



ЗАТВЕРДЖУЮ

**Директор Тернопільського фахового
коледжу харчових технологій
і торгівлі**

Людмила КРУКЕВИЧ

«30» червня 2023 р.

КОНЦЕПЦІЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

з надання освітніх послуг

у сфері фахової передвищої освіти

за спеціальністю

181 «Харчові технології»,

**освітньо-професійна програма «Виробництво хліба,
кондитерських, макаронних виробів і
харчоконцентратів»**



Розглянуто і схвалено

засіданні Педагогічної ради

Голова

Людмила КРУКЕВИЧ

Протокол № 8

від «30» 06 2023 року

Тернопіль - 2023

Концепція освітньої діяльності
Тернопільського фахового коледжу харчових технологій
з підготовки фахівців рівня фахової передвищої освіти
за галуззю знань 18 «Виробництво та технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Рівень освіти: фахова передвища освіта,

п'ятий кваліфікаційний рівень за Національною рамкою кваліфікації, згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту».

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Загальний обсяг у кредитах ЄКТС та строк навчання:

- на основі повної загальної середньої освіти 150 кредитів 2 роки 5 місяців
- на основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування інтегрується за освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра

3 роки 5 місяців

Назва освітньо-професійної програми: *Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.*

Мета освітньої діяльності закладу щодо реалізації освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» – забезпечити здобувачів освіти системними теоретичними знаннями, практичними вміннями, навичками та професійними компетентностями, необхідними для успішного виконання виробничо-технологічних і організаційних завдань у харчовій галузі. Програма орієнтована на формування здатності ефективно здійснювати технологічні процеси виготовлення хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів, впроваджувати сучасні технології та інноваційні рішення, забезпечувати якість і безпечність продукції, підвищувати ефективність виробництва, сприяти розвитку та конкурентоспроможності підприємств харчової промисловості.

Концепція освітньої діяльності на спеціальності Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів передбачає:

- формування у здобувачів освіти системних теоретичних знань та практичних умінь із технології виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів;
- розвиток професійних компетентностей, що забезпечують здатність до організації та контролю технологічних процесів, впровадження новітніх технологій і методів виробництва;
- виховання відповідальності за якість та безпечність харчових продуктів відповідно до міжнародних стандартів;
- підготовка до ефективної роботи в умовах сучасного ринку праці та до безперервного професійного розвитку;
- формування навичок комунікації, роботи в команді, організаційних та управлінських здібностей.

Реалізація освітньої діяльності відбувається у тісній співпраці з підприємствами харчової промисловості, що забезпечує поєднання теоретичної підготовки з практичною діяльністю, впровадження дуальної освіти, виробничих практик та стажувань.

Очікуваним результатом є підготовка сучасних, висококваліфікованих фахівців, здатних забезпечити розвиток та конкурентоспроможність харчової галузі України.

1. Перелік освітніх компонентів, спрямованих на досягнення передбачених освітньо - професійною програмою результатів навчання, із зазначенням необхідних засобів для провадження освітньої діяльності.

№ /п	Ко д н/д	Освітні компоненти	Передбачувані результати навчання	Необхідні засоби для провадження освітньої діяльності
Обов'язкові компоненти ОПП				
Обов'язкові освітні компоненти, які формують загальні компетентності				
	ОК 1	Історія України	РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, доступ до мережі Інтернет, хрестоматії, атласи та контурні карти, портрети, ілюстрації, спеціалізовані освітні платформи, тестові завдання, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms тощо).
	ОК 2	Основи філософських знань	РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 14 Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 14 Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами,	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, підручники та посібники з філософії, електронні освітні платформи, навчальні відео та відеолекції з історії та теорії філософії, кейс-методичні матеріали для дискусій, методичні рекомендації, конспекти лекцій та презентації, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms тощо).

