

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Міжрегіональний центр професійної перепідготовки
звільнених у запас військовослужбовців
м. Кривого Рогу Дніпропетровської області

Затверджую

Директор Міжрегіонального центру
професійної перепідготовки звільнених
у запас військовослужбовців

Володимир БАЛАКІН

20 червня 2022р.



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Кваліфікація: 3570 «Технік-технолог з технології харчування»

Розглянуто і схвалено педагогічною радою
Міжрегіонального центру професійної
перепідготовки звільнених у запас
військовослужбовців

(Протокол №7 від 17 червня 2022р.

Наказ №58 від 20.06.2022р.)

Голова педагогічної ради

Володимир БАЛАКІН

20 червня 2022р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. № 1244 Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр.

Розглянуто цикловою комісією дисциплін спеціальності 181 Харчові технології Міжрегіонального центру професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців.

Розглянуто та схвалено на засіданні педагогічної ради Міжрегіонального центру професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців (протокол № 7 від 17.06.2022 р.), як тимчасовий документ до введення стандартів фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології.

Розробники освітньо-професійної програми:
голова проектної групи: Букреєва Ірина Олександрівна, викладач вищої категорії;
члени проектної групи: Лонишина О.М., викладач першої категорії; Бондаренко Н.В., викладач другої категорії.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1. Нормативні посилання	5
2. Терміни та їх визначення	5
3. Профіль освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 181 Харчові технології.....	7
3.1. Загальна інформація	7
3.2. Мета освітньо-професійної програми.....	7
3.3. Характеристика освітньо-професійної програми	7
3.4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	7
3.5. Викладання та оцінювання	8
3.6. Програмні компетентності.....	8
3.7. Програмні результати навчання	12
3.8. Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	15
3.9. Академічна мобільність	16
4. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність	17
5. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми	19
6. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти	20
7. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми	21
8. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми	23
9. Матриця відповідності визначених стандартом результатів навчання та компетентностей.....	25
10. Система внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	26
11. Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей / результатів навчання дескрипторам НРК фахового молодшого бакалавра 5 рівня НРК спеціальності 181 Харчові технології.....	27
12. ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ:	28

ВСТУП

Програма – система освітніх компонентів на освітньо-професійному ступені фахового молодшого бакалавра, що визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою зі спеціальності 181 Харчові технології, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання, якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня фахової передвищої освіти.

Призначення освітньо-професійної програми здобувача фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр – підготовка особи до здобуття теоретичних знань та практичних умінь і навичок, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків за обраною спеціальністю.

Освітньо-професійна програма використовується під час:

- ліцензування освітньо-професійної програми, інспектування освітньої діяльності за спеціальністю;

- розроблення навчального плану, програм навчальних дисциплін і практик;
- розроблення засобів діагностики якості фахової передвищої освіти;
- професійної орієнтації здобувачів фаху.

Освітньо-професійна програма враховує вимоги Закону України «Про фахову передвищу освіту» та Національної рамки кваліфікацій (НРК) і встановлює:

- вимоги до попереднього рівня освіти здобувачів освіти;
- обсяг програми та його розподіл за нормативною та вибірковою частинами;
- термін навчання за денною формою;
- результати навчання, що очікуються;
- загальні вимоги до програм навчальних дисциплін;
- загальні вимоги до засобів діагностики;
- загальні вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- перелік дисциплін і послідовність їх вивчення.

Компетенції здобувача освіти, що формуються в процесі опанування даної освітньо-професійної програми, визначаються згідно з НРК, відповідно до мети і завдань освітньо-професійної програми. Результати навчання визначаються набутими здобувачем освіти компетенціями, тобто його здатністю застосовувати знання, вміння, досвід і особистісні якості відповідно до завдань професійної діяльності.

Освітньо-професійна програма використовується для:

- складання навчальних та робочих програм;
- формування індивідуальних планів здобувачів освіти;
- формування програм практичної підготовки;
- внутрішнього контролю якості підготовки фахівців;
- атестації здобувачів фахової передвищої освіти.

Користувачі освітньої програми:

- здобувачі фахової передвищої освіти, які навчаються у Міжрегіональному центрі професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців (далі Центр);
- викладачі Центру, які здійснюють підготовку фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 181 Харчові технології;
- Державна атестаційна комісія (ДАК) зі спеціальності 181 Харчові технології;
- приймальна комісія Центру.

Освітньо-професійна програма поширюється на методичну

та циклову комісії Центру, що здійснюють підготовку здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійним ступенем фахового молодший бакалавра зі спеціальності 181 Харчові технології.

1. Нормативні посилання

Освітня програма розроблена на основі таких нормативних документів:

1. Закон України «Про фахову передвищу освіту» [Електронний ресурс] / – 2019. – Режим доступу до ресурсу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
2. Закон України «Про освіту» [Електронний ресурс] / – 2017. – Режим доступу до ресурсу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19/paran1873#n1873>
3. Національна рамка кваліфікацій. Додаток до постанови Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341 [Електронний ресурс] / – 2011. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF/print1520849978548073>
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 р. № 266 Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти [Електронний ресурс] / Режим доступу до ресурсу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF>
5. Галузевий стандарт вищої освіти України, затверджений директором Центру 20.11.2013 року № 127-аг, спеціальність 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

2. Терміни та їх визначення

В освітньо-професійній програмі терміни вживаються в такому значенні:

Акредитація освітньо-професійної програми – оцінювання освітньо-професійної програми та/або освітньої діяльності навчального закладу за цією програмою на предмет відповідності стандарту фахової передвищої освіти, спроможності виконати вимоги стандарту та досягти заявлених у програмі результатів навчання.

