

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«КАМ'ЯНЕЦЬ-ПОДІЛЬСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою
Відокремленого структурного підрозділу
«Кам'янець-Подільський фаховий коледж
харчової промисловості
Національного університету харчових
технологій»
Голова педагогічної ради

_____ Діана ФУРМАН

Протокол № ____ від «__» _____ 2026 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою
Національного університету харчових
технологій
Голова Вченої ради

_____ Олександр ШЕВЧЕНКО

Протокол № ____ від «__» _____ 2026 р.

ПРОЄКТ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ТЕХНОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

«TECHNOLOGY AND ORGANIZATION OF RESTAURANT BUSINESS»

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 _____ 2026 р.

Наказ № ____ від «__» _____ 2026
р.

Київ 2026
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми «Технологія і організація ресторанного бізнесу»

Рівень освіти фахова передвища
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 « _____ » _____ 2026 року

(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету _____ Володимир ЯРОВИЙ

2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету

(висновок, особливі умови)

« _____ » _____ 2025 року

Директор Центру _____ Олена ПОДОБИЙ

3. Педагогічною радою К-ПФКХП НУХТ

Протокол № _____ від « _____ » _____ 2026 року

(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради _____ Діана ФУРМАН

4. Цикловою комісією інженерно-технологічних дисциплін

Протокол № _____ від « _____ » _____ 2026 року

(висновок, особливі умови)

Голова циклової комісії _____ Тетяна ФЕДОРОВА

РОЗРОБЛЕНО:

Гарант освітньо-професійної програми:

викладач циклової комісії інженерно-технологічних дисциплін

« _____ » _____ 2026 року _____ Зоя ЗВАРИЧУК

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Технологія і організація ресторанного бізнесу» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво 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.

URL:

https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni_standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn

Розроблено робочою групою у складі:

1. Зваричук Зоя Василівна, викладач циклової комісії технологічних дисциплін Відокремленого структурного підрозділу «Кам'янець-Подільський фаховий коледж харчової промисловості Національного університету харчових технологій», гарант освітньо-професійної програми..

2. Нефедова Ганна Михайлівна, викладач циклової комісії технологічних дисциплін Відокремленого структурного підрозділу «Кам'янець-Подільський фаховий коледж харчової промисловості Національного університету харчових технологій».

3. Дембіцька Тетяна Валеріївна, викладач технологічних дисциплін Відокремленого структурного підрозділу «Кам'янець-Подільський фаховий коледж харчової промисловості Національного університету харчових технологій».

4. Матвейчук Людмила Олександрівна, завідувач кафедри, доктор наук з державного управління, кандидат економічних наук, доцент, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Кам'янець-Подільського Національного університету імені Івана Огієнка, стейкхолдер.

5. Кіщук Віталій Мирославович, фізична особа-підприємець, директор піцерії «Daniel», стейкхолдер (представник бізнесу).

6. Коробчук Юрій Валентинович, фізична особа-підприємець, власник кафе-ресторації «Berry Wine», стейкхолдер (представник бізнесу).

7. Бабинська Катерина Іванівна, здобувач освіти Відокремленого структурного підрозділу «Кам'янець-Подільський фаховий коледж харчової промисловості Національного університету харчових технологій».

8. Швець Зоряна Дмитрівна, здобувач освіти Відокремленого структурного підрозділу «Кам'янець-Подільський фаховий коледж харчової промисловості Національного університету харчових технологій».

**1.Опис освітньо-професійної програми зі спеціальності
G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та
будівництво**

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Відокремлений структурний підрозділ «Кам'янець-Подільський фаховий коледж харчової промисловості Національного університету харчових технологій»
Освітньо-професійна ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійна ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – Харчові технології Освітньо-професійна програма – технологія і організація ресторанного бізнесу
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійна ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технологія і організація ресторанного бізнесу
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 150 кредитів ЄКТС, термін навчання – 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Наявність базової середньої освіти, профільної середньої освіти, професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.
Мова викладання	Українська
Форма здобуття освіти	Інституційна (очна (денна)), дистанційна
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://kp-cfi.km.ua/en/
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка фахівців з технології і організації ресторанного бізнесу, які володіють професійними знаннями і професійними навичками необхідними для виконання спеціальних робіт, пов'язаних з організацією діяльності закладів ресторанного господарства та виробництва кулінарної продукції	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	Об'єкти вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові

	<p>спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів.</p> <p>Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах.</p> <p>Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.</p> <p>Особливості програми. Програма забезпечує оволодіння здобувачами освіти професійних знань, умінь, навичок та інших компетентностей для успішного здійснення професійної діяльності.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми. Фахівець 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)):</p> <p>1315 Ресторатор 3152 Інспектор з контролю якості продукції 3435 Помічник керівника 3340 Майстер виробничого навчання 3570 Фахівці з технології харчування 3570 Технік-технолог з технології харчування 5122 Кухар 5122 Виробник харчових напівфабрикатів 5122 Шеф-кухар 5123 Офіціант 5123 Метрдотель 5123 Бармен 5129 Майстер ресторанного обслуговування</p> <p>Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.</p> <p>Самостійне працевлаштування</p>
Академічні права випускників	Здобуття освіти за початковим рівнем (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	<p>Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, лабораторних робіт, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсового проєкту, навчальна, технологічна та виробнича практики з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.</p> <p>Освітні технології: традиційні, інтерактивні, інформаційно-комунікативні, проєктного навчання.</p>
Оцінювання	<p>Методами оцінювання, що забезпечують вимірювання результатів навчання за ОПП є екзамени, заліки, усне та письмове опитування, тестування, контрольні роботи, захист курсового проєкту, захист звітів з практики, атестація здобувачів фахової перед вищої освіти.</p> <p>Види контролю: поточний, рубіжний (проміжний) та підсумковий.</p> <p>Поточний контроль проводиться на семінарському, практичному, лабораторному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи, тестування.</p> <p>Рубіжний (проміжний) є показником якості вивчення окремих розділів, тем дисципліни.</p> <p>Підсумковий контроль включає захист курсового проєкту, захист звітів з практики, семестровий контроль та атестацію здобувачів освіти. Підсумковий семестровий контроль – екзамен/диференційований залік. Атестація здобувачів освіти – кваліфікаційний іспит.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»). Контроль та оцінювання здійснюються відповідно до Положення про контроль та критерії оцінювання знань, умінь і навичок здобувачів освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Кам'янець-Подільський фаховий коледж харчової промисловості Національного університету харчових технологій».</p>
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі у професійній діяльності в сфері виробництва харчової продукції, організувати та вести технологічні процеси харчових виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності, здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
Загальні компетентності	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його

	<p>сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК9. Здатність критично мислити, генерувати нові творчі ідеї, аналізувати та синтезувати у колективі.</p> <p>ЗК10. Здатність працювати у складі команди та самостійно, ухвалювати спільні обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК11. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу персоналу.</p> <p>ЗК12. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах ресторанного господарства.</p> <p>ЗК13. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p>
<p>Спеціальні компетентності</p>	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p>

СК11. Здатність використовувати теоретичні знання та практичні навички для ведення технологічної документації.

СК12. Здатність використовувати сучасні інноваційні технології та сучасні схеми виробництва харчової продукції.

СК13. Здатність формувати конкурентоспроможну політику закладів ресторанного господарства.

СК14. Знання правових основ і законодавства України щодо захисту справ споживачів та санітарно-епідемічного благополуччя населення.

СК15. Здатність використовувати професійно-профільовані знання та професійні навички організації процесу обслуговування різних контингентів споживачів.

СК16. Знання структури виробництва закладів ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому.

СК17. Здатність використовувати знання та вміння в галузі мікробіології, фізіології для складання раціонів та технології страв для лікувально-профілактичного харчування.

СК18. Здатність застосовувати правила оформлення управлінських документів.

СК19. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу персоналу.

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. Організувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.

РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно- комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН15. Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

- PH17. Спілкуватися та укласти ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
- PH18. Здійснювати фахові комунікації у сфері виробництва харчової продукції, надання послуг по обслуговуванню споживачів, обмін досвідом та накопичення нових інноваційних знань.
- PH19. Проводити технологічні та економічні розрахунки матеріальних ресурсів із використанням програмного забезпечення.
- PH20. Забезпечувати координацію діяльності усіх підрозділів закладу ресторанного господарства.
- PH21. Керуватися основними нормами щодо забезпечення системи управління якістю та безпечністю харчової продукції.
- PH22. Впроваджувати сучасні інноваційні технології виробництва харчових продуктів у своїй професійній діяльності.
- PH23. Проявляти ініціативу та підприємливість для розвитку підприємства (підрозділу).
- PH24. Застосовувати знання з психології для розв'язання професійних завдань.
- PH25. Мати необхідні знання та навички до відкриття власної справи та підприємницької діяльності.
- PH26. Усвідомлювати та реалізовувати свої права і обов'язки як члена суспільства, розуміти цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення	<p>Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.</p> <p>Усі педагогічні працівники залучені до реалізації освітньої складової програми, мають відповідний стаж педагогічної роботи і практичний досвід.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно беруть участь у тренінгах, семінарах, науково-практичних конференціях, систематично підвищують рівень кваліфікації.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічну базу становить комплекс технічно-оснащених будівель (навчальний корпус, гуртожиток та їдальня), що відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності</p> <p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціально-побутова інфраструктура, що включає гуртожиток, їдальню та буфет, медичний пункт, актову залу, стадіон та спортивний майданчик, найпростіше укриття. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів.</p> <p>Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний веб-сайт https://kp-cfi.km.ua/en/ містить інформацію про освітньо-професійні програми, навчальну і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти.</p> <p>Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу навчального комплексу НУХТ, віртуальне навчальне середовище Moodle.</p> <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>

	<p>відповідає ліцензійним вимогам та включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навчальні і робочі плани; – графіки навчального процесу; – комплекси навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін; – навчальні та робочі програми навчальних дисциплін; – програми практик; – електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали; – методичні вказівки для виконання курсового проєкту, кваліфікаційного іспиту; – засоби діагностики якості фахової передвищої освіти.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Національна кредитна мобільність здобувачів фахової передвищої освіти, педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з закладами освіти України відповідно до договорів про підвищення фахової кваліфікації педагогічних працівників коледжу з закладами вищої освіти України.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Коледжем укладено угоди про міжнародну академічну мобільність з такими закордонними базами практики: Fundacja Wspierania Sportu I Zdrowia, м.Вісла, Польща; ЕООД ««Интернобмен България»» м. Варна Болгарія.</p>
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	<p>Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти не проводиться.</p>

