

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ «ХАРКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ДЕРЖАВНОГО БІОТЕХНОЛОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою

Відокремленого структурного підрозділу
«Харківський фаховий коледж харчової
промисловості Державного
біотехнологічного університету»

Голова педагогічної ради

Ольга БОНДАРЕНКО

Протокол № 11 від 30.06. 2026 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
(розроблено у 2025 році, оновлено у 2026 році)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

G Інженерія, виробництво та будівництво
(шифр і найменування)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

G13 Харчові технології
(код і найменування)

КВАЛІФІКАЦІЯ

Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за
ОПІІ Виробництво харчової продукції

Освітньо-професійна програма вводиться в дію
наказом в.о. директора коледжу з 06.04. 2026 р.
наказ № 10-06/0624 від «06» вересня 2026 р.

Ольга БОНДАРЕНКО

Харків, 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
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за ОПП Виробництво харчової продукції

1. Педагогічна рада Відокремленого структурного підрозділу «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету»

Протокол №11 від «10» листопада 2026 року

Затвердити ОПП Виробництво харчової продукції за спеціальністю G13 Харчові технології для підготовки здобувачів ПОП та рекомендувати ввести її в дію.

2. Методична рада Відокремленого структурного підрозділу «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету»

Протокол №11 від «15» листопада 2026 року

Затвердити ОПП Виробництво харчової продукції за спеціальністю G13 Харчові технології та рекомендувати її до реалізації педагогічною радою коледжу.

Голова методичної ради Лілія ДАВЛЕТШИНА

3. Циклова комісія дисциплін харчових технологій

Протокол №11 від «25» листопада 2026 року

Затвердити освітньо-професійну програму Виробництво харчової продукції за спеціальністю G13 Харчові технології та рекомендувати її до реалізації методичною радою коледжу.

Голова циклової комісії Вікторія ВАРИБУС

ЗМІСТ

Освітньо-професійної програми

	Стор.
I. Передмова	4
II. Опис освітньо-професійної програми	5
2.1 Загальна інформація	5
2.2 Мета освітньо-професійної програми	6
2.3 Характеристика освітньо-професійної програми	6
2.4 Придатність випускників до працевлаштування й подальшого навчання	7
2.5 Викладання та оцінювання	8
2.6 Перелік компетентностей випускника	9
2.7 Зміст підготовки здобувачів ФПО, сформульований у термінах результатів навчання	10
2.8 Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	11
2.9 Академічна мобільність	13
III. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання	14
3.1 Перелік освітніх компонент ОПП	14
3.2 Структурно-логічна схема ОПП	16
IV. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	17
V. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	17
VI. Матриці відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми	23
VII. Матриці відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми	24
VIII. Матриці відповідності результатів навчання та компетентностей	25

I. Передмова

Освітньо-професійну програму Виробництво харчової продукції підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво розроблено на основі «Стандарту фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня – фаховий молодший бакалавр, галузі знань – 18 Виробництво та технології, спеціальності – 181 Харчові технології, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. № 1244.

URL:

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

Розроблено робочою групою у складі:

Власенко Л.Л.	- голова робочої групи, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист викладач фахових дисциплін;
Немцова І.В.	- заступник голови робочої групи, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, завідувачка відділенням;
Варибрус В.П.	- спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, голова циклової комісії харчових технологій;
Туз Н.В.	- спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач фахових дисциплін;
Задорожна І.С.	- спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін;
Більдій С.В.	- директор з виробництва ТОВ "УКР- ТРЕЙД"
Гавриш Т.В.	- к.т.н., доцент, завідувачка кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів Державного біотехнологічного університету
Шкрьоба Д.О.	- студентка навчальної групи Тх-41 (випускниця 2026р.)
Ткаченко А. В.	- студент навчальної групи Тх-31
Путілова М. Д.	- студентка навчальної групи Тх-11

РЕЦЕНЗІЇ, ВІДГУКИ зовнішніх стейкхолдерів на розроблену освітньо-професійну програму:

1. Валерій ДРАЧОВ, суб'єкт підприємницької діяльності – фізична особа (Ресторан «Катрін»).
2. Марина КОЛЕСНИКОВА, професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії, кандидат технічних наук, доцент Державного біотехнологічного університету.

