

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«СВАЛЯВСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»**

СХВАЛЕНО
Педагогічною радою
Відокремленого структурного підрозділу
«Свалявський технічний фаховий коледж
Національного університету харчових
технологій»
Голова Педагогічної ради



Василь ЙОВБАК

Протокол № 5 від «27» квітня 2023р.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою
Національного університету харчових
технологій
Голова Вченої ради



Олександр ШЕВЧЕНКО

Протокол № 1 від «25» травня 2023р.

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
" ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ "
FOOD PROCESSING
фахової передвищої освіти**

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
КВАЛІФІКАЦІЯ**

18 Виробництво та технології
181 Харчові технології
фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма вводиться
в дію з 01.09.2023р
наказ № 68 від 26.05 2023 р.

Київ 2023

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 181 Харчові технології, галузі знань 18 Виробництво та технології для освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 17 листопада 2021 р. № 1244 і 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.

Розроблено робочою групою у складі:

1.Сорокопуд Світлана Іванівна, викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми;

2. Янута Тетяна Володимирівна, викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії, старший викладач, завідувач технологічним відділенням ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»;

3. Добоній Інна Василівна, к.т.н., викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії, голова циклової комісії технологічних дисциплін ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»;

4.Тучапська Віта Георгіївна, викладач фахових дисциплін циклової комісії технологічних дисциплін ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», викладач вищої категорії, старший викладач;

5.Сивній Іванна Іванівна, к.т.н., викладач фахових дисциплін циклової комісії технологічних дисциплін ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», викладач вищої категорії;

6.Калабішка Марина Іллівна, головний технолог мережі супермаркетів «Silverland».

1.Опис освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Свялявський технічний 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 – 181 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 ЕКТС, необхідних для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЕКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	Рішення Акредитаційної комісії від 20 грудня 2016 року протокол №123 (наказ МОН України від 26.12.2016 №1613), (на підставі наказу ДСЯО України від 26.01.2022 №01-10/11). ДС №000539 виданий 26.01.2022р.. Строк дії до 01.07.2026 р.
Термін дії освітньо-професійної програми	Термін дії до 01.07.2026 р.
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	- базова середня освіта з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки; - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта); - професійна (професійно-технічна) освіта; - фахова передвища освіти; - вища освіта; Умови прийому на навчання за освітньо-професійною програмою регламентуються Порядком прийому до ЗФПО та Правилами прийому до Коледжу
Мова викладання	Українська
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://www.stknuft.com.ua
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Забезпечити формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в області технології харчової продукції для реалізації здобутих знань та вмінь у майбутній професійній діяльності. Надання студентам здатності самостійно виконувати завдання, розв'язувати задачі і проблеми та відповідати за результати своєї діяльності. Підготовка здобувачів вищої освіти до подальшого навчання за обраною спеціальністю	

3 – Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область

- Об'єкт(и) вивчення:

харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

- Цілі навчання:

формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері харчових технологій, 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 продуктів хлібопекарського, кондитерського, макаронного та харчоконцентратного виробництва.

Методи, методика та технології

комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, 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 виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів

4 – Придатність випускників до працевлаштування та 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 від 11.10.2010 № 457 (зі змінами):

Секція С Переробна промисловість

Розділ 10 Виробництво харчових продуктів

Група 10.8 Виробництво інших харчових продуктів

Клас 10.85 Виробництво готової їжі і страв

Клас 10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів

Клас 10.89 Виробництво інших харчових продуктів, не внесених до інших угруповань

Секція I Тимчасове розміщування й організація харчування

Розділ 56 Діяльність із забезпечення стравами та напоями

Група 56.1 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування

Клас 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування

Група 56.2 Постачання готових страв

Клас 56.21 Постачання готових страв для подій

Клас 56.29 Постачання інших готових страв

	<p>Група 56.3 Обслуговування напоями Клас 56.29 Обслуговування напоями 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) за кваліфікаційними угрупованнями: 3570 Технік-технолог з технології харчування; 3570 Технік-технолог з технології харчування; 3570 Технік-технолог з виробництва борошняних і кондитерських виробів 1225 Завідувач підприємства громадського харчування 1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування) 1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) 1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.) 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 4222 Адміністратор (господар) залу ; 5122 Виробник харчових напівфабрикатів; 5122 Шеф-кухар; 5129 Майстер ресторанного обслуговування; 5123 Член бригади ресторану; 5123 Метрдотель</p>
Академічні права випускників	<p>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.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Проблемно-орієнтоване, студентоцентроване навчання, дистанційне навчання, ініціативне самонавчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт та/або проектів, навчальні та виробничі практики з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.</p>
Оцінювання	<p>Основними методами оцінювання, що забезпечують вимірювання результатів навчання є заліки, екзамени, тестування, модульні контрольні роботи, контрольний курсовий замір знань, захисти звітів з виробничої та переддипломної практик, кваліфікаційний іспит. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється: за 100-бальною шкалою, 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).</p>
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	<p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління</p>

	якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>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.</p> <p>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.</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 до оцінки та аналізу соціально-економічних процесів і явищ та формування ринково-орієнтованого економічного світогляду.</p>
Спеціальні компетентності (СК)	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв 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 безпечності 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 апаратно-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 організувати 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> <p>СК11. Здатність до ідентифікації, класифікації об'єктів діяльності закладів ресторанного господарства.</p>

	<p>СК12. Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання.</p> <p>СК13. Здатність задовольняти попит споживачів в продукції харчування та послугах за умов, що змінюються.</p>
<p>7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</p>	
	<p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p>РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p> <p>РН18. Застосовувати знання суспільно – економічного, політичного, культурного розвитку суспільства у професійній діяльності та соціалізації особистості.</p> <p>РН19. Застосовувати способи моделювання процесів обслуговування та організацію якісного обслуговування населення.</p> <p>РН20. Застосовувати історичний, зарубіжний та національний досвід, робити аналіз і систематизацію напрямків розвитку сучасної кулінарії.</p>

