

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«РОМЕНСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Виробництво харчової продукції»

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ G Інженерія, виробництво та будівництво

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ G13 Харчові технології

КВАЛІФІКАЦІЯ фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО
ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ
ДПТНЗ «РОМЕНСЬКЕ ВПУ»

Протокол від «30» травня 2025 р. № 7

Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2025р.

В.о. директора *Павло ПОМАРАН* /



ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції»

Галузь знань:	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність:	G13 Харчові технології
Освітньо-професійний ступінь фахової передвищої освіти:	фаховий молодший бакалавр

Погоджено

цикловою комісією

«Харчові технології»,

«Підприємництво та торгівля»

Протокол від «5» 05 2025 р. № 5-А

Голова МК

Тамара КОВАЛЕНКО

Погоджено

Методичною комісією гуманітарного циклу

Протокол від «28» 05 2025 р. №

Голова МК

Алла СКЛЯР

Погоджено

методичною комісією

викладачів природничого циклу

Протокол від

«29» 05 2025 р. № 5

Голова МК

Світлана СОЛОНЕНКО

Погоджено

Директор ФОП Малік Н.В. кафе

«Кухня»

Наталія МАЛІК

«29» 05 2025 р.

Погоджено

Директор ТОВ «САКО»

Олександр БАЛАГУРА

«28» 05 2025 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань **G Інженерія, виробництво та будівництво** розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності G13 Харчові технології затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021р. № 1244.

Освітньо-професійна програма підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю G13 Харчові технології є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, містяться компетентності, що визначають специфіку підготовки фахового молодшого бакалавра зі спеціальності, кількість кредитів ЄКТС, необхідну для виконання цієї програми. Компетентності узгоджені між собою та відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій.

Стандарт розміщено на офіційному сайті МОН України за посиланням:

<https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

Освітньо-професійну програму розроблено робочою групою у складі:

1. Коваленко Т.І., голова робочої групи, викладач спецдисциплін, спеціаліст першої категорії;
2. Чернобук Г.Г., методист, спеціаліст вищої категорії;
3. Гончаренко Н.М., викладач спецдисциплін, спеціаліст другої категорії;
4. Яцменко С.М., викладач, спеціаліст вищої категорії, старший викладач

Зовнішні рецензенти освітньо-професійної програми:

1. Малік Наталія Вікторівна, засновник кафе «Кухня»
2. Балагура Олександр Миколайович, директор ТОВ «САКО»

1. Профіль освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції»
зі спеціальності G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та
будівництво

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової перед вищої освіти та структурного підрозділу	Державний професійно-технічний навчальний заклад «Роменське вище професійне училище»
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 – «Виробництво харчової продукції»
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Виробництво харчової продукції
Форма здобуття освіти	Інституційна (очна, денна)
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	Обсяг освітньої програми фахової передвищої освіти на основі повної загальної середньої освіти та освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» за професією 5122 «Кухар» та 5122 «Кухар закладу освіти» становить 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1,5 роки
Наявність акредитації	Освітньо-професійна програма акредитована Сертифікат про акредитацію освітньо-професійної програми у сфері фахової передвищої освіти «Виробництво харчової продукції», спеціальність G13 Харчові технології: Серія ДО № 000926 рішенням Акредитаційної комісії від 2 березня 2017 року протокол № 124 (наказ МОН України від 13.03 2017 № 375), наказ Державної служби якості освіти України від 31.01.2022 № 01-10/ 15, строк дії сертифіката – до 01.07.2027р.
Термін дії освітньо-професійної програми	Термін дії освітньо-професійної програми

	«Виробництво харчової продукції» до 2026 року
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Повна загальна середня освіта (профільна середня освіта), професійна (професійно-технічна) освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією «Кухар» 4 розряду та освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією «Кухар закладу освіти» 4 розряду
Мова (и) викладання	українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://romnyvpu.com.ua