Атестація – це встановлення відповідності засвоєних здобувачами фахової передвищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів фахової передвищої освіти.

Фахова передвища освіта – сукупність систематизованих знань, умінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, інших компетентностей, здобутих у навчальному закладі у відповідній галузі знань за освітньо-професійним ступенем, що за складністю є вищим, ніж освітньо-кваліфікаційний рівень кваліфікованого робітника.

Галузь знань – основна предметна область освіти і науки, що включає групу споріднених спеціальностей, за якими здійснюється професійна підготовка.

Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС) – система трансферу і накопичення кредитів, що використовується в Європейському просторі освіти з метою надання, визнання, підтвердження кваліфікацій та освітніх компонентів і сприяє академічній мобільності здобувачів фахової передвищої освіти. Система ґрунтується на визначенні навчального навантаження здобувача фахової передвищої освіти, необхідного для досягнення визначених результатів навчання, та обліковується у кредитах ЄКТС.

Здобувачі фахової передвищої освіти – особи, які навчаються у навчальному закладі на певному освітньо-професійному ступені з метою здобуття відповідного ступеня і кваліфікації.

Знання – осмислена та засвоєна здобувачем освіти наукова інформація, що є основою його усвідомленої, цілеспрямованої діяльності. Знання поділяються на емпіричні (фактологічні) і теоретичні (концептуальні, методологічні).

Кваліфікація – офіційний результат оцінювання і визнання, який отримано, коли уповноважена установа (компетентний орган) встановила, що здобувач освіти досяг компетентностей (результатів навчання) за заданими стандартами.

Освітньо-професійний ступінь – ступінь, що присуджується навчальними закладами на основі стандартів фахової передвищої освіти.

Кваліфікаційна робота — це навчально-наукова робота, яка може передбачатись на завершальному етапі здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра для встановлення відповідності набутих здобувачами освіти результатів навчання (компетентностей) вимогам стандартів фахової передвищої освіти.

Кваліфікаційний рівень – структурна одиниця Національної рамки кваліфікацій, що визначається певною сукупністю компетентностей, які є типовими для кваліфікацій даного рівня.

Компетентність – динамічна комбінація знань, вмінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, яка визначає здатність здобувача освіти успішно здійснювати професійну та подальшу навчальну діяльність і є результатом навчання на освітньо-професійному ступені фахової перед вищої освіти.

Кредит Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (кредит ЄКТС) – одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача фахової передвищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання. Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин. Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС.

Національна рамка кваліфікацій – це системний і структурований за компетентностями опис кваліфікаційних рівнів.

Освітній процес – система науково-методичних і педагогічних заходів, спрямованих на розвиток особистості шляхом формування та застосування її компетентностей.

Освітньо-професійна програма - єдиний комплекс освітніх компонентів (предметів вивчення, дисциплін, індивідуальних завдань, контрольних заходів тощо), спланованих і організованих для досягнення визначених результатів навчання.

Результати навчання – сукупність знань, умінь, навичок, інших компетентностей, набутих здобувачами освіти у процесі навчання за певною освітньо-професійною, які можна ідентифікувати, кількісно оцінити та виміряти .

Спеціальність – складова галузі знань, за якою здійснюється професійна підготовка.

Якість фахової передвищої освіти – рівень здобутих здобувачами освіти знань, умінь, навичок, інших компетентностей, що відображає їх компетентність відповідно до стандартів фахової передвищої освіти.

Якість освітньої діяльності – рівень організації освітнього процесу у закладі освіти, що відповідає стандартам фахової передвищої освіти, забезпечує здобуття здобувачами освіти якісної фахової передвищої освіти та сприяє створенню нових знань.

3. Профіль освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 181 Харчові технології

3.1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Міжрегіональний центр професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців м. Кривого Рогу Дніпропетровської області
Ступінь вищої освіти та повна назва кваліфікації	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр Кваліфікація: технік-технолог з технології харчування
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, 120 кредитів ЄКТС
Термін навчання	1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію № 04000264 від 12.02.2018р.
Термін акредитації	Рішення про умовну акредитацію ДСЯО від 16.05.2022 № 01-10/46
Цикл/рівень	Національна рамка кваліфікацій України: 5 рівень
Передумови	Диплом кваліфікованого робітника. Результати вступних іспитів
Мова (и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	3 2022 до 2024 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.mcprpv.com.ua
3.2. 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 ресторанного господарства.	
3.3. Характеристика освітньо-професійної програми	
Галузь знань, спеціальність	Галузь знань 18 Виробництво та технології Спеціальність 181 Харчові технології
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна.
Основний фокус освітньої програми	Програма спрямована на формування у майбутніх фахівців здатності розробляти та впроваджувати у виробництво новітні технології, забезпечувати високу якість харчової продукції.
Особливості програми	Програма спрямована на надання здобувачам освіти необхідних знань та умінь для їх ефективної практичної діяльності, враховує специфіку харчових технологій сучасних підприємств харчування, забезпечує всебічну практичну підготовку для роботи в закладах ресторанного господарства, кулінарних, кондитерських цехах, роздрібній торгівлі.
3.4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники фахові молодші бакалаври зі спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-професійною програмою Харчові технології спроможні виконувати професійні технологічні роботи і займати посади визначені Національним класифікатором України, Класифікатор професій ДК 003:2010, зокрема: Технік-технолог з технології харчування Виробник м'ясних напівфабрикатів. Кухар Кухар дитячого харчування

