МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДНІПРОВСЬКИЙ ТРАНСПОРТНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою

Голова педагогічної ради

протокол №1 від 31.08.2026

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
Харчові технології

Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність G13 Харчові технології

Рівень освіти: фахова передвища освіта

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма

вводиться в дію з 01.09.2026

Директор коледжу

_____ Вадим ДАШКО

Наказ від 31.08.2026 №93

м. Дніпро-2026

ЛИСТ – ПОГОДЖЕННЯ

ОСВІТНЬОЇ - ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО:

Педагогічною радою
Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу

Протокол № 1 від 31.08.2026

Голова педагогічної ради _____ Вадим ДАШКО

Цикловою комісією сфери обслуговування
Дніпровського транспортно-економічного фахового коледж

Протокол № 1 від 27.08.2026

Голова циклової комісії _____ Олена ЧЕРНИШОВА

ПОГОДЖЕНО:

Методичною радою
Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу

Протокол № 1 від 28.08.2026

Голова методичної ради _____ Надія УЛАСЕВИЧ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму для підготовки здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю G13 Харчові технології розроблено відповідно до:

– Закону України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 року № 2745-VIII;

– Стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 № 1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 н.р.

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

– Методичних рекомендацій «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти-2022» (Міністерство освіти і науки України, Державна служба якості освіти України, Державна установа «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти». УДК 377(072+073)).

– URL: https://sqe.gov.ua/wp-content/uploads/2022/06/Metodichni_rekomendacii_rozroblennya_OOP_FPO_2022.pdf

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються мета, цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей та якостей.

РОЗРОБЛЕНО РОБОЧОЮ ГРУПОЮ У СКЛАДІ:

1. Майко Олена Валеріївна – голова робочої групи, викладачка циклової комісії сфери обслуговування Дніпровського транспортно – економічного фахового коледжу, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

2. Луніна Ольга Володимирівна – викладачка циклової комісії сфери обслуговування Дніпровського транспортно – економічного фахового коледжу, спеціаліст другої категорії.

3. Кравець Софія - здобувачка фахової передвищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» Дніпровського транспортно – економічного фахового коледжу академічної групи 181-23-1.

4. Лебеденко Дар’я – здобувачка фахової передвищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» Дніпровського транспортно – економічного фахового коледжу академічної групи 181-23-1.

Рецензії-відгуки на освітньо-професійну програму: зовнішніх стейкхолдерів:

1. Андрій ФАРІСЄЄВ – кандидат технічних наук, завідувач кафедри харчових технологій Дніпровського національного університету і. Олеся Гончара, доцент.

2. Наталія СОВА - кандидат технічних наук, доцентка кафедри харчових технологій Дніпровського державного аграрно - економічного університету.

3. Анастасія ОРЛАНТА – власниця кав’ярні «Filin».

4. Олексій НЕЧИТАЙЛО – власник ресторану "UTKABAR".

1. Загальна характеристика

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Форми здобуття освіти	– інституційна (очна (денна), заочна, дистанційна); – дуальна
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	-
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь − фаховий молодший бакалавр Спеціальність – G13 Харчові технології Спеціалізація − Освітньо-професійна програма - Харчові технології
Опис предметної області	*Об'єкт(и) вивчення*: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. *Цілі навчання:* формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. *Теоретичний зміст предметної області*: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів. *Методи, методики та технології*: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. *Інструменти та обладнання:* інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.
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. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахової передвищої освіти

Фахова передвища освіта може здобуватися на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.

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

На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.

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

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.

