МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«СУМСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

СХВАЛЕНО
Педагогічною радою
Відокремленого структурного підрозділу «Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
Голова Педагогічної ради
_____ Олександр ЗІГУНОВ
Протокол № 8 від «10» квітня 2025 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою
Національного університету харчових технологій
Голова Вченої ради
_____ Олександр ШЕВЧЕНКО
Протокол № 9 від «24» квітня 2025 р

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

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	G Інженерія, виробництво та будівництво
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	G13 Харчові технології
КВАЛІФІКАЦІЯ	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма вводиться
в дію з 01.09 2025 р.
Наказ № 64 від «25» 04 2025 р.

Київ 2025

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Рівень освіти фахова передвища освіта
Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність G13 Харчові технології
Кваліфікація фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

1. Науково-методична рада університету:
Протокол № 2 від «23 » квітня 2025 року
Рекомендовано на розгляд Вченої ради НУХТ
(висновок, особливі умови)
Голова НМР університету _____ Володимир ЯРОВИЙ

2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету
Рекомендовано на розгляд НМР НУХТ
(висновок, особливі умови)
«22» квітня 2025 року
Директор Центру _____ Олена ПОДОБІЙ

3. Педагогічна рада ВСП «Сумський фаховий коледж НУХТ»
Протокол № 8 від «10 » квітня 2025 р
Розроблено відповідно до освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» зі спеціальності G13 Харчові технології з урахуванням пропозицій стейкхолдерів
(висновок, особливі умови)
Голова Педагогічної ради _____ Олександр ЗІГУНОВ

4. Циклова комісія харчових технологій
Протокол № 13 від «26» березня 2025 р
Розроблено відповідно до Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм у Відокремленому структурному підрозділі "Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій
(висновок, особливі умови)
Голова випускової циклової комісії _____ Тетяна НАЗАРЕНКО

Гарант освітньо-професійної програми:
викладач фахових дисциплін випускової циклової комісії харчових технологій, кваліфікаційна категорія "спеціаліст вищої категорії"
_____ Ольга БОНДАРЕНКО
«24» березня 2025 року

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«СУМСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

СХВАЛЕНО
Педагогічною радою
Відокремленого структурного підрозділу «Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
Голова Педагогічної ради
_____ Олександр ЗІГУНОВ

Протокол № __ від «__ »_____2025 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою
Національного університету харчових технологій
Голова Вченої ради

_____ Олександр ШЕВЧЕНКО

Протокол № __ від «__ »_____2025 р

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

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	G Інженерія, виробництво та будівництво
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	G13 Харчові технології
КВАЛІФІКАЦІЯ	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з «01» вересня 2025 р.
Наказ № 64 від "25" квітня 2025 р.

Зі змінами до освітньої програми
від 01.07.2026р., наказ № 105

Київ 2025

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Рівень освіти фахова передвища освіта
Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність G13 Харчові технології
Кваліфікація фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

1. Науково-методична рада університету:
Протокол № ___від «*23* » *квітня* 2025 року
Рекомендовано на розгляд Вченої ради НУХТ _____
(висновок, особливі умови)
Голова НМР університету _____ Володимир ЯРОВИЙ

2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету
*Рекомендовано на розгляд НМР НУХТ*_____
(висновок, особливі умови)
«*22*» *квітня* 2025 року

Директор Центру _____ Олена ПОДОБІЙ

3. Педагогічна рада ВСП «Сумський фаховий коледж НУХТ»
Протокол № *8* від «*10* » *квітня* 2025 р
*Розроблено відповідно до освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» зі спеціальності G13 Харчові технології з урахуванням пропозицій стейкхолдерів*_____
(висновок, особливі умови)
Голова Педагогічної ради _____ Олександр ЗІГУНОВ

4. Циклова комісія харчових технологій
Протокол № *13* від «*26*» *березня* 2025 р
*Розроблено відповідно до Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм у Відокремленому структурному підрозділі "Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій*_____
(висновок, особливі умови)

Голова випускової циклової комісії _____ Тетяна НАЗАРЕНКО

Гарант освітньо-професійної програми:
викладач фахових дисциплін випускової циклової комісії харчових технологій, кваліфікаційна категорія "спеціаліст вищої категорії"
_____Ольга БОНДАРЕНКО
«*24*» *березня* 2025 року

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму "Виробництво харчової продукції" розроблено на основі 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".

