



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ПРАВА  
ВІННИЦЬКОГО КООПЕРАТИВНОГО ІНСТИТУТУ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**Харчові технології**

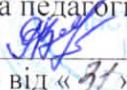
**фахової передвищої освіти**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ СТУПІНЬ:** фаховий молодший бакалавр

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ:** 18 Виробництво та технології

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ:** 181 Харчові технології

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Педагогічною радою  
Фахового коледжу економіки і права ВКІ  
Протокол № 1 від 31.08 2023 р.  
Голова педагогічної ради  
 Олена ЯКОВЕЦЬ  
(наказ від «31» 08 2023 р. №58-Р)

**СХВАЛЕНО**

Вченою радою  
Вінницького кооперативного інституту  
Протокол № 1 від 31.08 2023 р.  
Голова Вченої ради  
 Світлана КОЛОТІЙ

Вінниця – 2023

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма Харчові технології: освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр, галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології.

Освітньо-професійна програма розроблена відповідно до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальністю 181 Харчові технології освітньо- професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. № 1244 та освітньо-професійної програми Харчові технології, галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології, рекомендованої НМЦ «Укоопосвіта» від 15.08. 2023 р.

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою:

*Вознюк Таїса Костянтинівна*, к.е.н., спеціаліст вищої категорії, завідувач кафедри фінансових, комерційно-технологічних дисциплін та готельно-ресторанного обслуговування Фахового коледжу економіки і права ВКІ;

*Ліпінська Катерина Василівна*, спеціаліст вищої категорії, викладач кафедри фінансових, комерційно-технологічних дисциплін та готельно-ресторанного обслуговування Фахового коледжу економіки і права ВКІ;

*Кучинір Олена Юріївна*, спеціаліст вищої категорії, викладач кафедри фінансових, комерційно-технологічних дисциплін та готельно-ресторанного обслуговування Фахового коледжу економіки і права ВКІ.

**1. Опис освітньо-професійної програми зі спеціальністю 181 Харчові технології**

**Галузі знань: 18 Виробництво та технології**

<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Галузь знань</b>	18 Виробництво та технології
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Форми здобуття освіти</b>	1. Інституційна (очна (денна), заочна, дистанційна) 2. Дуальна
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма – (Харчові технології)
<b>Опис предметної області</b>	<i>Об'єкти вивчення:</i> харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. <i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності 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. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів;

	<p><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 харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади</p>
<b>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</b>	Особа може здобувати фахову передвищу освіту на основі базової середньої освіти, профільної середньої освіти (незалежно від здобутого профілю), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти. Особи, які здобувають фахову передвищу освіту на основі базової середньої освіти, зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти професійного спрямування
<b>Академічні права випускників</b>	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти

## 1. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра

Фахова передвища освіта може здобуватися на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 150 кредитів ЄКТС.

На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.

Мінімум 50% обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти.

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50% загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.

## 2. Перелік компетентностей випускника

<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності
<b>Загальні компетентності</b>	<p>ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт</p>

<b>Спеціальні компетентності</b>	<p>СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК 2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК 3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК 4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК 5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК 6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК 7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК 8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК 9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК 10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції</p>
----------------------------------	--

### **3. Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання**

РН 1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН . Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН 3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН 4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН 5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН 6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН 7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН 8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

РН 9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

РН 10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН 11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

РН 12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.

РН 13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН 14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН 15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН 16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН 17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

## 4. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми і логічна послідовність їх виконання

### 4.1. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

Код НД	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, індивідуальні завдання, практики, контрольні заходи тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти (ОК)</b>			
ОК 1	Історія та культура України	3	Екзамен
ОК 2	Основи філософських знань	1,5	ДЗ*
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	ДЗ
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням )	5	ДЗ, Екзамен
ОК 5	Основи правознавства	3	ДЗ
ОК 6	Економічна теорія	3	ДЗ
ОК 7	Вища і прикладна математика	3	ДЗ
ОК 8	Інформатика і комп'ютерна техніка	3	ДЗ
ОК 9	Екологія	1,5	ДЗ
ОК 10	Безпека життєдіяльності та охорона праці	1,5	ДЗ
ОК 11	Основи кооперації	3	ДЗ
ОК-12	Фізичне виховання	4	ДЗ
ОК 13	Харчова хімія	6	Екзамен
ОК 14	Біохімія	2	ДЗ
ОК 15	Мікробіологія та фізіологія	3	Екзамен
ОК 16	Гігієна і санітарія	3	ДЗ
ОК 17	Процеси і апарати харчових виробництв	3	ДЗ
ОК 18	Основи інженерної та комп'ютерної графіки	3	ДЗ
ОК 19	Бухгалтерський облік	3	ДЗ
ОК 20	Технологія виробництва кулінарної продукції	11	ДЗ
ОК 21	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	6	Курсова робота, ДЗ
ОК 22	Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 23	Управління якістю і НАССР харчової продукції	3	ДЗ
ОК 24	Товарознавство продовольчих товарів	3	ДЗ
ОК 25	Устаткування закладів ресторанного господарства	6	ДЗ

