

Міністерство освіти і науки України  
Департамент освіти і науки  
Чернівецької обласної державної адміністрації  
СОКИРЯНСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ

**ПОГОДЖЕНО**

Голова правління товариства  
райспоживспілки м. Сокиряни  
Чернівецької області  
\_\_\_\_\_ Світлана Корчинська  
\_\_\_\_\_ 03.05.2022

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Педагогічною радою СВПУ  
Голова педагогічної ради  
Директор \_\_\_\_\_ Іван БУЖАК  
протокол від 04.05.2022 № 6

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**Харчові технології/ Food technologies**  
(короткотривалий цикл фахової передвищої освіти)

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ  
СТУПІНЬ**

Фаховий молодшого бакалавр

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ**

18 Виробництво та технології

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ**

181 Харчові технології

**ВВЕДЕНО В ДІЮ**

наказ № 114-О від 04.05.2022

**РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО**

на засіданні методкомісії  
технологічного профілю  
протокол № 8 від 12.04.2022

Сокиряни, 2022

## ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Харчові технології» підготовки молодшого фахового бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» (далі – ОПП) розроблена згідно Стандарту фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня – фаховий молодший бакалавр, галузі знань – 18 Виробництво та технології, спеціальності – 181 Харчові технології затвердженого і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. № 1244.

ОПП є нормативним 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.

### **Розроблено робочою групою у складі:**

- **Яковина Лідія Григорівна**, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист, викладач спеціальних дисциплін СВПУ, заступник директора з начальсько-виробничої роботи СВПУ, гарант програми;
- **Черній Ганна Іванівна**, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, старший викладач, викладач спеціальних дисциплін СВПУ, методист СВПУ, член проєктної групи;
- **Швець Оксана Іванівна**, спеціаліст другої кваліфікаційної категорії, викладач спеціальних дисциплін СВПУ, член проєктної групи.

# 1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва навчального закладу</b>	Сокирянське вище професійне училище
<b>Ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Харчові технології
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 100 кредитів ЄКТС – на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника Термін навчання – 1 рік 6 м ісяців
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитується вперше
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти та ОКР кваліфікований робітник
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://sokvpu.cv.ua/">http://sokvpu.cv.ua/</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця здатного розв’язувати типові завдання та практичні проблеми з харчових технологій, що передбачає оволодіння студентами знань, вмінь та навичок з дотримання технологічних параметрів на виробництві; забезпечення високого рівня якості готової продукції; застосування інформаційних технологій для ефективного управління виробництвом, проведення досліджень та обробки отриманих результатів; здатності впроваджувати у виробництво прогресивні технології; оволодіння навичками проводити технологічні розрахунки, визначати основні техніко-економічні показники підприємства, здатності планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції та розробляти технологічну документацію на продукцію; здатності вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань: <b>18 Виробництво і технології</b> Спеціальність: <b>181 Харчові технології</b>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих уявленнях про сучасний стан розвитку закладів ресторанного господарства, наукових і практичних досягненнях у галузі харчових технологій та зорієнтована на формування актуальних здатностей фахівця з технології харчування застосовувати принципи наукової організації праці, володіти

	сучасними методами виробничих процесів, вирішувати конкретні проблеми у реалізації технологічних задач, мати усвідомлення соціальної важливості професії.
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	<p>Спеціальна освіта в галузі харчових технологій зорієнтована на формування фахових компетентностей щодо вміння здійснювати обслуговування в закладах харчової промисловості</p> <p>Спеціальна та професійна підготовка в галузі знань 18 Виробництво та технології зорієнтована на формування фахових компетентностей щодо вміння здійснювати обслуговування в закладах харчової промисловості:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- розраховувати потребу у сировині, допоміжних матеріалах та обладнанні;</li> <li>- застосовувати раціональні методи оброблення продовольчої сировини, виготовлення продукції;</li> <li>- впроваджувати заходи по забезпеченню якості готової продукції;</li> <li>- розширювати види послуг, що надаються;</li> <li>- вдосконалювати виробничу програму, враховуючи потреби та можливості виробництва;</li> <li>- вирішувати проблеми виробництва та обслуговування, що можуть виникнути;</li> <li>- вирішувати непередбачувані задачі і проблеми у сфері професійної діяльності, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації, вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів;</li> <li>- планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу інших осіб;</li> <li>- формувати попит на продукцію в умовах конкурентного середовища, використовуючи засоби реклами та види маркетингу;</li> <li>- проводити інструктаж персоналу з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки;</li> <li>- розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати стратегії діяльності закладу ресторанного господарства</li> </ul>
<b>Особливості програми</b>	Програма спрямована на оволодіння фундаментальними знаннями та навичками організації діяльності закладів ресторанного господарства та орієнтована на глибоку спеціальну підготовку фахівців з технології харчування, ініціативних та здатних до аналізу сучасного стану харчової індустрії. Враховує новітні вимоги щодо зв'язку теорії з практикою. Формує фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати засвоєні знання, але й генерувати нові на базі сучасних досягнень в галузі
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності.