			зокрема з професійних питань.	
	Ок3	Соціологія	РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 13 Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційнокомунікаційні технології у професійній діяльності.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет підручники та посібники з філософії, електронні освітні платформи, навчальні відео та відеолекції з історії та теорії філософії, кейс-методичні матеріали для дискусій, методичні рекомендації, конспекти лекцій та презентації, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms тощо).
	Ок4	Основи правознавства	РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	Мультимедійний проектор, настінний екран /телевізор; комп'ютер/ноутбук, доступ до мережі Інтернет, підручники та посібники з правознавства, електронні освітні платформи, Конституція України, кодекси та інші нормативно-правові акти, наукові статті й коментарі до законодавства, навчальні відео та відеолекції з правознавства, кейс-методичні матеріали для розв'язання правових ситуацій, роздаткові матеріали, методичні рекомендації, конспекти лекцій та презентації, програмне забезпечення для тестування (Moodle,

				Google Forms тощо) електронні бази законодавства «ЛІГА:ЗАКОН», «ZakonOnline»).
	Ок5	Основи економічної теорії	РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 14 Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, підручники та посібники з економічної теорії, електронні освітні платформи (Prometheus, Diia.Освіта, Освіта.ua), методичні рекомендації; конспекти лекцій та презентації; наукові статті та журнали з економіки, нормативно-правові акти з економічних питань, калькулятори, роздаткові матеріали, навчальні відео, методичні рекомендації, конспект лекцій та презентації, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms тощо); приклади статистичних звітів та аналітичних матеріалів.
	ОК6	Культурологія	РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 13 Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно комунікаційні технології у професійній діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами,	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, спеціалізовані освітні платформи, тестові завдання, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms тощо).

			зокрема з професійних питань.	
	OK7	Органічна неорганічна хімія	РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія хімії з робочими місцями для проведення дослідів, хімічний посуд (пробірки, колби, мірні циліндри, бюретки, піпетки тощо), лабораторне обладнання (штативи, спиртівки, електроплитки, ваги, термометри) та необхідні хімічні реактиви і матеріали.
	OK8	Аналітична та фізколоїдна хімія	РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія хімії з робочими місцями для проведення дослідів, хімічний посуд (пробірки, колби, мірні циліндри, бюретки, піпетки тощо), лабораторне обладнання (штативи, спиртівки, електроплитки, ваги, термометри) та необхідні хімічні реактиви і матеріали.

			вимог екологічної безпеки.	
	Ок9	Вища математика	РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет; програмне забезпечення для обчислень і візуалізації, доступ до онлайн-платформ (Prometheus), підручники та навчальні посібники, збірники, методичні рекомендації, конспекти лекцій та презентації, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms тощо), онлайн-калькулятори.
	Ок10	Технічне креслення	РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет; спеціалізований кабінет технічного креслення; робочі місця студентів з креслярськими дошками або планшетами; набір креслярських інструментів (лінійки, косинці, транспортири, циркулі, лекала, рейсфедери);

	Ок11	Фізичне виховання	PH 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. PH 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. PH 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. PH 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	Спортивна зала, відкриті спортивні майданчики, гімнастичні мати, лави, шведські стінки, скакалки, спортивний інвентар для ігрових видів спорту, легкоатлетичний інвентар.
	Ок12	Основи безпеки життєдіяльності і охорони праці	PH 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. PH 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). PH 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. PH 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. PH 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. PH 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, підручники та посібники з безпеки життєдіяльності, електронні освітні платформи (Prometheus, НаУрок, Всеосвіта), нормативно-правові акти з охорони праці та цивільного захисту, плакати та наочні матеріали з техніки безпеки, навчальні відео з правил поведінки у надзвичайних ситуаціях, макети та тренажери (вогнегасники, аптечки, засоби індивідуального захисту), методичні рекомендації, конспекти лекцій та презентації, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms тощо).

ОК13	Основи військової, військово-медичної підготовки та цивільного захисту	РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, підручники та посібники, навчально-тренувальний майданчик (полігон), макети та муляжі зброї, засоби індивідуального захисту (протигази, респіратори, захисні костюми), навчальні медичні манекени та тренажери, аптечки та перев'язувальні матеріали, прилади радіаційного і хімічного контролю, методичні рекомендації, конспекти лекцій та презентації, програмне забезпечення для тестування (Moodle, GoogleForms тощо).
Ок14	Українська мова (за професійним спрямуванням)	РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет; термінологічні словники, спеціалізовані підручники, методичні рекомендації, зразки офіційних документів, ділових листів, електронні презентації, відеоматеріали, спеціальні освітні програми, онлайн-платформи, шаблони для складання документів, тести, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms тощо).
Ок15	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 11 Проводити технологічні, техніко-	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет; необхідні спеціалізовані підручники та посібники, аудіо- та відеоматеріали, термінологічні

			економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	словники, платформи для вивчення мови, застосунки для вивчення карток, а також онлайн-курси, професійні блоги, вебінари, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms тощо).
	Ок16	Інформаційні системи та технології	РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 13 Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно комунікаційні технології у професійній діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	Комп'ютерний клас з сучасними персональними комп'ютерами; мультимедійне обладнання); периферійні пристрої (принтери, сканери, накопичувачі даних). Програмне забезпечення та ІТ-ресурси: операційні системи (Windows, Linux тощо); пакети офісних програм; системи управління базами даних (MySQL, PostgreSQL, MS SQL); середовища програмування; програмні продукти для моделювання бізнес-процесів та управління проектами; хмарні сервіси (Google Workspace, Microsoft 365).
Обов'язкові освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності				
	ОК 17	Технології хлібопекарного та макаронного виробництва	РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання	Навчальна аудиторія забезпечена матеріально-технічною базою: обладнана мультимедійною технікою та має доступ до мережі Інтернет; лабораторія хлібопекарного та макаронного виробництва оснащена виробничим інвентарем і сучасним технологічним устаткуванням (холодильним, тепловим,

		готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	механічним), вагами, мірним посудом, інструментами для обробки сировини й приготування продукції, а також посудом та формами для випікання і подачі виробів. обладнання: тістомісильні машини, формувальні машини, печі різних типів, машинкою для виробництва макаронів; допоміжне обладнання: ваги, міксери, сита, столи з нержавіючої сталі, холодильники; інструменти: ножі, лопатки, качалки, форми для випікання, решітки.
	ОК 18	Технології кондитерського виробництва РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія виробництва харчової продукції оснащена кухонним інвентарем та сучасним технологічним обладнанням (холодильне обладнання, теплове та механічне устаткування), ваги, мірний посуд, інструменти для обробки продуктів і приготування.

		нормативних вимог. РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	
ОК 18.1	Курсовий проєкт з технології кондитерського і хлібопекарного виробництв	РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділянок (підрозділів). РН 9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН 10 Застосовувати системи управління якістю	Навчальна аудиторія, обладнана комп'ютер; спеціалізований кабінет технічного креслення; робочі місця студентів з креслярськими дошками або планшетами; набір креслярських інструментів (лінійки, косинці, транспортири, циркулі, лекала, рейсфедери);

		та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.	
ОК 19	Технології харчоконцентратів	РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами,	Лабораторія для проведення дослідів. лабораторне обладнання: сушильні шафи, вакуумні апарати, блендери, змішувачі, міксери, ваги аналітичні, термометри, посуд лабораторний;пробовідбірники та контейнери для зразків сировини та готової продукції;реактиви.

			зокрема з професійних питань.	
	ОК 20	Загальна і спеціальна біохімія	РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія хімії з робочими місцями для проведення дослідів, хімічний посуд (пробірки, колби, мірні циліндри, бюретки, піпетки тощо), лабораторне обладнання (штативи, спиртівки, електроплитки, ваги, термометри) та необхідні хімічні реактиви і матеріали
	ОК 21	Технічна і спеціальна мікробіологія	РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія хімії з робочими місцями для проведення дослідів. Мікроскопи (світлові, біологічні); автоклави, стерилізатори, термостати, ламінарні шафи; мікропіпетки, пробірки, чашки Петрі, колби, піпетки, мікрослайди; муляжі.
	ОК 22	Процеси і апарати харчових виробництв	РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторії з дослідними зразками обладнання (теплообмінники, термопот, сушильна шафа, ЗМ МЗ12-15, кавомолка, змішувач) та допоміжними приладами (рефрактометр, ваги, термометри).

