

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Відокремлений структурний підрозділ
«Ірпінський фаховий коледж Національного університету
біоресурсів і природокористування України»

ПОГОДЖЕНО

Педагогічною радою Відокремленого
структурного підрозділу «Ірпінський
фаховий коледж Національного
університету біоресурсів і
природокористування України»
(протокол № 8 від 22.04.2025р.)
Директор, голова педагогічної ради,
кандидат педагогічних наук, доцент
Дмитро КОСТЮК
« 22 » 04 2025 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Національного
університету біоресурсів і
природокористування України
(протокол № 10 від 25.04.2025р.)
Ректор, доктор економічних наук,
професор



Вадим ТКАЧУК
« 25 » 04 2025 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

G Інженерія, виробництво та
будівництво

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

G13 Харчові технології

КВАЛІФІКАЦІЯ

Фаховий молодший бакалавр з
харчових технології

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 1 вересня 2025 р.

Ірпінь – 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми «Харчові технології»

Погоджено

Навчально-методичною радою
відділення підприємництва
Ірпінського ФК НУБіП України
(протокол № 3 від «25» 04 2025р.)

Завідувач відділення підприємництва,
голова навчально-методичної ради
відділення

 Ірина ВІННИК

Погоджено

Цикловою комісією маркетингу, торгівлі
та харчових технологій
Ірпінського ФК НУБіП України
(протокол № 9 від «23» 04 2025р.)

Голова циклової комісії маркетингу,
торгівлі та харчових технологій

 Наталія ДУБАС

Погоджено

Студентською організацією
Ірпінського ФК НУБіП України
(протокол № 12 від «14» 04 2025р.)

Голова студентської організації коледжу

 Діана БЛОКОРОВСЬКА

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 № 1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року.

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 Відокремленого структурного підрозділу «Ірпінський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України» у складі:

ПОГОРІЛА Оксана Іванівна, викладач, кваліфікаційна категорія «спеціаліст вищої категорії», педагогічне звання «викладач-методист», керівник робочої групи;

СЕМЕНЕНКО Тетяна Анатоліївна, викладач, кваліфікаційна категорія «спеціаліст вищої категорії», член робочої групи;

РИЧИЦЬКИЙ Богдан Святославович, викладач, кваліфікаційна категорія «спеціаліст», член робочої групи;

ЧЕРНЮК Тетяна Станіславівна, заступник керівника комунального підприємства «Фабрика-кухня «Готуємо».

Рецензії та відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

АЛЕКСІЙЧУК Тетяна, керівник комунального підприємства «Фабрика-кухня «Готуємо»;

ГОНЧАРОВ Олексій, директор швидкого ресторану корисного харчування «ЗАвертай».

**1. ОПИС ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ G13 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
ГАЛУЗІ ЗНАНЬ G «ІНЖЕНЕРІЯ, ВИРОБНИЦТВО ТА БУДІВНИЦТВО»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Ірпінський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	-
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – G13 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Харчові технології
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Харчові технології
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС Термін навчання за денною формою здобуття освіти: - на основі повної загальної середньої освіти (профільна середня освіта) – 2 р. 5 міс. - на основі базової середньої освіти – 3 р. 5 міс. 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.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми у сфері фахової передвищої освіти ДС № 004113, 29.12.2023р., Державна служба якості освіти України, термін дії до 01.07.2028 р.
Термін дії освітньо-професійної програми	31.01.2029 р.
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки); повна загальна середня освіта (профільна середня освіта); професійна (професійно-технічна) освіта; фахова передвища освіта; вища освіта.

Мова викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://iek.irpin.com/osvitni-ta-osvitno-profesijni-programy/
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів кулінарною продукцією, їх обслуговування в закладах громадського харчування, у т.ч. ресторанного господарства.	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	<p>Об'єкт(и) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>Цілі навчання: 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.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів.</p> <p>Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах.</p> <p>Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.</p>
Особливості освітньо-професійної програми	Формування фахових компетентностей щодо здійснення технологічного процесу виробництва кулінарної продукції та організації обслуговування та сервісу в закладах громадського харчування, у т.ч. ресторанного господарства. Практична підготовка протягом навчання в закладах громадського харчування, у т.ч. ресторанного господарства.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>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)</p> <p>Секція І. Тимчасове розмішування й організація харчування</p> <p>56. Діяльність із забезпечення стравами та напоями</p> <p>56.1. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування</p>