	<p>Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003:2010 за кваліфікаційними угрупованнями:</p> <p>-3570 Фахівці з технології харчування; Технік-технолог з технології харчування; -3340 інші фахівці в галузі освіти; Майстер виробничого навчання; -5122 Працівники сфери торгівлі та послуг: Офіціант; Метрдотель; Кухар; Виробник харчових напівфабрикатів; Кухар дитячого харчування</p>
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим терміном навчання
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, лабораторних та практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного (з елементами дистанційного та електронного) навчання для формування індивідуальної освітньої траєкторії за індивідуальними навчальними планами, завданнями, виконання курсових проектів, навчальні та виробничі практики з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet тощо.
<b>Оцінювання</b>	Усні та письмові іспити, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових проектів, державний кваліфікаційний іспит.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій повинен вміти самостійно виконувати типові спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання в галузі харчових технологій або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК 1.</b> Здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного прогресу.</p> <p><b>ЗК 2.</b> Набуття гнучкого мислення, відкритість до застосування знань у широкому діапазоні можливих місць роботи та повсякденному житті.</p> <p><b>ЗК 3.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;</p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність шукати, обробляти, аналізувати та інтерпретувати інформацію з різних джерел;</p> <p><b>ЗК 5.</b> Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p><b>ЗК 6.</b> Здатність до використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки і використання інформації у професійній діяльності.</p> <p><b>ЗК 7.</b> Здатність використовувати організаторські навички для</p>

	<p>планування роботи колективу.</p> <p><b>ЗК 8.</b> Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією українською та іноземною мовами.</p> <p><b>ЗК 9.</b> Здатність визначати, формулювати і вирішувати проблеми;</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК (СФК, СПК))</b></p>	<p><b>СК 1.</b> Здатність до розуміння основних фактів, концепцій, правил та теорій, пов'язаних з виробництвом харчової продукції та продукції закладів ресторанного господарства.</p> <p><b>СК 2.</b> Уміння вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва залежно від наявності та якості сировини.</p> <p><b>СК 3.</b> Уміння розробляти та організувати технологічний режим виробництва харчової продукції ресторанного господарства; уміння розробляти технологічну документацію на виробництво напівфабрикатів та готової продукції.</p> <p><b>СК 4.</b> Уміння досліджувати закономірності формування асортименту кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.</p> <p><b>СК 5.</b> Здатність забезпечувати безпечність праці.</p> <p><b>СК 6.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації у закладах ресторанного господарства, навички ділового спілкування з персоналом.</p> <p><b>СК 7.</b> Здатність планувати, управляти та контролювати виконання поставлених перед персоналом закладу ресторанного господарства завдань і прийнятих рішень.</p> <p><b>СК 8.</b> Уміння планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства.</p> <p><b>СК 9.</b> Здатність пропонувати заходи щодо удосконалення технологічного процесу виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність аналізувати тенденції розвитку галузі ресторанного господарства та пропонувати нові види послуг (продукції) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність пропонувати заходи щодо удосконалення матеріально-технічного оснащення закладів ресторанного господарства, здійснювати підбір технологічного устаткування з метою його раціонального використання.</p> <p><b>СК 12.</b> Уміння впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини.</p> <p><b>СК 13.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери послуг, знати систему безпеки продуктів ХАССП.</p> <p><b>СК 14.</b> Здатність розуміти економічні процеси та пропонувати заходи щодо планування, управління і контролю діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 15.</b> Здатність аналізувати та вносити пропозиції щодо</p>

