

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І
ТОРГІВЛІ**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Виробництво харчової продукції

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ: 18 Виробництво та технології

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: 181 Харчові технології

КВАЛІФІКАЦІЯ: фаховий молодший бакалавр з виробництва харчової продукції

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою Тернопільського
фахового коледжу харчових технологій і
торгівлі

Голова педагогічної ради

_____ Людмила КРУКЕВИЧ

(протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.)

Освітньо-професійна програма уводиться в
дію з «_____» _____ 2023р.

Керівник ЗФПО _____ Людмила КРУКЕВИЧ

(наказ № _____ від «_____» _____ 2023 р.)

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
фахової передвищої освіти
за спеціальністю 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Розглянуто та схвалено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін

Протокол № _____ від « ____ » _____ 2023 року

Голова циклової комісії _____ Ганна ГОРІШНА

Розглянуто та схвалено на засіданні Методичної ради

Протокол № _____ від « ____ » _____ 2023 року

Голова методичної ради _____ Тетяна КОГУТ

Розглянуто та затверджено на засіданні Педагогічної ради

Протокол № _____ від « ____ » _____ 2023 року

Голова педагогічної ради _____ Людмила КРУКЕВИЧ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги до підготовки фахових молодших бакалаврів у галузі знань 18 Виробництво та технології 181 Харчові технології, яка заснована на компетентнісному підході.

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 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.

[URL:https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn](https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn)

Розроблено робочою групою у складі:

Голова проєктної групи – *Пиріг Ірина Ярославівна* – завідувач технологічного відділення Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, викладач спецдисциплін, викладач вищої категорії.

Члени проєктної групи:

Горішина Ганна Павлівна - голова циклової комісії технологічних дисциплін Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, викладач-методист, викладач вищої категорії.

Ткач Наталія Василівна – завідувач навчально-виробничої практики Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, викладач спецдисциплін, викладач вищої категорії.

Рецензії відгуки зовнішніх стейкхолдерів на освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції»:

Лариса Вацлавівна Баль-Прилипка - Декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України, доктор технічних наук, професор, академік НАН вищої освіти України;

Ігор Степанович Парій - Директор приватного малого підприємства «Модуль», заступник голови ГО «Ліга підприємців «Українська справа».

Освітньо-професійну програму розглянуто та затверджено на засіданні Педагогічної ради (протокол № 7 від 16.05.2023 р.)

**1. ОПИС ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ВИРОБНИЦТВО
ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ» ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ
181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
ГАЛУЗІ ЗНАНЬ 18 «ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ»**

1-Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Форми здобуття освіти	- Інституційна (очна (денна)), заочна - Дуальна
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з виробництва харчової продукції
Професійна кваліфікація	-
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Виробництво харчової продукції
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікації
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Виробництво харчової продукції
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, обсяг освітньо-професійної програми на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 150 кредитів ЄКТС. Термін навчання: на основі базової загальної середньої освіти – 3 роки 5 місяців; на основі повної загальної середньої освіти – 2 роки 5 місяців; на базі кваліфікованого робітника – 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	Акредитовано за рівнем фахової передвищої освіти відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 20.12.2016р. Протокол № 123 (наказ МОН України від 26.12.2016р. №1613), наказу ДСЯО України від 24.12.2021 №01-11/101

	Дата видачі 24.12.2021р. Серія ДО №000113 Строк дії сертифіката до 01.07.2026 р.
Термін дії освітньо-професійної програми	01.07.2026 р
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Фахова передвища освіта може здобуватися на основі: <ul style="list-style-type: none"> - 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.
Мова викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://tkhtt.e-schools.info/pages/publchna-nformatsja Каталог вибірових освітніх компонентів: https://tkhtt.e-schools.info/pages/katalog-distsipln-vlnogo-viboru
2-Мета освітньо-професійної програми	
<p>Формування у здобувачів фахової 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, проектно-технологічній, організаційно-управлінській системах функціонування підприємств харчової галузі; створення умов для всебічного розвитку особистості, розвитку лідерського потенціалу.</p> <p>Формування і розвиток програмних компетентностей, які дозволяють оволодіти системою професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності в галузі виробництва харчової продукції на підприємствах або в процесі навчання.</p>	
3-Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	<p>Об'єкт(и) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають</p>

