність. РН 14 Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.	управлінських ситуацій.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
27	**ОК 27**	**Технологія приготування кондитерських виробів**	РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія виробництва харчової продукції оснащена кухонним інвентарем та сучасним технологічним обладнанням (холодильне обладнання, теплове та механічне устаткування), ваги, мірний посуд, інструменти для обробки продуктів і приготування страв, посуд для подачі страв.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).

			РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково- звітну документацію. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	
28	**ОК 28**	**Фізіологія та естетика харчування**	РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 14 Застосовувати ресурсоощадні та	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія виробництва

			конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	харчової продукції оснащена кухонним інвентарем та сучасним технологічним обладнанням (холодильне обладнання, теплове та механічне устаткування), ваги, мірний посуд, інструменти для обробки продуктів і приготування страв, посуд для подачі страв.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
29	**ОК 29**	**Санітарія та гігієна**	РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 10 Застосувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія з робочими місцями для проведення практичних занять, санітарно-гігієнічне обладнання (мийки, сушарки, дезінфекційні засоби, контейнери для відходів), лабораторний посуд і прилади (пробірки, колби, піпетки, бюретки, мірні

			РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	циліндри), ваги та індикаторні матеріали, витяжна шафа, реактиви для дослідження санітарного стану виробництва, наочні посібники, плакати та навчально-методичні матеріали.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
30	**ОК 30**	**Устаткування закладів ресторанного господарства**	РН 1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, зразки технологічного обладнання та його макети, інструкційно-методичні матеріали, наочні схеми та плакати, мультимедійні презентації й відеоматеріали, що відображають принципи роботи машин і механізмів.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms,

			виробничих дільниць (підрозділів). РН 9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.	Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
31	**ОК 31**	**Організація виробництва в закладах ресторанного господарства**	РН 1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 80бирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, навчально-методична література та наочні матеріали, лабораторія виробництва харчової продукції, посуд та інвентар для практичних занять, програмне забезпечення для планування виробництва та розрахунку нормативів.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).

			РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково- звітну документацію. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 14 Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	
32	**ОК 32**	**Трудове право**	РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	Мультимедійно обладнані аудиторії, підручники та посібники з основ наукових досліджень; наукові статті та монографії з

				методології науки; зразки наукових статей, тез, звітів, проєктів; методичні рекомендації, конспекти лекцій та презентації. Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
33	**ОК 33**	**Технологія функціональних продуктів харчування**	РН 1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія виробництва харчової продукції оснащена кухонним інвентарем та сучасним технологічним обладнанням (холодильне обладнання, теплове та механічне устаткування), ваги, мірний посуд, інструменти для обробки продуктів і приготування.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).

			РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	
Практична підготовка				
	ОК 34	**Навчальна практика**	РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із	Бази практики: підприємства, установи та організації всіх форм власності та сфер

			застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.	управління; робочі місця та обладнання підприємств відповідно до профілю підготовки; доступ до виробничого обладнання, технологічних ліній, лабораторій та інших ресурсів для відпрацювання практичних навичок, методичні рекомендації щодо організації та проходження навчальної практики. Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
	ОК 35	**Навчальна практика**	РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.	Бази практики: підприємства, установи та організації всіх форм власності та сфер управління; робочі місця та обладнання підприємств відповідно до профілю підготовки;

			РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.	доступ до виробничого обладнання, технологічних ліній, лабораторій та інших ресурсів для відпрацювання практичних навичок, методичні рекомендації щодо організації та проходження навчальної практики.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
	ОК 37	**Технологічна практика**	РН 1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до	Бази практики: підприємства, установи та організації всіх форм власності та сфер управління; робочі місця та обладнання підприємств відповідно до профілю підготовки; доступ до виробничого обладнання, технологічних ліній,

			нормативних вимог. РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.	лабораторій та інших ресурсів для відпрацювання практичних навичок, методичні рекомендації щодо організації та проходження технологічної практики.
	ОК 37	**Переддипломна практика**	РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну	Бази практики: підприємства, установи та організації всіх форм власності та сфер управління; робочі місця та обладнання підприємств відповідно до профілю підготовки; доступ до виробничого обладнання, технологічних ліній, лабораторій та інших ресурсів для відпрацювання

			та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	практичних навичок, методичні рекомендації щодо організації та проходження переддипломної практики.
		Комплексний кваліфікаційний іспит	РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих	Методичні рекомендації до проведення кваліфікаційного іспиту, завдання для проведення комплексного кваліфікаційного іспиту, приклади завдань, ліцензійне програмне забезпечення для тестування «Колоквіум».