	<p>покращення економічних показників діяльності закладів ресторанного господарства на основі конкретних техніко-економічних показників роботи закладу в цілому та його окремих структурних підрозділів.</p> <p><b>СК 16.</b> Володіння методами контролю якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції для забезпечення необхідної їх якості.</p> <p><b>СК 17.</b> Здатність організовувати ефективну взаємодію структурних підрозділів закладів ресторанного господарства</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<p><b>ПРН 1.</b> Володіння сучасними стандартами, методичними, нормативними та іншими керівними матеріалами організації і ведення процесів у виробництві.</p> <p><b>ПРН 2.</b> Уміння забезпечити дотримання технологічних параметрів на виробничій дільниці.</p> <p><b>ПРН 3.</b> Уміння координувати діяльність бригад на дільниці;</p> <p><b>ПРН 4.</b> Уміння забезпечити високий рівень якості готової продукції.</p> <p><b>ПРН 5.</b> Уміння розрахунку витрат сировини, виробничих рецептур.</p> <p><b>ПРН 6.</b> Уміння застосувати інформаційні технології для ефективного управління виробництвом, здобуття необхідної інформації, проведення досліджень і обробки отриманих результатів.</p> <p><b>ПРН 7.</b> Уміння розробляти технологічний режим виробництва.</p> <p><b>ПРН 8.</b> Уміння планувати технологічний процес виробництва харчових продуктів.</p> <p><b>ПРН 9.</b> Уміння впроваджувати у виробництво харчових продуктів прогресивні технології.</p> <p><b>ПРН 10.</b> Уміння розробляти і впроваджувати заходи по раціональному використанню сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів.</p> <p><b>ПРН 11.</b> Знання основ контролю технологічного регламенту на будь-якій стадії виробництва.</p> <p><b>ПРН 12.</b> Володіння навичками комплексної оцінки якості матеріалів та продуктів, оформлення результатів контролю.</p> <p><b>ПРН 13.</b> Уміння вибрати необхідне устаткування та технологічну схему виробництва для складання та контролю технологічного регламенту.</p> <p><b>ПРН 14.</b> Володіння навичками виконання технологічних розрахунків, визначення основних техніко-економічних показників підприємства.</p> <p><b>ПРН 15.</b> Володіння навичками планування та моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.</p> <p><b>ПРН 16.</b> Уміння розраховувати витрати сировини, виробничі втрати та рецептури готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва.</p> <p><b>ПРН 17.</b> Уміння впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини.</p>

	<p><b>ПРН 18.</b> Уміння розробляти технологічну документацію на виробництво напівфабрикатів та готової продукції.</p> <p><b>ПРН 19.</b> Уміння вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом.</p> <p><b>ПРН 20.</b> Уміння самостійно вирішувати завдання щодо вибору технологічного регламенту та устаткування для виробництва певного асортименту продукції.</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожиток, їдальню та буфети, медичний пункт, актову залу, студентський клуб, спортивні зали, стадіон, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, лабораторними установками, промисловим обладнанням
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями кулінарного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу навчального комплексу.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність студентів, науково-педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво училища з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету харчових технологій.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	—
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться

## 2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОП

№ з/п	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Іспити	Заліки	Курсові проекти	кредитів
1	2	3	4	5	6
	<b>I. Обов'язкові компоненти ОПП</b>				
	<b>1.1. Цикл загальної та загальнотехнічної підготовки</b>				<b>21,6</b>
1	Історія України		2		1,8
2	Укр. Мова (за професійним спрямуванням)		1		1,8
3	Основи маркетингу та менеджменту		2		1,8
4	Іноземна мова за проф. спрямуванням		2		5
5	Основи правознавства		2		1,8
6	Безпека життєдіяльності		2		1,8
7	Технічне креслення		2		2,8
8	Основи охорони праці		1		1,8
9	Фізична культура і здоров'я		1		3
	<b>1.2. Цикл природничо-наукової підготовки</b>				<b>13,7</b>
10	Неорганічна та фізикоїдна хімія		1		4
11	Органічна хімія, біохімія та мікробіологія		2		4
12	Аналітична хімія		2		3
13	Фізіологія харчування	1			2,7
	<b>1.3. Цикл професійної та практичної підготовки</b>				<b>37,7</b>
14	Калькуляція, облік і звітність	2			3
15	Захист прав споживачів		3		2,7
16	Комп'ютери та комп'ютерні технології		2		3,6
17	Процеси і апарати харчових виробництв	1			3,6
18	Технологія приготування їжі	3			5
19	Організація в-в ата обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	2	3	6
20	Основи стандартизації та контроль якості продукції		1		1,8
21	Товарознавство харчової продукції		2		2,7
22	Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки	2			2,7
23	Економіка підприємств різних типів, економічна теорія		3		3,6
24	Санітарія та гігієна в ЗРГ, безпека харчових продуктів		3		3
	<b>1.4. Практична підготовка</b>				<b>14</b>
25	<b>Технологічна практика</b>		<b>3</b>		<b>6</b>
26	<b>Переддипломна практика</b>		<b>4</b>		<b>8</b>
	<b>II. Компоненти вільного вибору здобувача освіти із каталогу для ОПП</b>				<b>10,8</b>