	<p>застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, концепції, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів, удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази.</p> <p>Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах.</p> <p>Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.</p>
4-Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <p>Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)):</p> <p>1221.2 Майстер з оброблення риби 3340 Майстер виробничого навчання 3436 Помічник керівника 3570 Фахівці з технології харчування 3570 Технік-технолог з технології харчування 1225 Завідувач підприємства громадського харчування 1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства 5122 Кухар 5122 Кухар дитячого харчування 5122 Виробник харчових напівфабрикатів 5122 Шеф-кухар 5123 Офіціант 5123 Метрдотель 5123 Бармен 5129 Майстер ресторанного обслуговування</p>

Академічні права випускників	Здобуття освіти за: Початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
5- Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Освітній процес організовується в безпечному освітньому середовищі. Організація освітнього процесу може здійснюватись в очному і дистанційному режимах, або за змішаною формою, що поєднує очний і дистанційний режими.</p> <p>Студентоцентроване навчання, що проводиться з викоористанням методів: лекцій, лабораторних та практичних занять, семінарських занять, консультацій з викладачами, екскурсій, самостійної роботи за індивідуальною траєкторією, виконання навчальних та курсових проєктів, розрахунково-графічних робіт, навчальна, технологічна, переддипломна практики.</p> <p>Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовки презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів, бінарні та інтегровані заняття.</p> <p>Освітні технології: проблемні, інтерактивні, інформаційно-комп'ютерні, проєктні, само розвивальні, колективні, інтерактивні та інші навчання.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за системою ECTS та національною шкалою оцінювання. Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових та навчальних проєктів, атестація (кваліфікаційний іспит).</p> <p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).</p> <p>Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсової роботи та навчальних проєктів, атестація (кваліфікаційний іспит).</p> <p>Види контролю: поточний, модульний, підсумковий, семестровий, випускна атестація, самоконтроль тощо.</p> <p>Форми контролю: усне та письмове опитування, тестування, захист робіт (лабораторних, практичних, курсових), залік, диференційований залік, екзамен тощо</p>
6-Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління

	якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності	<p>ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини, громадянина в Україні.</p> <p>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК9. Вміння виявляти, ставити та вирішувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї, здатність самостійно продукувати і приймати рішення.</p> <p>ЗК10. Здатність володіння навичками міжособистісної взаємодії, вміння працювати в команді, налагоджувати контакт з різними за віком, характером і статусом людьми.</p> <p>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.</p> <p>ЗК12. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК13. Здатність працювати самостійно та автономно.</p>
Спеціальні компетентності	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p>

	<p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК11. Здатність здійснення науково-пошукової та дослідницької діяльності.</p> <p>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.</p>
7-Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
РН 1	Виконувати технологічні процеси 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 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	Організувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.

PH 13	Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.
PH 14	Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
PH 15	Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
PH 16	Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
PH 17	Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

8-Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам (п.48-49 ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#n12).</p> <p>До реалізації освітнього процесу, здійснення керівництва курсовими проектами залучені педагогічні працівники відповідної спеціальності. Більше як 25 відсотків лекцій проводяться педагогічними працівниками, які мають вищу педагогічну категорію, викладачі-методисти, педагогічні працівники з науковим ступенем.</p> <p>Педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації не менше 120 годин за 5 років (30 годин / до 1 кредит ЄКТС на рік), самостійно обираючи форми, види, напрями та суб'єкти надання освітніх послуг з підвищення кваліфікації.</p> <p>Підвищення кваліфікації педагогічних працівників відбувається у відповідності до діючої нормативної бази та будується на наступних принципах: обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації; прозорості процедур організації стажування та підвищення кваліфікації; моніторингу відповідності змісту програм підвищення кваліфікації задачам професійного діяльності; обов'язковості впровадження результатів підвищення кваліфікації в наукову та педагогічну діяльність.</p> <p>До проведення навчальних занять також можуть долучатися працівники інших закладів освіти, фахівці-практики та роботодавці (стейкхолдери).</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері фахової передвищої світи і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема: навчальні приміщення; комп'ютерні класи (лабораторії); спеціалізовані лабораторії; спортивна зала, стадіон; бібліотека, читальні зали (2); медичний пункт; їдальня; актові зали; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; мультимедійне обладнання. Здобувачі освіти, які цього потребують, забезпечуються гуртожитком.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне</p>	<p>Офіційний веб-сайт https://tkhtt.e-schools.info містить інформацію про положення та нормативні документи коледжу, освітньо-професійні програми, навчальну і виховну діяльність,</p>

<p>забезпечення</p>	<p>структурні підрозділи, контакти. Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені в системі електронного забезпечення навчання: https://drive.google.com/drive/folders/1qBtiGocXxZp6OAAuJT8wTJq0EY00WmpI. Читальна зала бібліотеки та навчальні приміщення забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет</p> <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення включає: бібліотеку, 2 читальних зали з достатнім фондом навчальної, наукової літератури та фахових періодичних видань, офіційний веб-сайт, наявність електронного ресурсу навчально-методичних матеріалів освітніх компонентів.</p> <p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням, що необхідні для реалізації освітньо-професійної програми. На занятті усі здобувачі освіти забезпечені індивідуальними робочими місцями за окремими комп'ютером.</p> <p>Необмежений доступ до мережі Інтернет, точки доступу до мережі; корпоративна пошта; навчальні плани, навчальні і робочі програми, графіки освітнього процесу, комплекси навчально-методичного забезпечення освітніх компонентів, програми практик, електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали освітніх компонентів згідно навчальних планів; методичні вказівки щодо виконання курсової роботи.</p> <p>У разі запровадження дистанційної форми навчання заклад фахової передвищої освіти додатково дотримується вимог до навчально-методичного, кадрового і системотехнічного забезпечення дистанційної форми навчання, а також забезпечує створення і функціонування системи управління дистанційною формою навчання та веб-ресурсами освітніх компонентів. Коледжем обрані такі платформи для організації дистанційного навчання: Google Classroom, ZOOM, Meet.</p> <p>Всі зареєстровані в коледжі користувачі мають необмежений доступ до інтернету.</p>
<p>9-Академічна мобільність</p>	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Національна кредитна мобільність здобувачів освіти, педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Угода про співпрацю з підготовки фахівців та про науково-технічну співпрацю, між Університетом Григорія Сковороди в м. Переяслав та Тернопільським фаховим коледжем харчових технологій і торгівлі від 17.01.22;

	<p>- Меморандум про співпрацю між Тернопільським національним технічним університетом імені Івана Пулюя та Тернопільським фаховим коледжем харчових технологій і торгівлі, від 27.01. 2022 р., м.Тернопіль.</p> <p>Підвищення кваліфікації (стажування) педагогічних працівників у вітчизняних закладах вищої освіти.</p> <p>На загальних підставах у межах України допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших навчальних закладах відповідного рівня акредитації, за умови відповідності їх набутих компетентностей</p>
Міжнародна кредитна мобільність	-
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не передбачено

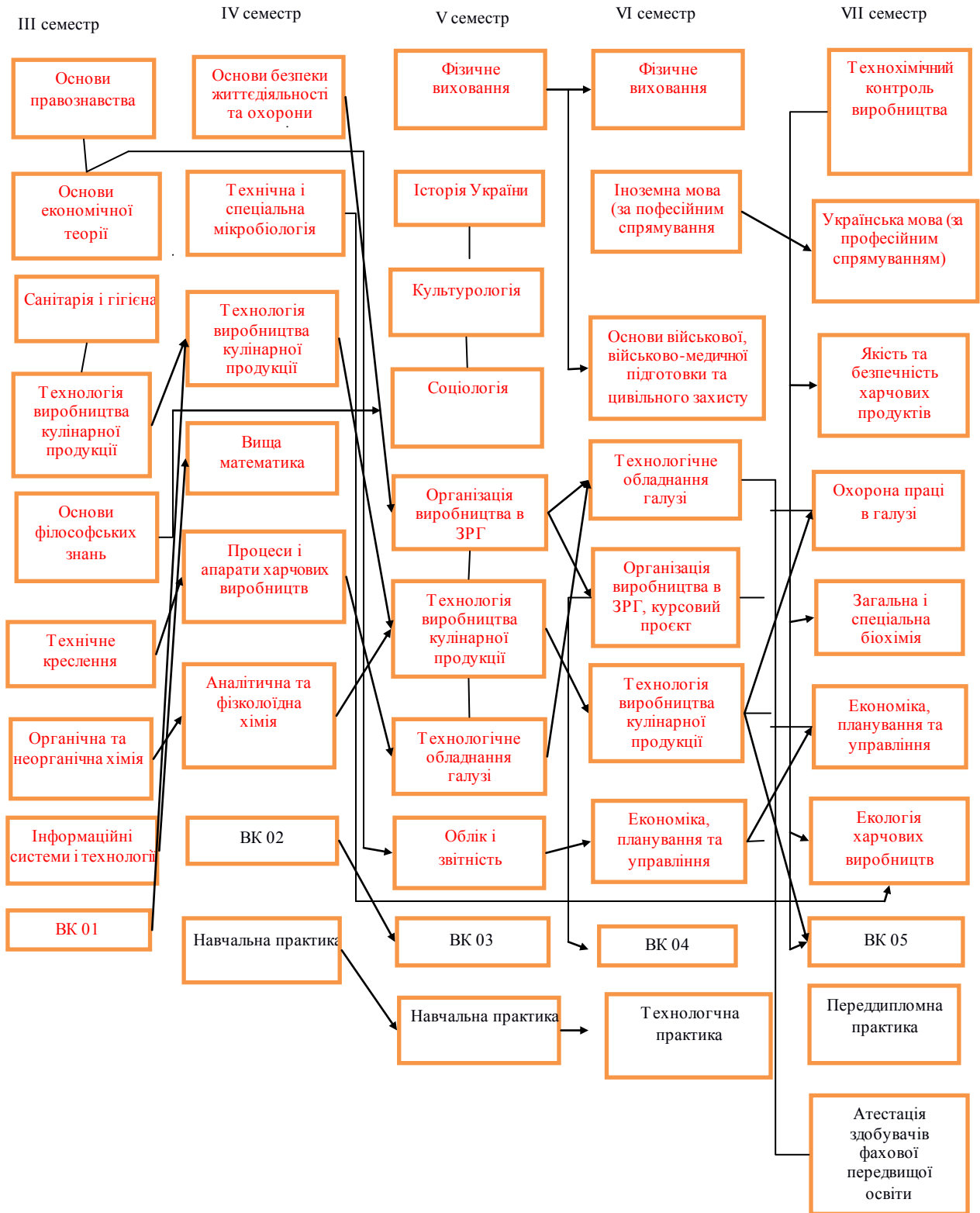
2. ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ І ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ЇХ ВИКОНАННЯ

2.1. Перелік освітніх компонентів ОПШ10.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код о/д	Освітні компоненти ОПШ (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики тощо)	Кількість кредитів в ECTS	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОПШ			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 01	Історія України	3,0	екзамен
ОК 02	Основи філософських знань	3,0	залік
ОК 03	Соціологія	3,0	залік
ОК 04	Основи правознавства	3,0	залік
ОК 05	Основи економічної теорії	3,0	залік
ОК 06	Культурологія	3,0	залік
ОК 07	Органічна та неорганічна хімія	4,0	екзамен
ОК 08	Анатлітична та фізколоїдна хімія	4,0	залік
ОК 09	Вища математика	3,0	залік
ОК 10	Технічне креслення	3,0	залік
ОК 11	Фізичне виховання	4,0	залік
ОК 12	Основи безпеки життєдіяльності та охорони праці	3,0	залік
ОК 13	Основи військової, військово-медичної підготовки та цивільного захисту	3,0	залік
ОК 14	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	залік
ОК 15	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,0	залік
ОК 16	Інформаційні системи та технології	4,0	екзамен
Всього за дисциплінами, що формують загальні компетентності:		53	
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	12,0	екзамен
ОК 18	Загальна і спеціальна біохімія	3,0	залік
ОК 19	Технічна і спеціальна мікробіологія	3,0	залік
ОК 20	Процеси і апарати харчових виробництв	4,0	екзамен
ОК 21	Технохімічний контроль виробництва	3,0	екзамен
ОК 22	Санітарія і гігієна	3,0	залік
ОК 23	Якість та безпечність харчових продуктів	3,0	залік
ОК 24	Облік і звітність	3,0	екзамен
ОК 25	Економіка, планування та управління	4,0	екзамен
ОК 26	Технологічне обладнання галузі	6,0	екзамен

OK27	Охорона праці в галузі	3,0	залік
OK28	Екологія харчових виробництв	3,0	залік
OK 29	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	4,0	залік
Всього за дисциплінами, що формують спеціальні компетентності:		54	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		107	
Практична підготовка			
OK30	Навчальна практика	12,0	захист
OK31	Технологічна практика	9,0	захист
OK32	Переддипломна практика	4,5	захист
Разом практична підготовка		25,5 ECTS	
OK33	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти (кваліфікаційний іспит)	1,5	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		134,0 ECTS	
Вибіркові освітні компоненти ОПШ (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВК 01	Вибірковий блок 1	3,0	залік
ВК 02	Вибірковий блок 2	3,0	залік
ВК 03	Вибірковий блок 3	3,0	залік
ВК 04	Вибірковий блок 4	3,0	залік
ВК 05	Вибірковий блок 5	4,0	залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		16,0 кредиті в ECTS	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПШ		150 кредити ECTS	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми (на основі повної загальної середньої освіти)



3. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти ОПП Виробництво харчової продукції, спеціальності 181 Харчові технології здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту, до якого входять освітні компоненти: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Організація виробництва в закладах ретортного господарства», «Економіка підприємств різних типів», «Безпека життєдіяльності та охорона праці», «Бухгалтерський облік та ціноутворення», «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції».

Кваліфікаційний іспит складається з двох блоків: теоретичного та практичного. Теоретичний блок передбачає комплексне тестування з вище вказаних компонентів ОПП. Виконання тестових завдань передбачається із застосуванням програмного забезпечення MyTestX. Оцінювання здійснюється за 4-бальною шкалою. Тестова частина передбачає виконання 50 завдань, кожне з яких оцінюється в 0,02 бала (в загальній сумі 1 бал). Практичний блок передбачає розв'язування професійних ситуацій та розрахункових завдань. За практичний блок здобувач може отримати максимум 3 бали. Оцінювання здійснюється за 4-бальною шкалою.

Кваліфікаційний іспит передбачає оцінювання результатів навчання, визначених стандартом, затвердженим наказом МОН України від 17.11.2021 р. № 1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти» зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр та даною освітньо-професійною програмою.

Заклад фахової передвищої освіти на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює освітню кваліфікацію: фаховий молодший бакалавр з виробництва харчової продукції. Особі, яка успішно виконала відповідну ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра.

Атестація завершується видачею документа про фахову передвищу освіту встановленого зразка з присвоєнням освітньої кваліфікації *Фаховий молодший бакалавр з виробництва харчової продукції* особі, яка успішно виконала відповідну освітньо-професійну програму.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ

У коледжі функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової перед вищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандарту фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих

сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з [Національною рамкою кваліфікацій](#);

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

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

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

15) система забезпечення якості освітньої діяльності враховує вище вказані вимоги, функціонує в коледжі відповідно до «Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі» педагогічною радою Тернопільського фахового коледжу

харчових технологій і торгівлі (протокол №2 від 16.09.2021 р.) (<https://cutt.ly/WMrM9jG>).

5. ВИМОГИ ПРОФЕСІЙНИХ СТАНДАРТІВ

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» 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 (доступний за посиланням на документ:

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

і 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.

9. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

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 : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozrob-lennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
8. 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 : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programiprofilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshihspecialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>
9. 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>
10. 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>
11. 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%20peredvishcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>
12. 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>
13. 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

Каталог вибірових освітніх компонентів

№ВК	Назва в ОПШ	Освітні компоненти
ВК 01	Вибіркова дисципліна 1	Кулінарний дизайн
	Вибіркова дисципліна 2	Естетика харчування та основи гостинності
ВК 02	Вибіркова дисципліна 3	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства
	Вибіркова дисципліна 4	Інноваційні ресторанны технології
ВК 03	Вибіркова дисципліна 5	Основи підприємництва в закладах ресторанного господарства
	Вибіркова дисципліна 6	Проектування об'єктів ЗРГ
ВК04	Вибіркова дисципліна 7	Основи наукових досліджень
	Вибіркова дисципліна 8	Основи харчових технологій
ВК 05	Вибіркова дисципліна 9	Технології борошняного та кондитерського виробництва
	Вибіркова дисципліна 10	Особливості зарубіжного сервісу