

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою

ВСП «Харківський фаховий коледж
харчової промисловості ДБТУ»

Голова педагогічної ради

Ольга БОНДАРЕНКО

Протокол №1 від 29 серпня 2022 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Виробництво харчової продукції

Фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

18 Виробництво та технології
(шифр і найменування)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

181 Харчові технології
(код і найменування)

КВАЛІФІКАЦІЯ

Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за
ОПП Виробництво харчової продукції

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01 вересня 2022р..

В.о. директора коледжу Ольга Бондаренко

Наказ № 1894 від «31» 08 2022 р..

Харків, 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми
Виробництво харчової продукції

Рівень освіти	фахова передвища освіта
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня кваліфікація	<u>Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за ОПП Виробництво харчової продукції</u>

1. Методичною радою ВСП «Харківський фаховий коледж харчової промисловості ДБТУ»

Протокол № 1 від «29» серпня 2022 року

ОПП рекомендовано на формулу фахової
ради членству
(ВИСНОВОК)

Голова методичної ради Лілія – Лілія ДАВЛЕТШИНА

2. Цикловою комісією харчових технологій

Протокол № 1 від «29» серпня 2022 року

ОПП рекомендовано відповісти за стандарти РРО
та Харківщини до ОПП
(ВИСНОВОК)

Голова циклової комісії Вікторія – Вікторія ВАРИБРУС

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	8
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	12
III. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання	13
3.1 Перелік освітніх компонентів ОПП	13
3.2 Структурно-логічна схема ОПП	15
IV. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	16
V. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	16
VI. Матриці відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми	19
VII. Матриці відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми	20
VIII. Матриці відповідності результатів навчання та компетентностей	21

I. Передмова

Освітньо-професійну програму Виробництво харчової продукції підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології 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:

1. Немцова І.В., голова робочої групи, викладач методист, завідувач відділення харчових технологій ВСП «Харківський фаховий коледж харчової промисловості ДБТУ»;
2. Варибрус В.П., спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, голова циклової комісії харчових технологій ВСП «Харківський фаховий коледж харчової промисловості ДБТУ»;
3. Власенко Л.Л., спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, викладач фахових дисциплін циклової комісії харчових технологій ВСП «Харківський фаховий коледж харчової промисловості ДБТУ»;
4. Хатнянська К.Є., здобувач освіти III курсу
5. Кретов М. В., випускник поточного року

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Лисак Олена Олександрівна, суб'єкт підприємницької діяльності – фізична особа Ресторан «Катрін».

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

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу 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 в дипломі	освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр спеціальність – 181 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 молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	Акредитацію ОПП передбачено у поточному навчальному році. Переоформлений сертифікат про акредитацію ОПП Виробництво харчової продукції спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста на сертифікат про акредитацію ОПП у сфері фахової передвищої освіти (сертифікат про акредитацію ДС №002059, протокол рішення акредитаційної комісії №124 від 02.03.2017), який виданий 16.05.2022 р і діє до 01.07.2022р.
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 (професійно-технічна) освіта - фахова передвища освіта

	- 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/212.html https://vspkhp.com.ua/%D0%B5ducation/
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Формування і розвиток програмних компетентностей, які дозволяють оволодіти системою професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності в закладах ресторанного господарства та підприємствах харчової промисловості або в процесі навчання.	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	<i>Об'єк(ти) вивчення:</i> 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. <i>Цілі навчання:</i> 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. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття, концепції, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних готових страв та кулінарних продуктів, удосконалення існуючих харчових технологій, застосування чинної законодавчо-нормативної бази. <i>Методи, методики та технології:</i> 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. <i>Інструменти та обладнання:</i> 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.
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 56.29 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 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
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.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання на основі компетентнісного, системного, проблемно-орієнтоване навчання, навчання через практику. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, цифрові інструменти навчання, проєктне навчання. Викладання здійснюється у формі лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, підготовку проєктів із використанням сучасних професійних програмних засобів, публічні виступи, презентації робіт, захист результатів виконання групових або індивідуальних завдань, участь у навчальних екскурсіях. Самостійне навчання передбачає активне використання підручників, посібників, електронних інформаційних ресурсів, консультації з викладачами (як індивідуальні, так і в групах), а також виконання дослідницьких завдань. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Основними методами оцінювання, що забезпечують вимірювання результатів навчання є заліки, екзамени, тестування, модульні, підсумкові 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 рейтинговою шкалою та національною 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).
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.
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 безпечності 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 виробництва та обслуговування споживачів.