			виробничих дільниць (підрозділів). РН 9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 14 Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	
	Вибіркові освітні компоненти(самостійного вибору здобувачів освіти) Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
	ВОК 1	**Основи менеджменту**	РН 5 Виявляти причини виникнення	Навчальна аудиторія, обладнана

			виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 14 Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія організації обслуговування в ЗРГ з демонстраційною обслуговуючою зоною, посудом, столовим приладдям і меблями, навчально-методичні матеріали (підручники, схеми, технологічні карти), програмне забезпечення для моделювання процесів обслуговування та зразки меню для практичних занять.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
	ВОК 1	**Логістика в ресторанному господарстві**	РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до

			знаходити шляхи їх вирішення. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 14 Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	мережі Інтернет, лабораторія організації обслуговування в ЗРГ з демонстраційною обслуговуючою зоною, посудом, столовим приладдям і меблями, навчально-методичні матеріали (підручники, схеми, технологічні карти), програмне забезпечення для моделювання процесів обслуговування та зразки меню для практичних занять.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
	ВОК 2	**Дизайн страв та кондитерських виробів**	РН 1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет,

			сучасного технологічного устаткування. РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.	лабораторія виробництва харчової продукції оснащена кухонним інвентарем та сучасним технологічним обладнанням (холодильне обладнання, теплове та механічне устаткування), ваги, мірний посуд, інструменти для обробки продуктів і приготування страв, посуд для подачі страв.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
	ВОК 2	**Основи сенсорного аналізу харчових продуктів**	РН 1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, дослідним обладнанням, допоміжними приладами та навчально-методичними матеріалами (підручники, посібники,

			відповідно до нормативних вимог. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 13 Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.	презентації, відеоматеріали).Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
	ВОК 3	**Теоретичні основи харчових виробництв**	РН 2 Застосувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія хімії з робочими місцями для проведення дослідів. Спеціальне обладнання та прилади, серед яких сушильна шафа,

			РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 7 Застосувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 10 Застосувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	муфельна піч, технохімічні та електронні ваги, прилад Журавльова, ексикатор, металеві тиглі, титрувальні установки, бюретки, піпетки, колби для титрування (Ерленмейєра), мірні колби, штативи з пробірками, технічні ваги з гирками, універсальні індикаторні папірці, необхідні реактиви та витяжна шафа, рефрактометр, електрична плитка. Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
	ВОК 3	**Молекулярна технологія**	РН 1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до

			застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну	мережі Інтернет, лабораторія виробництва харчової продукції оснащена кухонним інвентарем та сучасним технологічним обладнанням (холодильне обладнання, теплове та механічне устаткування), ваги, мірний посуд, інструменти для обробки продуктів і приготування.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).

			документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	
	ВОК 4	**Кулінарна етнологія**	РН 1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія виробництва харчової продукції оснащена кухонним інвентарем та сучасним технологічним обладнанням (холодильне обладнання, теплове та механічне устаткування), ваги, мірний посуд, інструменти для обробки продуктів і приготування.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms,

			відповідно до нормативних вимог. РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
	ВОК 4	**Українська кухня**	РН 1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до

			застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну	мережі Інтернет, лабораторія виробництва харчової продукції оснащена кухонним інвентарем та сучасним технологічним обладнанням (холодильне обладнання, теплове та механічне устаткування), ваги, мірний посуд, інструменти для обробки продуктів і приготування.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).

			документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	
	ВОК 5	**Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного харчування**	РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 14 Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія хімії для проведення екологічних досліджень, контрольно-вимірювальне обладнання (pH-метри, газоаналізатори, фотоколориметри, ваги), лабораторний посуд та реактиви, витяжна шафа, наочні матеріали (схеми, таблиці, плакати), зразки відходів та сировини для дослідження, навчально-методична

			дотриманням вимог екологічної безпеки.	література й електронні ресурси.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).
	ВОК 5	**Основи дієт та дієтологія**	РН 1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія виробництва харчової продукції оснащена кухонним інвентарем та сучасним технологічним обладнанням (холодильне обладнання, теплове та механічне устаткування), ваги, мірний посуд, інструменти для обробки продуктів і приготування.Програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms, Колоквіум, Всеосвіта, На УРОК тощо).

			виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	

2. Інформація про відповідність стандарту фахової передвищої освіти, відповідно до якого впроваджується освітня діяльність

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» 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 листопада 2021 р. №1244 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.

3. **Опис освітньо-професійної програми «Харчові технології» підготовки фахівців рівня фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології**

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології спрямована на всебічний розвиток здобувачів освіти та підготовку їх до самостійного виконання професійних завдань у галузі харчової промисловості. Програма забезпечує формування загальних та фахових компетентностей через виконання виробничих функцій, технологічних операцій, розв'язання спеціалізованих задач та практичних проблем, пов'язаних із виробництвом харчових продуктів.

Освітньо-професійна програма базується на сучасних знаннях у галузях харчових технологій, біохімії, мікробіології, безпеки харчових продуктів, організації виробництва та економіки, що створює основу для подальшої професійної кар'єри у сфері харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.

Метою програми є підготовка висококваліфікованих фахівців, здатних здійснювати технологічне планування та організацію виробництва харчових продуктів, контролювати якість та безпечність продукції, впроваджувати сучасні технології та інновації, а також приймати ефективні управлінські рішення у виробничих і сервісних процесах. Характерною особливістю програми є міждисциплінарний підхід, що забезпечує випускникам широкий спектр теоретичних знань, практичних умінь і компетентностей, достатніх для успішної професійної діяльності у різних сферах харчової промисловості та підприємств громадського харчування, а також ефективної реалізації на ринку праці. Особливу увагу в освітньо-професійній програмі зосереджено на ґрунтовній практичній підготовці, що дозволяє сформувати професійний підхід до виконання технологічних, організаційних та управлінських завдань у сфері харчової промисловості та закладів громадського харчування на профілюючих підприємствах різних форм власності. Програма орієнтована на планування та організацію виробничих процесів, контроль якості та безпечності харчових продуктів, оптимізацію технологічних схем і виробничих потоків, удосконалення систем мотивації та управління персоналом, а також впровадження сучасних технологій і інновацій у виробництво з урахуванням вимог швидкого розвитку харчової промисловості та соціально-економічних процесів. Суттєве значення програми полягає в отриманні спеціальної фахової освіти та професійної підготовки у галузі харчових технологій, організації та управління виробництвом, контролю якості та безпечності продукції, а також планування, управління персоналом. Завдяки спектру набутих компетентностей випускники зможуть успішно реалізувати себе на сучасному ринку праці,

ефективно працювати у виробничих, технологічних і сервісних підрозділах харчової промисловості та громадського харчування.

3.1 Перелік основних компетентностей, якими повинен оволодіти здобувач рівня фахової передвищої освіти:

3.1.1 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.

3.1.2 Загальні компетентності:

Загальні компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології»:

ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини, 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.
Загальні компетентності, визначені коледжем:

ЗК9. Вміння виявляти, ставити та вирішувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї, здатність самостійно продукувати і приймати рішення.

ЗК10. Здатність володіння навичками міжособистісної взаємодії, вміння працювати в команді, налагоджувати контакт з різними за віком, характером і статусом людьми.

ЗК11. Здатність виявляти ініціативу, повагу до інших людей, брати на себе відповідальність за певну ділянку роботи, здатність розділити успіхи свого колективу, мотивувати колектив та рухатися до спільної мети.

ЗК12. Здатність працювати в команді.