2 - Мета освітньої програми

Програма спрямована на професійну підготовку фахівців високого рівня кваліфікації для різних галузей харчової промисловості та закладів громадського харчування. Забезпечення формування особистісних компетенцій фахівця здатного розв'язувати типові завдання та практичні проблеми з харчових технологій, що передбачає оволодіння студентами знаннями, вміннями та навичками з дотриманням технологічних параметрів на виробництві; забезпечення високого рівня якості готової продукції; застосування інформаційних технологій для ефективного управління виробництвом, проведення досліджень та обробки отриманих результатів; здатності впроваджувати у виробництво прогресивні технології; оволодіння навичками проводити технологічні розрахунки, визначати основні техніко-економічні показники підприємства, здатності планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції та розробляти технологічну документацію на продукцію; здатності вирішувати типові завдання з харчових технологій, що передбачає здійснення виробничої діяльності

3 - Характеристика освітньої програми

Предметна область	- Об'єкт(и) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. - 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. - Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, концепції, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечної та якісної харчової продукції і направлені на формування фахових компетентностей щодо вміння здійснювати обслуговування в закладах громадського харчування: - розраховувати потребу у сировині, допоміжних матеріалах та обладнанні; - застосовувати раціональні методи оброблення продовольчої сировини, виготовлення продукції;
--------------------------	--

- впроваджувати заходи по забезпеченню якості готової продукції;
- розширювати види послуг, що надаються;
- вдосконалювати виробничу програму, враховуючи потреби та можливості виробництва;
- вирішувати проблеми виробництва та обслуговування, що можуть виникнути;
- вирішувати непередбачувані задачі і проблеми у сфері професійної діяльності, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації, вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів;
- планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу інших осіб;
- формувати попит на продукцію в умовах конкурентного середовища, використовуючи засоби реклами та види маркетингу;
- проводити інструктаж персоналу з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки;
- розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати стратегії діяльності закладу ресторанного господарства
- **Методи, методики та технології, якими повинен оволодіти здобувач освіти для застосування у професійній діяльності:**
комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчової продукції, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах.
- **Інструменти та обладнання:**
інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, необхідні для формування професійних компетентностей фахового молодшого бакалавра з харчових технологій за освітньо-професійної програмою «Харчові технології»

4- Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність випускників до працевлаштування	Професійна робота у сфері обслуговування пов'язана з такими первинними посадами (за ДК 003:2010): 3570 технік-технолог з технології харчування; 1225 керуючий (менеджер) підприємства харчування; 1225 завідувач підприємства харчування; 1225 начальник виробництва (в закладах харчування); 1315 керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. д.); 1225 завідувач виробництва в закладах харчування; 5122 шеф-кухар; 4222 адміністратор залу (в закладах харчування); 5122 виробник харчових напівфабрикатів; 5122 кухар; 5122 кухар дитячого харчування; 5122 кухар закладу освіти 7412 кондитер; 5123 офіціант; 5123 метрдотель; 5123 член бригади ресторану
--	--

Академічні права Випускників	Можливість подальшого навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології»
-------------------------------------	--

5- Викладання та оцінювання

Викладання та Навчання	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання, що проводиться у формі лекцій, лабораторних та практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного (з елементами дистанційного та електронного) навчання для формування індивідуальної освітньої траєкторії за індивідуальними навчальними планами, завданнями, виконання курсових робіт, навчальні та виробничі практики з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet тощо. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти.
-------------------------------	--

Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється відповідно до чинного Положення про оцінювання результатів навчання у закладі фахової передвищої освіти за 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), вербальною («зараховано» та «не зараховано») шкалами. Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання є різні види та форми контролю. Види контролю: поточний, тематичний, модульний, семестровий, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань в інформаційно-освітньому середовищі Moodle, захист лабораторних робіт, курсові роботи, захист щоденників–звітів з навчальної та виробничої практик тощо. Підсумковий контроль – екзамен, залік. Атестація – кваліфікаційний іспит.
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральні компетентності (ІК)	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 та інших осіб у певних виробничих ситуаціях
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

	ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Спеціальні компетентності	СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

7- Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
Програмні результати навчання (ПРН)	РН1. 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. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.
	РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.
	РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділянок (підрозділів). РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих ділянок (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

	РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. РН17. Спілкуватися та укласти ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
--	---