	СК12. Здатність аналізувати і систематизувати напрямки розвитку сучасної кулінарії на основі історичного та національного досвіду етнічних та міжнародних кухонь. СК13. Здатність використовувати професійно-профільні знання в концептуальному підході до організації роботи різних типів закладів ресторанного господарства.
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. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі виробництва кулінарної продукції в професійній діяльності. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН9. Складати технологічні схеми виробництва кулінарної продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю кулінарної 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) підприємств галузі з виробництва кулінарної продукції та координувати їх діяльність. РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН16. Забезпечувати процес виробництва кулінарної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

	RH17. Спілкуватися та укласти 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.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної 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. Всі педагогічні працівники щорічно беруть активну участь у тренінгах, семінарах, науково-практичних конференціях та систематично проходять курси підвищення кваліфікації.
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 Виробництво харчової продукції. Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні кабінети, бібліотека та читальна зала, конференцзала, актовa зала, 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 щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти.
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, 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, графік освітнього процесу, навчальні та робочі програми з усіх освітніх компонентів, електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з освітніх компонентів, інформаційні ресурси в Internet, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань здобувачів освіти 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, науково-педагогічних і педагогічних працівників коледжу, у тому числі навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої 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 у коледжі та Порядку реалізації права на академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	Коледжем можуть бути укладено угоди про міжнародну академічну мобільність
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	Навчання іноземних здобувачів освіти не здійснюється

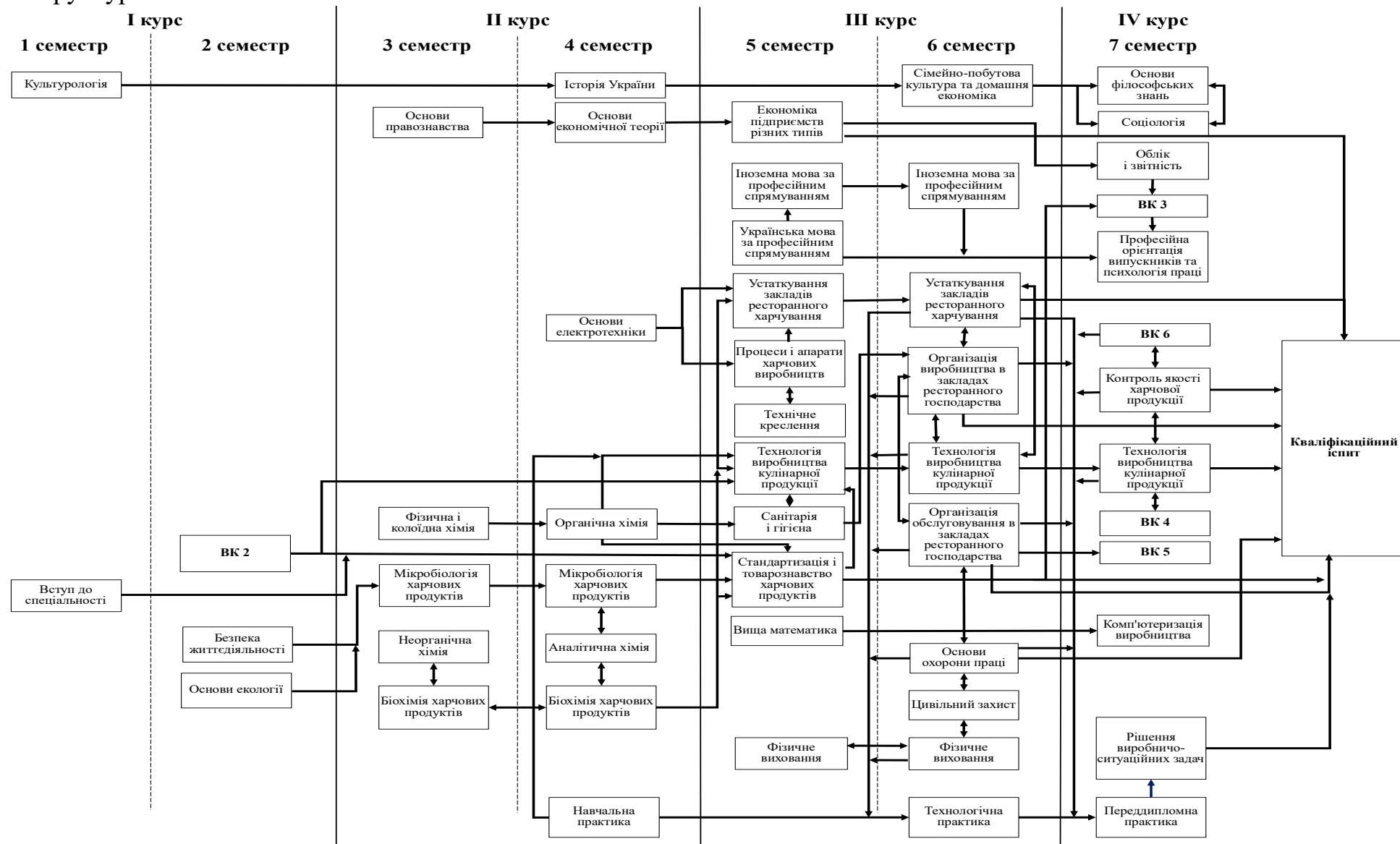
III. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