	<p>56.10. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування</p> <p>56.2. Постачання готових страв</p> <p>56.21. Постачання готових страв для подій</p> <p>56.29. Постачання інших готових страв</p> <p>56.3. Обслуговування напоями</p> <p>56.30. Обслуговування напоями</p> <p>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)):</p> <p>3340 Майстер виробничого навчання</p> <p>3436 Помічник керівника</p> <p>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3570 Технік-технолог з технології харчування</p> <p>5122 Кухар</p> <p>5122 Кухар дитячого харчування</p> <p>5122 Виробник харчових напівфабрикатів</p> <p>5122 Шеф-кухар</p> <p>5123 Офіціант</p> <p>5123 Метрдотель</p> <p>5123 Бармен</p> <p>5129 Майстер ресторанного обслуговування</p>
Академічні права випускників	<p>Здобуття освіти за:</p> <p>початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти;</p> <p>першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Студентоорієнтоване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання.</p> <p>Форми організації освітнього процесу: навчальні заняття (лекції, лабораторні, практичні, семінарські, індивідуальні заняття); консультації; самостійна робота, включаючи виконання індивідуальних завдань; практична підготовка; контрольні заходи, включаючи атестацію здобувачів фахової передвищої освіти у формі кваліфікаційного іспиту.</p> <p>Освітні технології: проблемні, інтерактивні, проєктні, інформаційно-комунікаційні, дистанційні.</p>
Оцінювання	<p>Письмові екзамени, диференційовані заліки, тестування, презентації, звіти з практик, модульні контрольні роботи, курсові роботи, атестація здобувачів фахової передвищої освіти у формі кваліфікаційного іспиту.</p> <p>Екзамени, диференційовані заліки проводяться відповідно до вимог «Положення про екзамени та заліки у Відокремленому структурному підрозділі «Ірпінський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України».</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється: за 100-бальною шкалою (ЄКТС) та національною 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») (виконання освітньо-професійної</p>

	програми); за 12-бальною шкалою (виконання освітньої програми профільної середньої освіти).
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	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.
Загальні компетентності	<p>Компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології»:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
Спеціальні компетентності	<p>Компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології»:</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 контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p>

	<p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>Компетентності, визначені закладом фахової передвищої освіти:</p> <p>СК11. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.</p> <p>СК12. Здатність мотивувати до професійного розвитку працівників виробничої дільниці (підрозділу).</p> <p>СК13. Здатність до розпізнавання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками.</p> <p>СК14. Здатність застосовувати знання в галузі стандартизації, аналітичної хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів харчування.</p>
<p>7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</p>	
<p>Результати навчання, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології»:</p> <p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН12. Організувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p>РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН15. Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p>	

PH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

Результати навчання, визначені закладом фахової передвищої освіти:

PH18. Доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

PH19. Вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.

PH20. Знати свої права, як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.

PH21. Формувати і відстоювати власну думку та громадянську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

PH22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення	Розробники освітньо-професійної програми є штатними працівниками Ірпінського ФК НУБіП України, з них: 2 – викладачі вищої кваліфікаційної категорії (у т.ч. 1 – викладач методист), 1 – спеціаліст. До реалізації програми залучаються педагогічні працівники, які за кваліфікацією відповідають профілю і напрямку дисциплін, що викладаються, мають відповідний стаж педагогічної роботи та досвід практичної роботи; педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти з досвідом роботи за фахом. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Основу матеріально-технічного забезпечення складають аудиторії з мультимедійним обладнанням, навчальні лабораторії із сучасними технічними та програмними ресурсами з доступом до мережі Інтернет, Wi-Fi. Соціальна інфраструктура включає: спортивний комплекс, їдальню, медпункт, гуртожиток.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, офіційний веб-сайт, наявність електронної бібліотеки та електронного ресурсу навчально-методичних матеріалів на базі платформи MOODLE

9 – Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	Право на академічну мобільність реалізується здобувачами фахової передвищої освіти відповідно до «Положення про академічну мобільність у Відокремленому структурному підрозділі «Ірпінський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України»
Міжнародна кредитна мобільність	Право на академічну мобільність реалізується здобувачами фахової передвищої освіти відповідно до «Положення про академічну мобільність у Відокремленому структурному підрозділі «Ірпінський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України»