2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

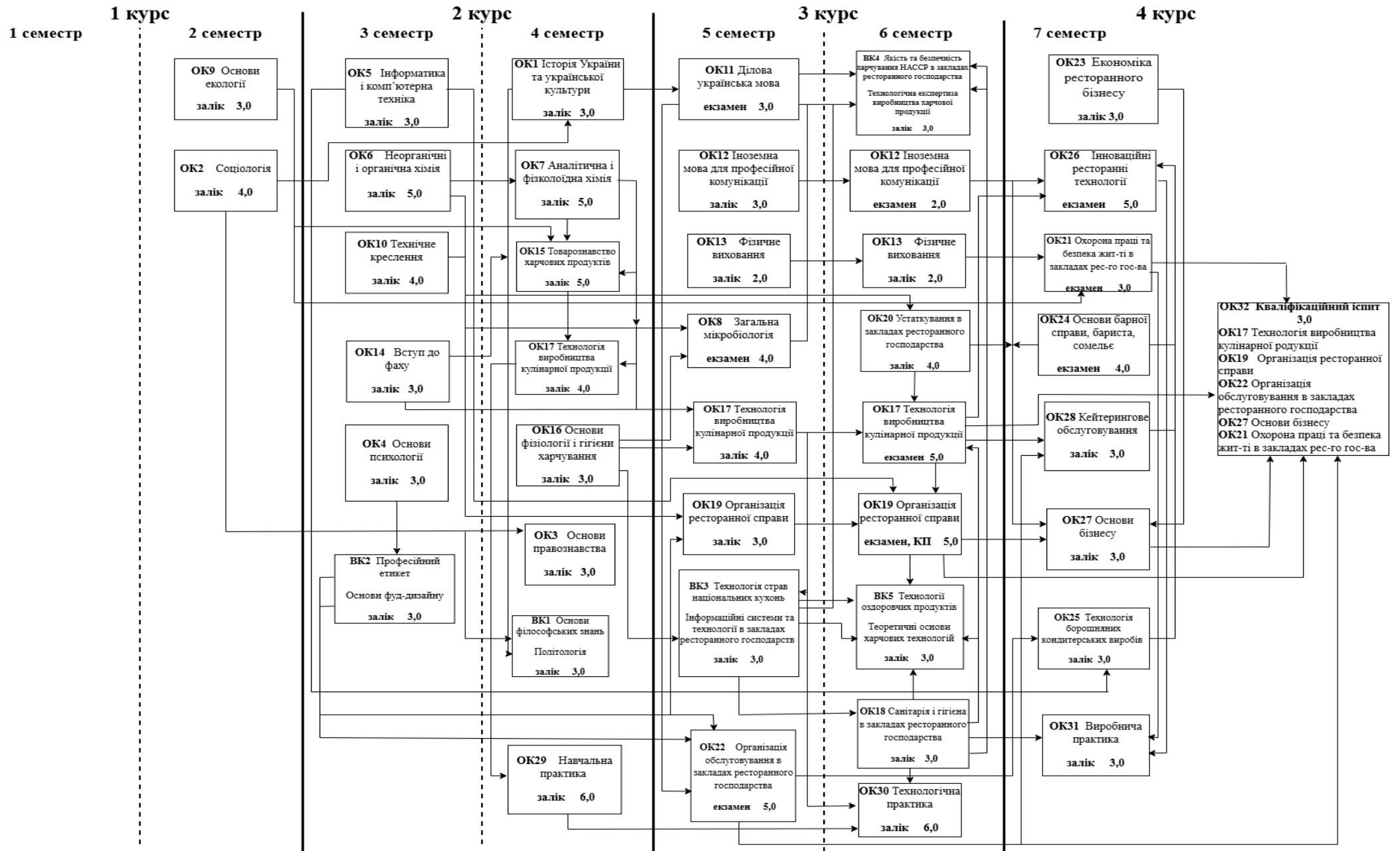
2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
OK1	Історія України та української культури	3,0	Диференційний залік
OK2	Соціологія	4,0	Диференційний залік
OK3	Основи правознавства	3,0	Диференційний залік
OK4	Основи психології	3,0	Диференційний залік
OK5	Інформатика та комп'ютерна техніка	3,0	Диференційний залік
OK6	Неорганічна і органічна хімія	5,0	Диференційний залік
OK7	Аналітична і фізколоїдна хімія	5,0	Диференційний залік
OK8	Загальна мікробіологія	4,0	Екзамен
OK9	Основи екології	3,0	Диференційний залік
OK10	Технічне креслення	4,0	Диференційний залік
OK 11	Ділова українська мова	3,0	Екзамен
OK12	Іноземна мова для професійної комунікації	5,0	Диференційний залік, екзамен
OK13	Фізичне виховання	4,0	Диференційний залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
OK14	Вступ до фаху	3,0	Диференційний залік
OK15	Товарознавство харчових продуктів	5,0	Диференційний залік,
OK16	Основи фізіології і гігієни харчування	3,0	Диференційний залік
OK17	Технологія виробництва кулінарної продукції	13,0	Диференційний залік, екзамен
OK18	Санітарія і гігієна в закладах ресторанного господарства	3,0	Диференційний залік
OK19	Організація ресторанної справи	8,0	Диференційний залік, екзамен Курсовий проект
OK20	Устаткування в закладах ресторанного господарства	4,0	Диференційний залік