3.1 Перелік освітніх компонентів ОПП

Код н/д	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові контрольні заміри знань, практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
<i>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	3	залік
ОК 9	Мікробіологія харчових продуктів	3	залік
ОК 10	Біохімія харчових продуктів	3	залік
ОК 11	Технічне креслення	3	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	3	залік
ОК 19	Соціологія	2	залік
ОК 20	Вища математика	2	залік
ОК 21	Основи охорони праці	3	екзамен
ОК 22	Цивільний захист	2	залік
ОК 23	Сімейно-побутова культура та домашня економіка	2	залік
<i>Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</i>			
ОК 24	Технологія виробництва кулінарної продукції	11	екзамен
ОК 25	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	5	екзамен ККЗЗ
ОК 26	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	2	залік
ОК 27	Стандартизація і товарознавство харчових продуктів	2	залік
ОК 28	Контроль якості харчової продукції	2	залік
ОК 29	Устаткування закладів ресторанного господарства	5	екзамен
ОК 30	Комп'ютеризація виробництва	2	залік

ОК 31	Економіка підприємств різних типів	4	екзамен
ОК 32	Облік і звітність	3	екзамен
ОК 33	Санітарія і гігієна	2	залік
ОК 34	Професійна орієнтація випускників та психологія праці	2	залік
ОК 35	Процеси і апарати харчових виробництв	4	екзамен
Практична підготовка			
ОК 36	Навчальна практика	12	екзамен
ОК 37	Технологічна практика	12	захист звіту
ОК 38	Рішення виробничо-ситуаційних задач	1,5	залік
ОК 39	Переддипломна практика	4,5	захист звіту
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
ОК 40	Кваліфікаційний іспит	1	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		133 кредити	
Вибіркові освітні компоненти ОПП			
<i>Вибіркові освітні компоненти за вибором закладу освіти</i>			
ВК 1	Вступ до спеціальності	2	залік
<i>Вибіркові освітні компоненти за вибором здобувачів фахової передвищої освіти</i>			
ВК 2		4	залік
ВК 3		2	залік
ВК 4		3	залік
ВК 5		3	залік
ВК 6		3	екзамен
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		15 кредитів	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		150 кредитів	

3.2 Структурно-логічна схема ОП



IV. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Виробництво харчової продукції, спеціальності 181 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 коледжі

Процедури та заходи внутрішнього забезпечення якості згідно з Законом України «Про фахову передвищу освіту»	Формування і застосування відповідних процедур та заходів в Коледжі
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. Розроблені та діють: Положення Відокремленого структурного підрозділу «Харківський фаховий коледж харчової

	промисловості Державного біотехнологічного університету», Положення про організацію освітнього процесу у коледжі, Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти, Положення про дуальну форму здобуття фахової передвищої освіти, 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.
Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм	Розроблений механізм створення освітньо-професійних програм з урахуванням в Положенні про освітньо-професійні програми, Положенні про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти, наказі «Про формування робочої групи для моніторингу та перегляду ОПП».
Здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей	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 у коледжі, Положення про дуальне навчання, Положення про студентське самоврядування.
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 відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення здобувачів освіти у коледжі; Положення про організацію освітнього процесу; Положення про проведення практики здобувачів освіти.
Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	Розроблено та схвалено порядок організації та проведення поточного, модульного (рубіжного), підсумкового контролю та атестації здобувачів фахової передвищої освіти, критерії оцінювання знань здобувачів освіти. Розроблені та діють: Положення про екзаменаційну комісію, Положення про уповноважену особу з питань запобігання корупції, Положення про академічну доброчесність
Визначення та послідовне дотримання вимог щодо	Впроваджені положення: Про атестацію педагогічних працівників, про підвищення

