

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МИКОЛАЇВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ ТА ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

затверджена педагогічною радою (протокол від 26.06.2020 № 4)  
та введена в дію з 01.09.2020 (наказ від 28.08.2020 № 53 – од)

РІВЕНЬ ОСВІТИ	фахова передвища освіта
ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНИЙ СТУПІНЬ	фаховий молодший бакалавр
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 Виробництво та технології
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 Харчові технології
КВАЛІФІКАЦІЯ	технік – технолог з технології харчування

Розроблено робочою групою у складі:

Яковенко В.А.– голова циклової комісії технологічних дисциплін, викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач - методист;

Дмитраш І. В. – заступник директора з навчальної роботи, викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач - методист;

Швед С.В. – завідувач технологічного відділення, викладач вищої кваліфікаційної категорії, старший викладач;

Пінчук І. В. – методист коледжу, викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист;

**1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності  
181 Харчові технології**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
Повна назва закладу фахової перед вищої освіти	Миколаївський державний коледж економіки та харчових технологій Mykolaiv State College of Economics and Food Technologies
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр Professional junior bachelor
Галузь знань	18 Виробництво та технології Manufacturing and technology
Спеціальність	181 Харчові технології Food technology
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції Food Production
Форми здобуття освіти	Інституційна (очна (денна), заочна)
Освітня кваліфікація	Технік - технолог з технології харчування Technologist or Food Technology
Професійна кваліфікація	Не надається
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, обсяг освітньо – професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти становить 150 кредитів ЄКТС, термін навчання – 2 роки 5 місяців; обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі базової середньої освіти становить 150 кредитів ЄКТС (з урахуванням інтеграції з освітньою програмою профільної середньої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології
Наявність акредитації	Назва організації – Акредитаційна комісія України Сертифікат НД № 1587534 Період акредитації – до 01.07.2027 р.
Цикл/ рівень	НРК України – 5 рівень, РКЄПВО (FQ-EHEA) – початковий рівень (короткийцикл), ЄРК НВЖ (EQF LLL) – 5 рівень
Передумови	Базова загальна середня освіта, повна загальна середня освіта (профільна середня освіта), професійна (професійно-технічна) освіта, фахова передвища освіта, вища освіта
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	На термін дії сертифіката
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	<a href="http://mdkeht.at.ua/">http://mdkeht.at.ua/</a>

<b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b>	
Формування у здобувачів освіти системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів кулінарною продукцією та їх обслуговування у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.	
<b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	18 Виробництво та технології 181 Харчові технології Виробництво харчової продукції
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра. Базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних досліджень в галузі харчових технологій і орієнтує здобувачів вищої освіти на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра.
Основний фокус освітньо-професійної програми	Спеціальна освіта та професійна підготовка в галузі виробництва та технологій Ключові слова: харчова промисловість, заклади ресторанного господарства, виробництво харчової продукції, технологічні процеси, устаткування, контроль, якість, споживачі.
Особливості програми	Складання кваліфікаційного екзамену на отримання робітничої професії 5122 Кухар 4-5 розряду, 5123 Офіціант 3 розряду
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
Придатність до працевлаштування	Фахівець підготовлений до роботи за видами економічної діяльності відповідно до національного класифікатора України «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010: Секція С Переробна промисловість Розділ 10 Виробництво харчових продуктів Група 10.8 Виробництво інших харчових продуктів Клас 10.85 Виробництво готової їжі та страв Клас 10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів Клас 10.89 Виробництво інших харчових продуктів Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 3570 Фахівці з технології харчування 3570 Технік – технолог з технології харчування 5122 Кухар 5123 Офіціант