3. Характеристика освітньо-професійної програми «Харчові технології»

1	Наявність акредитації	ID Сертифікату 19085, № 004808.
	Термін дії ОПП	до 1 липня 2026 року
	Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за ОПП	Базова загальна середня освіта Повна загальна середня освіта
	Мова викладання	українська
	Інтернет-адреса постійного розміщення ОПП	https://dtrek.dp.ua/
2	Мета ОПП	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	Характеристика ОПП	*Об'єкт(и) вивчення*: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. *Цілі навчання:* формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. *Теоретичний зміст предметної області:* основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів. *Методи, методики та технології:* комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження

		виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. *Інструменти та обладнання:* інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади. *Особливість ОПП* полягає у її практичній скерованості та компетентнісному підході і ґрунтується на підходах, принципах, концепціях сучасної вітчизняної та закордонної економічної практики. Предметна область містить освітні компоненти з технології виробництва кулінарної продукції, організації обслуговування, виробництва та устаткування в закладах ресторанного господарства, основ стандартизації та контролю якості харчової продукції, економіки підприємств різних типів, санітарії та гігієни.
4	Придатність випускників до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)): 3570 Фахівці з технології харчування 3570 Технік-технолог з технології харчування 5122 Кухар 5122 Кухар дитячого харчування 5122 шеф-кухар 5123 Офіціант 5123 Метрдотель 5123 Бармен 5129 Майстер ресторанного обслуговування
	Академічні права випускників	Можливість продовжувати освіту за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, а також підвищувати кваліфікацію та отримувати додаткову післядипломну освіту.
	Викладання та навчання	Застосовуються інформаційно-комунікаційна технологія, інтерактивні, інноваційні та проектні технології, технологія співробітництва та інші. Навчання студентоорієнтоване. Викладання проводиться у вигляді : лекції, мультимедійні лекції, інтерактивні лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні роботи, самостійне навчання тощо.
	Оцінювання	Види контролю: поточний, модульний, семестровий (підсумковий) контроль, атестація. Основними формами контролю є: усне та письмове опитування, підготовка презентацій, дискусії, моделювання ситуацій, «мозкова атака», кейс методи, робота в парах і малих групах, контрольна робота комплексна (директорська); виконання лабораторних, практичних робіт, захист різних видів практик, курсових робіт та проектів; залік; екзамен; Комплексний кваліфікаційний екзамен.
5.	Викладання та 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 3, 4 курсів, які здобувають рівень фахової передвищої освіти за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр».

4. 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 ЗК9. Здатність до національного спротиву
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 дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції

5. 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 дільниць (підрозділів). РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно□комунікаційні технології у професійній діяльності. РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності, вести здоровий спосіб життя, зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства 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.

6. Ресурсне забезпечення реалізації ОПП

Ресурсне забезпечення реалізації ОПП	- **Кадрове забезпечення**. Виконання освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники, які за фахом відповідають профілю і напрямку дисциплін, що викладають, володіють високою педагогічною майстерністю, мають досвід у сфері освітньої діяльності. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники проходять один раз на п’ять років стажування та підвищення кваліфікації. В процесі організації освітнього процесу, за необхідністю, можуть залучатися фахівці для роботи за сумісництвом. - **Матеріально-технічне забезпечення** навчальних спеціалізованих лабораторій і кабінетів відповідає сучасним вимогам та дозволяє у повному обсязі забезпечити якісне надання освітніх послуг з навчальних дисциплін освітнього процесу. Складається: навчальні корпуси, гуртожиток, актова зала, бібліотека з читальним залом, музей, готельно-ресторанний комплекс, навчальні кабінети, спеціалізовані лабораторії, комп’ютерні класи, їдальня, точки бездротового доступу до мережі Інтернет, мультимедійне обладнання, спортивні зали, спортивний комплекс. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними

	паспортами, що відповідають існуючим нормативним актам. Проведення навчальних, технологічної та переддипломної практик відбувається на базі сучасних вітчизняних підприємств відповідного профілю. **- Інформаційне та навчально-методичне забезпечення.** Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять навчальну та робочу програми навчальної дисципліни, конспект лекцій, електронні посібники, методичні рекомендації для семінарських, практичних та лабораторних робіт, методичні вказівки для самостійної роботи студентів, для написання курсових робіт та звітів по практиці, індивідуальні завдання практичної спрямованості, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, залікові та тестові завдання, директорські контрольні роботи). Для змішаного та дистанційного навчання використовуються освітні платформи «Всеосвіта», «На Урок». Офіційний веб-сайт https://dtrek.dp.ua/ містить інформацію про освітньо-професійні програми; навчальну і виховну діяльність; структурні підрозділи; правила прийому; контакти. Всі зареєстровані в закладі фахової передвищої освіти користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.