	<p>Кухар судновий Кухар-матрос Шеф-кухар Бармен судновий Буфетник Буфетник судновий Готувач молочних коктейлів Готувач напоїв Метрдотель Офіціант Офіціант судновий Член бригади ресторану Майстер ресторанного обслуговування Майстер ресторанного обслуговування (водний транспорт) Бригадир на ділянці основного виробництва (хлібопекарня та кондитерське виробництво) Готувач сумішей (хлібопекарне та кондитерське виробництво) Кондитер Кондитер судновий Кулінар борошняних виробів Пекар Приймальник-здавальник харчової продукції (хлібопекарне та кондитерське виробництво) Сортувальник у виробництві харчової продукції (хлібобулочні та кондитерські вироби) Тістороб Формувальник тіста.</p>
Подальше навчання	Можливість навчання за програмами НРК України -6 рівень.
3.5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Аудиторна та самостійна робота на засадах проблемно-орієнтованого підходу з використанням сучасних освітніх технологій та методик. Навчання складається з комбінації лекцій, практичних та лабораторних занять, виконання курсового проекту, підготовці звітів. Лекційні заняття мають інтерактивний науково – пізнавальний характер. Практичні та лабораторні заняття проводяться в малих групах, у формі ситуаційних завдань, ділових ігор з використанням сучасних інформаційних засобів. Для формування практичних вмінь та навичок передбачені технологічна та переддипломна практика. Комбінація всіх видів навчання спрямована на успішне складання Державного комплексного кваліфікаційного іспиту.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за дванадцятибальною шкалою (1-12 балів). Види контролю: поточний, підсумковий. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, захист лабораторних, практичних робіт, курсового проекту, заліки, екзамен, державна атестація у вигляді складання державного комплексного кваліфікаційного іспиту.</p>
3.6. Програмні компетентності	

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі, вирішувати проблеми в процесі професійної діяльності, що передбачає здатність до аналізу системи явищ і процесів на основі логічних аргументів, перевірених фактів, систематизації та обробки інформації за допомогою інноваційних ресторанних технологій, організації роботи та контролю в закладах ресторанного господарства.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність аналізувати та оцінювати соціально – економічні процеси. Базові уявлення про основи філософії, культурології, психології, що спрямовують на особистісну культуротворчу орієнтацію в сучасному світі, веденню кваліфікованого діалогу з партнерами іншої культурної домінанти. Знання вітчизняної історії, економічної науки, права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків економічних систем і суспільства та уміння їх використовувати на практиці.</p> <p>ЗК 2. Здатність працювати з інформацією та обґрунтовувати управлінські рішення. Базові знання фундаментальних та професійно-орієнтованих наук в обсязі, необхідному для освоєння спеціальних дисциплін. Базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і уміння створювати бази даних. Базові знання управління виробничим процесом і уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності.</p> <p>ЗК 3. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність. Розуміння та сприйняття культури поведінки та етичних норм спілкування, необхідних для професійної діяльності. Комунікабельність. Творча активність. Критичне мислення. Наполегливість у досягненні мети здатність до системного мислення, правова грамотність, адаптивність. Здатність проникати у сутність загальнолюдських проблем з питань збереження природних ресурсів та питань екології. Розуміння та сприйняття етичних норм ділового спілкування. Розуміння необхідності та дотримання норм здорового способу життя.</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в колективі та команді. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді. Сучасні уявлення про принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової (кулінарної) продукції. Базові уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення в розвитку ресторанних технологій. Базові уявлення про різноманітність об'єктів діяльності закладів ресторанного господарства. Базові уявлення про історію та розвиток ресторанного господарства. Володіння методами спостереження, опису, ідентифікації, класифікації об'єктів діяльності закладів ресторанного господарства.</p> <p>ЗК 5. Здатність діяти з позиції соціальної відповідальності. Уміння вести дискусію й викладати технологію виробництва харчової продукції, організацію виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства. Базові уявлення про місце ресторанного господарства в реалізації соціально-економічних задач,</p>

	<p>здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання. Знання і застосування на практиці естетичних принципів, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності. Здатність застосовувати елементи експериментальної роботи з кулінарною продукцією в виробничих та лабораторних умовах. Знання правових основ і законодавства України щодо захисту прав споживачів та санітарно-епідемічного стану і благополуччя населення.</p> <p>ЗК 6. Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості. Здатність забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції. Знання і застосування на практиці принципів безпеки харчових виробництв. Базові уявлення про основи організації процесу обслуговування та сучасні види сервісу. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти технологію приготування фірмових страв. Здатність розробляти заходи по забезпеченню ефективного використання фінансових, трудових, матеріальних ресурсів та контролювати їх виконання. Знання структури виробництва, застосування технологічних процесів закладу ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому.</p> <p>ЗК 7. Здатність адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності. Здатність задовольняти попит споживачів в продукції харчування та послугах за умов, що змінюються. Базові уявлення про місце ресторанного господарства в реалізації соціально-економічних задач. Уміння вести дискусію й викладати технологію приготування харчової продукції, організацію виробництва та обслуговування. Здатність використовувати теоретичні знання і практичні навички щодо вибору форм і методів управління при створенні ефективної та гнучкої системи управління організацією в умовах постійно змінюваного середовища. Володіти методикою розробки нормативно-технологічної документації.</p> <p>ЗК 8. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК12. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК13. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК14. здатність працювати автономно.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Здатність формувати конкурентоспроможну політику закладів ресторанного господарства. Здатність уміти визначати попит та потреби ринку (споживачів)</p>

прогнозувати кількісний і якісний асортимент готової продукції та її реалізацію. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для забезпечення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування.