Академічні права випускників	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
Викладання та навчання	Студентоорієнтоване, практико-орієнтоване навчання; лекційні заняття інтерактивного науково-пізнавального характеру; ситуаційні завдання, ділові ігри, навчання через презентації з використанням професійних програмних засобів, практичне навчання на підприємствах, дистанційне навчання, самонавчання
Оцінювання	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється в рамках освітнього процесу. Форми оцінювання: поточне опитування, тестовий контроль, презентація індивідуальних завдань, контрольні роботи, звіти з практики, курсові проекти; підсумковий контроль – екзамени та диференційовані заліки.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1.Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях, виявляти, ставити та вирішувати завдання у сфері професійної діяльності. ЗК2. Здатність спілкуватися державною та однією з іноземних мов у професійній сфері. ЗК3.Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК4.Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК5.Здатність знаходити, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел. ЗК6. Здатність працювати автономно та в команді. ЗК7. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК8.Прагнення до збереження навколишнього середовища, до здоров'я, благополуччя і безпеки. ЗК9. Здатність до використання основ економічних знань у сфері виробництва. ЗК10.Здатність до абстрактного та аналітичного мислення й генерування ідей.

<p>Спеціальні компетентності спеціальності (СК)</p>	<p>СК1.Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2.Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління якістю та безпечністю виробництва.</p> <p>СК5.Здатність брати участь в розробці нових та удосконалені існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6.Здатність вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7.Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно - технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8.Здатність досліджувати якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції в умовах спеціалізованих лабораторій.</p> <p>СК9. Здатність брати участь в проєктуванні нових або модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>СК10.Здатність використовувати та брати участь у розробці нової нормативно-технічної документації в сфері харчових технологій.</p> <p>СК11.Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог чинного законодавства з охорони праці.</p> <p>СК12. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК13. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.</p> <p>СК14. Здатність мотивувати до професійного розвитку працівників виробничої дільниці (підрозділу).</p> <p>СК15. Здатність використовувати сучасний вітчизняний та зарубіжний досвід у професійній діяльності.</p> <p>СК16. Здатність здійснювати організацію збуту продукції та послуг, активно впливати на попит і ринок в умовах конкурентного середовища.</p>
---	--

### **7 – Програмні результати навчання**

РН1.Знати основи технологічних процесів харчових і суміжних виробництв, виявляти теоретичні та практичні проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження.

РН2.Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та розв'язування спеціалізованих задач.

РН4.Знаходити рішення конкретних проблем шляхом аналізу інформації отриманої з різних джерел, та застосовувати її для вирішення професійних завдань.

РН5. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

РН6. Розуміти перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

РН7. Здійснювати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН8.Мати навички у розробці та удосконаленні технології харчової продукції,

РН9.Мати навички у розробці нової нормативно-технічної та технологічної документації в сфері харчових технологій.

РН10.Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН11.Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам в умовах спеціалізованих лабораторій за допомогою сучасних методів аналізу.

РН12.Застосовувати основи проєктування у створенні нових та модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів).

РН13.Підбирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

РН14.Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН15.Розуміти основи сучасних систем менеджменту та маркетингу в галузі харчових технологій.

РН16.Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні, організаційні заходи щодо створення безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

РН17.Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН18.Здійснювати професійні комунікації та укладати ділову документацію державною мовою.

РН19.Доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

РН20.Мати навички організації роботи окремих виробничих дільниць (підрозділів) підприємства та координувати їх діяльність.

<p>PH21. Вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні, технічні, економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів із застосуванням програмного забезпечення.</p> <p>PH22. Формувати і відстоювати власну думку та громадянську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>PH23. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>	
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програм</b>	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері освіти для початкового (короткого) циклу (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 347))
Матеріальне-технічне забезпечення	Матеріально - технічне забезпечення відповідає технологічним вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері передвищої фахової освіти для початкового(короткого) циклу (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 347))
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Наявність фахових періодичних видань, офіційного веб-сайту коледжу: <a href="http://mdkeht.at.ua/">http://mdkeht.at.ua/</a> ; навчальних планів, робочих навчальних програм з усіх навчальних дисциплін навчального плану, програм з усіх видів практичної підготовки, методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів вищої освіти, конспектів лекцій, пакетів прикладних програм: AutoCAD, ArxiCAD; пакет MS Office, планів семінарських занять та інструкційних карт для проведення практичних робіт, завдань для лабораторних занять, завдань для поточного та підсумкового контролю знань і вмінь, комплексних контрольних робіт тощо.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
Національна кредитна мобільність	Здобувачі освіти мають право на переведення та поновлення в інші заклади фахової передвищої освіти України