II. Опис освітньо-професійної програми зі спеціальності

G13 Харчові технології і галузі знань **G Інженерія, виробництво та будівництво**

2.1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету»
Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою Виробництво харчової продукції
Кваліфікація дипломі	в освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр спеціальність – G13 Харчові технології освітньо-професійна програма – Виробництво харчової продукції
Рівень кваліфікації згідно Національною рамкою кваліфікацій	НРК України – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Виробництво харчової продукції
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію ОПП Виробництво харчової продукції у сфері фахової передвищої освіти ДС №006739 (протокол рішення акредитаційної комісії № 13 від 02.012.2025) виданий згідно наказу ДСЯОУ від 08.12.2025 р. №01-10/629 дійсний до 01 липня 2031 року.
Термін дії освітньо-професійної програми	Термін дії освітньо-професійної програми до 10 років
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	- базова середня освіта - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта) - професійна 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(и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://vspkhp.com.ua/365.html https://vspkhp.com.ua/212.html
2.2 – Мета освітньо-професійної програми	
Формування і розвиток програмних компетентностей, які дозволяють оволодівати системою професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності в закладах ресторанного господарства та підприємствах харчової промисловості або в процесі навчання	
2.3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	Об’єк(ти) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси, характерні для підприємств ресторанного господарства. Зокрема, приготування страв і кулінарних виробів, особливості технології їх приготування. Особлива увага приділяється суміжним технологіям, що застосовуються у професійній кухні кав’ярень, ресторанів та інших закладів харчування. Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері харчових технологій, організовувати та вести технологічні процеси приготування страв та кулінарних виробів, 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 готових страв та кулінарних виробів удосконалення існуючих харчових технологій, застосування чинної законодавчо-нормативної бази. Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва кулінарної продукції, визначення її 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 технологій харчування
2.4 – Придатність випускників до працевлаштування й подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України 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 І 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 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: 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; 3570 Фахівці з технології харчування; 3570 Технік-технолог з технології харчування; 5122 Кухар; 5122 Кухар дитячого харчування; 5122 Виробник харчових напівфабрикатів; 5122 Шеф-кухар; 5123 Офіціант;

	5123 Метрдотель; 5123 Бармен; 5129 Майстер ресторанного обслуговування
Академічні права випускників	Можливе продовження освіти за початковим рівнем (короткий цикл) або першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти та набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, в тому числі післядипломної освіти.
2.5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Освітній процес побудований на принципах студентоорієнтованого навчання на основі компетентнісного, системного, інтегративного особистісного та проблемно-орієнтованого підходів. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, цифрові інструменти навчання, проєктне навчання. Викладання здійснюється у формі лекцій (проблемних, дискусійних, лекцій-демонстрацій з використанням мультимедійного обладнання, лекцій-бесід і лекцій-візуалізацій), практичних та семінарських занять, що включають роботу в малих групах, навчальні дискусії, мозкові штурми, підготовку проєктів із використанням сучасних професійних програмних засобів, публічні виступи, презентації, захист результатів виконання групових або індивідуальних завдань, написання есе, участь у колоквиумах та навчальних екскурсіях. Застосовуються також лабораторні роботи, а самостійне навчання передбачає активне використання підручників, посібників, електронних інформаційних ресурсів, консультації з викладачами (як індивідуальні, так і в групах), а також виконання дослідницьких завдань. Для підвищення якості підготовки здобувачів освіти застосовуються інноваційні освітні практики: майстер-класи, робота у виробничому середовищі, використання креативних технологій, зустрічі з професіоналами-практиками та гостьові лекції. Ефективною є комбінація лекцій і практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань, використання кейс-методів, ділових ігор, міждисциплінарних занять і тренінгів, спрямованих на розвиток комунікативних і лідерських навичок, а також умінь працювати в команді. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною рейтинговою шкалою та національною 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»)

	Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання є різні види та форми контролю. Види контролю: вхідний, поточний, модульний, підсумковий (семестровий, атестація), самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань, захист лабораторних та індивідуальних робіт, модульні та підсумкові контрольні роботи, курсова робота, захисти звітів з технологічної та переддипломної практик. Підсумковий контроль – екзамен, залік. Атестація – кваліфікаційний іспит.
2.6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері виробництва кулінарної продукції; організовувати та вести технологічні процеси відповідних харчових виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК9. Здатність до національного спротиву.
Спеціальні компетентності (СК)	СК1. Здатність здійснювати виробництво кулінарної продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

	СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва кулінарної продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів, кулінарної продукції. 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 у галузі виробництва кулінарної продукції. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати технологічні схеми виробництва кулінарної 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 кулінарної продукції. СК11. Здатність аналізувати тенденції розвитку галузі ресторанного господарства та пропонувати нові види послуг (продукції) з використанням інноваційних технологій в організації виробництва та обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства. СК12. Здатність аналізувати і систематизувати напрямки розвитку сучасної кулінарії на основі історичного та національного досвіду етнічних та міжнародних кухонь.
2.7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва кулінарної 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 виробництва кулінарної продукції. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції в галузі виробництва кулінарних виробів.

	RH7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі виробництва кулінарної продукції в професійній діяльності. RH8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділянок (підрозділів). RH9. Складати технологічні схеми виробництва кулінарної продукції. RH10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю кулінарної продукції під час її виробництва. RH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. RH12. Організовувати роботу окремих виробничих ділянок (підрозділів) підприємств галузі з виробництва кулінарної продукції та координувати їх діяльність. RH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. RH14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. RH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. RH16. Забезпечувати процес виробництва кулінарної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. RH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань. RH18. Аналізувати розвиток сучасної кулінарії на основі історичного та національного досвіду етнічних та міжнародних кухонь. RH19. Вносити пропозиції щодо удосконалення організації виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства. RH20. Застосовувати знання та практичні навички для дій в умовах надзвичайних ситуацій, воєнного стану та інших загроз, дотримуватися вимог безпеки, цивільного захисту, національного спротиву та брати відповідальність за власні дії і безпеку інших осіб.
2.8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Згідно кадрових вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності. Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної

	кваліфікації. Відповідність кваліфікації визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту, 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. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно беруть участь у тренінгах, семінарах, науково-практичних конференціях, систематично підвищують професійний рівень.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно вимог стандартів освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми Зберігання, консервування та переробка молока. Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні кабінети, бібліотека та читальна зала, конференц-зала, актові зали, спортивна зала, спортивні майданчики, гуртожиток, медичний пункт. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені мультимедійним забезпеченням у відповідності до Ліцензійних умов. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, посудом, які на належному рівні забезпечують здійснення практичного навчання, виконання лабораторних і практичних робіт, передбачених діючим навчальним планом. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відповідає вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet. Здобувачі освіти також використовують методичний матеріал, підготовлений викладачами: посібники, презентації та конспекти лекцій, методичний супровід до

	практичних, семінарських занять, індивідуальних завдань, самостійної роботи тощо. Наявне методичне забезпечення: затверджені в установленому порядку освітньо-професійна програма, навчальний план, робочі навчальний план та графік, робочі програми з усіх освітніх компонентів, електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з освітніх компонентів, інформаційні ресурси в Інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань здобувачів освіти тощо. Навчально-методичний матеріал систематично оновлюється, адаптується відповідно до змін вимог та цілей освітньо-професійної програми та знаходиться у вільному доступі для учасників освітнього процесу.
2.9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність здобувачів освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників коледжу, у тому числі навчання, стажування, проходження практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу із закладами освіти України, підприємствами відповідно до Положення про організацію освітнього процесу Відокремленого структурного підрозділу «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету»
Міжнародна кредитна мобільність	Коледжем можуть бути укладено угоди про міжнародну академічну мобільність
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється

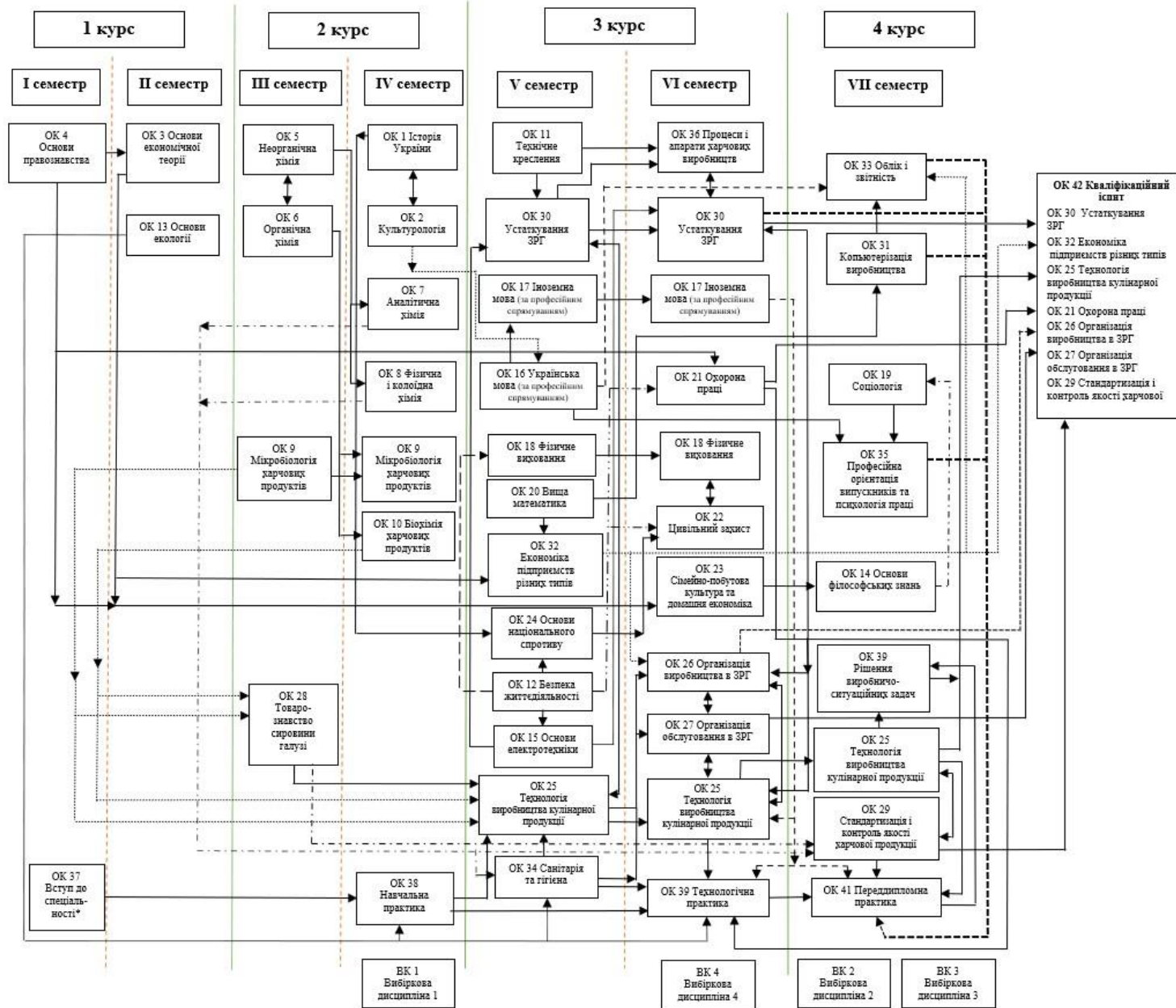
III. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

3.1 Перелік освітніх компонентів ОПП

Код н/д	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, практики, кваліфікаційний іспит тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
<i>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</i>			
ОК 1	Історія України	3	екзамен
ОК 2	Культурологія	2	залік
ОК 3	Основи економічної теорії	2	залік
ОК 4	Основи правознавства	2	залік
ОК 5	Неорганічна хімія	3	залік
ОК 6	Органічна хімія	3	екзамен
ОК 7	Аналітична хімія	3	екзамен
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія	2	залік
ОК 9	Мікробіологія харчових продуктів	4	залік
ОК 10	Біохімія харчових продуктів	4	залік
ОК 11	Технічне креслення	2	залік
ОК 12	Безпека життєдіяльності	2	залік
ОК 13	Основи екології	2	залік
ОК 14	Основи філософських знань	2	залік
ОК 15	Основи електротехніки	2	залік
ОК 16	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	екзамен
ОК 17	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	залік
ОК 18	Фізичне виховання	-	залік
ОК 19	Соціологія	2	залік
ОК 20	Вища математика	2	залік
ОК 21	Охорона праці	3	екзамен
ОК 22	Цивільний захист	2	залік
ОК 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка	2	залік
ОК 24	Основи національного спротиву	3	залік
<i>Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</i>			
ОК 25	Технологія виробництва кулінарної продукції	10	екзамен
ОК 26	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	5	екзамен
ОК 27	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	2	залік
ОК 28	Товарознавство сировини галузі	4	екзамен