ФК 2. Здатність впроваджувати професійно – профільовані знання в концептуальному підході до організації сучасних закладів харчування. Здатність використовувати логічне мислення при використанні ресурсного потенціалу для підвищення ефективності виробництва. Здатність використовувати професійно-профільовані знання й практичні навички в галузі стандартизації, аналітичної хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції харчування. Здатність використовувати знання та вміння в галузі екології, фізіології для складання раціонів та технології виробництва страв для дитячого та лікувально-профілактичного харчування. Базові знання з розробки та виконання креслень. Здатність на основі оперативного аналізу роботи підрозділу приймати і оформляти самостійні управлінські рішення та використовувати сучасні методи управління.

ФК 3. Здатність використовувати професійно – профільні знання і професійні навички в організації обслуговування різних контингентів споживачів. Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання.

ФК 4. Здатність здійснювати аналіз фінансово – господарської діяльності підприємства. Здатність використовувати математичні формули для розрахунку показників економіко-фінансової діяльності підрозділів, розробки нормативно-технологічної документації. Здатність використовувати теоретичні знання, практичні навички та вміння для ведення бухгалтерського обліку структурних підрозділів. Здатність використовувати професійні знання національних стандартів бухгалтерського обліку. Знання і застосування організації виробництва та реалізації продукції та послуг, удосконалювання взаємовідносин зі споживачами, активний вплив на попит і на ринок в цілому, в умовах конкурентного середовища. Здатність впроваджувати та узгоджувати заходи маркетингу та менеджменту для підвищення ефективності внутрішньої та зовнішньоекономічної підприємницької діяльності. Базові знання розрахунково-облікових операцій повнофункціональними комп'ютерними системами.

ФК 5. Здатність використовувати інформаційні системи та харчові технології у діяльності закладів ресторанного господарства. Здатність застосовувати професійно-профільовані знання та інформаційні технології стосовно організації роботи та охорони праці в закладах ресторанного господарства. Здатність використовувати знання і професійні навички в галузях неорганічної, органічної, фізичної і колоїдної, аналітичної, біохімічної

	<p>для розуміння і наукового обґрунтування технологічних процесів приготування харчової продукції. Здатність використовувати теоретичні знання і практичні вміння щодо взаємозаміни харчових продуктів. Здатність використовувати професійно-профільовані знання стосовно розпізнання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками.</p> <p>ФК 6. Здатність застосовувати професійно – профільовані знання і практичні навички, пов'язані з механізацією технологічних процесів виготовлення кулінарної продукції та її зберіганням; вибором, розміщенням та експлуатацією торговельно-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства.</p> <p>ФК 7. Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково – обґрунтованими нормами їх споживання. Базові уявлення про фізіологічну роль харчування в забезпеченні життєдіяльності людського організму. Базові уявлення про основні види контролю у системі управління якістю продукції та послуг. Здатність використовувати професійно-профільовані знання з Санітарних норм і правил щодо виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для забезпечення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування. Здатність до самовдосконалення (саморозвитку).</p> <p>ФК8 - здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів;</p> <p>ФК9 - здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів;</p> <p>ФК10 - здатність використовувати фундаментальні, професійнопрофільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій;</p> <p>ФК11 - здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички;</p> <p>ФК12 - здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень;</p> <p>ФК13 - здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв;</p> <p>ФК14 - уміння планувати проведення експерименту, застосовуючи відповідні розрахунки і сучасні наукові досягнення в галузі досліджень харчової сировини і продуктів.</p>
3.7. Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. На основі аналізу історичного, зарубіжного та національного досвіду робити аналіз і систематизацію</p>

напрямків розвитку сучасної кулінарії.

ПРН 2. Враховуючи технічні характеристики наявного технологічного обладнання та засобів виробництва, визначати найбільш ефективні види сировинних матеріалів.

ПРН 3. Впроваджуючи науково обґрунтовані технології виробництва продукції, вдосконалювати виробничу програму.

ПРН 4. Згідно виробничої програми організувати виконання поточних виробничих і технологічних процесів.

ПРН 5. Виходячи з потужності виробничого підрозділу забезпечувати ефективне використання кадрового потенціалу.

ПРН 6. Спираючись на передовий досвід роботи в галузі та техніко-економічні показники, розробляти маркетинговий план діяльності підприємства (підрозділу).

ПРН 7. Використовуючи засоби реклами та види маркетингу, формувати попит на продукцію, розробляти тактику і стратегію збуту продукції в умовах конкурентного середовища.

ПРН 8. Користуючись нормативними законодавчими актами, здійснювати правове регулювання діяльності підприємства (підрозділу).

ПРН 9. На базі законодавчих і нормативних актів забезпечувати навчання персоналу з питань охорони праці.

ПРН 10. На основі оперативного аналізу роботи підрозділу приймати і оформляти самостійні управлінські рішення та використовувати сучасні методи управління.

ПРН 11. Виходячи з потреб та можливостей виробництва вдосконалювати виробничу програму, розширювати різні види послуг, що надаються в закладах ресторанного господарства.

ПРН 12. Спираючись на індустріальні технології запроваджувати у харчове виробництво та реалізацію кулінарних напівфабрикатів та готових страв, кондитерських та борошняних виробів.