			вимог екологічної безпеки.	
	ОК 23	Технохімічний контроль виробництва	РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія хімії з робочими місцями для проведення дослідів. Спеціальне обладнання та прилади, серед яких сушильна шафа, муфельна піч, технохімічні та електронні ваги, прилад Журавльова, ексікатор, металеві тиглі, титрувальні установки, бюретки, піпетки, колби для титрування (Ерленмейєра), мірні колби, штативи з пробірками, технічні ваги з гирками, універсальні індикаторні папірці, необхідні реактиви та витяжна шафа, рефрактометр, електрична плитка.
	ОК 24	Санітарія і гігієна	РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія з робочими місцями для проведення практичних занять, санітарно-гігієнічне обладнання (мийки, сушарки, дезінфекційні засоби, контейнери для відходів), лабораторний посуд і прилади (пробірки, колби, піпетки, бюретки, мірні циліндри), ваги та індикаторні матеріали, витяжна шафа, реактиви для дослідження санітарного стану виробництва, наочні посібники, плакати та навчально-методичні

			вимог екологічної безпеки.	матеріали.
	ОК25	Якість та безпечність харчових продуктів	РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія з робочими місцями для проведення практичних і лабораторних робіт, сучасне контрольно-вимірювальне обладнання (електронні та технічні ваги, рН-метри, термометри, рефрактометри, прилади для визначення вологості та жирності), мікробіологічне обладнання), посуд і інструменти для проведення аналізів (пробірки, піпетки, колби, бюретки, тиглі, штативи), витяжна шафа, реактиви та індикаторні матеріали, а також наочні матеріали — схеми, таблиці, зразки харчових продуктів для оцінювання якості.
	ОК 26	Облік і звітність	РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, програмне забезпечення для бухгалтерського обліку та фінансової звітності, доступ до мережі Інтернет, навчально-методичні матеріали (підручники, посібники, збірники нормативних документів), зразки первинних документів та форм звітності, а також роздаткові матеріали для виконання практичних завдань.
	ОК 27	Економіка, планування та	РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до

		управління	документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 14 Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.	мережі Інтернет, програмне забезпечення для економічних розрахунків і планування, доступ до мережі Інтернет, навчально-методична література (підручники, посібники, нормативні документи), роздаткові матеріали, кейси та практичні завдання для моделювання управлінських ситуацій.
	ОК 28	Технологічне обладнання галузі	РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, зразки технологічного обладнання та його макети, інструкційно-методичні матеріали, наочні схеми та плакати, мультимедійні презентації й відеоматеріали, що відображають принципи роботи машин і механізмів.
	ОК 29	Охорона праці в галузі	РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, нормативно-правова документація з охорони праці, плакати

			реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	та наочні матеріали з техніки безпеки, відеоматеріали та презентації з прикладами виробничих ситуацій, засоби індивідуального захисту (спецодяг, рукавиці, захисні окуляри, каски), навчальні стенди й макети для відпрацювання практичних навичок, інструкційно-методичні матеріали для самостійної роботи здобувачів освіти.
	ОК 30	Екологія харчових виробництв	РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 14 Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія хімії для проведення екологічних досліджень, контрольно-вимірювальне обладнання (рН-метри, газоаналізатори, фотоколориметри, ваги), лабораторний посуд та реактиви, витяжна шафа, наочні матеріали (схеми, таблиці, плакати), зразки відходів та сировини для дослідження, навчально-методична література й електронні ресурси.
	ОК 31	Навчальна практика	РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції	Бази практики: підприємства, установи та організації всіх форм власності та сфер управління; робочі місця та обладнання підприємств відповідно до профілю підготовки; доступ до виробничого обладнання, технологічних ліній, лабораторій та інших ресурсів для

			RH 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. RH 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. RH 9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. RH 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. RH 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	відпрацювання практичних навичок, методичні рекомендації щодо організації та проходження навчальної практики;
	ОК 32	Технологічна практика	RH 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. RH 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. RH 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. RH 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. RH 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції RH 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. RH 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділянок (підрозділів).	Бази практики: підприємства, установи та організації всіх форм власності та сфер управління; робочі місця та обладнання підприємств відповідно до профілю підготовки; доступ до виробничого обладнання, технологічних ліній, лабораторій та інших ресурсів для відпрацювання практичних навичок, методичні рекомендації щодо організації та проходження технологічної практики;

			РН 9 Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	
	ОК 33	Переддипломна практика	РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування	Бази практики: підприємства, установи та організації всіх форм власності та сфер управління; робочі місця та обладнання підприємств відповідно до профілю підготовки; доступ до виробничого обладнання, технологічних ліній, лабораторій та інших ресурсів для відпрацювання практичних навичок, методичні рекомендації щодо організації та проходження переддипломної практики;

		для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 14 Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	
ОК 34	Кваліфікаційний іспит	РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її	Методичні рекомендації до проведення кваліфікаційного іспиту, завдання для проведення кваліфікаційного іспиту, приклади завдань, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms).