**2. ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ
І ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ЇХ ВИКОНАННЯ**
2.1. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

Код о/к	Компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
OK1	Історія України	4	Диференційований залік
OK2	Правова культура особистості	4	Диференційований залік
OK3	Культурологія	4	Диференційований залік
OK4	Основи філософських знань	4	Диференційований залік
OK5	Економічна теорія	4	Диференційований залік
OK6	Загальна хімія	8	Екзамен
OK7	Аналітична хімія	5	Диференційований залік
OK8	Інформаційні системи і технології	3	Екзамен
OK9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
OK10	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
OK11	Біохімія	3	Диференційований залік
OK12	Фізичне виховання*		Диференційований залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
OK13	Основи електротехніки	4	Диференційований залік
OK14	Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія	4	Екзамен
OK15	Процеси та апарати харчових виробництв	5	Диференційований залік
OK16	Економіка підприємств різних типів	5	Диференційований залік
OK17	Психологія та етика ділових відносин	4	Диференційований залік
OK18	Мікробіологія та фізіологія харчування	3	Диференційований залік
OK19	Устаткування закладів ресторанного господарства	3	Диференційований залік
OK20	Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства	6	Диференційований залік, екзамен
OK21	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	7	Диференційований залік, екзамен, захист курсового проекту
OK22	Технологія виробництва кулінарної продукції	7	Диференційований залік, екзамен, захист курсового проекту
OK23	Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів	3	Екзамен
OK24	Товарознавство харчових продуктів	3	Екзамен
OK25	Санітарія та гігієна	3	Екзамен
OK26	Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі	3	Диференційований залік
Практична підготовка			
OK27	Навчальна практика з технології виробництва кулінарної продукції	6	Диференційований залік
OK28	Технологічна практика I	6	Диференційований залік
OK29	Технологічна практика II	6	Диференційований залік

ОК30	Виробнича практика	6	Диференційований залік
ОК31	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	3	Кваліфікаційний іспит
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів		132	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВК	Вибірковий освітній компонент 1	3	Диференційований залік
ВК	Вибірковий освітній компонент 2	3	Диференційований залік
ВК	Вибірковий освітній компонент 3	3	Диференційований залік
ВК	Вибірковий освітній компонент 4	3	Диференційований залік
ВК	Вибірковий освітній компонент 5	3	Диференційований залік
ВК	Вибірковий освітній компонент 6	3	Диференційований залік
Загальний обсяг вибірових компонент		18	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		150	
Каталог вибірових освітніх компонент ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВК1	Правове регулювання професійної діяльності	3	Диференційований залік
ВК2	Захист прав споживачів	3	Диференційований залік
ВК3	Сучасна українська кухня	3	Диференційований залік
ВК4	Основи барної справи	3	Диференційований залік
ВК5	Особливості кухні народів світу	3	Диференційований залік
ВК6	Інноваційні харчові технології	3	Диференційований залік
ВК7	Основи менеджменту	3	Диференційований залік
ВК8	Основи маркетингу	3	Диференційований залік
ВК9	Навички для успішної кар'єри	3	Диференційований залік
ВК10	Організація власного бізнесу	3	Диференційований залік
ВК11	Основи нутриціології	3	Диференційований залік
ВК12	Основи технології кондитерського виробництва	3	Диференційований залік
ВК13	Програма безпеки харчування НАССР	3	Диференційований залік
ВК14	Дизайн страв та кондитерських виробів	3	Диференційований залік