Код НД	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, індивідуальні завдання, практики, контрольні заходи тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОК 26	Економіка підприємства	3	ДЗ
ОК 27	Технологія виробництва кондитерської продукції	5	Екзамен
ОК 28	Навчальна практика	18	ДЗ
ОК 29	Технологічна практика	12	Екзамен
ОК 30	Переддипломна практика	6	ДЗ
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>		<b>133,5</b>	
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>			
BK 1	Особливості зарубіжного сервісу	3	ДЗ
BK 2	Основи підприємництва	3	ДЗ
BK 3	Естетика у закладах ресторанного господарства	3	ДЗ
BK 4	Спеціальне малювання та декоративна пластика	3	ДЗ
BK 5	Соціологія	3	ДЗ
BK 6	Психологія та етика ділових відносин	3	ДЗ
BK 7	Технологія напоїв з основами барної справи	3	ДЗ
BK 8	Основи маркетингу	3	ДЗ
BK 9	Інноваційні технології в ресторанному господарстві	3	ДЗ
BK 10	Основи менеджменту	3	ДЗ
BK 11	Трудове право	3	ДЗ
<b>Загальний обсяг вибіркових компонент</b>		<b>15</b>	
<b>Атестація</b>		<b>1,5</b>	
<b>Загальний обсяг ОПП</b>		<b>150</b>	

## 4.2. Логічна послідовність виконання освітніх компонент

Код НД	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, індивідуальні завдання, практики, контрольні заходи тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>1 семестр</b>			
OK 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	1	ДЗ
OK 5	Основи правознавства	3	ДЗ
OK 6	Економічна теорія	3	ДЗ
OK 8	Інформатика та комп'ютерна техніка	3	ДЗ
OK 9	Екологія	1,5	ДЗ
OK 10	Безпека життєдіяльності та охорона праці	1,5	ДЗ
OK 12	Фізичне виховання	1	ДЗ
OK 13	Харчова хімія	3	ДЗ
OK 15	Мікробіологія та фізіологія	3	Екзамен
OK 16	Гігієна і санітарія	3	ДЗ
OK 24	Товарознавство продовольчих товарів	3	ДЗ
OK 27	Навчальна практика	1,5	ДЗ
<b>Разом обов'язкові компоненти (OK)</b>		<b>27,5</b>	
<b>2 семестр</b>			
OK 1	Історія та культура України	3	Екзамен
OK 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	ДЗ
OK 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	ДЗ
OK 7	Вища і прикладна математика	3	ДЗ
OK 11	Основи кооперації	3	ДЗ
OK-12	Фізичне виховання	1	ДЗ
OK 13	Харчова хімія	3	Екзамен
OK 20	Технологія виробництва кулінарної продукції	4	ДЗ
OK 21	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	3,5	ДЗ
OK 28	Навчальна практика	8	ДЗ
<b>Разом обов'язкові компоненти (OK)</b>		<b>32,5</b>	

Код НД	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, індивідуальні завдання, практики, контрольні заходи тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>3 семестр</b>			
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2	Екзамен
ОК 12	Фізичне виховання	1	ДЗ
ОК 14	Біохімія	2	ДЗ
ОК 17	Процеси і апарати харчових виробництв	3	ДЗ
ОК 18	Основи інженерної та комп'ютерної графіки	3	ДЗ
ОК 20	Технологія виробництва кулінарної продукції	3	ДЗ
ОК 21	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	2,5	Курсова робота, ДЗ
ОК 25	Устаткування закладів ресторанного господарства	1,5	ДЗ
ОК 28	Навчальна практика	7	ДЗ
<b>Разом обов'язкові компоненти (ОК)</b>		<b>25</b>	
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>		<b>3</b>	ДЗ
<b>Разом</b>		<b>28</b>	
<b>4 семестр</b>			
ОК 2	Основи філософських знань	1,5	ДЗ
ОК 12	Фізичне виховання	1	ДЗ
ОК 20	Технологія виробництва кулінарної продукції	4	ДЗ
ОК 23	Управління якістю і НАССР харчової продукції	3	ДЗ
ОК 25	Устаткування закладів ресторанного господарства	4,5	ДЗ
ОК 29	Технологічна практика	12	Екзамен
<b>Разом обов'язкові компоненти (ОК)</b>		<b>26</b>	ДЗ
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>		<b>6</b>	ДЗ
<b>Разом</b>		<b>32</b>	