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

Розроблено робочою групою у складі:

1. Бондаренко Ольга Андріївна, викладач фахових дисциплін випускової циклової комісії харчових технологій Відокремленого структурного підрозділу "Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій" кваліфікаційна категорія “спеціаліст вищої категорії”, гарант освітньо-професійної програми;
2. Назаренко Тетяна Володимирівна, голова випускової циклової комісії харчових технологій ВСП "Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій", викладач фахових дисциплін, кваліфікаційна категорія “спеціаліст вищої категорії”;
3. Лоза Ірина Петрівна, викладач фахових дисциплін випускової циклової комісії харчових технологій Відокремленого структурного підрозділу "Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій", кваліфікаційна категорія “спеціаліст вищої категорії”;
4. Коцюба Надія Іванівна, стейкхолдер (ТОВ "Амарант Ко", директорка);
5. Саврасова Ірина Олександрівна, стейкхолдер (ресторан ТОВ "ЗДИБАНКА І КО", директорка);
6. Степаненко Ольга Миколаївна, випускниця (кафе "New York Street Pizza", адміністратор);
7. Тарабухіна Дар`я Миколаївна, здобувач освіти ВСП "Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій".

1. Опис освітньо-професійної програми "Виробництво харчової продукції" зі спеціальності G13 Харчові технології галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ "Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій"
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою "Виробництво харчової продукції"
Кваліфікація в дипломі	освітньо-професійний ступінь - фаховий молодший бакалавр спеціальність – G13 Харчові технології освітньо-професійна програма - "Виробництво харчової продукції"
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікації	НРК України – 5 рівень.
Офіційна назва освітньо-професійної програми	"Виробництво харчової продукції" FOOD PROCESSING
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми "Виробництво харчової продукції" у сфері фахової передвищої освіти, спеціальність 181 Харчові технології, Національний університет харчових технологій для Відокремленого структурного підрозділу "Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій" Серія ДС, № 000053, виданий 24 грудня 2021 року відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 26 квітня 2017 року, протокол № 125 (наказ МОН України від 27.04.2017 № 658), наказу Державної служби якості освіти України від 24.12.2021 № 01 – 11/101.
Термін дії освітньо-професійної програми	Термін дії освітньо-професійної програми "Виробництво харчової продукції" до 1 липня 2027 року.
Вимоги до осіб, які можуть розпочати	- базова середня освіта з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки

навчання за програмою	- повна загальна середня освіта (профільна середня освіта) - професійна (професійно-технічна) освіта - фахова передвища освіта - вища освіта Умови прийому на навчання за освітньо-професійною програмою регламентуються Порядком прийому до ЗФПО та Правилами прийому до Коледжу.
Мова(и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://stpp.sumy.ua/
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Забезпечення формування особистісних компетенцій фахівця, здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі різного рівня складності із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних та прикладних наук; розв'язання практичних проблем технічного і технологічного характеру у виробничих умовах закладів ресторанного господарства	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	- ***Об'єкт(и) вивчення:*** сутність технологічних процесів виробництва харчових продуктів та напівфабрикатів, методи визначення якості сировини та готових продуктів, системи управління якістю і безпечністю харчових продуктів. - ***Цілі навчання:*** формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері виробництва харчової продукції, 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, концепції, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази. - ***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, необхідні для формування професійних компетентностей фахового молодшого бакалавра з харчових технологій за освітньо-професійною програмою "Виробництво харчової продукції".
4 – Придатність випускників до працевлаштування й подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України "Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010", затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України 11.10.2010 № 457 (зі змінами від 04.01.2023 № 47): Секція С Переробна промисловість Розділ 10 Виробництво харчових продуктів Група 10.7 Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів Клас 10.71 Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання Група 10.8 Виробництво інших харчових продуктів Клас 10.85 Виробництво готової їжі та страв Клас 10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів Клас 10.89 Виробництво інших харчових продуктів, не внесених до інших угруповань. 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 від 13.12.2024 №27751) за кваліфікаційними угрупуваннями: 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) 3152 Інспектор з контролю якості продукції 3211 Технік – лаборант (біологічні дослідження) 3570 Фахівці з технології харчування 3570 Технік-технолог з технології харчування 1210.1 Керуючий підприємством харчування 1225 Завідувач підприємства громадського харчування 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.)