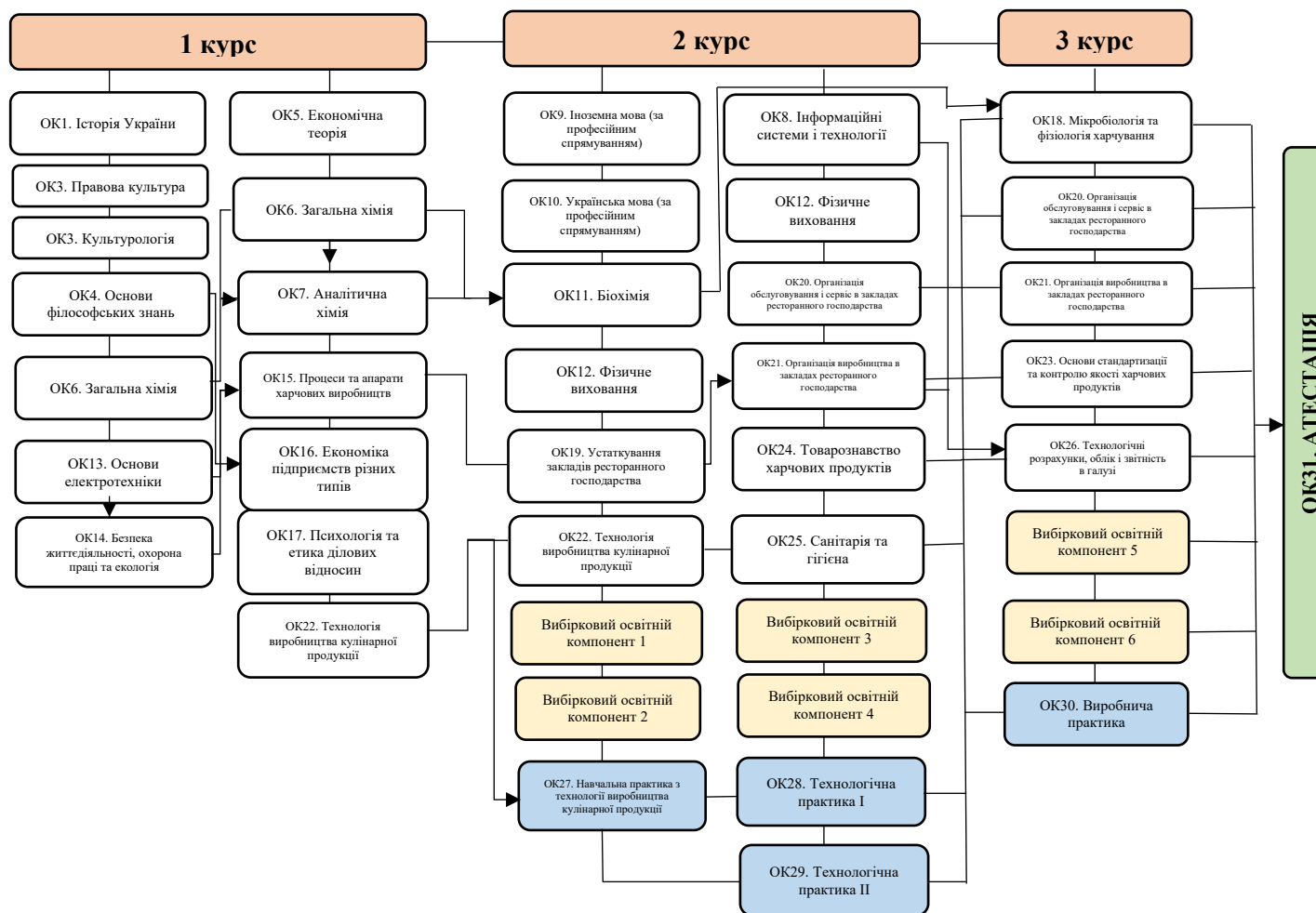
* - позакредитний освітній компонент.

Здобувачі освіти на основі БСО на II курсі обирають з Каталогу вибірових освітніх компонент ОПП дисципліни для третього року підготовки, а саме: для вивчення у 6 семестрі – 1 дисципліна, на III курсі для четвертого року підготовки, а саме: для вивчення у 7 семестрі – 5 дисциплін.