7. Академічна мобільність

Академічна мобільність	**- Національна кредитна мобільність** здійснюється на підставі Закону України «Про фахову передвищу освіту» та відповідно до угод із закладами вищої освіти України: - Дніпровський національний університет ім. Олеся Гончара; - Український державний університет науки і технологій.; -Дніпровський державний аграрно-економічний університет. - **Міжнародна кредитна мобільність.** Не передбачено. **- Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти.** Не передбачено.

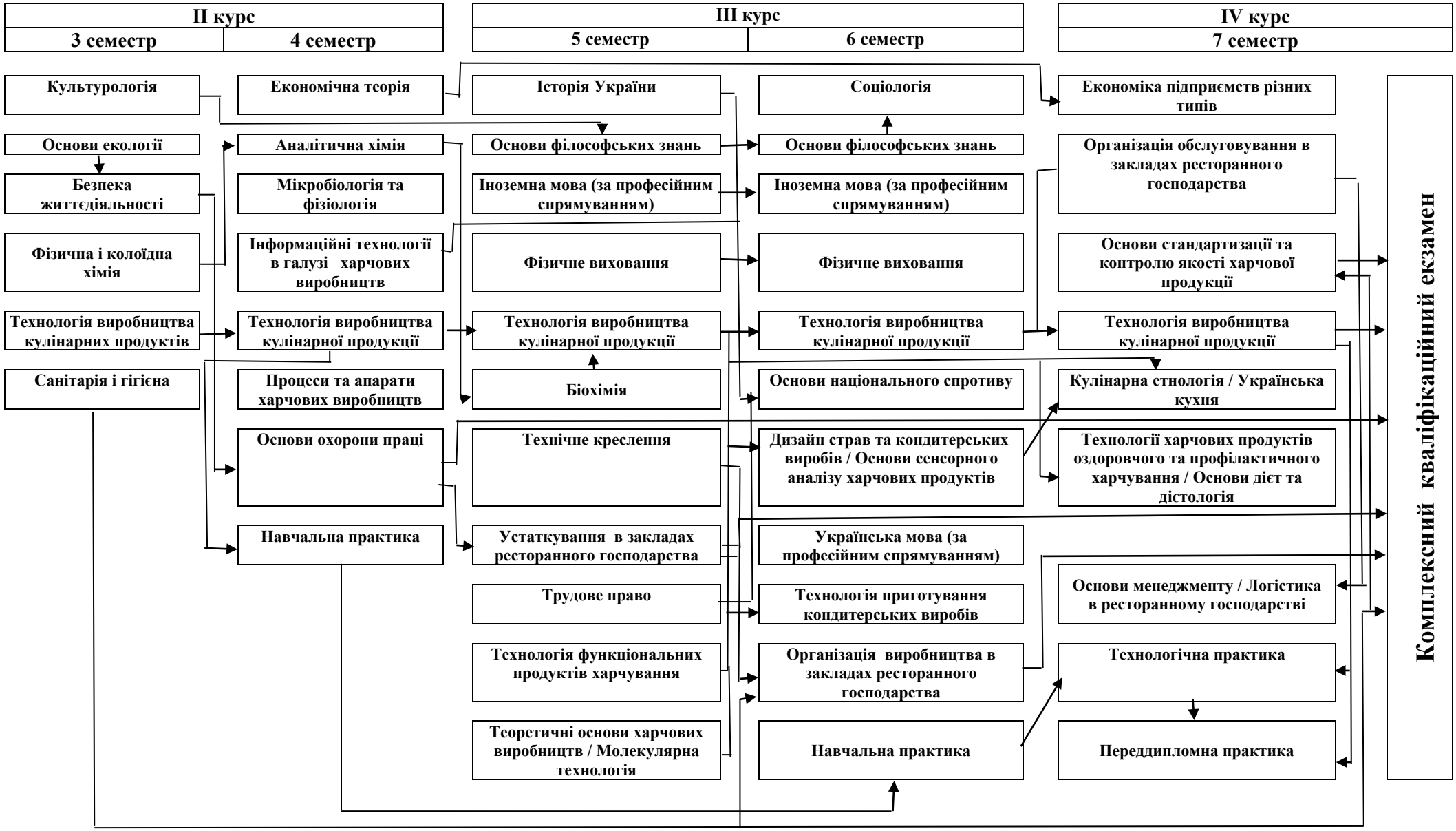
8. Перелік освітніх компонентів ОПП

Код освітнього компонента	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
НОРМАТИВНІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ			
Основні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України	1,5	Залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1,5	Екзамен
ОК 3	Культурологія	2,5	Залік
ОК 4	Основи філософських знань	3	Залік
ОК 5	Економічна теорія	3	Залік
ОК 6	Основи правознавства	2	Залік
ОК 7	Соціологія	1,5	Залік
ОК 8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	Залік
ОК 9	Фізичне виховання	3	Залік
ОК 10	Основи екології	1,5	Залік
ОК 11	Безпека життєдіяльності	1,5	Залік

ОК 12	Неорганічна хімія	4	Залік
ОК 13	Органічна хімія	4	Залік
ОК 14	Аналітична хімія	3	Залік
ОК 15	Фізична і колоїдна хімія	2,5	Залік
ОК 16	Мікробіологія та фізіологія	2	Залік
ОК17	Біохімія	4	Залік
ОК 18	Технічне креслення	1,5	Залік
ОК 38	Основи національного спротиву	3	Залік
	СЕСІЇ	**1**	
	РАЗОМ ГОДИН ЗА ЦИКЛОМ	**49**	
Основні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 19	Інформаційні технології в галузі харчових виробництв	2,5	Залік