ПРН 13. Дотримуючись правил безпеки при експлуатації, забезпечувати ефективне використання торговельно-технологічного обладнання.

ПРН 14. Застосовувати раціональні методи оброблення продовольчої сировини, виготовлення продукції.

ПРН 15. Враховуючи асортимент ринку продовольчої сировини та реально оцінюючи можливості виробництва і персоналу, володіти процедурою складання меню, його дизайну, розробляти технологічні картки на нові страви.

ПРН 16. Керуючись вимогами нормативної документації забезпечувати реалізацію продукції в закладах ресторанного господарства та за їх межами.

ПРН 17. Забезпечувати дотримання норм закладки продовольчої сировини та харчових продуктів на страви і виробу та технології їх приготування.

ПРН 18. Забезпечувати реалізацію готової продукції в терміни визначені санітарними нормами, нормативною

документацією та процесом обслуговування.

ПРН 19. Дотримуючись нормативної документації здійснювати різні види, форми та методи контролю виробничої діяльності.

ПРН 20. Відповідно до нормативних документів та законодавчих актів контролювати виконання вимог виробничої санітарії, гігієни та охорони праці.

ПРН 21. Використовуючи конкретні технічно-економічні дані роботи підприємства розробляти заходи по забезпеченню ефективного використання фінансових, трудових, матеріальних ресурсів та контролювати їх виконання.

ПРН 22. Виходячи з потреб виробництва забезпечувати усім необхідним для ефективної роботи працівників.

ПРН 23. Контролювати забезпеченість виробництва сировинними ресурсами, технічними засобами та транспортом.

ПРН 24. Впроваджувати прогресивні форми матеріального та морального стимулювання працівників виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства.

ПРН 25. Враховуючи попит та потреби ринку (споживачів) прогнозувати кількісний і якісний випуск готової продукції та її реалізацію.

ПРН 26. Здійснювати процеси обробки сировини, приготування і оформлення кулінарної продукції, використовуючи маловідходні та безвідходні технології.

ПРН 27. На основі виробничої програми підприємства оформляти договори на постачання сировини та засобів матеріально-технічного оснащення.

ПРН 28. Здатність користуватись та впроваджувати у виробництво різні види нормативної документації.

ПРН 29. Керуючись нормативними документами, розробляти типові інструкції по техніці безпеки та охорони праці з метою забезпечення ними кожного робочого місця.

ПРН 30. На основі законодавства про оплату праці та виробітку робітниками фонду робочого часу, визначати фонд оплати праці.

ПРН 31. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 32. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 33. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 34. Проводити пошук та обробку науковотехнічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 35. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації.

	<p>ПРН 36. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій.</p> <p>ПРН 37. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p>
3.8. Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	<p>Реалізація освітньо-професійної програми забезпечується педагогічними працівниками Центру. Підготовку фахових молодших бакалаврів здійснюють викладачі циклової комісії зі спеціальності Харчові технології та викладачі ряду методичних комісій.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> - Навчальні корпуси; - виробничі майстерні; - гуртожиток; - навчальні кабінети, лабораторії; - спеціалізовані лабораторії; - комп'ютерні аудиторії; - пункти харчування; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - мультимедійне обладнання; - спортивні зали, спортивні майданчики. <p>Навчально-лабораторна база дозволяє організувати та проводити заняття з усіх навчальних дисциплін в повному обсязі. Для проведення лекційних занять використовуються мультимедійні комплекси. Навчальні кабінети та лабораторії укомплектовані необхідним обладнанням, засобами наочності, приладами та інструментами для проведення лабораторних та практичних занять. При підготовці фахівців використовуються комп'ютерні класи, які дозволяють впроваджувати сучасні інноваційні технології навчання та забезпечувати інформатизацію навчального процесу. Приміщення та аудиторії відповідають будівельним та санітарним нормам.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> - Офіційний сайт Центру: □ http://www.mcprpv.com.ua; - точки бездротового доступу до мережі Інтернет; - необмежений доступ до мережі Інтернет; - бібліотека, читальна зала; - навчальні і робочі плани; - графіки навчального процесу; - навчально-методичні комплекси дисциплін; - навчальні та робочі програми дисциплін; - дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи здобувачів освіти з дисциплін; - програми практик; - методичні вказівки щодо виконання курсового проекту; - критерії оцінювання рівня підготовки; - пакети комплексних контрольних робіт. <p>Забезпеченість навчального процесу здобувачів освіти навчальною та довідниковою літературою та методичними матеріалами, а також нормативною документацією відповідає діючим нормативам забезпеченості контингенту здобувачів освіти за спеціальністю. В навчанні використовується як бібліотечний фонд та електронна база бібліотеки, так і власні навчально-методичні розробки педагогічних працівників. Офіційний</p>

	<p>веб-сайт Центру містить інформацію про освітні програми, навчальну і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі зареєстровані в Центрі користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.</p>
<p>3.9. Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Підвищення кваліфікації (стажування) педагогічних працівників у вітчизняних вузах-партнерах. Відповідно до вимог Закону України «Про фахову передвищу освіту» від 04.03.2020 № 524-IX (Розділ IV. Забезпечення якості фахової передвищої освіти) у Центрі 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 Центру № 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».</p>