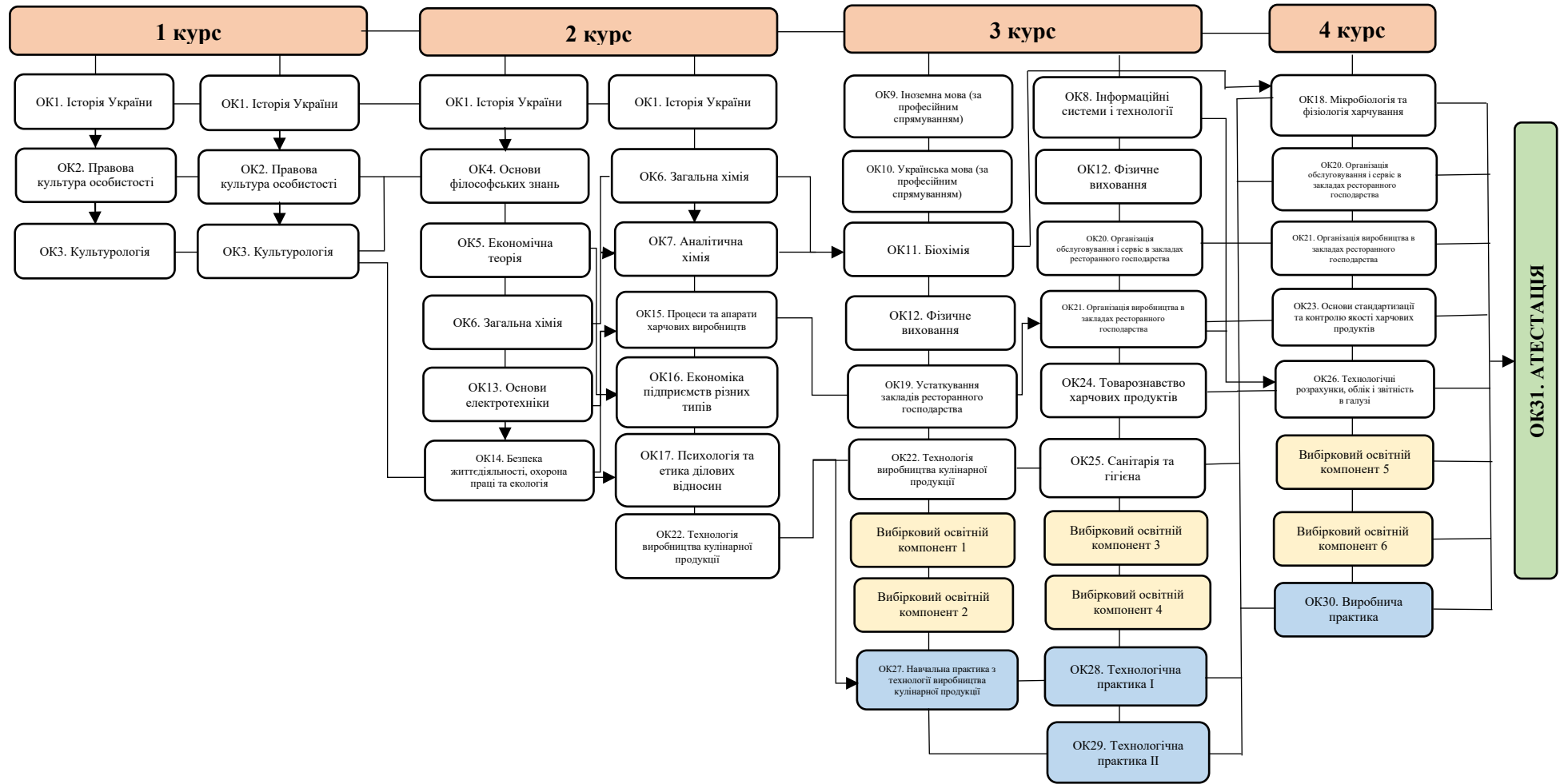
Здобувачі освіти на основі ПЗСО на I курсі обирають з Каталогу вибірових освітніх компонент ОПП дисципліни для другого року підготовки, а саме: для вивчення у 4 семестрі – 1 дисципліна, на II курсі для третього року підготовки, а саме: для вивчення у 5 семестрі – 5 дисциплін.

2.2. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

2.2.1. Структурно-логічна схема ОПП (на основі повної загальної середньої освіти)



2.2.2. Структурно-логічна схема ОПП (на основі базової середньої освіти)



3. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності G13 «Харчові технології» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту, на який виносяться дисципліни: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства», «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», «Устаткування закладів ресторанного господарства».

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою «Харчові технології».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

На підставі рішення екзаменаційної комісії особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми, освітньо-професійного ступеню фахового молодшого бакалавра присвоюється кваліфікація «фаховий молодший бакалавр з харчових технологій» та видається диплом фахового молодшого бакалавра.

4. ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

В Ірпінському ФК НУБіП України (далі – Коледж) функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти), 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 Коледжем, 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, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що 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 Коледжу, 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 працівників, застосовування 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 Коледжу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахового молодшого бакалавра та відповідних кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками Коледжу та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

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 Коледжу (внутрішня система забезпечення якості освіти) за його поданням може оцінюватися Державною службою якості освіти України або акредитованими нею незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються Державною службою якості освіти України.