	PH21. Вміти вести обґрунтовану практичну діяльність закладів ресторанного господарства, володіти економічним мисленням, управляти виробничим процесом в закладах ресторанного господарства.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	<p>Згідно кадрових вимоги Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності.</p> <p>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).</p> <p>За даною ОПП частка педагогічних працівників, які працюють у коледжі за основним місцем роботи, становить більше 50 відсотків.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно вимог стандарту фахової передвищої освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів». Для реалізації освітнього процесу згідно навчального плану обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, спортивний зал, спортивні майданчики, гуртожиток, медичний пункт.</p> <p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені сучасними засобами навчання, обладнанням та меблями у відповідності до Ліцензійних умов. Навчальні лабораторії забезпечені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, посудом, які на належному рівні забезпечують здійснення практичного навчання, виконання лабораторних і практичних робіт, передбачених діючим навчальним планом.</p> <p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів.</p> <p>Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти згідно Ліцензійних умов.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях.</p> <p>Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, авторськими розробками викладацького складу навчального комплексу НУХТ, доступ до джерел Internet. Здобувачі освіти також використовують методичний матеріал, підготовлений викладачами: посібники, презентації та конспекти лекцій, методичний супровід до практичних, семінарських занять,</p>

	<p>індивідуальних завдань тощо.</p> <p>Нааявне методичне забезпечення: затверджені в установленому порядку освітньо-професійна програма, навчальний план, навчальні та робочі програми з усіх освітніх компонент, електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з освітніх компонент, інформаційні ресурси в Інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань студентів тощо.</p> <p>Навчально-методичний матеріал систематично оновлюється, адаптується до цілей освітньо-професійної програми та знаходиться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Національна кредитна мобільність студентів, наукових і 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 коледжу з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ».</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Коледжем укладено угоди про міжнародну академічну мобільність з такими закордонними навчальними закладами: Середня професійна школа і середнє професійне училище, Полічка, Чеська республіка; Середня професійна школа м.Требішова, Словацька республіка.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється</p>

2. Перелік освітніх компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік освітніх компонент ОПП

Код н/д	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти, які формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України	2,0	Залік
ОК 2	Основи економічної теорії	2,0	Залік
ОК 3	Соціологія	2,0	Залік
ОК 4	Культурологія	2,0	Залік
ОК 5	Основи філософських знань	2,0	Залік
ОК 6	Іноземна мова за професійним спрямуванням	4,0	Екзамен
ОК 7	Українська мова за професійним спрямуванням	2,0	Екзамен
ОК 8	Основи правознавства	2,0	Залік
ОК 9	Фізичне виховання	4,0	Залік
ОК 10	Вища математика	2,0	Залік
ОК 11	Неорганічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 12	Органічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 13	Фізична та колоїдна хімія	3,0	Залік
ОК 14	Аналітична хімія	3,0	Залік
ОК 15	Загальна біохімія	3,0	Залік
ОК 16	Мікробіологія та фізіологія	3,0	Екзамен
ОК 17	Основи екології	2,0	Залік
ОК 18	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	4,0	Залік
ОК 19	Основи охорони праці	3,0	Екзамен
ОК 20	Інженерна графіка	3,0	Залік
ОК 21	Основи електротехніки	2,0	Залік
ОК 22	Комп'ютерна техніка	3,0	Залік
Обов'язкові освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності			
ОК 23	Теоретичні основи технологій харчових виробництв	3,0	Залік
ОК 24	Технологія виробництва кулінарної продукції	9,0	Екзамен
ОК 25	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (курсний проект)	9,0	Екзамен
ОК 26	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	9,0	Екзамен
ОК 27	Товарознавство харчових продуктів	4,0	Екзамен
ОК 28	Процеси та апарати харчових виробництв	3,0	Залік
ОК 29	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	2,0	Залік
ОК 30	Економіка підприємств різних типів	2,0	Залік
ОК 31	Устаткування закладів ресторанного господарства	4,0	Залік
ОК 32	Предмет спецпідготовки (виробництво кондитерських борошняних виробів)	3,0	Залік
ОК 33	Проектування підприємств та будівельна справа	3,0	Залік
ОК 34	Навчальна практика	10,5	Екзамен
ОК 35	Технологічна практика	9,0	Залік
ОК 36	Переддипломна практика	4,5	Залік