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

Код навчальної дисципліни	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів / кількість годин	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<i>І. Нормативні навчальні дисципліни</i>			
<i>1. Дисципліни, що формують загальні компетентності</i>			
1.1	Основи правознавства	1,5 / 45	залік
1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1,5 / 45	диференційований залік
1.3	Історія України	1,5 / 45	екзамен
1.4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6,0 / 180	залік
1.5	Основи філософських знань	1,5 / 45	залік
1.6	Економічна теорія	1,5 / 45	екзамен
1.7	Соціологія	1,5 / 45	залік
1.8	Культурологія	1,5 / 45	залік
1.9	Фізичне виховання	6,0 / 180	залік
1.10	Вища математика	2,0/60	екзамен
1.11	Неорганічна хімія	2,0 / 60	залік
1.12	Органічна хімія	2,0 / 60	екзамен
1.13	Фізична і колоїдна хімія	3,0 / 90	залік
1.14	Основи електротехніки	1,5 /45	залік
1.15	Аналітична хімія	4,0 / 120	залік
1.16	Біохімія	1,5 / 45	залік
1.17	Мікробіологія та фізіологія	1,5 / 45	залік
1.18	Основи екології	1,5 / 45	залік
1.19	Безпека життєдіяльності	1,5/45	залік
1.20	Процеси та апарати харчових виробництв	2,0/60	екзамен
1.21	Технічне креслення	3,0/90	залік
1.22	Комп'ютерна техніка	2,5 / 75	залік
<i>2. Дисципліни, що формують спеціальні компетентності</i>			
2.1	Технологія виробництва кулінарної продукції	2,0 /60	екзамен
2.2	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	1,5/45	екзамен, КП
2.3	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	2,0 /60	залік
2.4	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	1,5/45	екзамен
2.5	Товарознавство харчових продуктів	1,5 / 45	екзамен
2.6	Устаткування закладів ресторанного господарства	1,5 / 45	екзамен
2.7	Охорона праці в галузі	1,5/45	екзамен
2.8	Економіка підприємств різних типів	2,5 / 75	залік
<i>Практична професійна підготовка</i>			
2.9	Технологічна практика	9,0 / 270	диференційований залік
2.10	Переддипломна практика	4,5 / 135	диференційований залік

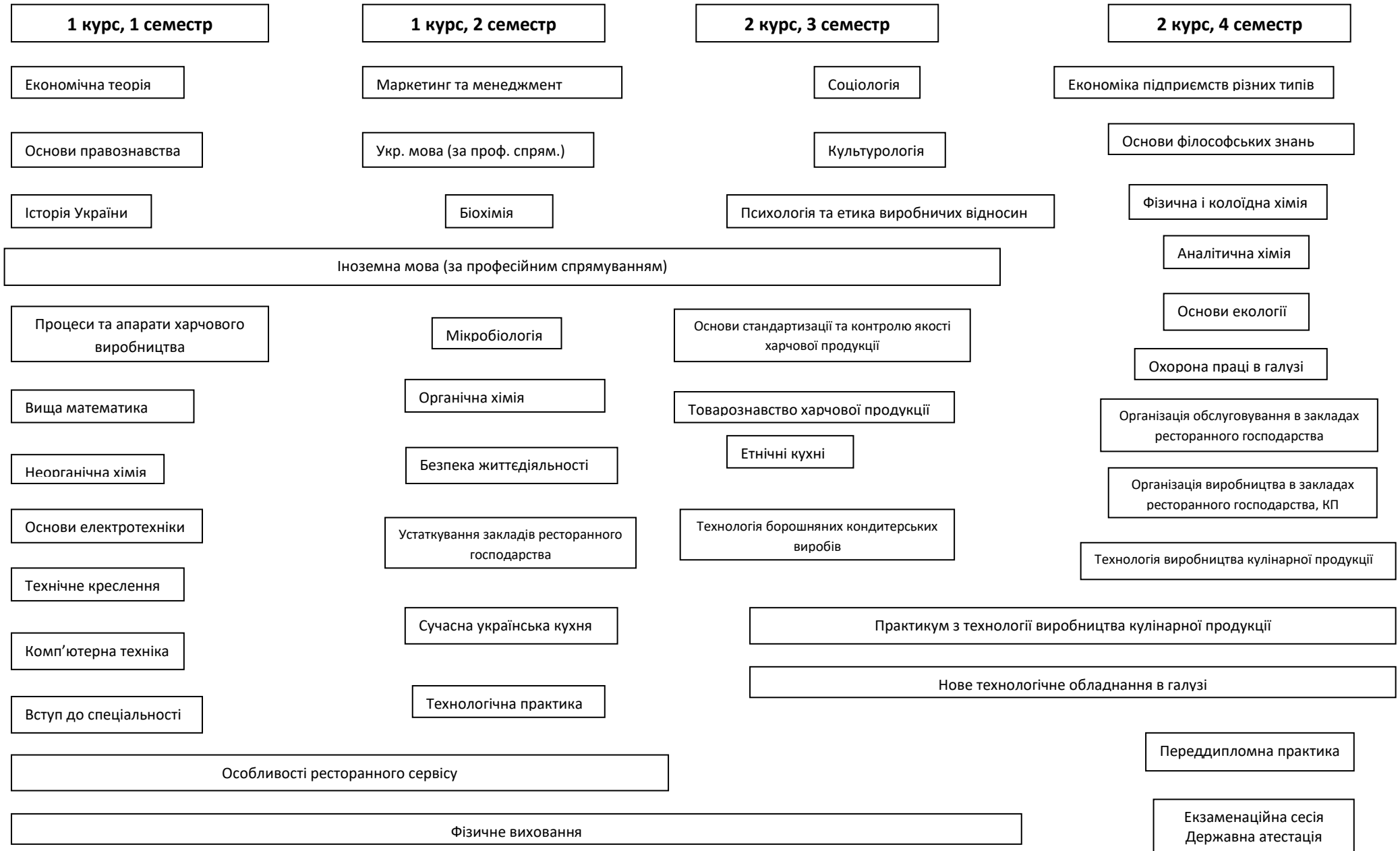
<i>II. Вибіркові навчальні дисципліни</i>			
<i>3. Дисципліни, що формують загальні компетентності</i>			
3.1	Психологія та етика виробничих відносин	1,5 / 45	залік
3.2	Маркетинг та менеджмент	3,0 / 90	екзамен
<i>4. Дисципліни, що формують спеціальні компетентності</i>			
4.1	Вступ до спеціальності	1,5 / 45	залік
4.2	Сучасна українська кухня	4,0 / 120	залік
4.3	Особливості ресторанного сервісу	3,5 / 105	екзамен
4.4	Етнічні кухні	3,5 / 105	залік
4.5	Технологія борошняних кондитерських виробів	3,5 / 105	екзамен
4.6	Практикум з технології виробництва кулінарної продукції	4,0 / 120	екзамен
4.7	Нове технологічне обладнання в галузі	5,5 / 165	екзамен
Всього за циклом		30,0 / 900	Е – 5; 3 – 4
Екзаменаційна сесія		12,0 / 360	—
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		120 / 3600	

