

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖРЕГІОНАЛЬНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНОЇ ПЕРЕПІДГОТОВКИ
ЗВІЛЬНЕНИХ У ЗАПАС ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ М. КРИВОГО РОГУ
ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 Виробництво та технології

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 181 Харчові технології

КВАЛІФІКАЦІЯ 3570 Технік-технолог з технології харчування

ЗАТВЕРДЖЕНО
Педагогічною радою МЦППВ
Протокол № 7 від «05» червня 2023р.

Голова Педагогічної ради


Володимир БАЛАКІН
«05» червня 2023р.

Освітньо-професійна програма вводиться
в дію з 2023/2024 н.р.

(№ 47/1 від «08» червня 2023р.)

Кривий Ріг

2023р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ СТУПІНЬ	Фаховий молодший бакалавр
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 Виробництво та технології
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 Харчові технології
КВАЛІФІКАЦІЯ	3570 Технік-технолог з технології харчування

ПОГОДЖЕНО

Цикловою комісією дисциплін спеціальності 181 Харчові технології
Протокол № 9 від «04» травня 2023р.

Голова циклової комісії  Ірина БУКРЕСВА

ПОГОДЖЕНО

Методичною радою МЦППВ
Протокол № 4 від «25» травня 2023р.

Голова методичної ради  Володимир БАЛАКІН

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою МЦППВ
Протокол № 7 від «05» червня 2023р.

Голова Педагогічної ради  Володимир БАЛАКІН

ВВЕДЕНО В ДІЮ

наказом директора МЦППВ № 47/1 від «08» червня 2023р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021р. №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.

Режим доступу:

<https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

Розробники програми:

1. Букреева І.О. (керівник робочої групи, голова циклової комісії дисциплін спеціальності 181 Харчові технології, викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії)
2. Лонишина О.М. (член робочої групи, викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії)
3. Бондаренко Н.В. – (член робочої групи, викладач спецдисциплін, спеціаліст другої категорії)
4. Буренкова М.А. – (стейкхолдер, керівник ФОП “Буренкова М.А.)
5. Артеменко Є.Ю. – (стейкхолдер, керівник підприємства ТОВ “Містель”)
6. Одінцева А.М. – методист, спеціаліст вищої категорії.
7. Водоп’янова Т.К. – методист, спеціаліст вищої категорії.
8. Сахацька Т.О. (здобувач гр.22-17)
9. Бережна Д.В. (здобувач гр.22-17)



Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Артеменко Є.Ю. - керівник підприємства ТОВ “Містель”

Гарант освітньої програми



Ірина БУКРЕЄВА

Нормативні посилання

Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII.

URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>

Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII

URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>

Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами).

URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>

Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти».

URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text>

Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 № 918 «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти».

URL : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodorozroblennya-standativ-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>

Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010».

URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>

Наказ 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 і технології освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр».

URL :

<https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

1. ОПИС ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу ФПО	Міжрегіональний центр професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців м. Кривого Рогу Дніпропетровської області
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр. Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Харчові технології
Рівень кваліфікації згідно з національною рамкою кваліфікацій	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF – 5 рівень.
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Харчові технології
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня ФМБ	120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитаційний сертифікат КД № 04000264 Дата рішення 05.07.2016. Протокол №122. МОН України. Термін дії сертифіката про акредитацію 01.07 2021. Рішення про умовну акредитацію Наказ № 01-10/107 від 15.05.2023 Акредитацію ОПП передбачено у 2023/2024 навчальному році.
Термін дії освітньої програми	Із 2023 до 2025 р.
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Наявність загальної середньої освіти та професійної (професійно-технічної) освіти за спорідненими спеціальностями (Диплом кваліфікованого робітника за спеціальністю 5122 Кухар).
Передумови	Результати вступних іспитів
Мова(и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	Освітньо-професійна програма https://mcppv.com.ua/osvitnya-diyalnist.html Каталог вибіркових дисциплін https://mcppv.com.ua/assets/files/osvitnya-diyalnist/katalog_2023_vibirkovih_komponentiv_opp.pdf

2. Мета освітньо-професійної програми

Формування системи професійних знань і практичних навичок, 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 виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом спрямованої на забезпечення споживачів кулінарною продукцією, їх обслуговування в закладах ресторанного господарства.

3. Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область

Об'єкти вивчення та/або діяльності: технологічні процеси та харчові продукти.