ОК 20	Процеси та апарати харчових виробництв	4	Залік
ОК 21	Технологія виробництва кулінарної продукції	15	Екзамен, А, КР
ОК 22	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	1	залік
ОК 23	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	2	Залік, А
ОК 24	Товарознавство харчових продуктів	4	Залік
ОК 25	Основи охорони праці	3,5	Екзамен, А
ОК 26	Економіка підприємств різних типів	1	Залік
ОК 27	Технологія приготування кондитерських виробів	4,5	Екзамен
ОК 28	Фізіологія та естетика харчування	3,5	Залік
ОК 29	Санітарія та гігієна	3,5	Залік, А
ОК 30	Устаткування закладів ресторанного господарства	3	Екзамен, А
ОК 31	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	3,5	Екзамен, А, КР
ОК 32	Трудове право	1,5	Залік
ОК 33	Технологія функціональних продуктів харчування	3	Залік
	ВСЬОГО	**55,5**	
Практична підготовка			
ОК 34	Навчальна практика	5	залік
ОК 35	Навчальна практика	5,5	залік
ОК 36	Технологічна практика	6,5	залік
ОК 37	Переддипломна практика	4,5	залік
	ВСЬОГО	**21,5**	
	Всього годин за нормативними ОК , що формують СК	**77**	
	СЕСІЇ	**5**	
	АТЕСТАЦІЯ	**2**	
	РАЗОМ ГОДИН	**84**	
Вибіркові освітні компоненти(самостійного вибору здобувачів освіти) Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ВОК 1	Основи менеджменту Логістика в ресторанному господарстві	1	залік
ВОК 2	Дизайн страв та кондитерських виробів Основи сенсорного аналізу харчових продуктів	5	залік

ВОК 3	Теоретичні основи харчових виробництв Молекулярна технологія	2	залік
ВОК 4	Кулінарна етнологія Українська кухня	4,5	залік
ВОК 5	Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного харчування Основи дієт та дієтологія	4,5	залік
	Всього	**17**	
	Загальна кількість годин ОПП	**150**	