8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове Забезпечення	Педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньо-професійної програми є штатними викладачами ДПТНЗ «Роменське ВПУ», мають фахову вищу освіту та високий рівень кваліфікації
Матеріально- технічне забезпечення	Проведення навчально-виховного процесу забезпечене відповідними приміщеннями, площа яких відповідає встановленим вимогам. Навчальні аудиторії, лабораторії забезпечені інтернетом, мультимедійним обладнанням. Спеціалізовані кабінети й лабораторії обладнані сучасними приладами та інвентарем. У освітньому закладі працює: бібліотека з читальною залю, яка забезпечена навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями, існує електронна бібліотека; актові зала, тренажерна зала, спортивна зала, спортивний майданчик із штучним покриттям, медичний пункт, центр військово-патріотичної підготовки, їдальня. Забезпеченість гуртожитком здобувачів освіти становить 100 %
Інформаційне та навчально- методичне забезпечення	У закладі освіти працює електронна бібліотека, де розміщено навчальні матеріали з кожної дисципліни. Передбачено використання авторських розробок викладацького складу. Офіційний веб-сайт http://www.romnyvpu.com.ua містить інформацію про навчальну та виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Для проведення інформаційного пошуку та обробки результатів у навчальному закладі є спеціалізовані комп'ютерні класи з наявним спеціалізованим програмним забезпеченням. Усі користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет. У ДПТНЗ «Роменське ВПУ» організовано дистанційне навчання на платформі Moodle
9- Академічна мобільність	

Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, педагогічних працівників училища, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ДПТНЗ «Роменське ВПУ»
Міжнародна кредитна мобільність	Не передбачено
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	Не передбачено

1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

1.1 Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

Код навчальних дисциплін	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, комплексний кваліфікаційний екзамен	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти освітньо-професійної програми			
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки			
ОК 1.1	Історія України	1,5	Диф.залік
ОК 1.2	Економічна теорія	1,5	Екзамен
ОК 1.3	Основи філософських знань	1,0	Диф.залік
ОК 1.4	Культурологія	1,5	Диф.залік
ОК 1.5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	4.5	Диф.залік
ОК 1.6	Основи правознавства	1,0	Диф.залік
ОК 1.7	Українська мова за професійним спрямуванням	1,5	Диф.залік
ОК 1.8	Фізичне виховання	3,0	Диф.залік
	Всього за циклом	16,0	
2. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки			
ОК 2.1	Неорганічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 2.2	Органічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 2.3	Фізична та колоїдна хімія	3,0	Екзамен
ОК 2.4	Аналітична хімія	3,75	Екзамен
ОК 2.5	Біохімія	1,5	Диф.залік
ОК 2.6	Мікробіологія та фізіологія	2,25	Диф.залік
ОК 2.7	Основи екології	1,0	Диф.залік
ОК 2.8	Безпека життєдіяльності	1,5	Диф.залік
ОК 2.9	Основи охорони праці	1,5	Диф.залік
ОК 2.10	Технічне креслення	3,0	Диф.залік
ОК 2.11	Комп'ютерна техніка	2,75	Диф.залік
ОК 2.12	Основи електротехніки	1,5	Диф.залік
	Всього за циклом	27,75	
3. Цикл професійної та практичної підготовки			
ОК 3.1	Технологія виробництва кулінарної продукції (Технологія приготування їжі з основами товарознавства II ст)	3,5	Екзамен
	Курсова робота з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»		
ОК 3.2	Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості (Організація обслуговування та виробництва II ст)	2,0	Екзамен

ОК 3.3	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства (Організація обслуговування та виробництва II ст)	2,5	Екзамен
--------	---	-----	---------

ОК 3.4	Основи стандартизації та контролю якості продукції	1,5	Диф.залік
ОК 3.5	Технологічне обладнання харчових виробництв (Устаткування підприємств ресторанного господарства II ст)	2,0	Диф.залік
ОК 3.6	Процеси і апарати харчових виробництв (Устаткування підприємств ресторанного господарства II ст)	1,25	Екзамен
ОК 3.7	Економіка підприємств різних типів (Основи галузевої економіки та підприємництва II ст)	2,5	Диф.залік
ОК 3.8	Основи менеджменту	1,5	Диф.залік
ОК 3.9	Основи маркетингу	1,5	Диф.залік
ОК 3.10	Технологія приготування страв зарубіжної кухні	1,5	Диф.залік
	Всього за циклом	19,75	
Практична підготовка			
ОК 3.11	Технологічна практика (Виробнича практика 4 р. II ст)	4,5	Звіт
ОК 3.12	Переддипломна практика	4,5	Звіт
	Всього практичної підготовки	9,0	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		72,0	