Освітньо-професійна програма орієнтована на формування актуальних здатностей фахівця з технології харчування застосовувати принципи наукової організації праці, володіти сучасними методами виробничих процесів, вирішувати конкретні проблеми у реалізації технологічних задач, мати усвідомлення соціальної важливості професії.

Цілі навчання: формування у майбутніх фахівців здатності розробляти та впроваджувати у виробництво новітні технології, забезпечувати високу якість харчової продукції та технології; формування фахових компетентностей щодо вміння здійснювати обслуговування в закладах харчової промисловості:

- 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;

	<p>- розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати стратегії діяльності закладу ресторанного господарства.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та вдосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p>Методи, методики та технології: технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування; фізико-хімічні, біохімічні й мікробіологічні перетворення основних компонентів продовольчої сировини під час; технології харчової продукції; апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції; системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва; технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів; інформаційно-комунікаційні технології; ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології.</p> <p>Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньо-професійної програми), комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p> <p>Особливості програми: програма спрямована на оволодіння фундаментальними знаннями та навичками організації діяльності закладів ресторанного господарства та орієнтована на глибоку спеціальну підготовку фахівців з технології харчування, ініціативних та здатних до аналізу сучасного стану харчової індустрії. Враховує новітні вимоги щодо зв'язку теорії з практикою. Формує фахівців з новим перспективним способом мислення, здатних не лише застосовувати засвоєні знання, але й генерувати нові на базі сучасних досягнень в галузі.</p>
<p>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Випускники фахові молодші бакалаври зі спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-професійною програмою Харчові технології спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати такі посади, визначені Національним класифікатором України, «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327 (зі змінами)):</p> <p>3570 технік-технолог з технології харчування; 7411 виробник м'ясних напівфабрикатів; 5122 виробник харчових напівфабрикатів; 5122 кухар;</p>

	<p>5122 кухар дитячого харчування; 5122 кухар судновий; 5122 кухар-матрос; 5122 шеф-кухар; 5123 бариста 5123 бармен судновий; 5123 бармен 5123 буфетник; 5123 буфетник судновий; 5123 готувач молочних коктейлів; 5123 готувач напоїв; 5123 метрдотель; 5123 офіціант; 5123 офіціант судновий; 5123 член бригади ресторану; 5129 майстер ресторанного обслуговування; 5129 майстер ресторанного обслуговування (водний транспорт); 7412 бригадир на дільниці основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво); 7412 готувач сумішей (хлібопекарне та кондитерське виробництво); 7412 кондитер; 7412 кондитер судновий; 7412 кулінар борошняних виробів; 7412 пекар; 7412 приймальник-здавальник харчової продукції (хлібопекарне та кондитерське виробництво); 7412 сортувальник у виробництві харчової продукції (хлібобулочні та кондитерські вироби); 7412 тістороб; 7412 формувальник тіста.</p>
<p>Академічні права випускників</p>	<p>Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих. За програмами НРК України - 6 рівень.</p>
<p>5. Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання з використанням сучасних освітніх технологій та методик, самонавчання, дистанційне цифрове навчання в системі GoogleClassroom, навчання на основі самостійних досліджень (проектів) тощо. Навчання складається з комбінації лекцій, мультимедійних та інтерактивних науково-пізнавальних лекцій, семінарів, практичних та лабораторних занять (проводяться в малих групах у формі ситуаційних завдань, ділових ігор з використанням сучасних інформаційних засобів), виконання курсового проекту, підготовки звітів, самопідготовки з використанням дистанційних курсів, підручників, конспектів та методичних матеріалів, роботи з електронною бібліотекою МЦППВ та мережі Internet, підготовки доповідей, роботи у комп'ютерних класах, практична підготовка та консультації. Для формування практичних умінь та навичок передбачені</p>

	<p>технологічна та переддипломна практика. Комбінація всіх видів навчання спрямована на успішне складання Державного комплексного кваліфікаційного іспиту.</p> <p>Неформальне та інформальне навчання тощо. Дистанційне навчання в системах Google Classroom. Самонавчання.</p>
Оцінювання	<p>Поточний контроль: усне та письмове опитування, оцінка роботи в малих групах, лабораторні звіти, презентації, тестування, захист індивідуальних завдань.</p> <p>Підсумковий контроль: іспити та заліки з урахуванням накопичених балів поточного контролю, захист курсових проєктів (робіт) та звітів з практик.</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 12-ти бальною шкалою для оцінювання результатів навчання з освітніх компонентів зазначених в цій ОПП; та вербальною шкалою («зараховано», «незараховано») для підсумкового оцінювання – заліку.</p> <p>Атестація – державний кваліфікаційний іспит за спеціальністю.</p>
6. Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	<p>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.</p>
Загальні компетентності	<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>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 безпеки 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 вдосконаленні 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>
--	---

7. Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання

<p>Результати навчання</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>PH12. Організувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p>PH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>PH14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>PH15. Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>PH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>PH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	<p>Реалізацію освітнього процесу за освітньо-професійною програмою здійснюють педагогічні працівники циклової комісії зі спеціальності 181 Харчові технології та викладачі ряду методичних комісій (в т.ч. з педагогічними званнями). Кадрове забезпечення відповідає Ліцензійним умовам фахової передвищої освіти.</p> <p>Проведення лекцій з освітніх компонентів, що формують спеціальні компетентності, здійснюють визнані професіонали з досвідом практичної роботи за фахом; лекції з освітніх компонентів, що формують загальні компетентності - педагогічні працівники відповідної спеціальності, з яких частка штатних відповідає нормативу.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники згідно з посадою раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації, а також практичні, виробничі, технологічні стажування (за накопичувальною системою) у харчових виробництвах та закладах ресторанного господарства.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>МЦППВ має розвинену інфраструктуру: 6 навчальних корпусів, 3 гуртожитки для здобувачів (кількість місць в гуртожитку відповідає вимогам).</p> <p>Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечене відповідними приміщеннями та аудиторіями, площа яких відповідає встановленим вимогам, будівельним та санітарним нормам. Навчально-лабораторна база дозволяє організувати та проводити заняття з усіх освітніх компонентів у повному обсязі.</p> <p>Функціонують 2 навчальні лабораторії: «Кухня-лабораторія №1»; «Кухня-лабораторія №2»; «Банкетна зала»; «Лабораторія організації та обслуговування»; «Майстерня обслуговування».</p> <p>Виробничі майстерні та спеціалізовані лабораторії, навчальні аудиторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, необхідним обладнанням, наочністю, приладами та інструментами для проведення лабораторних та практичних занять.</p> <p>Навчальні приміщення та аудиторії забезпечені комп'ютерами для викладача та точками бездротового доступу до мережі</p>

	<p>Інтернет для одночасного використання. Навчальні аудиторії забезпечено мультимедійним обладнанням для проведення демонстрацій під час занять.</p> <p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів, впровадження сучасних інноваційних технологій навчання та забезпечення інформатизації навчального процесу.</p> <p>Бібліотека МЦППВ, у т.ч. електронна та читальні зали, забезпечена сучасною навчальною літературою, довідковими та іншими виданнями.</p> <p>В МЦППВ наявні їдальні, актові зали, спортивні зали, спортивні майданчики; медичні пункти.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Забезпеченість освітнього процесу здобувачів фахової передвищої освіти навчальною, довідковою літературою, методичними матеріалами, нормативною документацією відповідає чинним нормативам забезпеченості контингенту здобувачів освіти за спеціальністю.</p> <p>В освітньому процесі використовується як бібліотечний фонд та електронна база бібліотеки, так і власні навчально-методичні розробки педагогічних працівників МЦППВ.</p> <p>Наявний офіційний вебсайт МЦППВ: https://mcppv.com.ua/, на якому розміщена основна інформація про освітню та виховну діяльність, освітні, освітньо-професійні програми, ліцензії та сертифікати про акредитацію, правила прийому, контакти тощо.</p> <p>Наявні точки бездротового доступу до мережі Інтернет. Здобувачі фахової передвищої освіти та педагогічні працівники мають вільний необмежений доступ до мережі Internet, додаткових інформаційних джерел та освітньої платформи «Професійна освіта онлайн», Google Scholar, WorldCat.</p> <p>Навчальне середовище - GoogleClassroom, Google Диск - електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з освітніх компонент, у т. ч. у системі дистанційного навчання; технічні засоби навчання.</p> <p>Освітньо-професійна програма має: навчальні плани; графіки освітнього процесу; робочі навчальні програми освітніх компонентів; силабусами забезпечені всі освітні компоненти, написання курсових проєктів (робіт), проходження навчальних і виробничих практик; навчально-методичні комплекси з кожного освітнього компонента навчального плану; дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи здобувачів фахової передвищої освіти із освітніх компонентів; програми практичної підготовки і робочі програми практик; методичні вказівки для виконання курсового проєкту (роботи); пакети комплексних контрольних робіт; критерії оцінювання рівня підготовки; підручники, навчальні посібники тощо згідно з переліком рекомендованої літератури з кожного освітнього компонента освітньо-професійної програми, кількість яких відповідає встановленим вимогам; методичні матеріали для проведення атестації здобувачів.</p>
<p>9. Академічна мобільність</p>	