27	КВВ 1 категорії		3		1,8
28	КВВ 2 категорії		2		1,8
29	КВВ 3 категорії		3		1,8
30	КВВ 4 категорії		2		1,8
31	КВВ 5 категорії		2		1,8
32	КВВ 6 категорії		3		1,8
	<b>III. Консультації</b>				
	<b>IV. Іспити</b>				<b>1,2</b>
	<b>V. Державна атестація</b>				<b>1</b>
	<b>Всього, без п.3:</b>				<b>100</b>

\* 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 фахової передвищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти”.

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). З блоку «За вибором здобувачів освіти» студент має право вибрати будь-яку дисципліну з кожного переліку КВВ 1 - КВВ 6.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
<b>Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми</b>		
ОК 1	Історія України	Передує вивченню ОК3
ОК 2	Укр. Мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 3	Основи маркетингу та менеджменту	Вивчається після ОК 1
ОК 4	Іноземна мова за проф. спрямуванням	Вихідна
ОК 5	Основи правознавства	Вивчається після ОК 9, ОК 15
ОК 6	Безпека життєдіяльності	Передує вивченню ОК 7, ОК 17, ОК 19
ОК 7	Технічне креслення	Передує вивченню ОК 17, ОК 14, ОК 19
ОК 8	Основи охорони праці	Вихідна, Вивчається після ОК 5
ОК 9	Фізична культура і здоров'я	Передує вивченню ОК 19, ОК 16
ОК 10	Неорганічна та фізколоїдна хімія	Передує вивченню ОК 13, ОК 16
ОК 11	Органічна хімія, біохімія та мікробіологія	Передує вивченню ОК 10, ОК 16
ОК 12	Аналітична хімія	Передує вивченню ОК 13, ОК 16
ОК 13	Фізіологія харчування	Передує вивченню ОК 18, ОК 16, ОК 12

ОК 14	Калькуляція, облік і звітність	Передує вивченню ОК 19, ОК 15
ОК 15	Захист прав споживачів	Передує вивченню ОК 3
ОК 16	Комп'ютери та комп'ютерні технології	Передує вивченню ОК 17, ОК 15, ОК 19, ОК 20, ОК13, ОК 10
ОК 17	Процеси і апарати харчових виробництв	Передує вивченню ОК 7, ОК 15, ОК 19
ОК 18	Технологія приготування їжі	Передує вивченню ОК 16
ОК 19	Організація в-вата обслуговування в закладах ресторанного господарства	Передує вивченню ОК 16, ОК 17, ОК 20
ОК 20	Основи стандартизації та контроль якості продукції	Передує вивченню ОК 17, ОК 16
ОК 21	Товарознавство харчової продукції	Вивчається після ОК 16
ОК 22	Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки	Передує вивченню ОК 17, ОК 16, ОК 25
ОК 23	Економіка підприємств різних типів, економічна теорія	Передує вивченню ОК 17, ОК 19, ОК 25
ОК 24	Санітарія та гігієна в ЗРГ, безпека харчових продуктів	Вивчається після ОК 16, ОК 24
ОК 25	Технологічна практика	Проводиться після ОК 27
ОК 26	Переддипломна практика	Проводиться після ОК 16, ОК 17, ОК-19, ОК 20, ОК 28, ОК 24, ОК 25
<b>Вибіркові компоненти освітньої програми</b>		
ВБ 1	Дисципліна 1	Вивчається після ОК 16
ВБ 2	Дисципліна 2	Вивчається після ОК 17
ВБ 3	Дисципліна 3	Передує вивченню ОК 15
ВБ 4	Дисципліна 4	Передує вивченню ОК 20
ВБ 5	Дисципліна 5	Передує вивченню ОК 25
ВБ 6	Дисципліна 6	Вивчається після ОК 17

