МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
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 № 11 від «23» квітня 2026р.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою
Національного університету харчових технологій
Голова Вченої ради

_____ Олександр ШЕВЧЕНКО

Протокол № 9 від "24" квітня 2026р.

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

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ G Інженерія, виробництво та будівництво

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ G13 Харчові технології

КВАЛІФІКАЦІЯ Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 1 вересня 2026р., наказ № 57 від 5 травня 2026р.

Зі змінами до освітньо-професійної програми від 01.07.2026р., наказ № 105

Київ 2026

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«Виробництво харчової продукції»

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

1. Науково-методична рада університету
Протокол № 2 від 29 квітня 2026 р.
Рекомендовано на розгляд вченої ради НУХТ
(висновок, особливі умови)

Голова НМР університету _____ Володимир ЯРОВИЙ

2. Центр моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету
Рекомендовано на розгляд НМР університету
(висновок, особливі умови)

«28» квітня 2026 р.

Директор Центру _____ Олена ПОДОБІЙ

3. Педагогічною радою СТФК НУХТ
Протокол № 4 від 23 квітня 2026 р.
Відповідає вимогам НРК, розроблена на основі стандарту з даної спеціальності та з врахуванням рекомендацій і побажань стейкхолдерів. Рекомендовано для розгляду ЦМЯКОД НУХТ
(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради _____ Василь ЙОВБАК

4.Цикловою випусковою комісією технологічних дисциплін
Протокол № 8 від 16 квітня 2026р.
Розроблено у відповідності до «Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм у ВСП "СТФКНУХТ"», стандарту спеціальності 181 Харчові технології, рекомендацій та побажань стейкхолдерів .
(висновок, особливі умови)

Голова циклової випускової комісії _____ Інна ДОБОНІЙ

Керівник підрозділу, що відповідає за реалізацію ОПП:
Викладач фахових дисциплін циклової випускової комісії, спеціаліст вищої категорії

«14» квітня 2026р. _____ Віта ТУЧАПСЬКА

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 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. Тучапська Віта Георгіївна, викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії, старший викладач ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», голова робочої групи;
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. 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;
5. Гудачок Павло Васильович, щеф-кухар готельно-ресторанного комплексу Arena Apart Hotel,
6. Вачиля Христина Геннадіївна, експерт з організації та визначення якості послуг харчування «Chizay. Мала гора».

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності

181«Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Відокремлений структурний підрозділ «Свалявський 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 освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції»
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь - фаховий молодший бакалавр спеціальність- G13 Харчові технології освітньо-професійної програми «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 ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	Рішення Акредитаційної комісії від 20 грудня 2016 року протокол №123 (наказ МОН України від26.12.2016 №1613), (на підставі наказу ДСЯО України від 26.01.2022 №01-10/11), ДС №000539 виданий 26.01.2022 р
Термін дії освітньо-професійної програми	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	
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 харчової продукції. ***Методи, методики та технології*** комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчової продукції, визначення їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. ***Інструменти та обладнання:*** інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, необхідні для формування професійних компетентностей фахового молодшого бакалавра з харчових технологій
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 Група 56.3 Обслуговування напоями Клас 56.30 Обслуговування напоями 3570 Фахівці з технології харчування; 3570 Технік-технолог з виробництва борошняних і кондитерських виробів 5122 Кухар 5122 Кухар дитячого харчування 5122 Виробник харчових напівфабрикатів; 5122 Шеф-кухар; 5123 Офіціант 5123 Бармен 5123 Метрдотель 5129 Майстер ресторанного обслуговування;
Академічні права випускників	Продовження навчання за: - першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	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.
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. ЗК10 Здатність діяти як відповідальний та свідомий громадянин, бути готовим до захисту суверенітету і територіальної цілісності України, володіючи базовими навичками вогневої, тактичної, медичної підготовки та методами протидії гібридним загрозам
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 суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. СК11. Здатність до ідентифікації, класифікації об’єктів діяльності закладів ресторанного господарства. СК12. Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання. СК13. Здатність задовольняти попит споживачів в продукції харчування та послугах за умов, що змінюються.
7 – Програмні результати навчання	
	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

	РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань. РН18. Застосовувати знання суспільно – економічного, політичного, культурного розвитку суспільства у професійній діяльності та соціалізації особистості. РН19. Застосовувати способи моделювання процесів обслуговування та організацію якісного обслуговування населення. РН20. Застосовувати історичний, зарубіжний та національний досвід, робити аналіз і систематизацію напрямків розвитку сучасної кулінарії. РН21. Вміти вести обґрунтовану практичну діяльність закладів ресторанного господарства, володіти економічним мисленням, управляти виробничим процесом в закладах ресторанного господарства. РН22 Демонструвати національно-патріотичну свідомість і громадянську стійкість, володіючи системою знань про правові засади, структуру та завдання національного спротиву для свідомого виконання обов'язку із захисту незалежності України. РН 23. Застосовувати комплекс практичних навичок із тактичної,

	вогневої, інженерної підготовки та домедичної допомоги, виявляючи готовність до ефективних дій у складі підрозділів територіальної оборони чи руху опору.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Згідно кадрових вимоги Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності. Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Відповідність кваліфікації визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п'яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності). За даною ОПП частка педагогічних працівників, які працюють у коледжі за основним місцем роботи, становить більше 50 відсотків.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно вимог стандарту фахової предвищої 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. 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. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти згідно Ліцензійних умов.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, авторськими розробками викладацького складу навчального комплексу НУХТ, є 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. 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. Навчально-методичний матеріал систематично оновлюється, адаптується до цілей освітньо-професійної програми та знаходиться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	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».
Міжнародна кредитна мобільність	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.
Навчання іноземних здобувачів освіти	Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється

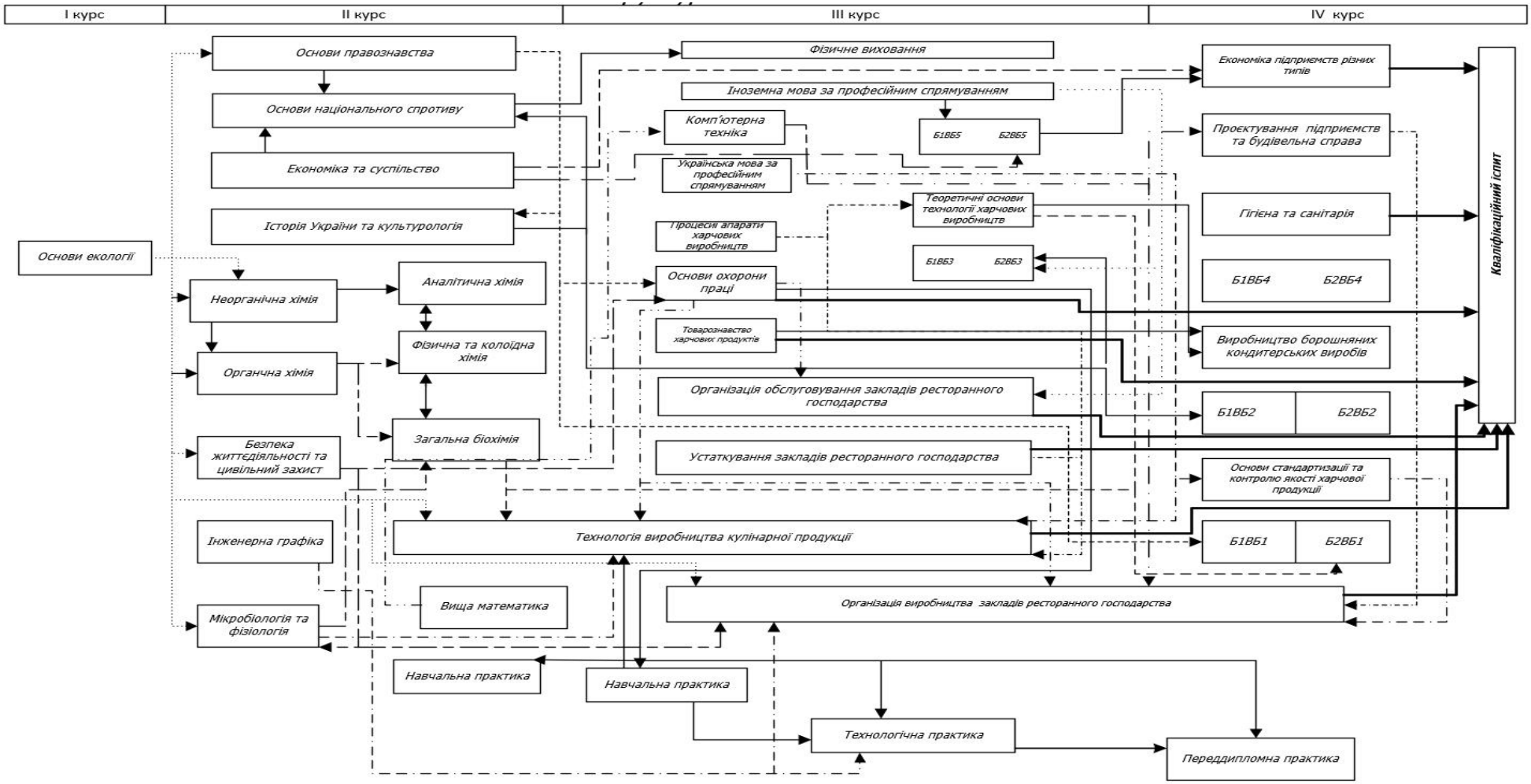
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