ЗК13.Здатність працювати самостійно та автономно.

Спеціальні компетентності:

Спеціальні компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології»:

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурнотехнологічні 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 дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. Спеціальні компетентності, визначені коледжем:

СК11. Здатність здійснення науково-пошукової та дослідницької діяльності.

СК12. Здатність застосовувати отримані нові знання й практичні пропозиції для розв’язання комплексних проблем у сфері професійної діяльності, адаптувати їх до умов змінного середовища, здатність до професійного самовдосконалення відповідно до потреб ринку праці.

3.2 Після завершення навчання за освітньо-професійною програмою Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)):

1221.2 Майстер з оброблення риби

3340 Майстер виробничого навчання

3436 Помічник керівника

3570 Фахівці з технології харчування

3570 Технік-технолог з технології харчування

1225 Завідувач підприємства громадського харчування

1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 5122 Кухар

5122 Кухар дитячого харчування

5122 Виробник харчових напівфабрикатів

5122 Шеф-кухар

5123 Офіціант

5123 Метрдотель

5123 Бармен

5129 Майстер ресторанного обслуговування

Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним. Рекомендовано продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.

Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання.

Результати навчання, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології»:

РН 1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

РН 9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки

сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.

РН 13 Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльно.

РН 14 Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

3.3 Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання Особа має право здобувати ступінь фахового молодшого бакалавра за наявності в неї базової загальної середньої освіти або повної загальної середньої освіти. Абітурієнти повинні мати державний документ про освіту встановленого зразка.

3.4 Порядок оцінювання результатів навчання

У Дніпровському транспортно-економічному фаховому коледжі для здобуття рівня фахової передвищої освіти, освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр зі спеціальності 181 Харчові технології, використовуються інтерактивні, проєктні, проблемні, контекстні, інформаційно-комп’ютерні, саморозвиваючі технології навчання. Поточний контроль знань здійснюється на основі усного та письмового опитування, контрольних робіт, презентацій, написання рефератів, звітів з лабораторних та практичних робіт, семінарів, захисту курсових проєктів та робіт.

Оцінювання освітньо-професійної та практичної підготовки здобувача рівня фахової передвищої освіти під час проведення атестації проводять за національною шкалою, 4-бальною (відмінно, добре, задовільно, незадовільно).

Атестація випускників освітньої програми «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології здійснюється у формі комплексного кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит складається з двох блоків: теоретичного та практичного. Теоретичний блок передбачає комплексне тестування з визначених компонентів ОПП. Виконання тестових завдань передбачається із застосуванням ліцензійного програмного забезпечення «Колоквіум». Оцінювання здійснюється за 4-бальною шкалою. Тестова частина передбачає виконання 100 завдань, кожне з яких оцінюється в 1 бал (в загальній сумі 100

балів). Практичний блок передбачає вирішення професійних ситуацій та розв'язування розрахункових задач. За практичний блок здобувач може отримати максимум 5 балів. Підсумкова оцінка підраховується на підставі наказу про оцінювання під час Атестації випускників.

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

3.5 Основна мета освітньої діяльності коледжу за спеціальністю 181 Харчові технології полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців, здатних організовувати та здійснювати технологічні процеси виробництва харчових продуктів, контролювати їх якість та безпечність, аналізувати виробничі системи, планувати та оптимізувати виробничі операції, впроваджувати інноваційні рішення і забезпечувати ефективне функціонування підприємств харчової промисловості та закладів громадського харчування.

4. **При провадженні освітньої діяльності передбачається дотримання вимог наступних офіційних документів:**

1. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text

2. Про фахову передвищу освіту: Закон України від 06.06.2019 № 2745 VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text

3. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII. URL : http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18

4. Про фізичну культуру і спорт: Закон України від 24.12.1993 № 3808-XII. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3808-12#Text

5. Про затвердження Порядку реалізації права на академічну мобільність. Постанова Кабінету Міністрів України від 12.08.2015 № 579. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/579-2015-%D0%BF#Text

6. Про затвердження Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.07.2021 №749. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1608-21#Text