ОК 29	Стандартизація і контроль якості харчової продукції	3	залік
ОК 30	Устаткування закладів ресторанного господарства	5	екзамен
ОК 31	Комп'ютеризація виробництва	2	залік
ОК 32	Економіка підприємств різних типів	4	екзамен
ОК 33	Облік і звітність	2	залік
ОК 34	Санітарія і гігієна	2	залік
ОК 35	Професійна орієнтація випускників та психологія праці	2	залік
ОК 36	Процеси і апарати харчових виробництв	3	екзамен
ОК 37	Вступ до спеціальності	2	залік
	Практична підготовка		
ОК 38	Навчальна практика	12	екзамен
ОК 39	Технологічна практика	12	захист
ОК 40	Рішення виробничо-ситуаційних задач	1,5	залік
ОК 41	Переддипломна практика	4,5	захист
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
ОК 42	Кваліфікаційний іспит	1	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		135 кредити	
Вибіркові освітні компоненти ОПП за вибором здобувачів освіти			
ВК 1	Вибіркова дисципліна 1	4	залік
ВК 2	Вибіркова дисципліна 2	2	залік
ВК 3	Вибіркова дисципліна 3	3	залік
ВК 4	Вибіркова дисципліна 4	3	залік
ВК 5	Вибіркова дисципліна 5	3	залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		15 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		150 кредитів	

3.2 Структурно-логічна схема ОПП



IV. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

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

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

1. Технологія виробництва кулінарної продукції
2. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства
3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства
4. Економіка підприємств різних типів
5. Стандартизація і контроль якості харчової продукції
6. Устаткування закладів ресторанного господарства
7. Охорона праці

На підставі рішення екзаменаційної комісії коледж присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою Виробництво харчової продукції

Особі, яка успішно виконала ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

V. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

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

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

Аналіз процедур та заходів системи внутрішнього забезпечення якості в Коледжі наводиться нижче.

Перелік процедур системи внутрішнього забезпечення якості освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету»

№ з/п	Процедури та заходи внутрішнього забезпечення якості згідно з Законом України «Про фахову передвищу освіту»	Формування і застосування відповідних процедур та заходів в коледжі
1	Визначення та оприлюднення політики принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти,	Сформовано стратегічні плани розвитку та вдосконалення освітньої діяльності з підготовки фахівців зі спеціальностей з урахуванням потреб ринку праці та освітніх прагнень громадян.

	що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін	Розроблені та діють: Положення Відокремленого структурного підрозділу «Харківський фаховий коледж харчової промисловості Державного біотехнологічного університету», Положення про організацію освітнього процесу, Положення про внутрішню систему забезпечення якості ФПО, Положення про дуальну форму здобуття ФПО, Положення про рейтинг викладачів, Положення про підвищення кваліфікації педагогічних працівників, Положення про екзаменаційну комісію, Положення про академічну доброчесність, Положення про визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті. Політика та основні документи внутрішньої системи забезпечення якості освіти оприлюднюються на веб-сайті Коледжу.
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	Механізм розроблення та затвердження освітньо-професійних програм визначено Положенням про освітньо-професійні програми, Положенням про внутрішню систему забезпечення якості ФПО, Положенням про організацію освітнього процесу. Для розроблення та перегляду ОПП наказом керівника затверджуються робочі групи.
3	Здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи	Ухвалено рішенням Педагогічної ради механізм моніторингу та перегляду освітньо-професійних програм в Положенні про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти та Положенні про освітньо-професійні програми, Положення про організацію освітнього процесу, Положення про дуальне навчання, Положення про студентське самоврядування, включаючи опитування здобувачів освіти та врахування результатів опитувань під час перегляду ОПП, процедура якого регламентується Положенням