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

### 2.1 Розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами компонентів та циклами підготовки

№ з/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів/ %)			
		Нормативні компоненти ОПП	Вибіркові компоненти ОПП		Всього за весь термін навчання
			За вибором закладу освіти	За вибором здобувача освіти	
1.	Цикл загальної підготовки	37/24,7	8/5,3	7/4,7	52/34,7
2.	Цикл професійної підготовки	78/52,0	7/4,7	13/8,6	98/65,3
Всього за весь термін навчання		115/76,7	15/10,0	20/13,3	150/100

### 2.2 Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
<b>Нормативні компоненти ОПП</b>			
<b>1. Цикл загальної підготовки</b>			
НЗ 1	Основи правознавства	2	залік
НЗ 2	Основи економічної теорії	2	залік
НЗ 3	Екологія	2	залік
НЗ 4	БЖД	2	залік
НЗ 5	Історія України	2	залік
НЗ 6	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	залік
НЗ 7	Фізична і колоїдна хімія	3	залік
НЗ 8	Аналітична хімія	3	залік
НЗ 9	Неорганічна та органічна хімія	6	залік
НЗ 10	Біохімія	2	залік
НЗ 11	Мікробіологія та фізіологія. Санітарія і гігієна.	5	залік
НЗ 12	Фізичне виховання	6	залік
<b>Разом</b>		<b>37</b>	
<b>2. Цикл професійної підготовки</b>			
НП 1	Технологія виробництва кулінарної продукції	13	екзамен
НП 2	Організація виробництва ЗРГ	10	залік
НП 3	Організація обслуговування в ЗРГ	9	екзамен
НП 4	Устаткування. Основи охорони праці	8	екзамен
НП 5	Процеси та апарати харчових виробництв	2	екзамен
НП 6	Товарознавство харчових продуктів	4	залік

НП 7	Основи стандартизації та контроль якості продукції	4	залік
НП 8	Вступ до фаху	3	залік
НП 9	Навчальна практика по отриманню робочої професії	9	екзамен
НП 10	Технологічна практика	9	екзамен
НП 11	Виробнича практика	7	залік
	<b>Разом</b>	<b>78</b>	
	<b>Загальний обсяг нормативних компонент</b>	<b>115</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>			
<b>1. Цикл загальної підготовки</b>			
<b>За вибором закладу освіти</b>			
ВЗ 1	Культурологія	3	залік
ВЗ 2	Вища математика	3	залік
ВЗ 3	Основи психології та етика ділового спілкування	2	залік
	<b>Разом</b>	<b>8</b>	
<b>За вибором здобувача освіти</b>			
ВЗ 1.1	Основи філософських знань./ Соціологія. Політологія з основами соціології	2	залік
ВЗ 1.2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)/ Менеджмент підприємств галузі	3	залік
ВЗ 1.3	Комп'ютерна техніка	2	залік
	<b>Разом</b>	<b>7</b>	
<b>Цикл професійної підготовки</b>			
<b>За вибором закладу освіти</b>			
ВП 1	Технологія борошняних кондитерських виробів	4	залік
ВП 2	Проектування об'єктів ЗРГ	3	залік
	<b>Разом</b>	<b>7</b>	
<b>За вибором здобувача освіти</b>			
ВП 1.1	Основи електротехніки / Харчові добавки	3	залік
ВП 1.2	Інформаційні системи та технології в ЗРГ./ Облік і звітність Калькуляція і звітність	4	залік
ВП 1.3	Технічне креслення/ Молекулярні технології в закладах ресторанного господарства	3	залік
ВП 1.4	Економіка /Програма безпеки харчування та НАССР	3	залік
	<b>Разом</b>	<b>13</b>	
	<b>Загальний обсяг вибірових компонент</b>	<b>35</b>	
	<b>Загальний обсяг ОПП</b>	<b>150</b>	