ОК 37	Кваліфікаційний іспит	1,0	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент		135,0 кредитів	
Вибіркові компоненти ОПП			
	Блок 1		
ВБ 1	Захист прав споживачів	3,0	Залік
ВБ 2	Санітарія та гігієна	3,0	Залік
ВБ 3	Технологія продуктів дієтичного харчування	5,0	Залік
ВБ 4	Харчові міні-технології в ЗРГ	4,0	Залік
	Блок 1	15 кредитів	
ВБ 1	Облік і звітність у галузі	3,0	Залік
ВБ 2	Психологія та етика ділових відносин	3,0	Залік
ВБ 3	Етнічні кухні	4,0	Залік
ВБ 4	Культура харчування та світові традиції обслуговування	5,0	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		15 кредитів	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		150 кредитів	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми		
ОК 1	Історія України	Вихідна передує вивченню ОК2, ОК3, ОК4, ОК5
ОК 2	Основи економічної теорії	Вихідна, передує вивченню ОК3, ОК30
ОК 3	Соціологія	Вивчається після ОК1, передує вивченню ОК5, ВБ2 Блок2
ОК4	Культурологія	Вивчається після ОК1, передує вивченню ОК5, ВБ2 Блок2
ОК5	Основи філософських знань	Вивчається після ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
ОК 6	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Вихідна
ОК7	Українська мова за професійним спрямуванням	Вихідна
ОК8	Основи правознавства	Вивчається після ОК1, передує вивченню ОК19, ОК25, ОК19, ВБ1 Блок1
ОК9	Фізичне виховання	Вихідна, передує вивченню ОК18
ОК10	Вища математика	Вихідна, передує вивченню ОК28, ОК22, ОК29, ОК30, ВБ1 Блок2
ОК11	Неорганічна хімія	Вихідна передує вивченню ОК12, ОК13, ОК14, ОК15, ОК24, ОК27 ВБ2 Блок1
ОК12	Органічна хімія	Вивчається після ОК11, передує вивченню ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК16, ОК 24, ОК27
ОК13	Фізична і колоїдна хімія	Проводиться після ОК11, ОК12, передує вивченню ОК14, ОК28, ОК23, ОК 24, ОК27, ОК32 ВБ2 Блок1
ОК14	Аналітична хімія	Проводиться після ОК 11, ОК 12, передує вивченню ОК 13, ОК24, ОК27, ВБ2 Блок1
ОК15	Загальна біохімія	Проводиться після ОК 16, ОК 12, ОК13, передує вивченню ОК 24, ОК25, ОК27
ОК16	Мікробіологія та фізіологія	Вихідна, вивчається після ОК12, ОК15, ОК17 передує вивченню ОК18, ОК23, ОК24, ОК25, ОК27, ОК34, ВБ 2 Блок1, ВБ1 Блок1
ОК17	Основи екології	Вихідна, передує вивченню ОК16, ОК18, ОК24, ОК33, ОК 35, ОК 36, ВБ2 Блок1, ВБ4 Блок1
ОК18	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	Вивчається після ОК16, ОК17, ОК19, ОК21 передує вивченню ОК24, ОК25, ОК26, ОК31, ОК35, ОК36
ОК19	Основи охорони праці	Вивчається після ОК8, ОК11, ОК17, ОК18, ОК21, ОК24, ОК25, ОК26, ОК31, ОК34, ОК35, ВБ2 Блок1, ВБ3 Блок1, передує вивченню ОК33, ОК 36
ОК20	Інженерна графіка	Вихідна, передує вивченню ОК28, ОК21, ОК22, ОК23, ОК24, ОК25, ОК26, ОК31, ОК32, ОК33, ОК34, ОК35, ОК36
ОК21	Основи електротехніки	Вихідна, передує вивченню ОК18, ОК19, ОК31

OK22	Комп'ютерна техніка	Вивчається після OK10,OK22, передує вивченню OK24, OK25, OK26, OK30,OK 31, OK32,OK 33, OK 34, OK35, OK36, ВБ1 Блок2
OK23	Теоретичні основи технологій харчових виробництв	Вивчається після OK11, OK 12, OK 13, OK 14, OK 15,OK16, OK28, OK27, передує вивченню OK 24
OK24	Технологія виробництва кулінарної продукції	Вивчається після OK11,OK12, OK13, OK14,OK15,OK16,OK17,OK20,OK22,OK27,OK34, передує вивченню OK19,OK29,OK30,OK31, OK32, OK33, OK35, OK36, ВБ2Блок1, ВБ1Блок2
OK25	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (курсний проект)	Вивчається після OK16, OK18,OK20, OK22, OK23, OK24, передує вивченню OK19, OK29, OK30, OK33, OK35, OK36, ВБ2Блок1
OK26	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	Вивчається після OK16,OK18, OK20,OK22, OK23,OK24, OK7, OK10, ВБ2, передує вивченню OK19, OK 29, OK 30, OK 33, OK 35, OK36
OK27	Товарознавство харчових продуктів	Проводиться після OK11, OK12, OK13, OK14, OK15,OK16 передує вивченню OK 24, OK25, OK 26, OK32,OK34
OK28	Процеси і апарати харчових виробництв	Вивчається після OK10,OK13,OK20 передує вивченню OK23,OK 24, OK 31, OK 32
OK29	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	Вивчається після OK10, OK 24, OK 25, OK 26, OK 27, OK32, ВБ2 Блок1, ВБ3 Блок1,передує вивченню OK 36
OK30	Економіка підприємств різних типів	Вивчається після OK2, OK10,OK22,OK 24, OK25, OK26, OK35 передує вивченню OK 36, ВБ1Блок2,
OK31	Устаткування закладів ресторанного господарства	Вивчається після OK28, OK21,OK22, OK23, OK24, OK25, OK26, OK34, передує вивченню OK28,OK33,OK35,OK36
OK32	Предмет спецпідготовки (виробництво кондитерських борошняних виробів)	Вивчається після OK10, OK11, OK12, OK 13, OK14,OK15, OK16, OK20, OK22, OK23, OK31,OK34, OK35, ВБ2 передує вивченню OK 29, OK36
OK33	Проектування підприємств та будівельна справа	Вивчається після OK18,OK20, OK22, OK24, OK25, OK26
OK34	Навчальна практика	Вивчається після OK22, передує вивченню OK16, OK19, OK24, OK25, OK26, OK27,OK31, OK32
OK35	Технологічна практика	Вивчається після OK22, OK24, OK25, OK26, OK31, OK 34 передує вивченню OK19, OK30, OK33, OK36, ВБ1 Блок1
OK36	Переддипломна практика	Вивчається після OK18, OK19, OK22,OK24, OK 25,OK26,OK29,OK30,OK31,OK33,OK35,ВБ1Блок1, ВБ1Блок2, ВБ 2 Блок1
OK37	Кваліфікаційний іспит	Проводиться після всіх ОК і ВБ
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми		
	БЛОК1	
ВБ 1	Захист прав споживачів	Проводиться після ОК 8, ОК16, ОК 24, ОК 25, ОК26, ОК27, ОК29, ОК30 ОК32, ОК35, ВБ2Блок1, ВБ 3,4 Блок2 передує вивченню ОК 36