	опитування здобувачів фахової передвищої освіти	про моніторинг якості освітнього процесу та освітньо-професійних програм здобувачами освіти
4	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів Коледжу, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти	Інформація про освітньо-професійні програми оприлюднюється на веб-сайті Коледжу. Розроблені та діють: Правила прийому до Коледжу, Положення про організацію освітнього процесу, Положення про екзаменаційну комісію. Дотримання нормативних процедур прийому, організації освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування та атестації забезпечується відповідними чинними нормативними документами Коледжу.
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	Розроблено, схвалено та внесено до Положення про організацію освітнього процесу коледжу порядок організації та проведення поточного, модульного (рубіжного), підсумкового контролю та атестації здобувачів фахової передвищої освіти, критерії оцінювання знань здобувачів освіти (з урахуванням застосування дистанційних технологій навчання). Розроблено Положення про екзаменаційну комісію, Положення про уповноважену особу з питань запобігання корупції, Положення про академічну доброчесність. Критерії, правила та процедури оцінювання доводяться до відома здобувачів освіти та оприлюднюються в освітньому середовищі.
6	Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу	Діють положення Про підвищення кваліфікації педагогічних працівників, Про визначення рейтингу педагогічних працівників, План-графік підвищення кваліфікації, Положення про індивідуальний плани роботи педагогічного працівника, Колективний договір, Правила внутрішнього розпорядку здобувачів освіти. Професійний розвиток педагогічних працівників здійснюється з урахуванням результатів оцінювання їхньої діяльності та потреб освітнього процесу.
7	Забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів	Забезпечується необхідне фінансування освітньої та викладацької діяльності відповідно до кошторису та пріоритетів розвитку Коледжу. Забезпечено необхідними освітніми ресурсами (матеріальна база, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, електронний освітній

	фахової передвищої освіти	контент). Реалізуються заходи щодо удосконалення організації самостійної роботи здобувачів освіти, у тому числі шляхом постійного моніторингу та актуалізації освітнього контенту. Забезпечується підтримка здобувачів освіти відповідно до їхніх потреб. Діють Положення про стипендіальне забезпечення здобувачів освіти, Про матеріальну допомогу та заохочення здобувачів освіти, Положення про психологічну службу, Положення про організацію інклюзивного навчання та супровід осіб з особливими освітніми потребами. Розроблено та впроваджено Програму стратегічного розвитку Коледжу, Колективний договір.
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	В Коледжі діє електронна система збирання й аналізу інформації та система електронного документообігу. Використовується державний освітній електронний реєстр ЄДЕБО. Розроблені та діють: Положення про організацію освітнього процесу, Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти, Положення про електронний журнал. Результати аналізу інформації використовуються для прийняття управлінських рішень, удосконалення освітнього процесу та перегляду ОПП
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	Інформація про освітньо-професійні програми, графіки освітнього процесу, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій оприлюднюється на веб-сайті Коледжу. Інформація систематично актуалізується та оприлюднюється у доступній формі відповідно до вимог законодавства. Розроблені та діють: Положення про коледж, Положення про організацію освітнього процесу.
10	Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти; у тому	Освітні, методичні, курсові та інші роботи учасників освітнього процесу перевіряються на дотримання академічної доброчесності відповідно до встановлених процедур. Розроблені та діють: Положення про академічну доброчесність, Про

	числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності	порядок перевірки курсових/дипломних робіт (проектів) та інших робіт на наявність плагіату у коледжі, Положення про уповноважену особу з питань запобігання корупції.
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	Коледж бере участь у процедурах зовнішнього забезпечення якості відповідно до законодавства, зокрема ліцензуванні освітньої діяльності, акредитації освітньо-професійних програм та моніторингу якості освіти.
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	Здобувачі освіти як ключові стейкхолдери залучені до реалізації внутрішньої системи забезпечення якості освіти через: - участь у роботі студентської ради Коледжу та студентських рад відділень; - участь в опитуваннях щодо якості освітнього процесу та освітньо-професійних програм; - участь у зустрічах з директором у форматі «Особиста зустріч». Результати опитувань, пропозиції та зауваження здобувачів освіти аналізуються та використовуються для вдосконалення освітнього процесу й освітньо-професійних програм. Роботодавці як основні стейкхолдери освітніх послуг Коледжу беруть участь у розробленні та перегляді освітньо-професійних програм, організації дуальної форми здобуття фахової передвищої освіти, практичної підготовки та сприянні працевлаштуванню випускників. Розроблені та діють Положення про Коледж, Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти, Положення про моніторинг якості освітнього процесу та освітньо-професійних програм здобувачами освіти
13	Забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі	Освітній процес організовується на засадах студентоорієнтованого навчання, що передбачає забезпечення академічної автономії здобувачів освіти, урахування їхніх потреб, інтересів та індивідуальних можливостей, взаємоповагу і партнерську взаємодію між учасниками освітнього

	процесу. Створюються умови для формування безпечного, інклюзивного та безбар'єрного освітнього середовища, запобігання дискримінації, насильству та булінгу (цькуванню), а також реагування на відповідні випадки відповідно до законодавства. Діють Положення про організацію освітнього процесу, Правила внутрішнього розпорядку для здобувачів освіти, Порядок реагування на доведені випадки булінгу (цькування) та відповідальність осіб, причетних до булінгу (цькування), а також чинні документи, що регламентують забезпечення доступного та безбар'єрного освітнього середовища.
--	--

VI. Матриці 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	ОК 36	ОК 37	ОК 38	ОК 39	ОК 40	ОК 41	ОК 42		
ІК			+		+	+	+	+	+	+	+				+						+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
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																										+	+	+											+	+	+	+	+	+

VII. Матриці відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK 30	OK 31	OK 32	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	OK 37	OK 38	OK 39	OK 40	OK 41		
PH 1																										+	+			+	+						+	+	+	+	+	+	
PH 2					+	+	+	+	+	+																+	+		+	+								+	+	+	+	+	
PH 3							+	+	+	+																+			+	+								+	+	+	+	+	
PH 4																										+	+			+									+	+	+	+	+
PH 5									+	+												+				+	+	+	+	+	+				+		+	+	+	+	+	+	
PH 6									+	+												+				+				+	+					+	+	+	+	+	+	+	
PH 7				+					+	+	+											+				+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	
PH 8																+										+	+			+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 9											+					+										+	+				+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	
PH 10							+	+	+	+																+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	
PH 11																				+						+	+	+	+	+	+	+	+	+			+		+	+	+	+	
PH 12																										+	+	+		+	+	+			+	+	+		+	+	+	+	
PH 13											+															+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	
PH 14			+												+											+	+		+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	
PH 15				+								+			+			+			+	+				+	+	+		+	+	+			+		+	+	+	+	+	+	
PH 16													+													+	+		+	+	+				+		+	+	+	+	+	+	
PH 17	+	+	+											+		+	+		+				+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 18																										+													+	+	+	+	
PH 19																											+	+				+				+				+	+	+	+
PH 20												+										+	+		+																		

VIII. Матриці 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
РН 1			+					+		+	+		+			+				+	+
РН 2			+							+		+	+	+							+
РН 3			+					+		+		+	+				+				+
РН 4			+					+		+	+	+						+		+	+
РН 5			+					+			+		+	+				+		+	+
РН 6			+	+	+	+	+	+						+		+	+			+	+
РН 7				+	+										+		+				+
РН 8			+	+	+		+	+					+			+		+			+
РН 9			+	+	+	+								+		+	+			+	+
РН 10					+			+			+	+					+		+	+	+
РН 11			+	+	+										+		+				+
РН 12				+		+		+		+			+				+	+	+		+
РН 13		+	+	+	+	+							+		+						+
РН 14		+					+				+			+		+			+	+	+
РН 15	+	+						+			+	+				+	+	+			+
РН 16		+	+					+			+			+		+			+	+	+
РН 17	+	+		+	+		+								+						
РН 18		+					+							+							+
РН 19		+	+	+	+		+	+					+			+		+		+	+
РН 20	+		+						+												