		виробництва. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 14 Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	
--	--	---	--

	ВК1	Хімія і товарознавство сировини	РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія хімії з робочими місцями для проведення дослідів, хімічний посуд (пробірки, колби, мірні циліндри, бюретки, піпетки тощо), лабораторне обладнання (штативи, спиртівки, електроплитки, ваги, термометри) та необхідні хімічні реактиви і матеріали, мікроскопи для дослідження структури сировини.
--	-----	---	--	---

		Теоретичні основи харчових технологій	RH 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. RH 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. RH 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). RH 9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія з робочими місцями для проведення практичних і лабораторних робіт, наочні матеріали — схеми, таблиці, зразки харчових продуктів.
	BK2	Інноваційні технології в галузі	RH 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. RH 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. RH 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. RH 14 Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. RH 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, навчально-методичні матеріали (підручники, схеми, технологічні карти), програмне забезпечення для моделювання процесів для практичних занять.
		Основи технологічного інжинірингу підприємств в галузі	RH 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. RH 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). RH 9 Складати апаратурно-технологічні схеми	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою (проектор, комп'ютер, інтерактивна дошка); спеціалізований кабінет технічного креслення; робочі місця студентів з креслярськими дошками або планшетами; набір

			виробництва харчової продукції. РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН 14 Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань	креслярських інструментів (лінійки, косинці, транспортири, циркулі, лекала, рейсфедери);
ВКЗ	Проектування технологічних ліній	РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.	Мультимедійно обладнані аудиторії, підручники й посібники з проектування, зразки проектної документації, а також програмне забезпечення для креслення й моделювання (AutoCAD).	
	Основи моделювання технологічних процесів	РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН 14 Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами,	Мультимедійно обладнані аудиторії, підручники й посібники з проектування, зразки проектної документації, а також програмне забезпечення для креслення й моделювання (AutoCAD).	

			зокрема з професійних питань.	
	ВК4	Основи наукових досліджень	РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 13 Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно комунікаційні технології у професійній діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	Мультимедійно обладнані аудиторії, підручники та посібники з основ наукових досліджень; наукові статті та монографії з методології науки; зразки наукових статей, тез, звітів, проєктів; методичні рекомендації, конспекти лекцій та презентації, програмне забезпечення для тестування (Moodle, Google Forms тощо).
		Промсанітарія	РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН 13 Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно комунікаційні технології у професійній діяльності. РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	Навчальна аудиторія, обладнана мультимедійною технікою, доступ до мережі Інтернет, лабораторія з робочими місцями для проведення практичних занять, санітарно-гігієнічне обладнання (мийки, сушарки, дезінфекційні засоби, контейнери для відходів), лабораторний посуд і прилади (пробірки, колби, піпетки, бюретки, мірні циліндри), ваги та індикаторні матеріали, витяжна шафа, реактиви для дослідження санітарного стану виробництва, наочні посібники, плакати та навчально-методичні матеріали.

2. Інформація про відповідність стандарту фахової передвищої освіти, відповідно до якого впроваджується освітня діяльність

Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17 листопада 2021 р. №1244 є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

3.Опис освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» підготовки фахівців рівня фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології

Освітньо-професійна програма орієнтується на сприяння загального розвитку здобувачів знань і підготовку їх до самостійного вирішення важливих світоглядних проблем через реалізацію набутих загальних та фахових компетентностей, через виконання виробничих функцій, вирішення завдань професійної діяльності, розв'язання спеціалізованих задач та практичних проблем. Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих наукових розробках у галузі харчових технологій, мікробіології, хімії харчових продуктів, технології харчового виробництва та організації харчової галузі, у межах яких можлива подальша професійна кар'єра в виробництві харчової продукції, контролі якості, технологічному забезпеченні та організації харчових підприємств.