### **3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

#### **Форма атестації**

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі державного кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документа встановленого зразка про присвоєння їм освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр та кваліфікації: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

Державний кваліфікаційний іспит передбачає перевірку рівня теоретичної та практичної фахової підготовки здобувача фахової передвищої освіти відповідно до освітньо-професійної програми «Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології.

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

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

У закладі фахової передвищої освіти функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 2) розроблення освітньо-професійних програм, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти і педагогічних працівників освітнього закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;

- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової передвищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової передвищої освіти.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

**5. Матриця відповідності програмних компетентностей  
компонентам освітньої програми**

	О К 1	О К 2	О К 3	О К 4	О К 5	О К 6	О К 7	О К 8	О К 9	О К 10	О К 11	О К 12	О К 13	О К 14	О К 15	О К 16	О К 17	О К 18	О К 19	О К 20	О К 21	О К 22	О К 23	О К 24	О К 25	О К 26	О К 27	О К 28	О К 29	О К 30	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	
<b>ІНТ</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
<b>ЗК 1</b>	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
<b>ЗК 2</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
<b>ЗК 3</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
<b>ЗК 4</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
<b>ЗК 5</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
<b>ЗК 6</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+		+	+		+						
<b>ЗК 7</b>																+	+			+								+	+		+					
<b>ЗК 8</b>				+																									+		+					
<b>ЗК 9</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
<b>ЗК 10</b>					+				+										+						+	+		+	+		+					
<b>СК 1</b>														+		+	+	+	+	+				+	+		+	+		+						
<b>СК 2</b>																+	+								+	+		+	+		+					
<b>СК 3</b>																+	+								+	+		+	+		+					
<b>СК 4</b>																+	+											+	+		+					
<b>СК 5</b>									+					+	+				+				+								+					
<b>СК 6</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+	+		+						
<b>СК 7</b>																	+			+							+	+	+		+					
<b>СК 8</b>																+	+									+	+	+		+						
<b>СК 9</b>																+	+								+	+		+	+		+					
<b>СК 10</b>									+						+		+		+							+				+						
<b>СК 11</b>																+		+								+		+	+		+					
<b>СК 12</b>																		+							+	+		+	+		+					
<b>СК 13</b>																+	+									+	+	+		+						



**6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)  
відповідними компонентами освітньої програми**

	О К 1	О К 2	О К 3	О К 4	О К 5	О К 6	О К 7	О К 8	О К 9	О К 10	О К 11	О К 12	О К 13	О К 14	О К 15	О К 16	ОК 17	О К 18	О К 19	О К 20	О К 21	О К 22	О К 23	О К 24	О К 25	О К 26	О К 27	О К 28	ОК 29	О К 30	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	
<b>ПРН 1</b>										+	+	+	+	+	+	+	+								+	+		+	+	+	+					
<b>ПРН 2</b>						+	+							+	+	+	+								+	+		+	+	+	+					
<b>ПРН 3</b>								+								+	+				+			+	+	+		+	+	+						
<b>ПРН 4</b>													+	+	+	+	+	+	+	+					+	+		+	+	+	+					
<b>ПРН 5</b>						+									+	+	+					+			+	+	+	+	+	+	+					
<b>ПРН 6</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ПРН 7</b>																+	+					+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
<b>ПРН 8</b>						+								+	+	+	+	+	+			+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ПРН 9</b>																+	+	+	+			+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ПРН 10</b>																+	+	+							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ПРН 11</b>												+	+			+	+	+			+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ПРН 12</b>																+	+	+	+						+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ПРН 13</b>									+					+	+	+	+	+	+						+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ПРН 14</b>					+											+	+				+				+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ПРН 15</b>														+		+	+								+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ПРН 16</b>																+	+								+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ПРН 17</b>																+	+								+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ПРН 18</b>																+	+								+	+		+	+		+	+	+	+	+	+
<b>ПРН 19</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>ПРН 20</b>							+							+		+	+		+						+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+