	5122 Кухар 5122 Кухар дитячого харчування 5122 Виробник харчових напівфабрикатів 5122 Шеф-кухар
Академічні права випускників	Продовження навчання за: - початковим (короткий цикл) вищої освіти; - першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно -орієнтоване навчання, навчання через практику. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється відповідно до чинного Положення про оцінювання результатів навчання у ВСП “Сумський фаховий коледж НУХТ” за національною диференційованою шкалою (“відмінно”, “добре”, “задовільно”, “незадовільно”), національною недиференційованою шкалою (“зараховано” та “не зараховано”). Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання є різні види та форми контролю. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань в інформаційно-освітньому середовищі Moodle, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсового проєкту, захист щоденників-звітів з навчальної та виробничої практик тощо. Підсумковий контроль – екзамен, залік. Атестація – кваліфікаційний іспит.
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його

	сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Спеціальні компетентності (СК)	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.

7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах 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. РН16.Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо - професійної програми	
Кадрове забезпечення	Згідно кадрових вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності. Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Відповідність кваліфікації визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п’яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності) З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно з вимогами стандартів освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції». Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп’ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, навчальний корпус фізичного виховання, спортивні майданчики, гуртожиток, студентський клуб. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені мультимедійним забезпеченням відповідно до Ліцензійних умов. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, посудом, які на належному рівні забезпечують здійснення практичного навчання, виконання лабораторних і практичних робіт, передбачених діючим навчальним планом. Забезпеченість комп’ютерними робочими місцями та прикладними комп’ютерними програмами достатня достатня для виконання навчальних планів. Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам Ліцензійних умов щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти.
Інформаційне та навчально- методичне забезпечення	Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та потужний електронний ресурс. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає Ліцензійним умовам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях.

	Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, електронна бібліотека (репозитарій) (http://library.nuft.edu.ua/) відповідає встановленим Ліцензійним умовам у сфері фахової передвищої освіти. Також використовується віртуальне навчальне середовище на базі інформаційно-освітнього середовища Moodle, де розміщені матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми (http://dl.stpp.sumy.ua/). Ефективним інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО – автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти. Навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми містить затверджені в установленому порядку навчальний план, робочий навчальний план, графік освітнього процесу, навчальні, робочі навчальні програми та навчально- методичні комплекси (НМК) з усіх освітніх компонент в тому числі в електронному варіанті, інформаційні ресурси в Інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань студентів тощо. НМК систематично оновлюються та адаптуються до змін вимог та цілей освітньо-професійної програми та знаходяться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів і педагогічних працівників коледжу, у тому числі навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з закладами освіти України, підприємствами відповідно до Положення про академічну мобільність студентів Відокремленого структурного підрозділу «Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій».
Міжнародна кредитна мобільність	Заклад фахової передвищої освіти може укладати угоди про міжнародну академічну мобільність.
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється.

2. ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ І ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ЇХ ВИКОНАННЯ

2.1 Перелік освітніх компонентів ОПП (для здобувачів фахової передвищої освіти з нормативним терміном навчання)

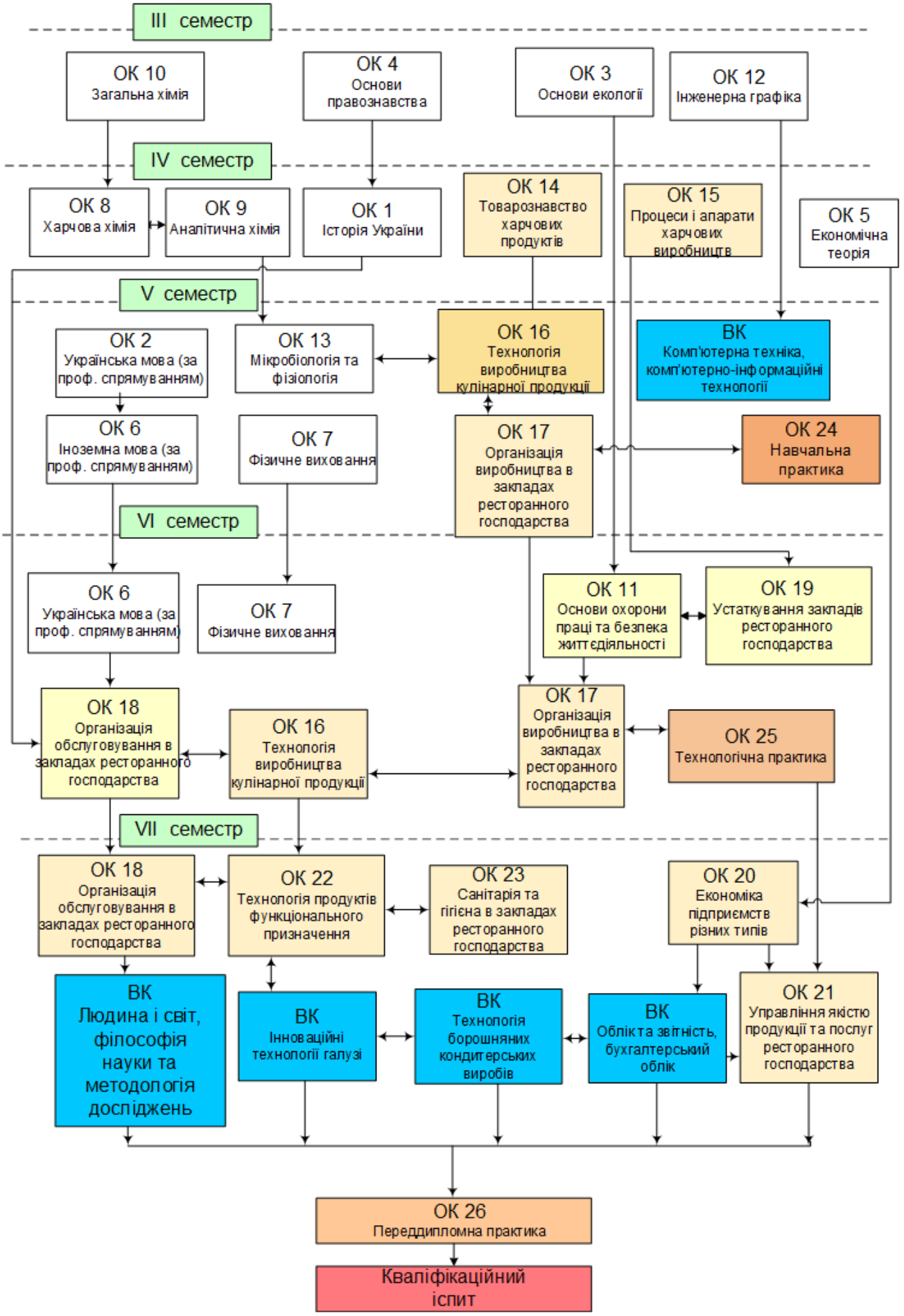
Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України	4	Залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 3	Основи екології* (Екологія)	3	Залік
ОК 4	Основи правознавства* (Правознавство)	3	Залік
ОК 5	Економічна теорія* (Економіка)	3	Залік
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	Залік
ОК 7	Фізичне виховання	4	Залік
ОК 8	Харчова хімія	5	Залік
ОК 9	Аналітична хімія	5	Залік
ОК 10	Загальна хімія*	4	Залік
ОК 11	Основи охорони праці та безпека життєдіяльності	4	Екзамен
ОК 12	Інженерна графіка	3	Залік
ОК 13	Мікробіологія та фізіологія	4	Екзамен
ОК 28	Основи національного спротиву	3	Залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 14	Товарознавство харчових продуктів*	6	Залік
ОК 15	Процеси і апарати харчових виробництв*	4	Залік
ОК 16	Технологія виробництва кулінарної продукції	10	Екзамен
ОК 17	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (в т.ч. курсовий проєкт)	8	Екзамен
ОК 18	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	9	Екзамен
ОК 19	Устаткування закладів ресторанного господарства	6	Екзамен
ОК 20	Економіка підприємств різних типів	4	Екзамен
ОК 21	Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства	4	Залік
ОК 22	Технологія продуктів функціонального призначення	3	Залік
ОК 23	Санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства	3	Залік