ВБ2	Санітарія та гігієна	Проводиться після ОК16, ОК17, ОК 24, ОК25, ОК26, передує вивченню ОК19, ОК33
ВБ3	Технологія продуктів дієтичного харчування	Проводиться після ОК11, ОК12, ОК14, ОК15, ОК16, ОК17, передує вивченню ОК29, ОК36
ВБ4	Харчові міні-технології в ЗРГ	Проводиться після ОК16, ОК24, ОК25, ОК26, ОК27 передує вивченню ОК32, ОК33
	БЛОК2	
ВБ 1	Облік і звітність у галузі	Вивчається після ОК22, ОК24, ОК25, ОК26, ОК30, ОК35, передує вивченню ОК 36
ВБ 2	Психологія та етика ділових відносин	Проводиться після ОК3, ОК4, ОК5, ОК26, передує вивченню ОК36
ВБ3	Етнічні кухні	Проводиться після ОК11, ОК12, ОК13, ОК14, ОК15, ОК16, ОК17, ОК27 передує вивченню ОК29, ОК32, ОК36
ВБ4	Культура харчування та світові традиції обслуговування	Проводиться після ОК4, ОК6, ОК16, ОК18, ОК24, ОК26, ОК27 передує вивченню ОК29, ОК33, ОК36

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 Харчові технології здійснюється у формі державного комплексного кваліфікаційного іспиту.

Вимоги до кваліфікаційного іспиту

Кваліфікаційний іспит проводиться з навчальних дисциплін:

- технологія виробництва кулінарної продукції;
- організація виробництва в закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- устаткування закладів ресторанного господарства;
- товарознавство харчових продуктів.

Кваліфікаційний іспит складається з двох частин. Перша частина – комплексне тестування з дисциплін: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Устаткування в закладах ресторанного господарства», «Товарознавство харчових продуктів».

Друга частина пропонується до виконання у вигляді виробничо-ситуаційного завдання з дисциплін: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Устаткування в закладах ресторанного господарства», «Товарознавство харчових продуктів», шляхи вирішення якого студенти повинні викласти в письмовій та усній формі із логічно сформульованим висновком.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

На підставі рішення екзаменаційної комісії особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції», присвоюється освітньо-професійний ступінь «фаховий молодший бакалавр» та освітня кваліфікація фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції».

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

Відповідно до стратегічної мети розвитку Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський 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 є 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 освітита 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 заінтересованих сторін	1. Положення про ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій» 2. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій» 3. Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій» 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»
2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих 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. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»
3	Здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм 2. Положення про внутрішню систему

	для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти	забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»
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)	<p>1.Правила прийому до Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>2.Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>3.Положення про порядок переведення студентів, які навчаються на договірній основі з оплатою за рахунок коштів місцевого бюджету, галузевих міністерств, відомств, підприємств, організацій, установ, фізичних та юридичних осіб на навчання за кошти державного бюджету у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p>
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	<p>1.Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>2.Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»</p> <p>3.Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>4.Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції</p> <p>5.План заходів по запобіганню та протидії корупції у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p>
6	Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного	<p>1.Колективний договір</p> <p>2.Правила внутрішнього розпорядку для працівників та здобувачів освіти Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p>

	розвитку персоналу	<p>3. Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>4. Типове положення про атестацію педагогічних працівників</p> <p>5. План підвищення кваліфікації педагогічних працівників коледжу</p>
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	<p>1. Стратегія розвитку (Програма) ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>2. Колективний договір</p> <p>3. Правила призначення і виплати академічних стипендій у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>4. Правила призначення і виплати соціальних стипендій у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>5. Положення про стипендіальну комісію Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p>
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»</p>
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	Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
10	Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективного системи запобігання та виявлення академічного плагіату та	<p>1. Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>2. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції</p>

	інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності	3. План заходів по запобіганню та протидії корупції у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Свалявський технічний 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 Відокремлений структурний підрозділ «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій» 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»
13	Забезпечення дотримання студенто-орієнтованого навчання в освітньому процесі	1. Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій» 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»

7. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																					
	Загальні компетентності									Спеціальні компетентності												
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13
PH1			x					x		x	x		x			x						
PH2			x							x		x	x									
PH3			x					x		x		x	x				x					
PH4			x					x		x	x	x						x				
PH5			x					x			x		x	x				x		x		
PH6			x	x	x	x	x	x					x	x								
PH7				x	x											x		x				
PH8			x	x	x		x	x					x			x		x				
PH9			x	x	x	x								x		x	x					
PH10					x			x				x					x		x			
PH11			x	x	x											x	x					
PH12				x		x		x		x	x		x				x	x	x			
PH13			x	x	x	x	x						x	x	x							
PH14		x					x							x		x				x		
PH15	x	x					x	x						x		x	x	x				
PH16		x	x					x						x		x				x		
PH17	x	x		x	x	x	x									x					x	
PH18	x	x							x													
PH19			x				x	x					x	x						x	x	x
PH20							x		x				x	x							x	
PH21			x						x				x							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 стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузь знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного рівня «фаховий молодший бакалавр»: наказ Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 №1244. URL : <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.s tandarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>
6. 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>
7. 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>
8. 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>
9. 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>
10. 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>
11. 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>
12. 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>
13. 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

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 181 Харчові технології, галузі знань 18 Виробництво та технології для освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 17 листопада 2021 р. № 1244 і 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.

Розроблено робочою групою у складі:

1.Сорокопуд Світлана Іванівна, викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми;

2. Янута Тетяна Володимирівна, викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії, старший викладач, завідувач технологічним відділенням ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»;

3. Добоній Інна Василівна, к.т.н., викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії, голова циклової комісії технологічних дисциплін ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»;

4.Тучапська Віта Георгіївна, викладач фахових дисциплін циклової комісії технологічних дисциплін ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», викладач вищої категорії, старший викладач;

5.Сивній Іванна Іванівна, к.т.н., викладач фахових дисциплін циклової комісії технологічних дисциплін ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», викладач вищої категорії;

6.Калабішка Марина Іллівна, головний технолог мережі супермаркетів «Silverland».