## 2.2. Структурно – логічна схема ОПП для повної загальної середньої освіти

		I курс		II курс		III курс
		I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	V семестр
Вибіркові компоненти	Нормативні компоненти	НЗ3 Екологія НЗ5 Історія України НЗ7 Фізична і колоїдна хімія НЗ9 Неорганічна та органічна хімія НЗ12 Фізичне виховання НП 1 Технологія виробництва кулінарної продукції НП 6 Товарознавство харчових продуктів НП 8 Вступ до фаху	НЗ 1 Основи правознавства НЗ 2 Основи економічної теорії НЗ 8 Аналітична хімія НЗ 11 Мікробіологія та фізіологія. Санітарія і гігієна. НЗ12 Фізичне виховання НП 1 Технологія виробництва кулінарної продукції НП 4 Устаткування. Основи охорони праці НП 9 Навчальна практика по отриманню робочої професії	НЗ 4 БЖД НЗ 6 Українська мова (за професійним спрямуванням) НЗ 10 Біохімія НЗ 12 Фізичне виховання НП 1 Технологія виробництва кулінарної продукції НП 2 Організація виробництва ЗРГ НП 4 Устаткування. Основи охорони праці НП 5 Процеси та апарати харчових виробництв НП 9 Навчальна практика по отриманню робочої професії	НЗ 12 Фізичне виховання НП 1 Технологія виробництва кулінарної продукції НП 2 Організація виробництва ЗРГ НП 3 Організація обслуговування в ЗРГ НП 4 Устаткування. Основи охорони праці НП 10 Технологічна практика	НП 1 Технологія виробництва кулінарної продукції НП 3 Організація обслуговування в ЗРГ НП 7 Основи стандартизації та контроль якості продукції НП 11 Виробнича практика
	За вибором закладу освіти		ВЗ 1 Культурологія		ВЗ 2 Вища математика	ВЗ 3 Основи психології та етика ділового спілкування ВП 1 Технологія борошняних кондитерських виробів ВП 3 Проектування об'єктів ЗРГ
	За вибором здобувача освіти		ВП 1.3 Технічне креслення	ВЗ 1.3 Комп'ютерна техніка	ВЗ 1.1 Основи філософських знань, соціологія ВЗ 1.2 Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ВП 1.1 Основи електротехніки	ВП 1.2. Інформаційні системи та технології в ЗРГ. Облік і звітність ВП 1.4 Економіка
Атестація						Кваліфікаційний іспит

## 2.3. Структурно-логічна схема ОПП для базової загальної середньої освіти

		I курс		II курс		III курс		IV курс
		I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	V семестр	VI семестр	VII семестр
Вибіркові	За вибором закладу освіти				ВЗ 1 Культурологія		ВЗ 2 Вища математика	ВЗ 3 Основи психології та етика ділового спілкування ВП 1 Технологія борошняних кондитерських виробів ВП 3 Проектування об'єктівЗРГ

	За вибором здобувача освіти				ВП 1.3 Технічне креслення	ВЗ 1.3 Комп'ютерна техніка	ВЗ 1.1 Основи філософських знань, соціологія ВЗ 1.2 Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ВП 1.1 Основи електротехніки	ВП 1.2. Інформаційні системи та технології в ЗРГ. Облік і звітність ВП 1.4 Економіка
Атестація								Кваліфікаційний іспит

### **3. Форми атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-професійною програмою Виробництво харчової продукції передбачається на завершальному етапі навчання у коледжі та здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту з дисциплін: Технологія виробництва кулінарної продукції, Організація виробництва ЗРГ, Організація обслуговування в ЗРГ, Устаткування. Основи охорони праці.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою.