9. Структурно-логічна схема ОПП



10. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здійснюється у формі комплексного кваліфікаційного екзамену
Вимоги до комплексного кваліфікаційного екзамену	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. Комплексний кваліфікаційний екзамен: - Технологія виробництва кулінарної продукції - Організація виробництва в закладах ресторанного господарства - Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції - Устаткування закладів ресторанного господарства - Основи охорони праці - Санітарія і гігієна

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

У закладі фахової передвищої освіти діє система забезпечення закладом фахової передвищої освіти якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти, яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління 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

10.1. Матриця відповідності визначених ОПП 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 З**находження 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 основі розуміння історії та	ЗН1	УМ2		АВ2

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
ЗК 9 Здатність до національного спротиву	ЗН1	УМ2, 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 документацію в галузі харчових технологій.	ЗН1	УМ1, УМ3	К1	АВ3

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

10.2. Матриця відповідності визначених ОПП програмних результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Компетентності																		
	Інтегральна компетентність																		
	Загальні компетентності									Спеціальні (фахофі, предметні) компетентності									
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10
РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.			+					+		+	+		+			+			
РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.			+							+		+	+	+					
РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.			+					+		+	+	+	+				+		
РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.			+					+		+	+	+						+	
РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.			+					+			+		+	+				+	
РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.			+	+	+	+	+	+						+		+	+		
РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.				+	+										+		+		
РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).			+	+	+		+	+					+			+		+	
РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.			+	+	+	+								+		+	+		
РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.					+			+				+					+		+
РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.			+	+	+										+		+		
РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць				+		+		+		+	+		+				+	+	+

(підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.																			
РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно□комунікаційні технології у професійній діяльності.		+	+	+	+	+	+						+	+	+				
РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.		+					+				+			+		+			+
РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності, вести здоровий спосіб життя, зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства	+	+						+	+		+	+				+	+	+	
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.	+	+		+	+		+								+				

Таблиця 3

10.3. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам ОПП з 2022

Перелік освітніх компонентів ОПП		Загальні компетентності									Спеціальні компетентності									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1	Історія України	+	+		+	+	+		+											
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	+	+	+	+		+									+				
ОК 3	Культурологія	+	+		+	+	+		+											
ОК 4	Основи філософських знань	+	+		+	+	+		+											
ОК 5	Економічна теорія	+	+	+	+	+	+		+											
ОК 6	Основи правознавства	+	+	+	+	+	+		+									+	+	
ОК 7	Соціологія	+	+		+	+	+		+											
ОК 8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	+	+	+		+	+		+											
ОК 9	Фізичне виховання		+		+	+	+		+											
ОК 10	Основи екології	+	+	+	+	+		+	+											+
ОК 11	Безпека життєдіяльності	+	+	+	+	+		+	+										+	
ОК 12	Неорганічна хімія	+	+	+	+	+		+	+		+									
ОК 13	Органічна хімія	+	+	+	+	+		+	+		+									
ОК 14	Аналітична хімія	+	+	+	+	+		+	+				+					+		
ОК 15	Фізична і колоїдна хімія	+	+	+	+	+		+	+		+		+							
ОК 16	Мікробіологія та фізіологія	+	+	+	+	+		+	+		+		+							

ОК17	Біохімія	+	+	+	+	+		+	+		+								
ОК 18	Технічне креслення	+	+	+	+	+		+	+								+	+		
ОК 19	Інформаційні технології в галузі харчових виробництв	+	+	+	+	+		+	+			+			+	+	+			
ОК 20	Процеси та апарати харчових виробництв	+	+	+	+	+	+	+	+		+				+		+			
ОК 21	Технологія виробництва кулінарної продукції	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 22	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	+		+	+	+	+		+							+	+		+	
ОК 23	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	+		+	+	+			+				+	+	+	+		+		+
ОК 24	Товарознавство харчових продуктів	+	+	+	+	+		+	+				+	+				+		+
ОК 25	Основи охорони праці	+		+	+	+	+	+	+									+	+	
ОК 26	Економіка підприємств різних типів	+	+	+	+	+	+	+	+							+				
ОК 27	Технологія приготування кондитерських виробів	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 28	Фізіологія та естетика харчування	+	+	+	+	+	+	+	+											
ОК 29	Санітарія і гігієна	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+				+		