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 та культурологія	3,0	Залік
ОК 2	Економіка та суспільство	3,0	Залік
ОК 3	Онови національного спротиву	3,0	Залік
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,0	Екзамен
ОК 5	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	Залік
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	Залік
ОК 10	Органічна хімія	3,0	Залік
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	Залік
ОК 15	Основи екології	3,0	Залік
ОК 16	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	3,0	Залік
ОК 17	Основи охорони праці	3,0	Залік
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	Залік
ОК 22	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	3,0	Залік
ОК 23	Товарознавство харчових продуктів	3,0	Залік
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 (курсовий проєкт)	8,0	Екзамен
ОК 29	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	6,0	Екзамен
ОК 30	Предмет спецпідготовки (виробництво кондитерських борошняних виробів)	3,0	Залік
ОК 31	Проєктування підприємств та будівельна справа	3,0	Залік
	Практична підготовка		
ОК 32	Навчальна практика	10,5	Залік
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	3,0	Залік
ВБ 4	Харчові міні-технології в ЗРГ	3,0	Залік
ВБ 5	Барна справа	3,0	Залік
	Блок 2	**15 кредитів**	
ВБ 1	Психологія та етика ділових відносин	3,0	Залік
ВБ 2	Етнічні кухні	3,0	Залік
ВБ 3	Культура харчування та світові традиції обслуговування	3,0	Залік
ВБ 4	Крафтові технології	3,0	Залік
ВБ 5	Облік і звітність у галузі	3,0	Залік
Загальний обсяг вибіркових компонент		**15 кредитів**	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		**150 кредитів**	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



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 ОК27;
-Організація виробництва в закладах ресторанного господарства ОК 28;
-Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства ОК29;
-Устаткування закладів ресторанного господарства ОК26;
-Товарознавство харчових продуктів ОК23
- Основи охорони праці ОК17;
- Гігієна та санітарія ОК21;
- Економіка підприємств різних типів ОК 25.

Кваліфікаційний іспит складається з двох частин. Перша частина – комплексне тестування на основі розроблених тестових завдань у кількості 30 питань на кожного студента 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», «Основи охорони праці», «Гігієна та санітарія».

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», «Основи охорони праці», 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 якостіфахової 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 відповіднихпроцедур 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 освітиу 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 потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства,	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВСП «Свалявський

	включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти	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)	1.Правила прийому до Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університетухарчових технологій» 2.Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій» 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»
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об’єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітньогопроцесу	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» 3.Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій» 4.Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 5.План заходів по запобіганню та протидії корупції у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
6	Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних)	1.Колективний договір 2.Правила внутрішнього розпорядку для

	працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу	працівників та здобувачів освіти Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університетухарчових технологій» 3.Положення про рейтингову оцінку діяльності викладачів ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій» 4.Типове положення про атестацію педагогічних працівників 5. План підвищення кваліфікації педагогічних працівників коледжу
7	Забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою	1.Колективний договір 2.Правила призначення і виплати академічних стипендій у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій» 3.Правила призначення і виплати соціальних стипендій у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій» 4.Положення про стипендіальну комісію Відокремленого структурного підрозділу «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	1.Положення про організацію освітнього процесу у 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»
9	Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об’єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій	1. Положення про 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 ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності,притягнення порушників до академічної відповідальності	1.Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій» 2.Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 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»

5. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	Блок 1					Блок 2				
																																				ВБ1	ВБ2	ВБ3	ВБ4	ВБ5	ВБ1	ВБ2	ВБ3	ВБ4	ВБ5
ЗК 1	x	x	x			x									x	x	x									x									x	x					x			
ЗК 2	x	x			x	x	x								x																					x					x	x		
ЗК 3		x	x		x			x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ЗК4	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
ЗК 5				x		x																																			x			
ЗК 6		x	x	x	x	x		x	x	x	x	x					x	x	x			x		x		x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x		x		x	x
ЗК 7	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x		x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	
ЗК 8									x	x	x	x	x	x		x	x	x	x		x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x				x	
ЗК 9	x	x																							x										x									x
ЗК10			x																																x						x			
СК 1									x	x	x	x	x	x								x	x	x	x		x						x	x	x					x	x		
СК 2													x	x			x			x		x				x	x			x			x	x	x		x	x	x			x		x	
СК3									x	x	x	x	x	x							x	x	x				x			x			x	x	x				x	x	x		x		x	
СК4									x	x	x	x		x			x			x	x	x		x		x	x			x			x	x	x		x	x	x	x			x	x	
СК5									x	x	x	x	x									x	x	x			x			x	x		x	x	x				x	x			x	x	
СК6		x			x			x											x			x			x			x	x	x			x	x	x				x	x	x	x	x	x	x
СК7																		x		x		x		x		x		x		x	x		x	x	x		x	x	x			x		x	
СК8					x	x									x	x	x	x				x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x			x	x	x
СК9						x									x	x	x				x					x		x		x	x		x	x	x		x	x	x				x		
СК10														x	x	x	x				x		x			x		x		x	x			x	x	x	x	x	x			x		x	
СК11		x																			x							x	x	x	x		x	x							x	x		x	
СК12		x		x	x								x		x	x		x										x	x					x	x	x	x				x	x	x		x	
СК13				x														x	x			x		x			x								x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	

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

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК16	ОК17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК35	Блок 1					Блок 2				
																																				ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 3	ВБ 4	ВБ 5
РН1																	x	x		x		x				x	x			x	x		x	x			x	x	x			x	x		
РН2									x	x	x	x	x	x							x		x	x			x			x			x	x	x		x	x	x					x	
РН3									x	x	x	x	x									x	x				x	x		x			x	x	x			x	x					x	
РН4									x	x	x	x	x	x			x			x	x			x		x	x	x		x			x	x	x			x	x				x		x	
РН5									x	x	x	x	x	x		x	x			x		x		x	x	x	x	x	x	x	x		x	x				x	x				x		x	
РН6									x	x	x	x	x	x	x							x	x	x	x		x		x	x	x		x	x	x			x	x				x		x	
РН7						x											x				x	x	x			x	x	x	x	x	x		x	x	x			x	x				x		x	x
РН8																		x		x						x		x		x	x		x	x	x			x	x				x		x	
РН9																		x								x	x	x		x	x	x	x	x				x	x						x	
РН10															x						x	x						x		x			x	x	x			x	x				x		x	
РН11		x			x			x											x			x			x		x	x	x	x			x	x	x				x				x		x	x
РН12																x					x	x				x	x	x		x	x		x	x	x			x	x				x			
РН13				x				x										x	x									x	x		x													x
РН14															x							x		x	x		x	x	x	x				x				x					x			
РН15														x	x	x	x				x					x		x	x	x	x	x	x	x	x			x	x				x			
РН16														x	x	x	x			x	x							x					x	x												
РН17				x	x																						x	x	x		x		x	x											x	
РН18	x	x				x																													x					x	x	x				
РН19				x									x																x	x					x					x	x	x	x			
РН20																						x					x			x						x						x	x	x			
РН21						x																			x			x							x											
РН22	x		x			x																																								
РН23			x																																											

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	ЗК 10	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
РН1			x			x		x			x	x		x			x		x	x			
РН2			x								x				x						x		
РН3			x			x		x			x	x	x	x				x			x		
РН4			x			x		x			x	x	x	x									
РН5			x	x			x	x			x	x	x	x	x				x	x			x
РН6			x	x	x		x	x			x				x		x						x
РН7			x	x			x	x					x			x		x	x	x	x		
РН8			x	x		x	x	x	x						x		x						
РН9			x	x		x					x				x		x						
РН10			x		x			x				x	x					x		x			
РН11			x	x		x			x				x	x	x	x		x					
РН12			x	x				x	x		x			x		x	x		x				
РН13			x	x	x	x	x					x		x		x							
РН14		x	x				x		x		x				x	x	x			x			x
РН15	x	x	x									x		x			x	x	x			x	
РН16		x	x					x					x					x	x	x				
РН17	x	x	x	x	x	x	x									x		x				x	
РН18	x	x	x	x					x														
РН19			x	x				x	x					x							x	x	
РН20			x		x				x					x							x	x	x
РН21			x						x					x								x	x
РН22										x													
РН23										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/Zatverdzheni.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 освітиі 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