Код НД	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, індивідуальні завдання, практики, контрольні заходи тощо)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>5 семестр</b>			
ОК 19	Бухгалтерський облік	3	ДЗ
ОК 22	Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 26	Економіка підприємства	3	ДЗ
ОК 27	Технологія виробництва кондитерської продукції	5	Екзамен
ОК 28	Навчальна практика	1,5	ДЗ
ОК 30	Переддипломна практика	6	ДЗ
<b>Разом обов'язкові компоненти (ОК)</b>		<b>22,5</b>	ДЗ
<b>Вибіркові компоненти (ВК)</b>		<b>6</b>	ДЗ
<b>Атестація</b>		<b>1,5</b>	
<b>Разом</b>		<b>30</b>	
<b>Загальний обсяг ОПП</b>		<b>150</b>	

## 5. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

<b>Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти</b>	Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Бухгалтерський облік</i></li> <li>• <i>Технологія виробництва кулінарної продукції,</i></li> <li>• <i>Організація виробництва в закладах ресторанного господарства,</i></li> <li>• <i>Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства,</i></li> <li>• <i>Управління якістю і НАССР харчової продукції</i></li> </ul>
<b>Вимоги до кваліфікаційного іспиту</b>	Кваліфікаційний іспит має передбачати оцінювання результатів навчання, визначених стандартом та цією освітньо-професійною програмою

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

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

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;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам – за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені

з Національною рамкою кваліфікацій;

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 опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

- 5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;
- 6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;
- 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;
- 8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;
- 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;
- 10) забезпечення дотримання академічної добросердісті 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 добросердісті, притягнення порушників до академічної відповідальності;
- 11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;
- 13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;
- 14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

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

## 7. Перелік нормативних документів

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 р. № 2745-VIII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами) від 23.11.2011 р. № 1341.  
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 р. № 266.  
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п#n11>
5. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» від 13.07.2020 р. № 918.  
URL : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomen-dacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
6. Наказ Державного комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010» від 28.10.2010 р. № 327.  
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
7. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (бакалаврського) рівня вищої освіти» від 18.10.2018 р. № 1125.  
URL : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-vishoyi-osviti-za-specialnistyu-181-harchovi-tehnologiyi-dlya-bakalavrskogo-rivnya-vishoyi-osviti>
8. Наказ міністерства освіти і науки України «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти» від 01.06.2018 р. № 570.  
URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programi-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>

## **Пояснювальна записка**

У Таблиці 1 подано матрицю відповідності визначених Стандартом компетентностей Національній рамці кваліфікацій, Таблиці 2 – матрицю відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей, Таблиці 3 – матрицю відповідності визначених освітньо-професійною програмою компетентностей освітнім компонентам, Таблиці 4 – матрицю відповідності визначених освітньо-професійною програмою результатів навчання освітнім компонентам.

Фахівець підготовлений до роботи в галузі виробництва та технологій за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010:

**Секція С Переробна промисловість**

**Розділ 10 Виробництво харчових продуктів**

Фахівець здатний виконувати роботу за професією, назва якої відповідає Національному класифікатору України «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 3570 Технік-технолог з технології харчування.

Корисні посилання:

1. Наказ Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 «Національний класифікатор України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010:. URL: [http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/kv10\\_i.html](http://kved.ukrstat.gov.ua/KVED2010/kv10_i.html)
2. 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>
3. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) // URL:[http://ihed.org.ua/images/pdf/standards-andguidelines\\_for\\_qa\\_in\\_the\\_ehea\\_2015.pdf](http://ihed.org.ua/images/pdf/standards-andguidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf).
4. Проект ЄС TUNING (приклади результатів навчання, компетентностей) – <http://www.unideusto.org/tuningeu/>
5. ESG 2015 (Стандарти та рекомендації із забезпечення якості в СПВО) – <https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04 2016 ESG 2015.pdf>
6. EQF 2017 (Європейська рамка кваліфікацій) – [https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/ceead970-518f-1e7-a5ca-01aa75ed71al/language-en/](https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/ceead970-518f-1e7-a5ca-01aa75ed71al/language-en;); <https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptors-page>
7. QF EHEA 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО) – <http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial declarations/EHEAParis2018 Communique AppendixIII 952778.pdf>.