ОК 30	Устаткування закладів ресторанного господарства	+		+	+	+	+	+	+			+			+		+		+	
ОК 31	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+	+		+	
ОК 32	Трудове право	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			+		+	+	+
ОК 33	Технологія функціональних продуктів харчування	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 34	Навчальна практика	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 35	Навчальна практика	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 36	Технологічна практика	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 37	Переддипломна практика	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 38	Основи національного спротиву	+	+	+	+		+	+		+			+						+	
ВОК 1	Основи менеджменту	+	+	+	+	+	+	+												
	Логістика в ресторанному господарстві	+		+	+	+	+	+	+				+			+		+	+	
ВОК 2	Дизайн страв та кондитерських виробів	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Основи сенсорного аналізу харчових продуктів	+		+	+	+	+	+	+				+			+				
ВОК 3	Теоретичні основи харчових виробництв	+		+	+	+	+	+	+				+	+		+				

	Молекулярна технологія	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ВОК 4	Кулінарна етнологія	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Українська кухня	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ВОК 5	Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного харчування	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Основи дієт та дієтологія	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Таблиця 4

10.4. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам ОПП

Перелік освітніх компонентів ОПП		Результати навчання																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОК 1	Історія України															+		
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)							+				+						+
ОК 3	Культурологія					+												
ОК 4	Основи філософських знань					+												
ОК 5	Економічна теорія											+						
ОК 6	Основи правознавства							+										+
ОК 7	Соціологія					+												
ОК 8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)																	+
ОК 9	Фізичне виховання															+		
ОК 10	Основи екології							+			+				+	+	+	
ОК 11	Безпека										+					+		
ОК 12	Неорганічна хімія		+															
ОК 13	Органічна хімія		+					+			+				+	+	+	
ОК 14	Аналітична хімія		+	+														
ОК 15	Фізична і колоїдна		+	+														
ОК 16	Мікробіологія та фізіологія		+	+														
ОК17	Біохімія		+	+														
ОК 18	Технічне креслення		+	+														

ОК 19	Інформаційні технології в галузі харчових виробництв													+				+
ОК 20	Процеси та апарати харчових виробництв		+															
ОК 21	Технологія виробництва кулінарної продукції	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 22	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства							+				+	+	+		+		+
ОК 23	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції			+	+	+	+	+			+	+						+
ОК 24	Товарознавство харчових продуктів		+	+				+			+							+
ОК 25	Основи охорони праці					+		+								+		+
ОК 26	Економіка підприємств різних типів											+		+				+
ОК 27	Технологія приготування кондитерських виробів	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 28	Фізіологія та естетика харчування		+													+		
ОК 29	Санітарія і гігієна							+			+					+		
ОК 30	Устаткування закладів ресторанного господарства	+	+						+	+								
ОК 31	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	+	+			+		+	+	+		+	+			+	+	+
ОК 32	Трудове право			+	+			+				+	+			+	+	+

ОК 33	Технологія функціональних продуктів харчування	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 34	Навчальна практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 35	Навчальна практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 36	Технологічна практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 37	Переддипломна практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 38	Основи національного спротиву			+		+												
ВОК 1	Основи менеджменту					+							+					
	Логістика в ресторанному господарстві				+	+		+				+		+				+
ВОК 2	Дизайн страв та кондитерських виробів	+	+		+	+	+				+	+	+		+	+	+	+
	Основи сенсорного аналізу харчових продуктів			+			+				+							+
ВОК 3	Теоретичні основи харчових виробництв		+	+	+	+	+				+							
	Молекулярна технологія	+	+	+	+				+		+	+			+	+	+	
ВОК 4	Кулінарна етнологія	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Українська кухня	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ВОК 5	Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного харчування	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Основи дієт та дієтологія	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+