OK21	Охорона праці та безпека життєдіяльності в закладах ресторанного господарства	3,0	Екзамен
OK22	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	5,0	Екзамен
OK23	Економіка ресторанного бізнесу	3,0	Диференційний залік
OK24	Основи барної справи, бариста, сомельє	4,0	Екзамен
OK25	Технологія борошняних кондитерських виробів	3,0	Диференційний залік
OK26	Інноваційні ресторанны технології	5,0	Екзамен
OK27	Основи бізнесу	3,0	Диференційний залік
OK28	Кейтерингове обслуговування	3,0	Диференційний залік
OK29	Навчальна практика	6,0	Диференційний залік
OK30	Технологічна практика	6,0	Диференційний залік
OK31	Виробнича практика	3,0	Диференційний залік
OK32	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	3,0	Кваліфікаційний іспит
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів		135,0 кредитів	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)*			
BK1	Основи філософських знань	3,0	Диференційний залік
	Політологія		
BK2	Професійний етикет	3,0	Диференційний залік
	Основи фуд-дизайну		
BK3	Технологія страв національних кухонь	3,0	Диференційний залік
	Інформаційні системи та технології в закладах ресторанного господарств		
BK4	Якість та безпечність харчування НАССР в закладах ресторанного господарства	3,0	Диференційний залік
	Технологічна експертиза виробництва харчової продукції		
BK5	Технології оздоровчих продуктів	3,0	Диференційний залік
	Теоретичні основи харчових технологій		
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		15,0 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		150 кредитів	

* Згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» здобувачі освіти 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 фахової передвищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти». Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права здобувачів освіти на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням).

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Технологія і організація ресторанного бізнесу»



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми «Технологія та виробництво ресторанного бізнесу» спеціальності G13 Харчові технології здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою «Технологія та виробництво ресторанного бізнесу».

Кваліфікаційний іспит проводиться з навчальних дисциплін:

1. Основи бізнесу
2. Технологія виробництва кулінарної продукції
3. Організація ресторанної справи
4. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства
5. Охорона праці та безпека життєдіяльності в закладах ресторанного господарства

ВСП «Кам'янець-Подільський фаховий коледж харчової промисловості Національного університету харчових технологій» на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує здобувачу передвищої фахової освіти, який продемонстрував відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

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

У Відокремленому структурному підрозділі «Кам'янець-Подільський фаховий коледж харчової промисловості Національного університету харчових технологій» функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1. Розроблено Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти та розміщено на офіційному веб-сайті коледжу.

2. У Положенні про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти визначена процедура розроблення ОПП. Механізм розробки, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОПП регулюється Положенням про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійної програми.

3. З метою гарантування, реалізації освітніх цілей та відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти, передбачена їх участь у

моніторингу та періодичному перегляду ОПП: проводиться опитування здобувачів освіти, аналіз працевлаштування випускників.

4. Освітній процес в навчальному закладі здійснюється відповідно до діючого законодавства та нормативних документів коледжу. Всі прийняті рішення щодо організації освітнього процесу узгоджуються із студентською радою, профспілкою і висвітлюються на веб-сайті коледжу за відповідними напрямками.

5. З метою забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності освітнього процесу у коледжі розроблено:

- Положення про контроль та критерії оцінювання знань, умінь і навичок здобувачів освіти;
- Положення про внутрішній моніторинг якості фахової передвищої освіти;
- Положення про засоби діагностики якості фахової передвищої освіти;
- Положення про порядок і процедуру вирішення конфліктних ситуацій.

6. На посади педагогічних працівників призначаються особи, які за своїми професійно-кваліфікаційними якостями, відповідають вимогам нормативних документів.

7. Відповідно до чинного законодавства та Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників забезпечується підвищення їх кваліфікації та безперервний професійний розвиток. Педагогічні працівники кожних п'ять років проходять атестацію згідно з Положенням про атестацію педагогічних працівників, за результатами атестації визначається відповідність працівників займаній посаді. Щороку здійснюється рейтингове оцінювання діяльності викладацького складу згідно з Положенням про рейтингове оцінювання педагогічних працівників.