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності

181«Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Свялявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	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 – 181 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 ЕКТС, необхідних для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЕКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	Рішення Акредитаційної комісії від 20 грудня 2016 року протокол №123 (наказ МОН України від 26.12.2016 №1613), (на підставі наказу ДСЯО України від 26.01.2022 №01-10/11). ДС №000539 виданий 26.01.2022р.. Строк дії до 01.07.2026 р.
Термін дії освітньо-професійної програми	Термін дії до 01.07.2026 р.
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	- базова середня освіта з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки; - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта); - професійна (професійно-технічна) освіта; - фахова передвища освіти; - вища освіта; Умови прийому на навчання за освітньо-професійною програмою регламентуються Порядком прийому до ЗФПО та Правилами прийому до Коледжу
Мова викладання	Українська
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://www.stknuft.com.ua
2 – Мета освітньої програми	
Забезпечити формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в області технології харчової продукції для реалізації здобутих знань та вмінь у майбутній професійній діяльності. Надання студентам здатності самостійно виконувати завдання, розв'язувати задачі і проблеми та відповідати за результати своєї діяльності. Підготовка здобувачів вищої освіти до подальшого навчання за обраною спеціальністю	

3 – Характеристика освітньої програми

<p>Предметна область</p>	<p>- Об'єкт(и) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>- Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері харчових технологій, 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.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, концепції, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних продуктів хлібопекарського, кондитерського, макаронного та харчоконцентратного виробництва.</p> <p>Методи, методика та технології комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, 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, необхідні для формування професійних компетентностей фахового молодшого бакалавра виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів</p>
<p>Орієнтація освітньо-професійної програми</p>	<p>Освітньо-професійна.</p> <p>Структура програми передбачає оволодіння знаннями щодо діяльності підприємств харчової галузі, зокрема щодо організації виробництва на підприємствах харчової промисловості основних технологій хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, устаткування, нормативної документації в області контролю якості харчових продуктів, удосконалення технологічних рішень на виробництві; оволодіння навичками складання нормативної документації, здійснення контролю якості сировини, харчових продуктів та готової продукції, виготовлення кондитерських виробів, роботи з устаткуванням, складання технологічних та апаратурних схем, креслень, застосування інформаційних технологій для ефективної організації технологічних процесів розв'язання актуальних задач і проблем в галузі; застосування знань з хімії харчових речовин, фізіології харчування, товарознавства харчових продуктів, виробничої санітарії та гігієни, інженерної та комп'ютерної графіки, обліку та звітності галузі</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт В</p>

	<p>галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами):</p> <p>Секція С Переробна промисловість</p> <p>Розділ 10 Виробництво харчових продуктів Група 10.8 Виробництво інших харчових продуктів</p> <p>Клас 10.85 Виробництво готової їжі і страв</p> <p>Клас 10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів</p> <p>Клас 10.89 Виробництво інших харчових продуктів, не внесених до інших угруповань</p> <p>Секція І Тимчасове розміщування й організація харчування</p> <p>Розділ 56 Діяльність із забезпечення стравами та напоями</p> <p>Група 56.1 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування</p> <p>Клас 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування</p> <p>Група 56.2 Постачання готових страв</p> <p>Клас 56.21 Постачання готових страв для подій</p> <p>Клас 56.29 Постачання інших готових страв</p> <p>Група 56.3 Обслуговування напоями</p> <p>Клас 56.29 Обслуговування напоями</p> <p>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) за кваліфікаційними угрупованнями:</p> <p>3570 Технік-технолог з технології харчування;</p> <p>3570 Технік-технолог з технології харчування;</p> <p>3570 Технік-технолог з виробництва борошняних і кондитерських виробів</p> <p>1225 Завідувач підприємства громадського харчування</p> <p>1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування)</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.)</p> <p>1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.)</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p> <p>4222 Адміністратор (господар) залу ;</p> <p>5122 Виробник харчових напівфабрикатів;</p> <p>5122 Шеф-кухар;</p> <p>5129 Майстер ресторанного обслуговування;</p> <p>5123 Член бригади ресторану;</p> <p>5123 Метрдотель</p>
Академічні права випускників	<p>Продовження навчання за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - початковим (короткий цикл) вищої освіти; - першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Проблемно-орієнтоване, студентоцентроване навчання, дистанційне навчання, ініціативне самонавчання, що проводиться у формі лекцій, практичних занять, семінарів,</p>

	консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт та/або проектів, навчальні та виробничі практики з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.
Оцінювання	Основними методами оцінювання, що забезпечують вимірювання результатів навчання є заліки, екзамени, тестування, модульні контрольні роботи, контрольний курсовий замір знань, захисти звітів з виробничої та переддипломної практик, кваліфікаційний іспит. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється: за 100-бальною шкалою, 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»)
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.
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. ЗК9. Здатність до оцінки та аналізу соціально-економічних процесів і явищ та формування ринково-орієнтованого економічного світогляду.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК (СФК, СПК))	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

	<p>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> <p>СК11. Здатність до ідентифікації, класифікації об'єктів діяльності закладів ресторанного господарства.</p> <p>СК12. Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання.</p> <p>СК13. Здатність задовольняти попит споживачів в продукції харчування та послугах за умов, що змінюються.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7 – Програмні результати навчання