Національна кредитна мобільність	Відповідно до вимог Закону України «Про фахову передвищу освіту» від 04.03.2020 № 524-ІХ (Розділ ІV. Забезпечення якості фахової передвищої освіти) в МЦППВ діють: Положення про організацію освітнього процесу та Положення про порядок організації контролю та оцінювання навчальних досягнень у групах підготовки фахових молодших бакалаврів, Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти під час підготовки здобувачів освіти за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр, Положення про забезпечення академічної доброчесності, затверджених наказом по МЦППВ № 18-аг від 19.02.2021р. та від 17.03.2021р. № 30-аг. Академічна мобільність регламентується Постановою КМУ від 12 серпня 2015 року № 579 «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність». До керівництва дипломними проектами здобувачів можуть бути залучені провідні фахівці ЗВО України на умовах індивідуальних договорів. Кредити, отримані в інших ЗФПО та ЗВО України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	Не провадиться.

2. ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ І ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ЇХ ВИКОНАННЯ

2.1 Перелік освітніх компонентів ОПП.

Код н/д	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	К-сть кредитів ЄКТС	Форми підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія і культура України	3/90	іспит
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3/90	іспит
ОК 3	Економічна теорія	3/90	іспит
ОК 4	Основи філософських знань та соціологія	3/90	залік
ОК 5	Фізичне виховання	6/180	залік/залік/залік
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6/180	залік/залік/залік

ОК 7	Основи правознавства	3/90	залік
ОК 8	Вища математика	3/90	іспит
ОК 9	Основи інформатики та комп'ютерної техніки	3/90	залік
ОК 10	Екологія	3/90	залік
ОК 11	Неорганічна хімія	3/90	залік
ОК 12	Органічна хімія	3/90	іспит
ОК 13	Аналітична хімія	3/90	залік
ОК 14	Мікробіологія і фізіологія	3/90	залік
ОК 15	Фізична і колоїдна хімія	4/120	залік/залік
ОК 16	Біохімія	3/90	залік
Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	4/120	іспит/залік
ОК 18	Організація виробництва у закладах ресторанного господарства	6/180	іспит/залік/іспит /КП
ОК 19	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства	5/150	залік/іспит
ОК 20	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	3/90	іспит
ОК 21	Товарознавство харчової продукції	3/90	залік
ОК 22	Устаткування закладів ресторанного виробництва	4/120	іспит
ОК 23	Технологія борошняних кондитерських виробів	4/120	іспит/іспит
ОК 24	Охорона праці в галузі та безпека життєдіяльності	3/90	іспит
ОК 25	Економіка підприємств різних типів	5/150	залік
ОК 26	Процеси та апарати харчового виробництва	3/90	іспит
Практична підготовка			
ОК 27	Технологічна практика	6/180	диференційований залік
ОК 28	Переддипломна практика	6/180	диференційований залік
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
ОК 29	Кваліфікаційний іспит	1/30	іспит

Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів		108 кредитів / 3240 годин	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
	Вибірковий блок дисциплін №1 <i>2 семестр - здобувач ФПО обирає 2 освітні компоненти на 4-й семестр загальним обсягом 6 кредитів</i>		
ВК 1	Вибірковий освітній компонент 1.1	3/90	залік
ВК 2	Вибірковий освітній компонент 1.2	3/90	залік
ВК3	Вибірковий освітній компонент 1.3	3/90	залік
ВК4	Вибірковий освітній компонент 1.4	3/90	залік
	Вибірковий блок дисциплін №2 <i>2 семестр - здобувач ФПО обирає 2 освітні компоненти на 4-й семестр загальним обсягом 6 кредитів</i>		
ВК 5	Вибірковий освітній компонент 2.5	3/90	залік
ВК 6	Вибірковий освітній компонент 2.6	3/90	залік
ВК 7	Вибірковий освітній компонент 2.7	3/90	залік
ВК 8	Вибірковий освітній компонент 2.8	3/90	залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів		12 кредитів / 360 годин	
Загальний обсяг ОПП		120 кредитів / 3600 годин	