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

№ з/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження (кредитів / %)		
		Нормативні компоненти освітньо-професійної програми	Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми	Всього за весь термін навчання
1	Дисципліни, що формують загальні компетентності	50,5/42,08	4,5/3,75	55/45,83
2	Дисципліни, що формують спеціальні компетентності	39,5/32,92	25,5/21,25	65/54,17
3	Всього за термін навчання	90/75	30/25	120/100

5. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Програма підготовки здобувачів фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра загальним обсягом 120 кредитів ЄКТС передбачає оволодіння здобувачами освіти 39 навчальними дисциплінами, проходження технологічної та переддипломної практик і проведення Державної атестації у вигляді складання комплексного кваліфікаційного іспиту (базова освіта – диплом кваліфікованого робітника з професії «Кухар»).



6. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми Харчові технології зі спеціальності 181 Харчові технології проводиться на основі аналізу успішності навчання, оцінювання якості знань, вирішення випускниками задач соціальної та професійної діяльності, рівня сформованості програмних компетенцій і програмних результатів та складання комплексного кваліфікаційного іспиту і завершується видачею документу встановленого зразка про присвоєння йому освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр та кваліфікації 3570 технік-технолог з технологій харчування.

Атестація відбувається відкрито та здійснюється Державною атестаційною комісією, до складу якої входять представники роботодавців та їх об'єднань.

7. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	Н.ГСЄП									Н.МПН										
	01	02	03	04	05	06	07	08	09	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11
ЗК1	+	+	+	+			+									+	+			
ЗК2		+														+	+			+
ЗК3			+	+		+	+	+												+
ЗК4			+	+					+											
ЗК5	+	+	+	+	+		+		+						+	+	+			
ЗК6					+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ЗК7			+	+		+	+	+	+								+			+
ФК1		+	+		+	+	+	+	+						+	+	+			+
ФК2		+	+		+	+	+	+	+						+	+	+			+
ФК3	+		+	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+		+
ФК4		+					+													+
ФК5																			+	+
ФК6						+		+								+	+	+	+	+
ФК7									+	+	+	+		+	+	+	+			+

Продовження матриці 7

	Н.МІПН		Н.ПІП										В.ГСЕПН	В.МІПН	В.ПІП								
	12	13	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10			01	02	03	04	05	06	07		
ЗК1	+									+	+			+	+			+			+	+	
ЗК2	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
ЗК3				+	+							+	+	+	+			+				+	+
ЗК4				+	+							+	+	+	+		+	+			+	+	+
ЗК5	+			+	+	+	+			+		+	+	+	+	+		+				+	
ЗК6			+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
ЗК7			+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
ФК1			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК2			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК3			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ФК4			+	+	+	+					+		+	+	+			+	+	+	+	+	+
ФК5		+	+	+	+						+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
ФК6		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК7			+			+	+										+	+	+	+	+	+	+

Продовження матриці 8

	Н.МПН		Н.ПП										В.МПНП	В.ГСЕП	В.ПП					
	12	13	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10			01	02	03	04	05	06
ПРН1			+												+	+	+	+	+	
ПРН2		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+				+	+	+	+	
ПРН3			+	+	+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
ПРН4			+	+	+			+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+
ПРН5				+	+					+		+	+	+		+	+			+
ПРН6			+	+	+			+	+		+		+			+	+		+	
ПРН7			+	+	+								+			+	+	+	+	
ПРН8							+			+			+			+	+			
ПРН9										+		+	+			+	+	+		
ПРН10										+		+	+			+	+			
ПРН11			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН12			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН13								+	+	+						+	+	+		
ПРН14			+				+	+		+						+	+	+	+	+
ПРН15			+	+	+		+	+		+	+	+	+			+	+	+	+	+
ПРН16				+	+		+	+	+	+				+		+	+	+		+
ПРН17			+	+		+					+	+				+	+	+	+	+
ПРН18			+	+			+									+	+	+	+	
ПРН19			+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН20									+							+	+	+		
ПРН21	+									+			+			+	+			+
ПРН22				+						+			+	+		+	+			
ПРН23			+	+	+		+	+		+			+			+	+	+	+	+
ПРН24				+	+					+			+	+		+	+	+		
ПРН25			+							+			+			+	+	+	+	+
ПРН26			+	+			+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+
ПРН27				+	+		+	+		+						+	+	+		+
ПРН28			+	+	+	+	+	+	+	+			+			+	+	+	+	+
ПРН29				+	+			+	+				+			+	+	+		
ПРН30				+						+			+			+	+	+		