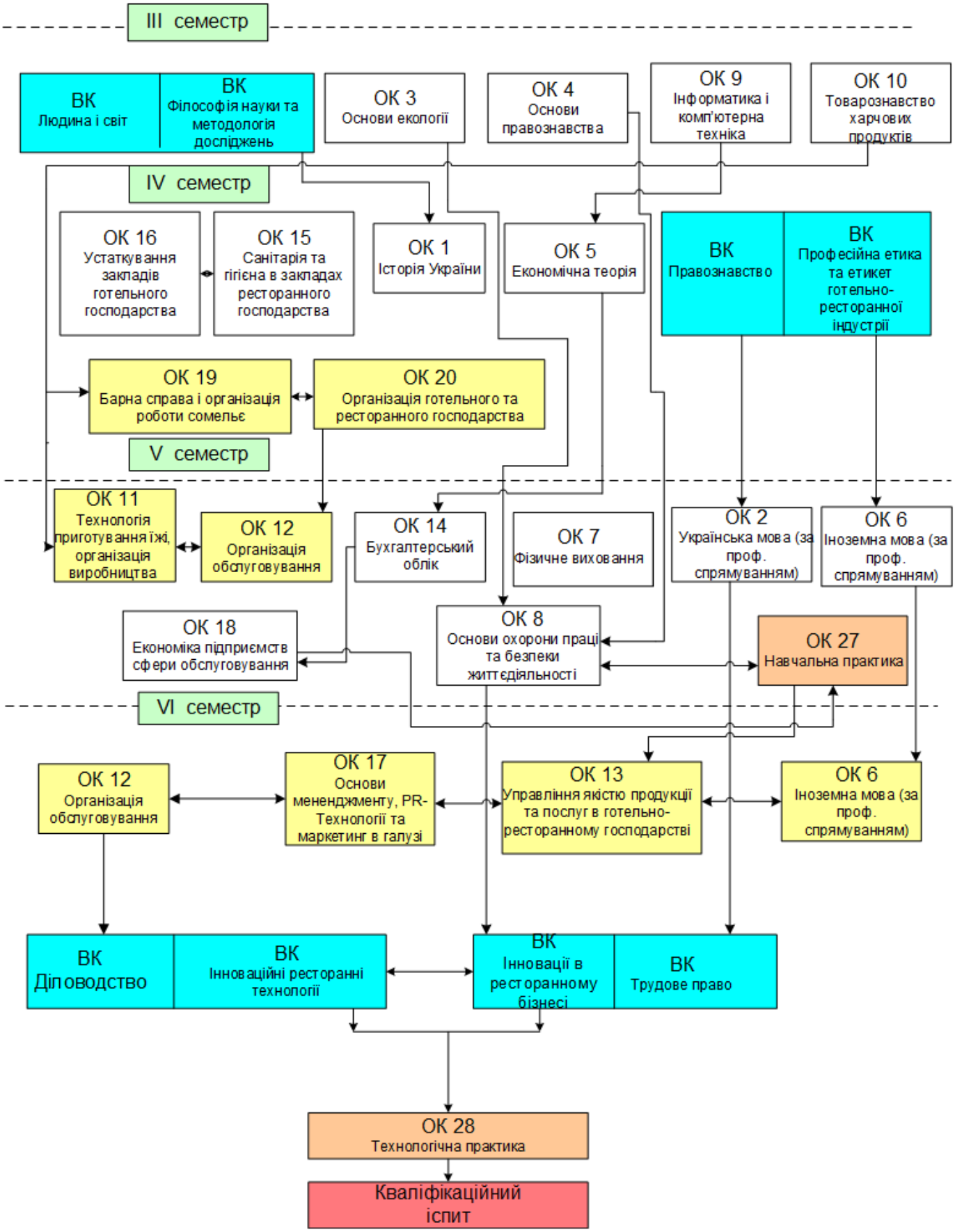
Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Практична підготовка			
ОК 24	Навчальна практика	7,5	Залік
ОК 25	Виробнича практика	9	Залік
ОК 26	Переддипломна практика	4,5	Залік
Разом практична підготовка:		***21***	
ОК 27	Кваліфікаційний іспит	2	Кваліфікаційний іспит
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		***134***	
Вибіркові освітні компоненти ОПП* ***(за вибором здобувача фахової передвищої освіти)***			
ВК	Освітні компоненти з каталогу освітньо-професійної програми "Виробництво харчової продукції"	16	
***Всього за вибірковою частиною**:*		***16***	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		***150***	