Під час розроблення освітньо-професійної програми Харчові технології, робоча група, керуючись п. 6 ч. 1 ст. 1 Закону 2745 та стандартом фахової передвищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, сформувала перелік та зміст освітніх компонентів ОПП, спрямованих на досягнення результатів навчання, що надає здобувачам фахової передвищої освіти право на отримання освітньої та професійної кваліфікації. При цьому робоча група дотримується вимог Закону 2745 та стандарту фахової передвищої освіти, зокрема:

- понад 50% обсягу ОПП спрямовано на набуття компетентностей та забезпечення результатів навчання за спеціальністю, визначених стандартом фахової передвищої освіти;
- ОПП передбачає освітні компоненти для вільного вибору здобувачів фахової передвищої освіти в обсязі 10% від загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для ОПП Харчові технології.

Здобувач фахової передвищої освіти має право обирати освітні компоненти самостійно і такий вибір не обмежується ОПП, за якою проводять навчання.

Структурно-логічна схема освітньої програми
Рік вступу: 2023
Спеціальність 181. Харчові технології
Освітньо-професійна програма 181 харчові технології

I курс		II курс	
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
Історія та культура України	Основи філософських знань та соціологія	Українська мова (за професійним спрямуванням)	
Економічна теорія			
Фізичне виховання			
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)			
Основи правознавства (основи трудового законодавства)	Екологія		
Вища математика			
Основи інформатики та комп'ютерної техніки			
Неорганічна хімія	органічна хімія	аналітична хімія	
	Мікробіологія і фізіологія	Фізична та колоїдна хімія	
		Біохімія	
Технологія виробництва кулінарної продукції			
Процеси та апарати харчового виробництва	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства КП		
Товарознавство харчової продукції	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства КП		Устаткування закладів ресторанного господарства
		Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	
	Технологія борошняних кондитерських виробів		Охорона праці в галузі та безпека життєдіяльності
	Технологічна практика	Економіка підприємств різних типів	Вибіркові освітні компоненти
			Переддипломна практика
			Кваліфікаційний іспит

	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
	Кваліфікаційний іспит			
	Практична підготовка			
	Освітні компоненти за вибором здобувача освіти			

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів ФПО освітньо-професійної програми спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі кваліфікаційного іспиту.

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

Вимоги до державного кваліфікаційного іспиту.

1. Державний кваліфікаційний іспит проводиться з освітніх компонентів:

- Технологія виробництва кулінарної продукції;
- Організація виробництва в закладах ресторанного господарства; ;
- Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції;
- Устаткування закладів ресторанного господарства;
- Охорона праці у галузі.

2. Державний кваліфікаційний іспит складається з двох частин: теоретичної та практичної.

Перша частина – комплексне комп'ютерне тестування з дисциплін «Технологія виробництва кулінарної, основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства». Виконання тестових завдань здійснюється із застосуванням програмного забезпечення «Test».

Друга частина - у вигляді виробничо-ситуаційного завдання з фахових дисциплін, вирішення якого здобувачі освіти повинні викласти в усній формі із логічно сформульованим висновком та представленням технологічної карти і страви, яку готує здобувач освіти.

На підставі рішення екзаменаційної комісії особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми, присуджується освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоюється кваліфікація 3570 Технік-технолог з технології харчування. Особі, яка успішно виконала відповідну ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У Міжрегіональному центрі професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців м. Кривого Рогу Дніпропетровської області відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту» та згідно з Положенням про забезпечення академічної доброчесності, Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти МЦППВ функціонує система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти, що є визначальною складовою системи управління якістю МЦППВ.

В педагогічному колективі сформована культура якості, яка сприяє постійному розвитку освітніх програм і освітньої діяльності. Функціонує структура забезпечення якості освітнього процесу, що включає: робочі групи з якості на чолі з гарантами ОПП, комісії та рада з якості, до яких залучені здобувачі фахової передвищої освіти, педагогічні працівники, роботодавці, представники органів державної влади та місцевого самоврядування, громадських організацій та інших зацікавлених осіб. Система внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти в МЦППВ передбачає здійснення таких процедур і заходів (відповідно до Ч. 2 ст. 17 Закону України 2745):

- визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- розроблення стратегії забезпечення якості освітньої діяльності та фахової передвищої освіти;
- втілення політики в сфері якості, її моніторинг та перегляд;

- перегляд освітньо-професійних програм з визначеною періодичністю та постійним моніторингом;
- забезпечення публічності інформації про освітньо-професійну програму, освітньо-професійний ступінь фахової передвищої освіти та майбутню кваліфікацію;
- залучення здобувачів фахової передвищої освіти, педагогічних працівників та зовнішніх стейкхолдерів до забезпечення якості освітнього процесу;
- моніторинг якості освітньої діяльності;
- забезпечення дотримання академічної доброчесності педагогічними працівниками та здобувачами фахової передвищої освіти, зокрема створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, зокрема самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти, за освітньо-професійною програмою;
- забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- систематичне оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти, результатів роботи педагогічних працівників, циклових комісій та регулярне оприлюднення показників таких оцінювань на офіційному вебсайті МЦППВ, на інформаційних стендах та іншими способами;
- формування системи відповідальності всіх співробітників за забезпечення якості;
- здійснення інших процедур і заходів, зокрема контролю за:
 - а) кадровим забезпеченням освітньої діяльності (система відбору педагогічних працівників; рейтингове оцінювання роботи педагогічних працівників; підвищення кваліфікації, стажування та атестація педагогічних працівників);
 - б) навчально-методичним забезпеченням освітньої діяльності (вимоги до навчально-методичного забезпечення; підготовка та оновлення навчально-методичних комплексів дисциплін; підготовка тестових завдань);
 - в) матеріально-технічним забезпеченням освітньої діяльності;
 - г) якістю проведення навчальних занять (контроль за якістю відкритих лекцій, практичних та лабораторних занять; за якістю практичного навчання здобувачів фахової передвищої освіти; контроль за якістю самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти);
 - г) якістю знань здобувачів освіти (поточний контроль знань, проміжна та семестрова атестації, директорський контроль знань, контроль за відвідуванням занять та виконанням програм освітніх компонентів, анкетування, атестація здобувачів фахової передвищої освіти).

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти Міжрегіонального центру професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців м. Кривого Рогу (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися органом забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки за поданням органу із забезпечення якості освіти. Періодично виконання вимог внутрішньої системи забезпечення якості в МЦППВ, розглядаються на засіданнях циклових комісій та методичної ради – не менше 1 разу в семестр і щорічно на засіданні Педагогічної ради.

6. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	
ЗК1				*			*													*				*		*			*	
ЗК2	*			*	*									*										*		*			*	
ЗК3	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*
ЗК4	*	*	*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			*		*	*		*	*		*	*	
ЗК5						*											*			*									*	
ЗК6	*		*				*	*	*	*	*	*	*		*	*	*				*	*			*		*	*	*	
ЗК7	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ЗК8									*					*			*	*	*	*		*	*					*	*	
СК1											*	*	*		*	*	*						*				*	*	*	
СК2											*	*	*		*	*	*				*		*				*	*	*	
СК3											*	*	*		*	*				*	*		*	*			*		*	
СК4											*	*	*		*	*	*				*		*	*			*	*	*	
СК5											*	*	*		*	*	*					*		*			*	*	*	
СК6																*	*											*	*	
СК7																						*							*	
СК8							*										*		*	*							*	*	*	
СК9							*										*	*	*	*	*	*		*			*	*	*	
СК10														*							*			*					*	

8. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результат и навчання	Компетентності																	
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності									
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10
PH1			+					+	+	+		+			+			
PH2			+						+		+	+	+					
PH3			+					+	+		+	+				+		
PH4			+					+	+	+	+						+	
PH5			+					+		+		+	+				+	
PH6			+	+	+	+	+	+					+		+	+		
PH7				+	+									+		+		
PH8			+	+	+		+	+				+			+		+	
PH9			+	+	+	+							+		+	+		
PH10					+			+			+					+		+
PH11			+	+	+									+		+		

PH12				+		+		+	+	+		+				+	+	+
PH13		+	+	+	+	+	+					+	+	+				
PH14		+					+			+			+		+			+
PH15	+	+						+		+	+				+	+	+	
PH16		+	+					+		+			+		+			+
PH17	+	+		+	+		+							+				