**Вибіркові освітні компоненти
освітньо-професійної програми (за вибором здобувача фахової
передвищої освіти)**

Вибірковий блок 1 (цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки)			
ВК 1.1	Соціологія	1,5	Диф.залік
	Політологія	1,5	Диф.залік
ВК 1.2	Етика та естетика	1,5	Диф.залік
	Основи психології	1,5	Диф.залік
Вибірковий блок 2 (цикл професійної та практичної підготовки)			
ВК 2.1	Товарознавство харчових продуктів	1,5	Диф.залік
	Мерчандайзинг в закладах ресторанного господарства	1,5	Диф.залік
ВК 2.2	Ресторанний сервіс	1,5	Диф.залік
	Декоративне оздоблення страв з елементами карвінгу	1,5	Диф.залік
ВК 2.3	Безпека харчування НАССР	1,5	Диф.залік
	Технологія приготування страв сучасної української кухні	1,5	Диф.залік
ВК 2.4	Організація обслуговування за системою «Кейтеринг»	1,5	Диф.залік
	Охорона праці в галузі	1,5	Диф.залік
Загальний обсяг вибірових компонентів		9,0	

5. Сесії та атестація			
	Екзаменаційні сесії	7,5	Екзамен

	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація	1,5	Іспит
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		90	

*Із запропонованих 12 дисциплін вибіркового компоненту здобувачам освіти необхідно вибрати 6 дисциплін (по 1 дисципліні з пари альтернативних освітніх компонентів)

1.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Таблиця послідовності вивчення компонентів освітньо-професійної програми

	І курс		II курс
	I семестр	II семестр	I семестр
Нормативний компонент (обов'язковий компонент)	ОК 1.1 Історія України		
	ОК 1.2 Економічна теорія		ОК 1.2 Економічна теорія
	ОК 1.3 Основи філософських знань		
	ОК 1.4 Культурологія		
	ОК 1.5 Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	ОК 1.5 Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	ОК 1.5 Іноземна мова (за професійним спрямуванням)
	ОК 1.6 Основи правознавства		
	ОК 1.7 Українська мова (за професійним спрямуванням)		
	ОК 1.8 Фізичне виховання	ОК 1.8 Фізичне виховання	
	ОК 2.1 Неорганічна хімія		
	ОК 2.2 Органічна хімія		
		ОК 2.3 Фізична та колоїдна хімія	
		ОК 2.4 Аналітична хімія	ОК 2.4 Аналітична хімія
			ОК 2.5 Біохімія
		ОК 2.6 Мікробіологія та фізіологія	
			ОК 2.7 Основи екології
			ОК 2.8 Безпека життєдіяльності

	ОК 2.9 Основи охорони праці	
ОК 2.10 Технічне креслення	ОК 2.10 Технічне креслення	
ОК 2.11 Комп'ютерна техніка	ОК 2.11 Комп'ютерна техніка	
ОК 2.12 Основи електротехніки		

	ОК 3.1 Технологія виробництва кулінарної продукції	ОК 3.1 Технологія виробництва кулінарної продукції
	ОК 3.2 Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості	ОК 3.2 Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості
		ОК 3.3 Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства
		ОК 3.4 Основи стандартизації та контролю якості продукції
	ОК 3.5 Технологічне обладнання харчових виробництв	
	ОК 3.6 Процеси і апарати харчових виробництв	
	ОК 3.7 Економіка підприємств різних типів	ОК 3.7 Економіка підприємств різних типів
ОК 3.8 Основи менеджменту		
ОК 3.9 Основи маркетингу		
		ОК 3.10 Технологія приготування страв зарубіжної кухні
		ОК 3.11 Технологічна практика
		ОК 3.12 Переддипломна практика
Вибіркові компоненти за вибором здобувачів освіти		
	БК 1.1 Соціологія або Політологія	

		БК 1.2 Етика та естетика або Основи психології
	БК 2.1 Товарознавство харчових продуктів або Мерчандайзинг в закладах ресторанного господарства	

	БК 2.3 Безпека харчування НАССР або Технологія приготування страв сучасної української кухні	
		БК .2. 2 Ресторанний сервіс або Декоративне оздоблення страв з елементами карвінгу
		ВВ 2.4 Організація обслуговування за системою «Кейтеринг» або Охорона праці в галузі

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» спеціальності G13 Харчові технології здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту. Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та ОПП «Виробництво харчової продукції». Заклад фахової передвищої освіти на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

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

Складання кваліфікаційного іспиту здійснюється за дисциплінами:

- Технологія виробництва кулінарної продукції;
- Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості;
- Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції;
- Технологічне обладнання харчових виробництв;
- Основи охорони праці.

Складання іспиту здійснюється у письмовій формі шляхом виконання завдань державною мовою.

Перевірка якості виконання завдань здійснюється комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців відповідно наказу про державну кваліфікаційну комісію.

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

Відповідно до стратегічної мети Роменського ВПУ забезпечення внутрішньої системи якості фахової передвищої освіти є пріоритетним напрямом та метою спільної діяльності усіх учасників освітнього процесу. Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості в училищі виступає Закон України 2745 «Про фахову передвищу освіту» (частина 2 , стаття 17).

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

5. Вимоги професійних стандартів

Стандарт фахової передвищої освіти:

освітньо-професійний ступінь фахової передвищої освіти: фаховий молодший бакалавр

галузь знань **G Інженерія, виробництво та будівництво**

спеціальність **G13 Харчові технології**

Стандарт розміщено на офіційному сайті МОН України за посиланням:

<https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/1/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

6. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

6.1 Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки.

Цикл математичної, природничо-наукової підготовки

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 1.4	ОК 1.5	ОК 1.6	ОК 1.7	ОК 1.8	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ОК 2.7	ОК 2.8	ОК 2.9	ОК 2.10	ОК 2.11	ОК 2.12
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															+					

6.2 Цикл професійної та практичної підготовки.

Цикли вибіркових навчальних дисциплін

[illegible]

7. Матриця відповідності результатів навчання (РН) освітнім компонентам освітньо- професійної програми

7.1 Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки.

Цикл математичної, природничо-наукової підготовки

[illegible]

7.2 Цикл професійної та практичної
підготовки. Цикли вибірових
навчальних дисциплін

	ОК 3.1	ОК 3.2	ОК 3.3	ОК 3.4	ОК 3.5	ОК 3.6	ОК 3.7	ОК 3.8	ОК 3.9	ОК 3.10	ОК 3.11	ОК 3.12	БК 1.1	БК 1.2	БК 2.1	БК 2.2	БК 2.3	БК 2.4
PH 1	+				+	+												+
PH 2	+														+			
PH 3	+			+						+					+			
PH 4	+	+	+	+					+	+					+			
PH 5	+	+	+	+	+	+				+								
PH 6	+									+	+	+			+			
PH 7		+					+	+	+	+	+	+			+			
PH 8					+	+					+	+				+	+	
PH 9	+					+				+	+	+						
PH 10				+					+	+					+	+	+	
PH 11	+	+					+	+	+		+	+						
PH 12									+	+							+	+
PH 13	+	+	+						+	+			+					
PH 14							+	+	+				+					
PH 15		+	+								+	+		+				+
PH 16																		
PH 17	+	+	+	+					+	+			+	+				

8. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																	
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності									
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10
РН1			+					+	+	+		+			+			
РН2			+						+		+	+	+					
РН3			+					+	+		+	+				+		
РН4			+					+	+	+	+						+	
РН5			+					+		+		+	+				+	
РН6			+	+	+	+	+	+					+		+	+		
РН7				+	+									+		+		
РН8			+	+	+		+	+				+			+		+	
РН9			+	+	+	+							+		+	+		
РН10					+			+			+					+		+
РН11			+	+	+									+		+		
РН12				+		+		+	+	+		+				+	+	+
РН13		+	+	+	+	+	+					+	+	+				
РН14		+					+			+			+		+			+
РН15	+	+						+		+	+				+	+	+	
РН16		+	+					+		+			+		+			+

PH17	+	+		+	+		+							+				
------	---	---	--	---	---	--	---	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--