На підставі рішення екзаменаційної комісії особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми, присуджується освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоюється освітня кваліфікація: технік - технолог з технології харчування та видається диплом.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетенцій компонентам освітньо-професійної програми

	НЗ1	НЗ2	НЗ3	НЗ4	НЗ5	НЗ6	НЗ7	НЗ8	НЗ9	НЗ10	НЗ11	НЗ12	НП1	НП2	НП3	НП4	НП5	НП6	НП7	НП8	НП9	НП10	НП11	ВЗ1	ВЗ2	ВЗ3	ВЗ1.1	ВЗ1.2	ВЗ1.3	ВП1	ВП2	ВП1.1	ВП1.2	ВП1.3	ВП1.4			
ЗК1	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК2						•																					•											
ЗК3	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК4	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК5	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
ЗК6													•	•	•																•							
ЗК7		•												•	•			•			•	•	•									•						
ЗК8			•	•								•				•	•																•					
ЗК9		•																																		•		
ЗК10	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
СК1							•	•	•	•	•		•																		•							
СК2																															•							
СК3													•	•					•	•		•	•	•						•								
СК4			•															•	•																			
СК5													•																		•							
СК6																										•					•							•
СК7																•	•					•	•	•								•				•		
СК8							•	•		•	•									•																	•	
СК9														•																	•						•	
СК10													•							•										•								
СК11				•												•																						
СК12			•																																			
СК13	•															•																						
СК14																																						
СК15																																						
СК16		•												•	•												•											

• – компетентність, яка набувається;  
 НЗ – обов'язковий загальний компонент ОПП;  
 НП – обов'язковий професійний компонент ОПП;

ВЗ – вибірково загальний компонент ОПП;  
 ВП – вибірково професійний компонент ОПП;

ЗК – загальна компетентність;  
 СК – фахова компетентність.

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання  
відповідними компонентами освітньо-професійної програми**

	НЗ1	НЗ2	НЗ3	НЗ4	НЗ5	НЗ6	НЗ7	НЗ8	НЗ9	НЗ10	НЗ11	НЗ12	НП1	НП2	НП3	НП4	НП5	НП6	НН7	НП8	НП9	НП10	НП11	ВЗ1	ВЗ2	ВЗ3	ВЗ1.1	ВЗ1.2	ВЗ1.3	ВП1	ВП2	ВП1.1	ВП1.2	ВП1.3	ВП1.4			
PH1													•				•		•											•								
PH2							•	•	•	•	•																											
PH3	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
PH4																																						
PH5	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
PH6							•			•	•		•																			•						
PH7													•			•															•							
PH8													•																		•							
PH9													•	•	•			•	•		•	•	•			•				•				•		•		
PH10			•					•			•									•	•																•	
PH11			•				•	•	•	•	•									•																		
PH12														•																		•						
PH13																•	•															•			•			
PH14		•	•										•	•						•	•	•	•															
PH15	•	•												•	•																							
PH16				•												•	•															•						
PH17			•										•																		•							
PH18	•				•	•									•												•											
PH19														•	•												•											
PH20														•	•												•								•			
PH21													•													•		•								•		
PH22	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
PH23	•	•			•		•					•								•					•		•		•									

- – компетентність, яка набувається;
- НЗ – обов'язковий загальний компонент ОПП;
- НП – обов'язковий професійний компонент ОПП;

- ВЗ – вибірково загальний компонент ОПП;
- ВП – вибірково професійний компонент ОПП;

- ЗК – загальна компетентність;
- СК – фахова компетентність.



## **6. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти**

- У коледжі функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:
- визначення принципів та процедур забезпечення якості освіти;
- здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм;
- щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти, педагогічних працівників коледжу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті коледжу, на інформаційних стендах або в будь-який інший спосіб;
- забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, за кожною освітньо-професійною програмою;
- забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- забезпечення публічності інформації про освітньо-професійні програми та кваліфікації;
- забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів коледжу, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);
- забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;
- забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, забезпечення ефективного системи запобігання та виявлення академічного плагіату.

## **7. Перелік нормативних документів**

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII.
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII.
3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій» від 23/11/2011 № 1341.
4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29/04/2015 № 266.
5. Наказ Міністерства освіти України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» від 13/07/2020 № 918.
6. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти» від 18.10.2018 № 1125.
7. Наказ Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 «Національний класифікатор України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010.
8. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій» ДК 003:2010.
9. Проект ЄС TUNING (приклади результатів навчання, компетентностей).
10. ESG 2015 (Стандарти та рекомендації із забезпечення якості в ЄПВО).
11. EQF 2017 (Європейська рамка кваліфікацій).
12. QF ENEA 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО).