



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДКРИТИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
РОЗВИТКУ ЛЮДИНИ «УКРАЇНА»

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням Вченої ради Відкритого
міжнародного університету розвитку
людини «Україна»
протокол № 04 від 02 липня 2020 року

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»

Освітньо-професійного рівня фахової передвищої освіти

за спеціальністю 181 Харчові технології

галузі знань 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітня програма вводиться в дію
наказом № 93 від 09 липня 2020 року

Президент Відкритого міжнародного
університету розвитку людини «Україна»

_____ П. М. Таланчук

Київ 2020

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
Харчові технології
спеціальності 181 «Харчові технології»
освітньо-професійного рівня фахової передвищої освіти

Проректор з навчально-виховної роботи	_____	О.П. Коляда
Начальник відділу методичної роботи	_____	В. М. Баула
Голова Науково-методичного об'єднання з харчових технологій	_____	М.М. Калакура
Директор інженерно-технологічного інституту	_____	В.В. Малишев
Директор Коледжу «Освіта»	_____	С.І. Смолянова
Гарант освітньої програми: професор кафедри технології харчування, к.т.н., професор	_____	М.М. Калакура
Представник роботодавців: технолог ФОП «Кочубей А.С»	_____	Т.О. Куртова
<u>Представник студентського самоврядування:</u> студент групи ТХ -19 м-іті, спеціальності 181 «Харчові технології»	_____	А.Л. Бондар

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проєктною групою у складі:

1. Калакура М.М., (керівник) професор кафедри технології харчування, к.т.н., професор;
2. Ратушенко А.Т., завідувач кафедри технології харчування, к.т.н., доцент;
3. Бублік Г.А., доцент кафедри, к.т.н., доцент;
4. Юліна А.І., доцент кафедри, к.т.н., доцент.

Рекомендовано Науково-методичним об'єднанням з харчових технологій у складі:

1. Калакура М.М., (голова) професор кафедри технології харчування, к.т.н., професор;
2. Ратушенко А.Т., завідувач кафедри технології харчування, к.т.н., доцент;
3. Юліна А.І., доцент кафедри технології харчування, к.т.н., доцент;
4. Бублик Г. А., доцент кафедри технології харчування, к.т.н., доцент.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Представник роботодавців: технолог ТОВ «Компанія «Конкорд» Куртова Т.О.
2. Студент групи ТХ -19-3-1itі спеціальності 181 «Харчові технології» Омельченко О.

Склад проєктної групи затверджено наказом Університету «Україна» від «16» квітня 2020 р. № 58.

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Вченої ради Інженерно-технологічного інституту (протокол № 07 від «30» квітня 2020 р.).

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Науково-методичного об'єднання з харчових технологій (протокол № 04 від «26» травня 2020 р.).

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу освіти та структурного підрозділу	Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна», Інженерно-технологічний інститут кафедра харчових технологій Коледж «Освіта»
Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Ступінь передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	фаховий молодший бакалавр фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Форма навчання	денна, заочна, дистанційна
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	Не передбачено
Кваліфікація в дипломі	Рівень передвищої освіти – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Харчові технології
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія України від 12 березня 2020 р. протокол № 138. Сертифікат про акредитацію: Серія УП № 11011983 (наказ МОН України від 19.03.2020 № 418) термін дії до 01.07.2025.
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Базова загальна середня освіта, повна загальна середня освіта (профільна середня освіта незалежно від здобутого профілю), освітньо-кваліфікаційний рівень кваліфікованого робітника, освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста, вища освіта
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	2020-2022 р.р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://ab.uu.edu.ua/NM_zabezpechennya_specialnostey_2020-21
2 – Мета освітньої програми	
Формування загально професійних компетентностей, необхідних для вирішення практичних завдань із організації діяльності закладів ресторанного господарства та забезпечення якості харчових продуктів.	
3 – Характеристика освітньої програми	

Предметна область	Галузь знань: 18 «Виробництво та технології» Спеціальність: 181 «Харчові технології» Об'єкт вивчення: технологічні процеси і харчові продукти. Мета навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів. Теоретичний зміст предметної області: сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, основні поняття і принципи функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, застосування сучасних схем технологічного виробництва, забезпечення питань організації та планування виробництва. Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач передвищої освіти для застосування на практиці: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності виконання професійних обов'язків на виробництві в закладах харчової промисловості. Інструменти та обладнання: сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна для фахового молодшого бакалавра.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Технологічні процеси виробництва харчових продуктів та обслуговування в закладах ресторанного господарства.
Особливості програми	Визначені особливістю профіля майбутнього випускника з харчових технологій. Програма вимагає академічної мобільності, необхідності стажування на посадах, передбачених Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК003:2010. Обсяг освітньо-професійної програми спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю 181 «Харчові технології». На основі профільної середньої освіти, обсяг програми становить не менше 50% загального обсягу освітньо-професійної програми Мінімум 65% обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю, визначених Тимчасовим стандартом фахової передвищої освіти.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу на підприємствах харчової промисловості і ресторанного господарства та в галузевих організаціях різних видів діяльності і форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за такими назвами і кодами професійних груп: 3570 Фахівці з технології харчування 5122 Працівники сфери торгівлі та послуг 1222.2 Майстер виробничої ділянки 35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості 1225 Керуючий (менеджер) підприємства харчування

	1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. д.) 5123 Офіціант 5-го розряду 3570 Технік-технолог із технології харчування 5122 Офіціант 5122 Метрдотель 5122 Кухар, шеф-кухар 5122 Кухар дитячого харчування, кухар 5-го розряду 5122 Виробник харчових напівфабрикатів 3419 Товарознавець 3510 Технік-технолог 7412 Кондитер 5-го розряду 5123 Метрдотель, бармен 5-го розряду 5123 Член бригади ресторану
Подальше навчання	Випускники мають право продовжувати професійну освіту за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання з використанням тренінгів для розвитку професійних навичок та вміння працювати самостійно і в команді, електронне навчання в системі Moodle, самонавчання, консультації, індивідуально-творчий підхід, виконання курсової роботи, навчання через практику, контрольні заходи.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, презентація індивідуальних завдань, комплексна система оцінювання знань з навчальних дисциплін, практика, поточний контроль, модульний, підсумковий, самоконтроль, оцінка результатів самостійної роботи студентів викладачем, виконання розрахунково-графічних робіт, захист курсових робіт (проектів). Атестація здобувачів передвищої освіти здійснюється в формі комплексного атестаційного екзамєну.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 3. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень та оброблення одержаних результатів. ЗК 4. Здатність до проведення наукових досліджень на високому професійному рівні. ЗК 5. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями, прагнення до саморозвитку. ЗК 6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення. ЗК 7. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. ЗК 9. Здатність працювати в команді та автономно.

	ЗК 10. Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції ЗК 11. Здатність розробляти та керувати проєктами. ЗК.12. Здатність володіння навичками безпечної діяльності. ЗК 13. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, діяти соціально відповідально. ЗК 14. Здатність до володіння українською та щонайменше однією з іноземних мов на рівні професійного і побутового спілкування.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	СК 1. Базові уявлення про різноманітність об'єктів діяльності закладів ресторанного господарства. СК 2. Базові уявлення про історію та розвиток ресторанного господарства. СК 3. Сучасні уявлення про принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової (кулінарної) продукції. СК4. Здатність застосовувати елементи експериментальної роботи з харчовою продукцією у виробничих та лабораторних умовах. СК 5. Базові уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення в розвитку ресторанних технологій; базові уявлення про місце ресторанного господарства в реалізації соціально-економічних завдань. СК 6. Здатність забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції. СК 7. Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання. СК 8. Базові уявлення про фізіологічну роль харчування в забезпеченні життєдіяльності людського організму; знання і застосування на практиці принципів безпеки харчових виробництв. СК 9. Знання і застосування на практиці естетичних принципів, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності. СК 10. Базові уявлення про основні види контролю в системі управління якістю продукції та послуг. СК 11. Знання правових основ і законодавства України щодо захисту прав споживачів та санітарно-епідемічного благополуччя населення. СК 12. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді. СК 13. Уміння вести дискусію й викладати виробництво харчової продукції, організацію виробництва та обслуговування. СК 14. Базові уявлення про основи організації процесу обслуговування та сучасні види сервісу. СК 15. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.

7 – Програмні результати навчання

- ПРН 1. Знати суспільно економічні, політичні та культурні процеси розвитку українського народу, основи економічного розвитку суспільства, основи філософії, соціології, загальної культури і соціалізації особистості тощо
- ПРН 2. Знати фундаментальні розділи хімії, основні теоретичні та практичні аспекти сучасної екології.
- ПРН 3. Знати загальні закономірності виникнення і розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій, їх можливий вплив на життя і здоров'я людини.
- ПРН 4. Використовуючи знання державної та іноземної мови, соціального, економічного аспектів існування суспільства, здійснювати професійну діяльність у всіх її видах, логічно і послідовно доводити інформацію під час професійного та соціально-побутового

спілкування

ПРН 5. Знати раціональні, науково-обґрунтовані способи ведення технологічних процесів виготовлення кулінарної продукції.

ПРН 6. Знати особливості функціонування, організацію виробничої діяльності закладів ресторанного господарства.

ПРН 7. Знати способи моделювання процесів обслуговування та організацію якісного обслуговування населення.

ПРН 8. Знати історичний зарубіжний та національний досвід, робити аналіз і систематизацію напрямків розвитку сучасної кулінарії.

ПРН 9. Знати сучасні вимоги до виробництва та споживання харчових продуктів згідно стандартів.

ПРН 10. Знати принципи креслення конструкції і принципу дії технічного обладнання для експлуатації та технічного переоснащення, особливості конструкції та правила експлуатації устаткування

ПРН 11. Вміти викладати технічну думку з допомогою креслення, володіти теоретичними та практичними навичками використання засобів сучасних інформаційних технологій у професійній діяльності.

ПРН 12. Вміти використовувати досягнення сучасної стандартизації в управлінні якістю кулінарної продукції та послуг закладах ресторанного господарства.

ПРН 13. Вміти створити на робочому місці безпечні умови праці.

ПРН 14. Вміти вести обґрунтовану практичну діяльність закладів ресторанного господарства, володіти економічним мисленням, управляти виробничим процесом у закладах ресторанного господарства.

ПРН 15. Вміти користуватись нормативно-правовими актами у професійній діяльності.

ПРН 16. Вміти взаємо узгоджувати особисті, колективні та суспільні інтереси.

ПРН 17. Вміти забезпечувати професійну безпеку та безпеку життєдіяльності в нормальних умовах та надзвичайних ситуаціях, спираючись на знання з ідентифікації шкідливих та небезпечних факторів діяльності людини та технічних систем у природному середовищі

ПРН 18. Вміти визначати якісний та кількісний склад хімічних речовин харчових продуктів.

ПРН 19. Вміти правильно організовувати технологічні процеси та здійснювати підбір необхідних апаратів.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

Проведення всіх видів навчальних занять, здійснення керівництва курсовими роботами здійснюють педагогічні працівники відповідної спеціальності, причому не менше 25 відсотків лекцій проводяться педагогічними працівниками, які мають вищу педагогічну категорію.

Відповідність спеціальності педагогічного працівника дисципліні визначається згідно з документами про вищу освіту або про науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідною спеціальністю не менше п'яти років, або підвищенням кваліфікації тривалістю не менше 72 аудиторних годин.

Матеріально-технічне забезпечення

Університет здійснює матеріально-технічне забезпечення:

- сучасне лабораторне та технологічне обладнання;
- аудиторний фонд;
- бібліотека;
- комп'ютерні класи;
- Україно-корейський центр інформаційного доступу;
- медичний кабінет;
- Медико-реабілітаційний центр;
- Центр інклюзивних технологій навчання;
- їдальня (кав'ярня);
- гуртожитки;
- спортивні майданчики, зали і стадіон;
- наявність пандусів;

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	• наявність пасажирських ліфтів та ін. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення передбачає наявність: бібліотечного фонду, електронних підручників, посібників, конспектів лекцій, опорних конспектів лекцій; • навчально-методичних комплексів дисциплін; • методичних матеріалів для підготовки і захисту курсових робіт; • пакетів ККР; • програм навчальної та виробничої практики; • методичних матеріалів для самостійної роботи студентів; • навчально-методичних матеріалів, викладених на платформі Moodle; • відеолекцій та аудіолекцій, тощо.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	ТОВ "ДЖОЛ"; ТОВ "Індустріальна кухня" ; ТОВ "Майстер кухня лабораторія"; їдальня Державне підприємство «Їдальня управління справами Апарату Верховної Ради»; ТОВ "Компанія Конкорд".
Міжнародна кредитна мобільність	Згідно із програмами міжнародного співробітництва студенти Університету «Україна» зі знанням іноземних мов мають змогу здобувати освіту за кордоном у Польщі (Вістула), Литві (Шяуляй). На сьогодні всі зазначені у попередньому пункті програми реалізуються на основі подвійного дипломування, тобто шляхом паралельного або послідовного навчання в Університеті «Україна» та у закордонному ЗВО-партнері.
Навчання іноземних здобувачів освіти	Умови та особливості в контексті навчання іноземних громадян: - рівень фахової передвищої освіти – ОПР «молодший спеціаліст»; – умови прийому на навчання за програмою регламентуються Правилами прийому до коледжів Університету «Україна».

2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

181 Харчові технології

Початковий рівень

Код та найменування галузі

18 Виробництво та технології

Код та найменування спеціальності

181 Харчові технології

Кваліфікація

Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
(1 рік і 10 місяців навчання)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк. контролю	Семес- три
		кредити ECTS	академ. години		
1	2	3	4	5	6
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ					
Обов’язкові компоненти освітньої програми					
ОК 1.1	Україна в контексті світового розвитку	4	120	з	4
ОК 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	120	з,і	4 4,3
ОК 1.3	Фізична культура (Фізичне виховання. Основи здорового способу життя)	5	150	з,і	4,3
ОК 1.4	Інформаційні технології	6	180	з,і	4,3
ОК 1.5	Основи наукових досліджень та академічного письма	4	120	з	4
ОК 1.6	Інклюзивне суспільство	1	30	з	6
ОК 1.7	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)	3	90	з	3
ОК 1.8	Харчова хімія	3	90	з	3
ОК 1.9	Основи автоматизованого проєктування	3	90	і	5
Всього ОК за I циклом		33	990		
Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за I циклом		6	180		
ВК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін	3	90	з	5
ВК 1.2		3	90	з	6
Всього за циклом загальної підготовки		39	1170		
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ					
Обов’язкові компоненти освітньої програми					
ОК 2.1	Технологія виробництва харчової продукції	5	150	з,і	5,6
ОК 2.2	Організація виробництва й обслуговування в закладах ресторанного господарства	6	180	і	5,6
ОК 2.3	Процеси та апарати харчових виробництв	4	120	і	5
ОК 2.4	Основи фізіології та гігієни харчування	3	90	і	3
ОК 2.5	Стандартизація, метрологія та сертифікація	3	90	і	5
ОК 2.6	Методи контролю якості продукції в ресторанному господарстві	3	90	і	6
ОК 2.7	Харчові та дієтичні добавки	3	90	з	6
ОК 2.8	Товарознавство в ресторанному господарстві	3	90	з	3
ОК 2.9	Основи ресторанної справи	6	180	з,і	4,3
ОК 2.10	Технічна мікробіологія	3	90	з	5
ОК 2.11	Гігієна та санітарія	3	90	з	4

ОК 2.12	Інформаційні технології в ресторанному господарстві	3	90	i	4
ОК 2.13	Менеджмент підприємств ресторанного господарства	3	90	i	4
П 1	Навчальна практика	3	90	дз	4
П 2	Виробнича практика	3	90	дз	6
	Комплексний атестаційний екзамен	2	60		6
Всього ОК за II циклом		56	1680		
Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за II циклом		25	750		
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із циклу професійної підготовки	4	120	3	5
ВК 2.2		4	120	3	5
ВК 2.3		3	90	3	6
ВК 2.4		3	90	3	3
ВК 2.5		4	120	3	5
ВК 2.6		3	90	3	5
ВК 2.7		4	120	3	4
Всього за циклом професійної підготовки		81	2430		
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ					
Всього кредитів дисциплін вільного вибору		31	930		
РАЗОМ:		120	3600		

Вибіркові компоненти – 31 кредит (25,8%), із них:
з циклу загальної підготовки – 6 кредитів (5%),
з циклу професійної підготовки – 25 кредитів (20,8%).

Освітня компонента обирається студентом із запропонованих найменувань:

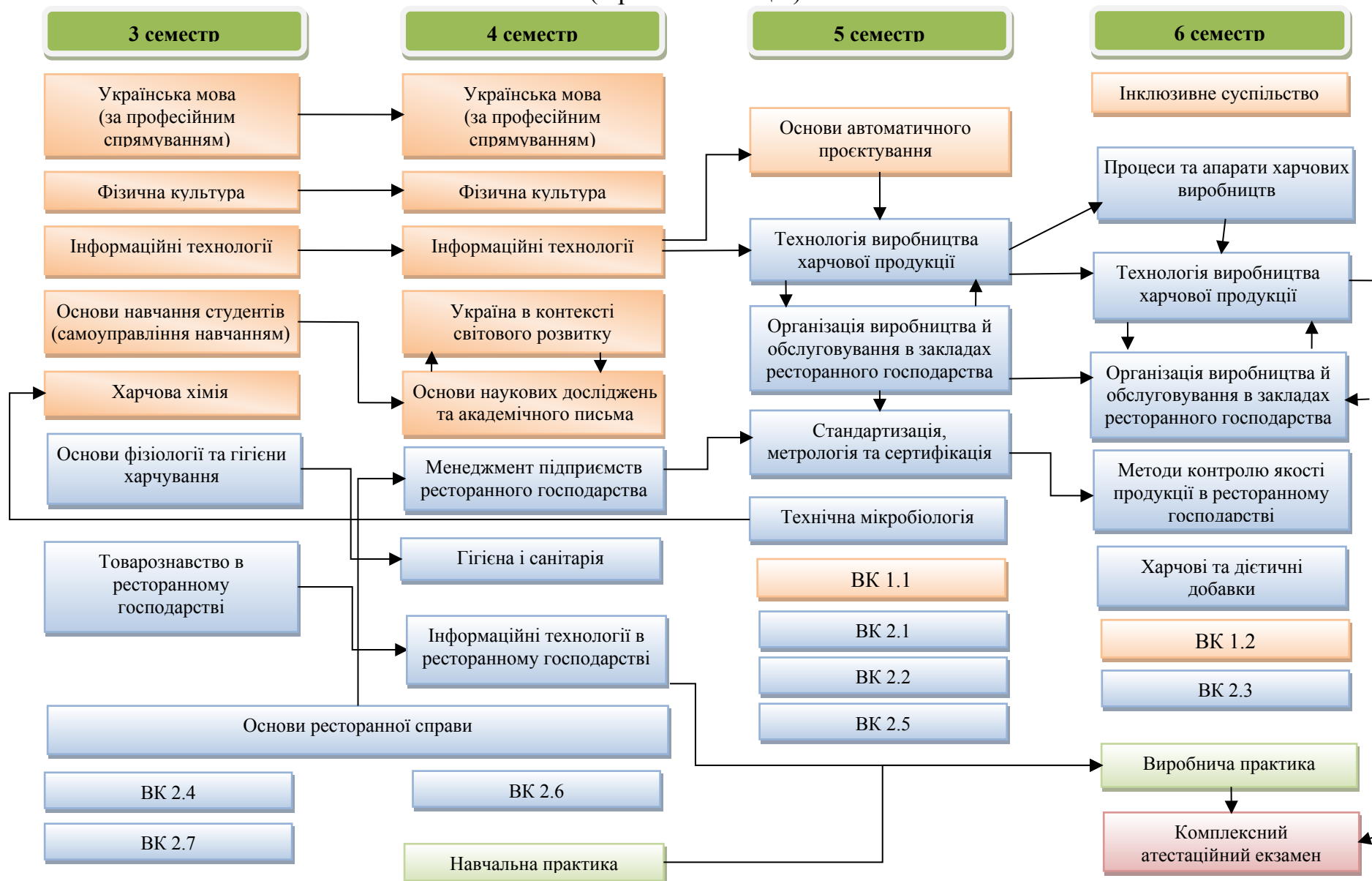
Цикл загальної підготовки

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк. контролю	Семестри
		кредити ECTS	академ. години		
1	2	3	4	5	6
ВК 1.1	Вища математика	3	90	3	5
	Фізика				
	Біохімія				
	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)				
ВК 1.2	Екологія та екологічна етика	3	90	3	6
	Загальна та неорганічна хімія				
	Органічна хімія				
	Конфліктологія				

Цикл професійної підготовки

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк. контролю	Семес-три
		кредити ECTS	академ. години		
1	2	3	4	5	6
ВК 2.1	Інжиніринг у ресторанному господарстві	4	120	3	5
	Організація дипломатичних прийомів				
ВК 2.2	Основи виробництва продуктів оздоровчого харчування	4	120	3	5
	Технологія продуктів дієтичного призначення				
	Кулінарознавство				
ВК 2.3	Нутриціологія	3	90	3	6
	Екологія в ресторанному господарстві				
	Функціональні продукти				
ВК 2.4	Науково-дослідна робота студентів	3	90	3	3
	Основи наукових досліджень				
	Мерчандайзинг харчових продуктів				
	Основи валеології				
ВК 2.5	Логістика в ресторанному господарстві	4	120	3	5
	Технологія борошняних кондитерських виробів				
ВК 2.6	Організація роботи сомельє	3	90	3	4
	Сенсорний аналіз харчових продуктів				
	Фізико-хімічні та біохімічні основи обробки сировини				
ВК 2.7	Етнічні кухні	4	120	3	3
	Економіка підприємств різних типів				
	Основи підприємництва				

2. Структурно-логічна схема освітньої програми 181 «Харчові технології», фаховий молодший бакалавр (1 рік і 10 місяців)



3. Форма атестації здобувачів передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється в формі комплексного атестаційного екзамєну.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Атестація завершується видачею документа встановленого зразка про присудження ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації «фаховий молодший бакалавр з харчових технологій».

3.1. Вимоги до атестаційного екзамєну

Програма комплексного атестаційного екзамєну зі спеціальності 181 «Харчові технології» включає 2 дисципліни циклу професійної підготовки, затвердженим Тимчасовим стандартом Фахової передвищої освіти:

1. Технологія виробництва харчової продукції;
2. Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства;

Комплексний атестаційний екзамєн складається із двох частин: теоретичної – тестова перевірка знань; практичної – відповіді на теоретичні питання і розв’язання ситуаційної задачі, що дозволяє перевірити рівень сформованості відповідних умінь та навичок.

Ухвалення екзамєнаційною комісією рішення про присудження кваліфікації «фаховий молодший бакалавр з харчових технологій» та видачу диплома фахового молодшого бакалавра за результатами підсумкової атестації студентів оголошуються після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзамєнаційної комісії.

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

В закладі фахової передвищої освіти повинна функціонувати система забезпечення закладом якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), 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 університетом, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх зацікавлених сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам – за наявності), декларованим цілям, урахування позицій зацікавлених 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 в рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності 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 і здобувачами фахової передвищої освіти, в 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, що описані в Положенні про систему забезпечення якості підготовки здобувачів вищої освіти.

Система внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти за поданням закладу фахової передвищої освіти оцінюється Державною службою якості освіти або акредитованими нею незалежними установами оцінювання та забезпеченім якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються Державною службою якості освіти та Стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості фахової передвищої освіти.

5. Вимоги професійних стандартів

Загальноприйняті професійні стандарти – відсутні.

6. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня (освітньо-професійна) програма

1. Про фахову передвищу освіту: Закон України від 06.06.2019 р. № 2745-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19>;
2. Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: постанова Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187. Дата оновлення: 23.24.2018. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF/page>;
3. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>];
4. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій». ДК 003: 2010. URL: <http://www.dk003.com>;
5. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>;
6. Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: Наказ Міністерства освіти і науки України від 11.07.2019 р. № 977. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0880-19>;
7. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти: постанова Каб. Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266. Дата оновлення: 11.02.2017. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>;
8. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти: Наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2016 р. № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 01.10.2019 р. № 1254), схвалені сектором вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (протокол № 3 від 21 червня 2019 р.);
9. International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics. URL: <http://www.uis.unesco.org/education /documents/isced-2011-en.pdf>;
10. ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013): UNESCO Institute for Statistics. URL: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents /iscedfields-of-education-training-2013.pdf>;
11. QF-EHEA – Qualification Framework of the European Higher Education Area. URL: <http://www.ehea.info/article-details.aspx?ArticleId=67>;
12. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuning>;
13. Положення про освітні програми у Відкритому міжнародному Університеті розвитку людини «Україна», затверджене наказом № 50 від 14.04.2020;
14. Тимчасовий стандарт фахової передвищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» для рівня фахової передвищої освіти «фаховий молодший бакалавр», затверджений Вченою радою Університету «Україна» від 23 квітня 2020 року.

7. Пояснювальна записка до освітньої програми

Освітньо-професійна програма з харчових технологій визначає вимоги до передвищого (фахового молодшого бакалавра) рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання та компетентності, якими повинен оволодіти здобувач передвищої освіти.

Базується на компетентнісному підході і поділяє філософію визначення вимог до фахівця, закладену в основу Болонського процесу та в міжнародному проєкті Європейської комісії «Гармонізація освітніх структур в Європі» (Tuning Educational Structures in Europe, TUNING).

Освітньо-професійна програма містить компетентності, що визначають специфіку підготовки фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 181 «Харчові технології» та результати навчання, які виражають, що саме студент повинен знати, розуміти та бути здатним виконувати після успішного завершення освітньої програми. Вони узгоджені між собою та відповідають дескрипторам Національної рамки кваліфікацій. Освітньо-професійна програма складається з таких розділів:

Розділ 1. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Розділ 2. Структурно-логічна схема освітньої програми 181 «Харчові технології», фаховий молодший бакалавр терміном навчання 1 рік і 10 місяців.

Розділ 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

Розділ 6. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма.

Розділ 7. Пояснювальна записка до освітньої програми

Розділ 8.1. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми.

Розділ 8.2. Матриця відповідності програмних результатів навчання відповідними компонентам освітньої програми.

Програма містить зовнішні рецензії стейкхолдерів.

Порядок нумерації в переліку загальних та фахових компетентностей не пов'язаний зі значимістю тієї чи іншої компетентності.

8. Матриці

8.1. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Програмна компетентність	Інтегральна компетентність	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 1.4	ОК 1.5	ОК 1.6	ОК 1.7	ОК 1.8	ОК 1.9	ВК 1.1	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ОК 2.7	ОК 2.8	ОК 2.9	ОК 2.10	ОК 2.11	ОК 2.12	ОК 2.13	П 1	П 2	ВК 2.1	ВК 2.2	ВК 2.3	ВК 2.4	ВК 2.5	ВК 2.6	ВК 2.7	
ЗК 1	+		+		+		+	+	+	+							+						+		+				+		+	+		
ЗК 2	+									+		+	+	+			+	+	+	+					+	+	+		+		+	+		+
ЗК 3	+				+	+		+		+		+	+			+	+		+	+	+		+				+		+				+	
ЗК 4	+		+		+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+									+	
ЗК 5	+				+	+		+			+												+		+	+							+	
ЗК 6	+	+	+	+			+	+				+	+			+	+								+	+	+							
ЗК 7	+				+	+		+		+		+	+							+				+		+	+						+	
ЗК 8	+											+	+							+						+	+	+		+	+	+	+	+
ЗК 9	+		+		+							+	+							+					+	+	+				+	+		
ЗК 10	+										+					+	+								+						+			+
ЗК 11	+					+		+		+						+	+		+	+			+							+		+		
ЗК 12	+											+	+	+		+			+	+							+	+	+	+	+			
ЗК 13	+	+					+																	+	+	+	+	+						+
ЗК 14	+		+			+		+			+																							
СК 1	+									+		+	+	+					+	+						+	+		+					
СК 2	+	+												+					+	+						+	+		+			+	+	+
СК 3	+											+	+	+					+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 4	+					+		+		+		+	+	+	+				+	+							+					+		
СК 5	+											+	+		+			+		+						+	+		+	+	+	+	+	+
СК 6	+					+			+			+		+	+	+	+	+	+	+							+	+		+				+
СК 7	+	+	+					+			+		+				+			+		+					+	+						
СК 8	+								+			+			+	+	+	+	+	+		+						+						
СК 9	+			+								+	+							+							+	+		+		+	+	+
СК 10	+															+	+		+	+							+	+				+	+	+
СК 11	+						+		+							+	+	+	+	+	+	+	+	+				+						+
СК 12	+		+			+		+			+															+	+				+	+		
СК 13	+											+	+	+	+				+	+						+	+		+		+	+		
СК 14	+		+	+									+							+						+	+					+	+	
СК 15	+				+					+		+	+	+						+						+	+		+		+	+	+	+

8.2. Матриця забезпечення програмних результатів (ПР) навчання відповідними компонентами освітньої програми

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 1.4	ОК 1.5	ОК 1.6	ОК 1.7	ОК 1.8	ОК 1.9	БК 1.1	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ОК 2.7	ОК 2.8	ОК 2.9	ОК 2.10	ОК 2.11	ОК 2.12	ОК 2.13	П 1	П 2	БК 2.1	БК 2.2	БК 2.3	БК 2.4	БК 2.5	БК 2.6	БК 2.7		
ПР 01	+				+	+	+												+				+	+		+		+	+		+	+		
ПР 02	+					+				+																	+					+		
ПР 03			+		+			+			+		+	+		+	+	+	+	+	+	+					+	+			+	+		
ПР 04			+		+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+		
ПР 05	+	+		+	+	+	+			+	+	+			+		+		+	+			+	+	+	+				+	+	+		
ПР 06								+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		
ПР 07									+		+	+	+		+	+			+	+			+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	
ПР 08		+	+			+			+	+	+	+	+		+	+			+				+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	
ПР 09	+			+						+	+	+							+				+	+			+					+	+	
ПР 10								+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	1	+	+	+	+	+	+	+			+	+		
ПР 11						+			+		+	+	+		+						+				+	+	+	+	+					
ПР 12		+		+	+		+		+		+	+	+						+	+	+	+	+		+	+			+			+		
ПР 13											+	+	+		+	+	+	+	+	+		+			+	+		+	+			+		
ПР 14									+		+	+	+				+	+	+	+	+	+			+	+	+							
ПР 15									+		+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	
ПР 16		+				+			+		+	+			+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			+			+	+	
ПР 17	+	+																					+	+	+	+								
ПР 18				+		+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	
ПР 19	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	

РЕЦЕНЗІЯ
на освітню програму рівня фахової передвищої освіти
спеціальності 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» оновлена та розроблена з урахуванням вимог ринку праці та Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (фаховий молодший бакалавр) рівня передвищої освіти, що затверджений Наказом МОН України від 18.10. 2018 року № 1125.

Рецензована оновлена освітньо-професійна програма за спеціальністю 181 «Харчові технології» враховує повною мірою вимоги Стандарту вищої освіти за спеціальністю та передбачає динамічні процеси в освітній галузі та в економіці в цілому. Реалізація освітньо-професійної програми «Харчові технології» дозволяє забезпечити досягнення передбачених програмних результатів навчання та набути здобувачами вищої освіти програмних компетентностей зі спеціальності. Програмні компетентності, в свою чергу, включають інтегральну компетентність, загальні та фахові компетентності, необхідні для успішної діяльності фахівця харчових виробництв. Послідовність вивчення дисциплін, перелік та обсяг обов'язкових та вибіркового дисциплін відповідають Структурно-логічній схемі підготовки здобувачів передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам роботодавців. Вимоги до змісту, оновлення, реалізації компетентнісного підходу ОПП створюють умови для всебічного розвитку особистості здобувача.

До безперечних переваг освітньо-професійної програми слід віднести наявність широкої гами вибіркової компоненти ОПП вільного вибору здобувачем передвищої освіти, що забезпечує якісніший та свідомий вибір здобувачами необхідних компетенцій, враховуючи потреби ринку. Освітньо-професійна програма підготовки фахових молодших бакалаврів у Відкритому міжнародному університеті розвитку людини «Україна» відповідає сучасному рівню розвитку науки та практики освітньої діяльності, що дозволяє рекомендувати її до використання для підготовки здобувачів передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології».

Представник роботодавців:
технолог ФОП «Кочубей А.С.»

_____ Т.О. Куртова
(підпис)

РЕЦЕНЗІЯ
на освітню програму рівня фахової передвищої освіти
спеціальності 181 «Харчові технології»

Як випускник коледжу «Освіта» і студент 3 курсу бакалаврату кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна» вважаю, що сфера якісної технологічної освіти на сучасному ринку праці є вкрай важливою.

Ознайомлення з освітньо-професійною програмою спонукає до подальшої активної роботи над її вивченням вже на вищому рівні.

Вважаю, що кваліфікація фахового молодшого бакалавра з харчових технологій вкрай важлива, оскільки є першою сходинкою до розуміння теоретико-методологічних та прикладних аспектів сучасного стану і закономірностей розвитку харчових технологій. Студент набуває професійні знання, що використовуються для виконання функціональних обов'язків фахівців галузі, отримує наукове пояснення принципово нових явищ та закономірностей у харчових системах під час цілеспрямованого впливу на них зовнішніх чинників, отримує ґрунтовні уявлення про проєктування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, організацію та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, застосування чинного законодавства, нормативної бази та системи аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.

Після ознайомлення з освітньо-професійною програмою я можу зробити висновок, що нею передбачено формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості та ресторанного господарства.

Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій набуває загальні і спеціальні компетентності відповідно до спеціальності 181 «Харчові технології».

Студент групи ТХ-19-1-iti,
спеціальності 181 «Харчові технології»

_____ Олексій Омельченко
(підпис)