Метою освітньо -професійної програми є формування у здобувачів фахові передвищої освіти загальних, спеціальних та інтегральних компетентностей, для забезпечення підготовки високопрофесійних, інноваційно-орієнтованих, конкурентоздатних фахівців, здатних вирішувати типові спеціалізовані задачі у харчовій галузі; організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних

виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних компетентностей, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції; здатність до комплексного розв'язання складних завдань у науково-дослідній, організаційно-технологічній, проєктно-технологічній, організаційно-управлінській системах функціонування підприємств харчової галузі; створення умов для всебічного розвитку особистості, розвитку лідерського потенціалу.

Формування і розвиток програмних компетентностей, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків в галузі виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, підготовка здобувачів фахової передвищої освіти до подальшого навчання за обраною галуззю знань.

Особлива увага в освітньо-професійній програмі зосереджена на поглибленій практичній підготовці, що забезпечує формування професійного підходу до вирішення технологічних і організаційних завдань у сфері виробництва харчової продукції на профільних підприємствах та в установах різних форм власності.

Програма орієнтована на розробку та впровадження заходів щодо підвищення ефективності виробничих процесів, оптимізації технологічних ланцюгів, удосконалення систем контролю якості, планування виробництва та організації роботи персоналу з урахуванням швидкого розвитку інноваційних та соціально-економічних процесів у харчовій галузі.

Суттєве значення програми полягає в отриманні спеціальної фахової освіти та практичної підготовки в галузі харчових технологій, виробництва та контролю харчової продукції, організації технологічних процесів, забезпечення якості та безпеки продуктів, а також управління виробничими підрозділами. Завдяки набутих компетентностей випускники здатні успішно реалізувати себе на сучасному ринку праці та ефективно працювати на підприємствах харчової промисловості.

3.1.Перелік основних компетентностей, якими повинен оволодіти здобувач рівня фахової передвищої освіти:

3.1.1. Інтегральна компетентність:

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

3.1.2. Загальні компетентності:

Загальні компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»:

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав та свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 2. 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.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. 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.

Загальні компетентності, визначені коледжем:

ЗК9. Вміння виявляти, ставити та вирішувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї, здатність самостійно продукувати і приймати рішення.

ЗК10. Здатність володіння навичками міжособистісної взаємодії, вміння працювати в команді, налагоджувати контакт з різними за віком, характером і статусом людьми.

ЗК11. Здатність виявляти ініціативу, повагу до інших людей, брати на себе відповідальність за певну ділянку роботи, здатність розділити успіхи свого колективу, мотивувати колектив та рухатися до спільної мети.

ЗК12. Здатність працювати в команді.

ЗК13. Здатність працювати самостійно та автономно.

3.1.3. Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

Спеціальні компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»:

СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК 3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК 4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК 5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК 6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схемивиробництва харчової та суміжної продукції.

СК 8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК 9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК 10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

Спеціальні компетентності, визначені коледжем:

СК11. Здатність здійснення науково-пошукової та дослідницької діяльності.

СК12. Здатність застосовувати отримані нові знання й практичні пропозиції для розв'язання комплексних проблем у сфері професійної діяльності, адаптувати їх до умов змінного середовища, здатність до професійного самовдосконалення відповідно до потреб ринку праці.

3.2.Після завершення навчання за освітньо-професійною програмою

Фаховий молодший бакалавр з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів здатний займати первинні посади до професійних назв робіт за Національним класифікатором України (http://hrliga.com/docs/KP-2010_r5z.htm): Класифікатор професій (ДК 003:2010) за категоріями:

1222.2 Майстер виробництва; Майстер виробничої дільниці; Майстер виробничої лабораторії;

3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження); Технік технолог;

3152 Інспектор з контролю якості продукції; Інспектор з якості хлібопродуктів, плодоовочевих, технічних культур і продукції тваринництва;

3340 Майстер виробничого навчання;

3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів;

Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів;;

3560 Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна;

7412 Бригадир на ділянках основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво); Готувач сумішей (хлібопекарське та кондитерське виробництво); Кондитер; Пекар; Приймальник-здавальник харчової продукції (хлібопекарське та кондитерське виробництво); Рецептурник; Тістороб; Формувальник тіста;

5122 Виробник харчових напівфабрикатів;

8274.1 Контролер харчової продукції

Рекомендовано продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.

Результати навчання, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»:

РН 1 Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН 2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН 3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН 4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН 5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН 6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН 7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових³² технологій в професійній діяльності.

РН 8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

РН 9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

РН 10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН 11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

РН 12 Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.

РН 13 Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН 14 Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН 15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН 16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН 17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

3.3. Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання

Особа має право здобувати ступінь фахового молодшого на основі: базової середньої освіти (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки); Повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти); Професійної (професійно-технічної) освіти (із зазначенням спеціальностей); Фахової передвищої освіти; Вищої освіти

3.4. Порядок оцінювання результатів навчання

У Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі для здобуття рівня фахової передвищої освіти, освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр зі спеціальності 181 «Харчові технології», освітньо-професійної програми, «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» використовуються інтерактивні, проєктні, проблемні, контекстні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі технології навчання.

Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за системою ECTS та

національною шкалою оцінювання. Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів-щоденників з практики, захист курсового проєкту, атестація (кваліфікаційний іспит).

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит складається з двох блоків: теоретичного та практичного. Теоретичний блок передбачає комплексне тестування з вищевказаних освітніх компонентів ОПП. Виконання тестових завдань передбачається із застосуванням програмного забезпечення MyTestX. Необхідно виконати 50 завдань, кожне з яких оцінюється в 0,02 бали (в загальній сумі 1 бал).

Практичний блок передбачає виконання фахових та розрахункових завдань. За цей блок завдань здобувач освіти може отримати максимум 3 бали. Оцінювання здійснюється за 4-бальною шкалою.

Кваліфікаційний іспит передбачає оцінювання результатів навчання, визначених стандартом, затвердженим наказом МОН України від 13.07.2021 р. № 803 Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» та даною освітньо-професійною програмою.

Заклад фахової передвищої освіти на підставі рішення кваліфікаційної комісії присвоює особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.

Атестація завершується видачею документу про фахову передвищу освіту встановленого зразка з присвоєнням кваліфікації Фаховий молодший бакалавр з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.

3.5.Основна мета освітньої діяльності коледжу за спеціальністю 181 «Харчові технології», ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», є професійна підготовка фахівців, здатних здійснювати виробничу та технологічну діяльність у харчовій промисловості на основі засвоєння фундаментальних знань з хімії, мікробіології,³⁴ технологій і обладнання галузі, а також

принципів управління якістю та безпекою харчових продуктів. Програма спрямована на формування у здобувачів умінь проводити дослідження і аналіз технологічних процесів, забезпечувати їх ефективне функціонування, здійснювати контроль якості та приймати оптимальні технологічні рішення відповідно до сучасних вимог ринку харчових продуктів.

4. При провадженні освітньої діяльності передбачається дотримання вимог наступних офіційних документів:

1. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Про фахову передвищу освіту: Закон України від 06.06.2019 № 2745 VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII. URL : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
4. Про фізичну культуру і спорт: Закон України від 24.12.1993 № 3808-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3808-12#Text>
5. Про затвердження Порядку реалізації права на академічну мобільність. Постанова Кабінету Міністрів України від 12.08.2015 № 579. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/579-2015-%D0%BF#Text>
6. Про затвердження Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.07.2021 №749. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1608-21#Text>
7. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 № 918. URL:
8. <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
9. Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2018 №570. URL:

10. <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programiprofilnoyi-ser-ednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku->

molodshihspecialistiv-na-osno vi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti

11. Про затвердження Порядку визнання у вищій та фаховій передвищій освіті результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 08.02.2022 №130. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0328-22#Text>
12. 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>
13. Наказ МОН України № 1244 від 17.11.21р. Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzheni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>
14. 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>
15. Методичні рекомендації розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти. URL : https://nmc-vfpo.com/wp-content/uploads/2022/06/21062022_mr_compressed-1.pdf
16. Освітньо-професійна програма «Виробництва хліба кондитерських макаронних виробів і харчоконцентратів» для підготовки здобувачів фахової передвищої освіти з галузі знань 18 Виробництво та технології, затверджена педагогічною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі. Протокол № 8 від 30 червня 2023 р.

Директор коледжу



Людмила КРУКЕВИЧ