8. Для проведення освітньої діяльності відповідно до джерел фінансування створено належну матеріально-технічну базу.

9. Збирання, аналіз і використання інформації для ефективного управління ОПП здійснюється відповідно до Положення розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд ОПП, Положення про моніторинг якості фахової передвищої освіти, Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти, Положення про опитування учасників освітнього процесу.

10. На офіційному веб-сайті фахового коледжу <https://kp-cfi.km.ua/> у відкритому доступі розміщується інформація, що підлягає обов'язковому оприлюдненню. Інформація є зрозумілою, достовірною, об'єктивною, доступною та своєчасно оновлюється.

11. Забезпечення дотримання академічної доброчесності педагогічними працівниками і здобувачами освіти здійснюється відповідно до Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу, Положення про комісію з академічної доброчесності.

12. Процедура зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти відбувається згідно нормативних вимог та діючого законодавства.

13. Здобувачі фахової передвищої освіти та роботодавці беруть безпосередню участь у розробці процедур та заходів забезпечення якості освіти згідно з вищезазначеними нормативними документами коледжу.

14. Освітній процес у фаховому коледжі забезпечує студентоорієнтований підхід, який передбачає організацію навчально-пізнавальної діяльності здобувачів як активних суб'єктів, які усвідомлюють й регулюють процес власного пізнання, самостійно творять особистісні знання, набувають досвід, що забезпечуються наступними положеннями:

- Положення про організацію освітнього процесу;
- Положення про студентське самоврядування;
- Положення про внутрішню систему забезпечення якості;
- Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу;
- Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу;
- Положення про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті.

15. Фаховий коледж здійснює й інші процедури і заходи щодо організації освітнього процесу, визначені законодавством та установчими документами коледжу.

16. Створення ефективної системи та механізмів забезпечення академічної доброчесності, запобігання академічного плагіату в навчальних роботах здобувачів освіти.

17. Запровадження системи опитування як інструменту для зворотного зв'язку із внутрішніми та зовнішніми стейкхолдерами.

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.

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

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32	ВК1/1	ВК1/2	ВК2/1	ВК2/2	ВК3/1	ВК3/2	ВК4/1	ВК4/2				
PH1															*				*						*						*						*							
PH2						*	*	*									*														*							*		*		*		
PH3													*			*							*				*	*	*	*											*	*		
PH4															*															*														
PH5										*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PH6																*					*						*			*	*	*	*											
PH7			*										*		*			*			*						*	*	*	*														
PH8																	*																											
PH9									*						*																*													
PH10															*						*						*	*	*	*									*		*		*	*
PH11															*				*					*					*	*														
PH12														*							*					*			*															
PH13				*																																						*		
PH14															*													*	*															
PH15															*	*			*			*					*			*										*				
PH16								*							*			*			*									*					*									
PH17										*	*								*				*			*				*									*					
PH18																		*			*					*	*		*	*		*	*	*		*								
PH19													*						*				*																	*				
PH20													*							*																								
PH21										*		*	*					*	*											*				*					*					
PH22										*		*					*	*			*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PH23													*						*					*			*			*														
PH24				*																																								
PH25																										*																		
PH26	*	*																												*	*					*	*							

7. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

	Компетентності																																						
	Загальні компетентності													Спеціальні компетентності																									
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	СК11	СК12	СК13	СК14	СК15	СК16	СК17	СК18	СК19							
PH1		*	*												*					*																			
PH2														*																*									
PH3								*								*																							
PH4														*																									
PH5							*																																
PH6																		*																					
PH7												*							*		*										*								
PH8																	*			*																			
PH9																				*																			
PH10								*								*	*													*									
PH11												*							*												*								
PH12										*	*										*														*				
PH13					*																																		
PH14									*																	*													
PH15																				*	*					*													
PH16																					*	*																	
PH17				*	*																		*																
PH18																							*				*												
PH19					*													*																					
PH20	*										*	*																		*						*			
PH21							*									*	*																						
PH22																							*																
PH23											*																										*		
PH24																																							
PH25																																		*		*	*		