	<p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технологій харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>RH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>RH14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>RH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>RH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>RH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p> <p>RH18. Застосовувати знання суспільно – економічного, політичного, культурного розвитку суспільства у професійній діяльності та соціалізації особистості.</p> <p>RH19. Застосовувати способи моделювання процесів обслуговування та організацію якісного обслуговування населення.</p> <p>RH20. Застосовувати історичний, зарубіжний та національний досвід, робити аналіз і систематизацію напрямків розвитку сучасної кулінарії.</p> <p>RH21. Вміти вести обґрунтовану практичну діяльність закладів ресторанного господарства, володіти економічним мисленням, управляти виробничим процесом в закладах ресторанного господарства.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Згідно кадрових вимоги Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності.</p> <p>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).</p> <p>За даною ОПП частка педагогічних працівників, які працюють у коледжі за основним місцем роботи, становить більше 50 відсотків.</p>
------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно вимог стандарту фахової передвищої освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів». Для реалізації освітнього процесу згідно навчального плану обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, спортивний зал, спортивні майданчики, гуртожиток, медичний пункт.</p> <p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені сучасними засобами навчання, обладнанням та меблями у відповідності до Ліцензійних умов. Навчальні лабораторії забезпечені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, посудом, які на належному рівні забезпечують здійснення практичного навчання,</p>
-------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>виконання лабораторних і практичних робіт, передбачених діючим навчальним планом.</p> <p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів.</p> <p>Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти згідно Ліцензійних умов.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовний контент, сучасних інформаційно-комунікаційних базується на технологіях.</p> <p>Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, авторськими розробками викладацького складу навчального комплексу НУХТ, доступ до джерел Internet. Здобувачі освіти також використовують методичний матеріал, підготовлений викладачами: посібники, презентації та конспекти лекцій, методичний супровід до практичних, семінарських занять, індивідуальних завдань тощо.</p> <p>Наявне методичне забезпечення: затверджені в установленому порядку освітньо-професійна програма, навчальний план, навчальні та робочі програми з усіх освітніх компонент, електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з освітніх компонент, інформаційні ресурси в Інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань студентів тощо.</p> <p>Навчально-методичний матеріал систематично оновлюється, адаптується до цілей освітньо-професійної програми та знаходиться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Національна кредитна мобільність студентів, наукових і 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 коледжу з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ».</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Коледжем укладено угоди про міжнародну академічну мобільність з такими закордонними навчальними закладами: Середня професійна школа і середнє професійне училище, Полічка, Чеська республіка; Середня професійна школа м.Требішова, Словацька республіка.</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	<p>Можливе на загальних умовах</p>

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти, які формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України	3,0	Залік
ОК 2	Основи економічної теорії	3,0	Залік
ОК 3	Соціологія культурологія	3,0	Залік
ОК 4	Іноземна мова за професійним спрямуванням	4,0	Екзамен
ОК 5	Українська мова за професійним спрямуванням	3,0	Екзамен
ОК 6	Основи правознавства	3,0	Залік
ОК 7	Фізичне виховання	4,0	Залік
ОК 8	Вища математика	3,0	Залік
ОК 9	Неорганічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 10	Органічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 11	Фізична та колоїдна хімія	3,0	Залік
ОК 12	Аналітична хімія	3,0	Залік
ОК 13	Загальна біохімія	3,0	Залік
ОК 14	Мікробіологія та фізіологія харчування	3,0	Екзамен
ОК 15	Основи екології	3,0	Залік
ОК 16	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	3,0	Залік
ОК 17	Основи охорони праці	3,0	Екзамен
ОК 18	Інженерна графіка	3,0	Залік
ОК 19	Комп'ютерна техніка	3,0	Залік
Обов'язкові освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності			
ОК 20	Процеси та апарати харчових виробництв	3,0	Залік
ОК 21	Гігієна та санітарія	3,0	
ОК 22	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	3,0	Залік
ОК 23	Товарознавство харчових продуктів	3,0	Екзамен
ОК 24	Теоретичні основи технологій харчових виробництв	3,0	Залік
ОК 25	Економіка підприємств різних типів	3,0	Залік
ОК 26	Устаткування закладів ресторанного господарства	4,0	Залік
ОК 27	Технологія виробництва кулінарної продукції	8,0	Екзамен
ОК 28	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (курсний проект)	8,0	Екзамен
ОК 29	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	7,0	Екзамен
ОК 30	Предмет спецпідготовки (виробництво кондитерських борошняних виробів)	3,0	Залік
ОК 31	Проектування підприємств та будівельна справа	3,0	Залік
ОК 32	Навчальна практика	10,5	Екзамен
ОК 33	Технологічна практика	9,0	Залік
ОК 34	Переддипломна практика	4,5	Залік
ОК 35	Кваліфікаційний іспит	1,0	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент		135,0 кредитів	

Вибіркові компоненти ОПП			
	Блок 1		
ВБ 1	Захист прав споживачів	3,0	Залік
ВБ 2	Автентична та сучасна українська кухня	3,0	Залік
ВБ 3	Технологія продуктів дієтичного харчування	5,0	Залік
ВБ 4	Харчові міні-технології в ЗРГ	4,0	Залік
	Блок 1	15 кредитів	
ВБ 1	Облік і звітність у галузі	3,0	Залік
ВБ 2	Психологія та етика ділових відносин	3,0	Залік
ВБ 3	Етнічні кухні	4,0	Залік
ВБ 4	Культура харчування та світові традиції обслуговування	5,0	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		15 кредитів	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		150 кредитів	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми		
ОК 1	Історія України	Вихідна, передує вивченню ОК2, ОК3
ОК 2	Основи економічної теорії	Вихідна. Передує вивченню ОК3, ОК25
ОК 3	Соціологія та культурологія	Вивчається після ОК1, передує вивченню ОК5, Блок2 ВБ2
ОК 4	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Вихідна
ОК5	Українська мова за професійним спрямуванням	Вихідна
ОК6	Основи правознавства	Вивчається після ОК1, передує вивченню ОК17, Блок1 ВБ1
ОК7	Фізичне виховання	Вихідна
ОК8	Вища математика	Вихідна, передує вивченню ОК19, ОК20, ОК 25, ОК 27, ОК 28
ОК9	Неорганічна хімія	Вихідна, передує вивченню ОК10, ОК11, ОК12, ОК13, ОК21, ОК23, ОК24, ОК27, ОК30, Блок1 ВБ2
ОК10	Органічна хімія	Вивчається після ОК 9, передує вивченню ОК11, ОК 12, ОК13, ОК 14, ОК 21, ОК23, ОК24, ОК27, ОК30 Блок1 ВБ2, ВБ3, Блок2 ВБ3
ОК11	Фізична і колоїдна хімія	Вивчається після ОК9, ОК10, передує вивченню, ОК 13, ОК11, ОК 14, ОК20, ОК24, ОК27, ОК30, ОК31
ОК12	Аналітична хімія	Вивчається після ОК9, ОК10, ОК11, передує вивченню ОК23
ОК13	Загальна біохімія	Вивчається після ОК 9, ОК10, ОК 11 передує вивченню ОК14, ОК 21, ОК23, ОК24, ОК27, ОК30 Блок1 ВБ2, Блок2 ВБ3
ОК14	Мікробіологія та фізіологія харчування	Вихідна. Вивчається після ОК10, ОК13, ОК15, передує вивченню ОК16, ОК21, ОК23, ОК24, ОК27, ОК30 Блок1 ВБ 3, Блок2 ВБ4
ОК15	Основи екології	Вихідна, передує вивченню ОК14, ОК16, ОК17, ОК21, ОК22, ОК27, ОК28, ОК31
ОК16	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	Вивчається після ОК6, ОК14, ОК15, передує вивченню ОК 17, ОК18, ОК21, ОК27, ОК28, ОК 29, ОК31
ОК17	Основи охорони праці	Вивчається після ОК6, ОК15, ОК16, передує вивченню ОК26, ОК27, ОК28, ОК 29, ОК30, ОК31, ОК33, ОК34, ОК35, Блок1 ВБ4
ОК18	Інженерна графіка	Вихідна, передує вивченню ОК15, ОК 19, ОК20, ОК26, ОК27, ОК28, ОК31, ОК34, Блок1 ВБ4