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
за спеціальністю G13 «Харчові технології»
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво
освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра спеціальності G13 «Харчові технології» розроблена з урахуванням сучасних суспільних потреб. Програма ефективно відповідає на запити ринку праці щодо висококваліфікованих фахівців у сфері ресторанного господарства та харчових технологій, що значно підвищує конкурентоспроможність закладу освіти на ринку освітніх послуг.

Структура програми чітко визначає загальні та спеціальні фахові компетентності, якими повинен володіти випускник, а також логічну послідовність вивчення дисциплін, що забезпечує поступове формування необхідних знань та практичних навичок.

Особливої уваги заслуговує збалансований обсяг теоретичних і практичних компонентів програми. Наявність навчальних, технологічних та виробничих практик дозволяє студентам застосовувати знання в реальних умовах. Це формує готовність випускників до швидкої адаптації на виробництві. Акцент на практичній підготовці здобувачів освіти відповідає пріоритетам формування фахового молодшого бакалавра.

Фахові компетентності, передбачені програмою, орієнтовані на практичне застосування, що дозволить випускникам ефективно використовувати набуті знання та навички безпосередньо у виробничих умовах та інших сферах професійної реалізації.

В цілому освітньо-професійна програма «Харчові технології» відповідає сучасним стандартам освіти та галузевим вимогам, що дозволить якісно підготувати конкурентоспроможних фахівців за спеціальністю G13 «Харчові технології» освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» відповідає сучасним трендам та сприяє забезпеченню відповідності результатів навчання вимогам роботодавців та запитів стейкхолдерів, має комплексний та цільовий підхід до підготовки кваліфікованого фахівця з харчових технологій, який володіє фаховими навичками та компетентностями, необхідними для подальшої професійної діяльності.

Рецензент:
Керівник комунального підприємства
«Фабрика-кухня «Готуємо»


Тетяна АЛЕКСІЙЧУК


РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
за спеціальністю G13 «Харчові технології»
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво
освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр

У складний період розвитку нашої держави особливої актуальності набуває підготовка фахівців, здатних забезпечувати населення якісними та безпечними продуктами харчування. Це стратегічно важливе завдання може бути успішно реалізоване лише за умови формування конкурентоспроможних спеціалістів з виробництва харчової продукції, які вміють оперативно орієнтуватися у практичній діяльності, приймати обґрунтовані рішення в різноманітних виробничих ситуаціях та демонструвати креативне мислення.

Представлена на рецензію освітньо-професійна програма «Харчові технології», розроблена у ВСП «Ірпінський фаховий коледж НУБіП України», спрямована на формування цілісної системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для ефективного здійснення професійної діяльності в галузі харчових технологій та ресторанного господарства.

Освітньо-професійна програма побудована з урахуванням сучасних суспільних потреб та відображає актуальні тенденції розвитку харчової промисловості. Структура програми логічно вибудована та включає чітко визначені вимоги до рівня освіти вступників, детальний перелік навчальних дисциплін і практик із послідовністю їх опанування, необхідну кількість кредитів ЄКТС та комплексний перелік компетентностей випускника. Особливу цінність представляє збалансоване співвідношення теоретичної та практичної складових підготовки, що пріоритетно для формування фахового молодшого бакалавра.

Важливо відзначити, що при розробці програми були враховані конкретні пропозиції роботодавців щодо вирішення практичних завдань галузі, що підвищує її прикладну цінність. Участь зовнішніх експертів із закладів громадського харчування свідчить про орієнтацію на реальний сектор економіки.

Фахові компетентності, передбачені програмою, мають виражений практичний характер, що забезпечить їх безпосереднє застосування випускниками у професійній діяльності. Форма атестації здобувачів освіти у вигляді кваліфікаційного іспиту є доцільною та відповідає сучасним вимогам до оцінювання якості освіти.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» відповідає всім необхідним стандартам, повністю забезпечує формування необхідних компетентностей майбутніх фахівців та може бути рекомендована до впровадження в освітній процес.

Рецензент:

Директор швидкого ресторану
корисного харчування «ЗАвертай»



Олексій ГОНЧАРОВ