компетентності педагогічних працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу	кваліфікації педагогічних працівників, про рейтинг викладача та рейтинг циклових комісій (регулює механізм оцінювання досягнень педагогічних працівників на основі рейтингів навчально-методичної і організаційно-виховної роботи), План-графік підвищення кваліфікації, Колективний договір, Правила внутрішнього розпорядку коледжу.
Забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти	Забезпечено необхідними ресурсами (матеріальна база, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, електронний освітній контент). Реалізуються заходи щодо удосконалення організації самостійної роботи студентів, в т.ч. через постійний моніторинг, актуалізацію курсів дисциплін, активізацію використання освітнього електронного контенту. Діють такі внутрішньо-нормативні документи: Програма стратегічного розвитку коледжу, Колективний договір, Положення про стипендіальне забезпечення здобувачів освіти, Про матеріальну допомогу та заохочення здобувачів освіти, Положення про психологічну службу.
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. Розроблено та діють: Положення коледжу, Положення про організацію освітнього процесу, Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти.
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 освітньо-професійного ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій оприлюднюється на веб-сайті коледжу. Розроблено та діють: Положення коледжу, Положення про організацію освітнього процесу, Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти.
Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти; у тому числі створення і забезпечення	Розроблено та діють: Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу, Положення про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції. Методичні розробки, публікації та проєкти учасників освітнього процесу перевіряються на предмет академічного плагіату.

функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності	
Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	Процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти включають: - ліцензування освітньої діяльності; - акредитацію освітньо-професійних програм; - моніторинг якості освіти; - атестація педагогічних працівників.
Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	Студенти як ключові стейкхолдери залучені до реалізації внутрішньої системи забезпечення якості через: - участь у роботі студентської ради коледжу, студентських рад відділень; - опитування здобувачів фахової передвищої освіти; - проведення зустрічі з директором у форматі «Особиста зустріч». Роботодавці як основні стейкхолдери освітніх послуг коледжу беруть участь у формуванні освітньо-професійних програм, організації дуальної освіти на місцях працевлаштування.
Забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі	Підхід до організації освітнього процесу в коледжі передбачає: - заохочення здобувачів фахової передвищої освіти до ролі автономних і відповідальних суб'єктів освітнього процесу; - створення освітнього середовища, орієнтованого на задоволення потреб та інтересів здобувачів фахової передвищої освіти; - побудову освітнього процесу на засадах взаємної поваги і партнерства здобувачів фахової передвищої освіти та адміністрації, педагогічних та інших працівників коледжу

VI. Матриці відповідності компетентностей випускника 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	BK 1	BK 2	BK 3	BK 4	BK 5	BK 6			
IK			+		+	+	+	+	+	+	+				+						+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
3K 1	+	+	+	+										+					+		+	+			+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
3K 2	+	+	+	+								+	+	+		+		+	+				+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
3K 3			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
3K 4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
3K 5																	+																																	
3K 6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
3K 7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
3K 8					+	+	+	+	+	+	+	+	+		+					+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
CK 1						+			+	+	+													+	+		+	+	+							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
CK 2																								+				+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
CK 3					+	+	+	+	+	+	+													+			+	+								+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
CK 4																					+			+	+		+	+	+					+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
CK 5			+						+	+														+			+	+									+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
CK 6			+																	+				+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
CK 7											+				+									+	+			+	+		+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
CK 8				+					+	+			+			+					+			+	+	+	+	+		+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
CK 9				+																	+			+	+		+							+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
CK 10													+								+			+	+			+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
CK 11																								+	+	+			+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
CK 12																								+	+	+									+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
CK 13																								+	+	+		+	+							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

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 39	BK 1	BK 2	BK 3	BK 4	BK 5	BK 6		
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																									+	+			+					+			+	+	+	+	+	+					+	

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	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК10	СК11	СК12	СК13
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		+	+	+	+		+	+				+			+		+		+		+