OK19	Комп'ютерна техніка	Вивчається після ОК8, ОК 18, передусє вивченню ОК26, ОК27, ОК28, ОК31, ОК34, ОК35
OK20	Процеси і апарати харчових виробництв	Вивчається після ОК8, ОК11, ОК18, передусє вивченню ОК24, ОК26, ОК27, ОК30, ОК 34, ОК 35 Блок 1 ВБ3, ВБ4, Блок 2 ВБ3, ВБ4
OK21	Санітарія та гігієна	Вивчається після ОК10, ОК13, ОК15, ОК17 передусє вивченню ОК27, ОК28, ОК29, ОК30, ОК31, ОК33, ОК34, ОК35, Блок1ВБ 4
OK22	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	Вивчається після ОК8, ОК 15, передусє вивченню ОК 21, ОК27, ОК28, ОК30, ОК31, ОК33, ОК34, ОК35, Блок1ВБ 1, ВБ 2
OK23	Товарознавство харчових продуктів	Проводиться після ОК10, ОК11, ОК12, ОК13, ОК14, передусє вивченню ОК 24, ОК27, ОК 28, ОК30, ОК33, ОК34, ОК35, Блок1ВБ 3, Блок2ВБ 3
OK24	Теоретичні основи технологій харчових виробництв	Вивчається після ОК10, ОК11, ОК 13, ОК 20, ОК 23, передусє вивченню К27, ОК 28, ОК30, ОК33, Блок1 ВБ 3, ВБ 4, Блок2ВБ 3, ВБ 4
OK25	Економіка підприємств різних типів	Вивчається після ОК2, ОК8, ОК27, ОК 28, ОК29, ОК30, ОК31, ОК32 передусє вивченню ОК 33, ОК34 ,ОК35 Блок2 ВБ1
OK26	Устаткування закладів ресторанного господарства	Вивчається після ОК17, ОК18, ОК19, ОК20, передусє вивченню ОК27, ОК28 ОК29, ОК30, ОК33, ОК34, ОК35, Блок1 ВБ4, Блок2 ВБ4
OK27	Технологія виробництва кулінарної продукції	Вивчається після ОК8, ОК9, ОК10, ОК13, ОК14 , ОК15, ОК17, ОК18, ОК19, ОК20, ОК21, передусє вивченню ОК28, ОК29, ОК31, ОК32, ОК33, ОК34, ОК35, Блок1ВБ2, ВБ3, ВБ4, Блок2 ВБ3, ВБ4
OK28	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (курсний проект)	Вивчається після ОК8, ОК15, ОК16, ОК17, ОК18, ОК19, ОК20, ОК22, ОК23, ОК24, ОК26, ОК27, ОК29, ОК30, ОК31, ОК32, ОК33 Блок1 ВБ2, ВБ4, Блок2 ВБ3, передусє вивченню ОК3534, ОК35
OK29	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	Вивчається після ОК17, ОК18, ОК19, ОК22, ОК25, ОК26, ОК27, Блок1 ВБ4, Блок2 ВБ4 , передусє вивченню ОК28, ОК30, ОК33, ОК34, ОК35
OK30	Предмет спецпідготовки (виробництво кондитерських борошняних виробів)	Вивчається після ОК8, ОК10, ОК11, ОК 13, ОК14, ОК15, ОК17, ОК18, ОК19, ОК20, ОК23, ОК24, ОК26, ОК33 передусє вивченню ОК28, ОК 29, ОК34, ОК34, ОК35, Блок1ВБ2, Блок2ВБ3
OK31	Проектування підприємств та будівельна справа	Вивчається після ОК18, ОК19, ОК27, ОК30, ОК32 передусє вивченню ОК28, ОК33, ОК34, ОК35, Блок1 ВБ4, Блок2 ВБ4
OK32	Навчальна практика	Вивчається після ОК18, передусє вивченню ОК26, ОК27, ОК28, ОК29, ОК30, ОК33, ОК34
OK33	Технологічна практика	Вивчається після ОК17, ОК18, ОК19, ОК20, ОК21, ОК22, ОК23, ОК24, ОК25, ОК26, ОК 27, ОК28, ОК29, ОК30, ОК31, ОК32 передусє вивченню ОК34, ОК35, Блок1ВБ3 , ВБ4 Блок2 ВБ1 , ВБ3, ВБ4
OK34	Переддипломна практика	Вивчається після ОК18, ОК19, ОК22, ОК24, ОК 25, ОК 26, ОК29, ОК30, ОК31, ОК33, ОК35, Блок1ВБ1, ВБ2, Блок2 ВБ 1
OK35	Кваліфікаційний іспит	Проводиться після всіх ОК і ВБ

Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми

Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми		
	БЛОК1	
ВБ 1	Захист прав споживачів	Проводиться після ОК 6, ОК16, ОК 17, ОК 21, ОК22, ОК23, ОК27, ОК28, ОК30, ОК33, ВБ2Блок1, ВБ 3,4 Блок2 передує вивченню ОК 35
ВБ2	Автентична та сучасна українська кухня	Проводиться після ОК10, ОК11, ОК13, ОК14, ОК20, ОК23, ОК27, ОК28, ОК29, ОК30, ОК33 передує вивченню ОК34, ОК35
ВБ3	Технологія продуктів дієтичного харчування	Проводиться після ОК10, ОК11, ОК13, ОК14, ОК20, ОК23, ОК27, ОК28, ОК29, ОК33 передує вивченню ОК34, ОК35
ВБ4	Харчові міні-технології в ЗРГ	Проводиться після ОК10, ОК13, ОК14, ОК15, ОК20, ОК22, ОК23, ОК24, ОК26, ОК27, ОК28, ОК33 передує вивченню ОК34, ОК35
	БЛОК2	
ВБ 1	Облік і звітність у галузі	Вивчається після ОК8, ОК19, ОК25, ОК27, ОК28, ОК29, ОК30, ОК33 передує вивченню ОК 34, ОК35
ВБ 2	Психологія та етика ділових відносин	Проводиться після ОК3, передує вивченню ОК27, ОК28, ОК29, ОК34
ВБ3	Етнічні кухні	Проводиться після ОК10, ОК13, ОК14, ОК20, ОК27, ОК28, ОК29, ОК30, ОК33 передує вивченню ОК34, ОК35
ВБ4	Культура харчування та світові традиції обслуговування	Проводиться після ОК13, ОК14, ОК27, ОК28, ОК29, ОК30, ОК33 передує вивченню ОК34, ОК35

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється у формі державного комплексного кваліфікаційного іспиту.

Вимоги до кваліфікаційного іспиту

Кваліфікаційний іспит проводиться з навчальних дисциплін:

- технологія виробництва кулінарної продукції;
- організація виробництва в закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- устаткування закладів ресторанного господарства;
- товарознавство харчових продуктів.

Кваліфікаційний іспит складається з двох частин. Перша частина – комплексне тестування з дисциплін: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Устаткування в закладах ресторанного господарства», «Товарознавство харчових продуктів».

Друга частина пропонується до виконання у вигляді виробничо-ситуаційного завдання з дисциплін: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Устаткування в закладах ресторанного господарства», «Товарознавство харчових продуктів», шляхи вирішення якого студенти повинні викласти в письмовій та усній формі із логічно сформульованим висновком.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

На підставі рішення екзаменаційної комісії особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції», присвоюється освітньо-професійний ступінь «фаховий молодший бакалавр» та освітня кваліфікація фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції».

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

Відповідно до стратегічної мети розвитку Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський 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 є 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 освітита 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 заінтересованих сторін	1. Положення про ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій» 2. Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій» 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»
2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих 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. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»
3	Здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський

	<p>потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти</p>	<p>технічний фаховий коледж НУХТ»</p>
4	<p>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)</p>	<p>1.Правила прийому до Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>2.Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>3.Положення про порядок переведення студентів, які навчаються на договірній основі з оплатою за рахунок коштів місцевого бюджету, галузевих міністерств, відомств, підприємств, організацій, установ, фізичних та юридичних осіб на навчання за кошти державного бюджету у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p>
5	<p>Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу</p>	<p>1.Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>2.Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»</p> <p>3.Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>4.Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції</p> <p>5.План заходів по запобіганню та протидії корупції у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p>

6	Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу	<p>1. Колективний договір</p> <p>2. Правила внутрішнього розпорядку для працівників та здобувачів освіти Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>3. Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>4. Типове положення про атестацію педагогічних працівників</p> <p>5. План підвищення кваліфікації педагогічних працівників коледжу</p>
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	<p>1. Колективний договір</p> <p>2. Правила призначення і виплати академічних стипендій у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>3. Правила призначення і виплати соціальних стипендій у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>4. Положення про стипендіальну комісію Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p>
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»</p>
9	Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і	<p>1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p>

	процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій	
10	Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності	<p>1. Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>2. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції</p> <p>3. План заходів по запобіганню та протидії корупції у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p>
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	<p>1. Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»</p>
13	Забезпечення дотримання студенто-орієнтованого навчання в освітньому процесі	<p>1. Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»</p> <p>2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж НУХТ»</p>

7. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																						
	Загальні компетентності									Спеціальні компетентності													
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	
PH1			x					x		x	x		x			x							
PH2			x							x		x	x										
PH3			x					x		x		x	x				x						
PH4			x					x		x	x	x						x					
PH5			x					x			x		x	x				x			x		
PH6			x	x	x	x	x	x					x	x									
PH7				x	x										x		x						
PH8			x	x	x		x	x					x			x		x					
PH9			x	x	x	x								x		x	x						
PH10					x			x				x					x			x			
PH11			x	x	x										x	x							
PH12				x		x		x		x	x		x				x	x	x				
PH13			x	x	x	x	x						x	x	x								
PH14		x					x				x			x		x					x		
PH15	x	x					x	x			x	x				x	x	x					
PH16		x	x					x			x			x		x					x		
PH17	x	x		x	x	x	x								x							x	
PH18	x	x									x												
PH19			x				x	x					x	x							x	x	x
PH20							x						x	x								x	
PH21			x										x								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 стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузь знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного рівня «фаховий молодший бакалавр»: наказ Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 №1244. URL : <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>
6. 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>
7. 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>
8. 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>
9. 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>
10. 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>
11. 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>

12. 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>
13. 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