9. Матриця відповідності визначених стандартом результатів навчання та компетентностей

Програмні результати	Інтегральна компетентність (ІК)	Компетентності													
		Загальні компетентності (ЗК)							Фахові компетентності (ФК)						
		1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
1	+	+	+						+						
2	+		+		+		+			+			+		
3	+		+				+	+	+	+	+			+	
4	+						+	+	+	+					
5	+		+	+	+	+			+						
6	+						+	+			+	+			
7	+	+	+			+						+			+
8	+	+	+						+	+	+	+	+		
9	+					+			+		+		+		
10	+		+		+	+			+		+	+	+		
11	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+
12	+	+	+			+	+		+	+					
13	+						+	+					+	+	
14	+					+							+		+
15	+		+			+	+		+	+	+		+	+	+
16	+		+			+		+	+	+	+		+		
17	+		+			+	+	+	+	+	+		+		+
18	+		+			+	+	+				+	+		
19	+		+			+	+	+	+	+	+		+	+	
20	+		+		+	+	+	+	+	+	+				
21	+		+		+		+	+				+	+	+	+
22	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+				+
23	+		+				+	+	+	+	+		+	+	
24	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+				
25	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+		
26	+		+				+	+	+	+	+	+	+	+	+
27	+	+	+	+		+	+	+				+			
28	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+		
29	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		
30	+		+			+				+	+	+			

10. Система внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

Відповідно до вимог Закону України Про фахову передвищу освіту від 04.03.2020 № 524-IX (Розділ IV. Забезпечення якості фахової передвищої освіти) у Центрі діє Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти під час підготовки здобувачів освіти за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр, Положення про забезпечення академічної доброчесності. Система внутрішнього забезпечення якості освіти у Центрі передбачає такі процедури і заходи:

- контроль за:
 - кадровим забезпеченням освітньої діяльності (система відбору педагогічних працівників; рейтингове оцінювання роботи педагогічних працівників; підвищення кваліфікації, стажування та атестація педагогічних працівників);
 - навчально-методичним забезпеченням освітньої діяльності (вимоги до навчально-методичного забезпечення; підготовка та оновлення навчально-методичних комплексів дисциплін; підготовка тестових завдань);
 - матеріально-технічним забезпеченням освітньої діяльності;
 - 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 освіти);
 - якістю знань здобувачів освіти (поточний контроль знань, проміжна та семестрова атестації, директорський контроль знань, контроль за відвідуванням занять та виконанням програм навчальних дисциплін, анкетування, атестація здобувачів фахової передвищої освіти);
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм;
- забезпечення публічності інформації про освітньо-професійну програму, освітньо-професійний ступінь фахової передвищої освіти та майбутню кваліфікацію;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів освіти, за освітньо-професійною програмою;
- забезпечення дотримання академічної доброчесності.

11. Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей / результатів навчання дескрипторам НРК фахового молодшого бакалавра 5 рівня НРК спеціальності 181 Харчові технології

Класифікація компетентностей (результатів навчання) за НРК	Знання Зн1 Спеціалізовані теоретичні знання у сфері професійної діяльності та/або навчання Зн2 Спеціалізовані емпіричні знання у сфері професійної діяльності та/або навчання	Уміння/навички Ум1 Розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання; знаходження рішень конкретних проблем, що передбачає ідентифікацію та інтерпретацію інформації, планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи, роботи інших осіб у спеціалізованому контексті	Комунікація К1 Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності К2 Взаємодія з колегами, фаховою спільнотою з метою провадження професійної діяльності або навчання	Відповідальність та автономія АВ1 Управління роботою інших в професійному або навчальному контексті в умовах, що можуть змінюватися АВ2 Здатність до подальшого навчання з елементами автономії
Загальні компетентності				
ЗК1		Ум1		
ЗК2		Ум1		АВ1
ЗК3			К1	
ЗК4			К2	АВ1
ЗК5	Зн2	Ум1		
ЗК6	Зн1			
ЗК7	Зн2			АВ1
Фахові компетентності				
ФК1	Зн1			АВ1
ФК2	Зн1	Ум1		АВ2
ФК3		Ум1		
ФК4		Ум1		
ФК5		Ум1		
ФК6	Зн2	Ум6		
ФК7		Ум1		АВ2

12. ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) – https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf
2. Закон України «Про освіту» - <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
3. Закон України «Про вищу освіту» - <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
4. Закон України «Про фахову передвищу освіту». [Електронний ресурс]:– Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19> (дата звернення: 02.12.2019)
5. Національний класифікатор України: Класифікатор професій ДК 003:2010. – <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>
6. Національна рамка кваліфікацій, 2011 – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.
7. Перелік галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти 2015 – <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
8. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти – <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=82:bolonskyi-protses-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80>.
9. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд – <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80>.
10. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти. Наказ МОН України від 13.07.2020 р. № 918.
11. Розроблення освітніх програм: методичні рекомендації - <http://erasmusphis.org.ua/korysna-infomiatsiia/korysni-materialy/category/3-materialynatsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskohoprotsesu.htmUstart^SO>