* Згідно із Законом України "Про фахову передвищу освіту" студенти мають право на "вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів вищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти ".

Орієнтовний перелік вибіркових компонент ОПП		
ВК	**Освітні компоненти з каталогу освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції»** https://tinyurl.com/2a6ft88s (Комп'ютерно-інформаційні технології, Комп'ютерна техніка, Людина і світ, Філософія науки та методологія досліджень, Технологія борошняних кондитерських виробів, Інноваційні технології галузі, Облік та звітність, Бухгалтерський облік)	16

2.2 Структурно-логічна схема ОПП




III семестр
ВК
Людина і світ
ВК
Філософія науки та методологія досліджень
ОК 3
Основи екології
ОК 4
Основи правознавства
ОК 9
Інформатика і комп'ютерна техніка
ОК 10
Товарознавство харчових продуктів
IV семестр
ОК 16
Устаткування закладів готельного господарства
ОК 15
Санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства
ОК 1
Історія України
ОК 5
Економічна теорія
ВК
Правознавство
ВК
Професійна етика та етикет готельно-ресторанної індустрії
ОК 19
Барна справа і організація роботи сомельє
ОК 20
Організація готельного та ресторанного господарства
V семестр
ОК 11
Технологія приготування їжі, організація виробництва
ОК 12
Організація обслуговування
ОК 14
Бухгалтерський облік
ОК 7
Фізичне виховання
ОК 2
Українська мова (за проф. спрямуванням)
ОК 6
Іноземна мова (за проф. спрямуванням)
ОК 18
Економіка підприємств сфери обслуговування
ОК 8
Основи охорони праці та безпеки життєдіяльності
ОК 27
Навчальна практика
VI семестр
ОК 12
Організація обслуговування
ОК 17
Основи менеджменту, PR-Технології та маркетинг в галузі
ОК 13
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві
ОК 6
Іноземна мова (за проф. спрямуванням)
ВК
Діловодство
ВК
Інноваційні ресторанні технології
ВК
Інновації в ресторанному бізнесі
ВК
Трудове право
ОК 28
Технологічна практика
Кваліфікаційний іспит

3. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів фахової перед вищої освіти освітньо-професійної програми "Виробництво харчової продукції" спеціальності G13 Харчові технології здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра, за такими освітніми компонентами:

1) "Технологія виробництва кулінарної продукції";
2) "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства";
3) "Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства";
4) "Устаткування закладів ресторанного господарства";
5) "Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства";
6) “Економіка підприємств різних типів”.

Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з:

- теоретичної частини (тестові завдання);
- практичної частини (розв’язання виробничо-ситуаційних завдань).

Проведення кваліфікаційного іспиту складається з виконання двох блоків:

1. тестовий контроль;
2. усна відповідь за екзаменаційним білетом.

Кваліфікаційний іспит складається з двох блоків: теоретичного та практичного. Екзаменаційне завдання 1-го блоку (теоретичного) – комплексне комп’ютерне тестування з дисциплін "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства", "Устаткування закладів ресторанного господарства", "Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства" та “Економіка підприємств різних типів”. Виконання тестових завдань здійснюється з використанням дистанційної платформи навчання http://dl.stpp.sumy.ua/ на базі LMS Moodle.

Другий блок (практичний) складається з двох частин. Перша частина пропонується до виконання у вигляді виробничо-ситуаційного завдання з дисципліни "Технологія виробництва кулінарної продукції", шляхи вирішення якого студенти повинні викласти в усній формі із логічно сформульованим висновком. Друга частина пропонується у вигляді практичного завдання з дисципліни "Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства", яка передбачає визначення показників якості харчової продукції згідно з нормативно-технічною документацією.

На підставі рішення екзаменаційної комісії здобувачу освіти, який продемонстрував відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми “Виробництво харчової продукції”, присуджується освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоюється кваліфікація фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою “Виробництво харчової продукції”.

Здобувачу освіти, який успішно виконав ОПП, видається диплом фахового молодшого бакалавра.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Відповідно до стратегічної мети розвитку Відокремленого структурного підрозділу "Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій", забезпечення внутрішньої системи якості фахової передвищої освіти є пріоритетним напрямом та метою спільної діяльності усіх учасників освітнього процесу.

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості у Коледжі виступає Закон України "Про фахову передвищу освіту" (розділ IV, стаття 17).

За вимогами Закону система внутрішнього забезпечення якості є одним з трьох елементів системи забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Перелік процедур системи внутрішнього забезпечення якості освіти та їх нормативне забезпечення

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
1	Визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх зацікавлених сторін	1. Положення про ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 2. Стратегія розвитку (Програма) ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій” на 2022-2027 роки. 3. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”.
2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій зацікавлених сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”.

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
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	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”.
4	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо)	1. Правила прийому до ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 2. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 3. Положення про переведення здобувачів освіти ВСП «Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій» з навчання за кошти фізичних, юридичних осіб (за контрактом) на навчання за кошти державного бюджету.
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об’єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 4. Положення про академічну доброчесність у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 5. Антикорупційна програма ВСП “Сумський фаховий коледж НУХТ”.

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
		6. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 7. План заходів з запобігання та протидії корупції у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 8. Положення про оцінювання результатів навчання у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”.
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	1. Колективний договір між адміністрацією ВСП "Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій" та Первинною профспілковою організацією ВСП "Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій". 2. Правила внутрішнього розпорядку для працівників та здобувачів освіти ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 3. Положення про систему оцінювання ефективності роботи викладачів у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 4. Положення про атестацію педагогічних працівників. 5. План підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”.

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
7	Забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою	1. Стратегія розвитку (Програма) ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій” на 2022-2027 роки. 2. Колективний договір між адміністрацією ВСП "Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій" та Первинною профспілковою організацією ВСП "Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій". 3. Правила призначення і виплати академічних стипендій у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 4. Правила призначення і виплати соціальних стипендій у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 5. Положення про стипендіальну комісію ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”.
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”.
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	1. Положення про ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”.

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Коледжі
10	Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності	1. Положення про академічну доброчесність у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 2. Антикорупційна програма ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 3. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 4. План заходів з запобігання та протидії корупції у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”.
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	1. Положення про ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”.
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	1. Положення про ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 3. Положення про стейкхолдерів ОПП у ВСП “Сумський фаховий коледж НУХТ”.
13	Забезпечення дотримання студенто-орієнтованого навчання в освітньому процесі	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП “Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій”.

5. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ВК
ЗК1	x	x		x	x						x									x								
ЗК2	x	x		x	x	x	x				x									x				x	x	x		
ЗК3	x			x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
ЗК4	x	x	x	x	x			x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
ЗК5				x		x		x	x							x	x	x	x			x		x	x	x	x	
ЗК6	x	x		x	x			x	x			x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
ЗК7	x	x			x	x		x	x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
ЗК8					x			x	x		x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
СК1								x	x							x	x					x		x	x	x	x	
СК2								x	x							x	x					x		x	x	x	x	
СК3								x	x					x		x					x	x	x	x	x	x	x	
СК4								x	x							x	x							x	x	x	x	
СК5								x	x							x	x							x	x	x	x	
СК6					x												x			x								
СК7															x				x			x		x	x	x	x	
СК8				x														x			x			x	x	x	x	
СК9											x				x			x	x				x	x	x	x		
СК10			x													x	x				x			x	x	x		

6. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньої - професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ВК
РН 1															x	x	x	x	x			x		x	x	x	x	
РН 2		x						x	x	x			x										x				x	
РН 3								x						x		x	x	x				x	x	x	x	x	x	
РН 4																x	x	x				x		x	x	x	x	
РН 5								x	x															x	x	x	x	
РН 6								x	x							x	x	x				x		x	x	x	x	
РН 7				x												x	x	x				x		x	x	x	x	
РН 8															x	x	x	x	x			x		x	x	x	x	
РН 9																x	x	x				x		x	x	x	x	
РН 10														x							x		x	x	x	x	x	
РН 11					x															x				x	x	x	x	
РН 12																								x	x	x	x	
РН 13												x																
РН 14					x															x				x	x	x	x	
РН 15											x						x	x					x	x	x	x		
РН 16			x											x		x	x	x			x	x	x					
РН 17		x				x												x						x	x	x		

7. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																	
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності									
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10
РН1			x					x	x	x	x	x	x		x			
РН2			x	x				x	x	x	x	x	x	x				x
РН3						x		x			x			x		x		x
РН4			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
РН5		x	x	x	x	x	x	x		x	x			x	x		x	
РН6			x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x			
РН7	x		x	x	x	x								x		x		
РН8			x	x	x	x	x	x	x	x			x		x		x	
РН9						x			x	x			x		x			
РН10		x	x	x		x	x	x		x	x			x		x	x	x
РН11				x		x								x		x		
РН12			x	x	x	x			x	x		x		x	x		x	
РН13						x		x	x	x	x		x	x	x			
РН14								x					x				x	
РН15	x	x														x	x	x
РН16	x	x						x									x	x
РН17				x	x													

ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ 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
7. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 № 918. URL:https://mon.gov.ua/ua/npa/pro‑zatverdzhennya‑metodichnih‑rekomendacij‑shodo‑rozroblennya‑standartiv‑fahovoyi‑peredvishoyi‑osviti
8. Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2018 № 570. URL: https://mon.gov.ua/ua/npa/pro‑zatverdzhennya‑tipovoyi‑osvitnoyi‑programiprofilnoyi‑serednoyi‑osviti‑zakladiv‑osviti‑sho‑zdijsnyuyut‑pidgotovku‑molodshihspecialistiv‑na‑osnovi‑bazovoyi‑zagalnoyi‑serednoyi‑osviti
9. Про затвердження Порядку визнання у вищій та фаховій передвищій освіті результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 08.02.2022 №130. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0328‑22#Text
10. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010». URL: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609‑10#Text
11. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341‑2011‑%D0%BF#Text
12. Методичні рекомендації розроблення освітньо‑професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти. URL: https://nmc‑vfpo.com/wp‑content/uploads/2022/06/21062022_mr_compressed‑1.pdf