Таблиця 1

17

## Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей НРК

Знання	Уміння/навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
<b>ЗН1.</b> Всеобщі специалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань	<p><b>УМ1.</b> Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання.</p> <p><b>УМ2.</b> Знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних.</p>	<p><b>K1.</b> Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання.</p> <p><b>K2.</b> Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності</p> <p><b>УМ 3.</b> Планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті</p>	<p><b>АВ1.</b> Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін.</p> <p><b>АВ2.</b> Покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p><b>АВ3.</b> Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії</p>

**Класифікація компетентностей за НРК**

*Продовження таблиці*

<b>Класифікація компетентностей за НРК</b>	<b>Знання</b>	<b>Уміння/навички</b>	<b>Комунікація</b>	<b>Відповіальність і автономія</b>
<b>Загальний компетентності</b>				
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	ЗН 1		K 2	
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, технології і технологій,		УМ 2	АВ 2	

*Продовження табл.*

<b>Класифікація компетентностей за НРК</b>	<b>Знання</b>	<b>Уміння/навички</b>	<b>Комуникація</b>	<b>Відповідальність і автономія</b>
<b>Загальний компетентності</b>				
використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя				
ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 2	АВ 2
ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	ЗН 1	УМ 3	К 1, К 2	АВ 2, АВ 3
ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою	ЗН 1	УМ 3	К 1, К 2	АВ 2, АВ 3
ЗК6. Здатність використовувати інформаційна та комунікаційні технології	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1, К 2	АВ 1, АВ 2
ЗК7. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації		УМ 2, УМ 3	К 1	АВ 1
ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	ЗН 1	УМ 3	К 1, К 2	АВ 1, АВ 2

*Приробочесння та обл.*

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння/навички	Спеціальні компетентності	
			Комунікація	Відповідальність і автономія
СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1	АВ 1
СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1, К 2	АВ 1
СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв	ЗН 1	УМ 1, УМ 2, УМ 3	К 1	АВ 1, АВ 3

*Проведення табл.*

<b>Класифікація компетентностей за НРК</b>	<b>Знання</b>	<b>Уміння/навички</b>	<b>Комунікація</b>	<b>Відповіальність і автономія</b>
<b>Спеціальні компетентності</b>				
СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1	АВ 1
СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій	ЗН 1	УМ 1, УМ 2	К 1	АВ 2, А 3
СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки	ЗН 1	УМ 1, УМ 3	К 1	АВ 1
СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції	ЗН 1	УМ 1, УМ 3		

Закінчення табл.

Класифікація компетентностей за НРК	Знання	Уміння/навички	Комуникація	Відповідальність і автономія	Спеціальний компетентності
					УМ 1, УМ 3
СК8. Здатність дотримуватись вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій	ЗН 1		К 1		АВ 3
СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці	ЗН 1	УМ 1	К 1		
СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції	ЗН 1	УМ 1	К 1		

**Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей**

Результати навчання	Компетентності																
	Загальні компетентності					Спеціальні компетентності											
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
РН.1 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. Контрлювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв						+										+	
РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення																+	
РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технологій харчової продукції								+	+	+	+				+	+	+

Результати навчання	Компетентності									
	Загальні компетентності					Спеціальні компетентності				
	CK 1	CK 2	CK 3	CK 4	CK 5	CK 6	CK 7	CK 8	CK 9	CK 10
RН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій										
RН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів)										
RН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції										
RН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва										
RН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію										
RН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність										

Закінчення табл.

Результати навчання	Комpetентності																	
	Загальні компетентності				Спеціальні компетентності													
	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
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										+	+	+	+	+				+

**Матриця відповідності визначених освітньо-професійною програмою компетентностей**

**освітнім компонентам**

Kompetenzkomponente	Освітні компоненти									
	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10
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										
СК 10										

Таблица 4

# **Матриця відповідності визначених освітньо-професійною програмою результатів навчання освітнім компонентам**

