



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

ЗАТВЕРДЖЕНО

рішенням Вченої ради Відкритого
міжнародного університету розвитку
людини «Україна»
протокол № 03 від 28 квітня 2022 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 № 38 від 28 квітня 2022 року

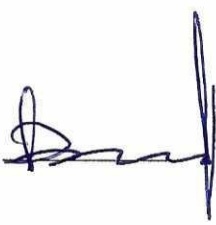
Президент Відкритого міжнародного
університету розвитку людини «Україна»



Петро ТАЛАНЧУК

Київ 2022

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

Проректор з освітньої діяльності		Оксана КОЛЯДА
Начальник відділу методичної роботи		Вікторія БАУЛА
Голова Науково-методичного об'єднання з харчових технологій		Марія КАЛАКУРА
Директор Інженерно-технологічного інституту		Віктор МАЛИШЕВ
Директор Фахового коледжу «Освіта»		Світлана СМОЛЯНОВА
Гарант освітньої програми: професор кафедри технології харчування, кандидат технічних наук, професор		Марія КАЛАКУРА
Представник роботодавців: технолог ФОП «Кочубей А.С.»		Тетяна КУРТОВА
Представник студентського самоврядування: студент групи ТХ- 20.3-2 фмб.іті спеціальності 181 «Харчові технології»		Валерій КОВТУН

ПЕРЕДМОВА

Розроблено проектною групою у складі:

1. Калакура Марія Михайлівна (керівник), професор кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, професор;
2. Ратушенко Антоніна Тарасівна, завідувач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, доцент;
3. Любенок Олена Борисівна, асистент кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту

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

1. Калакура Марія Михайлівна (голова) – професор кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, професор;
2. Ратушенко Антоніна Тарасівна – завідувач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, професор;
3. Оліферчук Оксана Григорівна – старший викладач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Представник роботодавців:
директор ТОВ "Майстер кухня лабораторія" Шмаков Олександр Сергійович
2. Студент групи ТХ- 21.1-1 іті спеціальності 181 «Харчові технології»
Ковтун Валерій

Склад проектної групи затверджено наказом Університету «Україна» від «09» грудня 2020 р. № 212.

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні педагогічної ради Фахового коледжу «Освіта» Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна» (протокол від «20» квітня 2021 р. № 4).

Зміст освітньої-професійної програми розглянуто на засіданні Науково-методичного об'єднання з харчових технологій (протокол № 5 від «17» червня 2021 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 Фаховий коледж «Освіта» Циклова комісія з інженерних дисциплін
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
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, 180 кредитів ЄКТС, термін навчання – 2 роки 10 місяців. 70,1% обсягу освітньої програми виділяється для забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за даною спеціальністю, передбачених освітньою програмою. Обсяг практик складає 9 кредитів ЄКТС.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію: Серія УП №11011983 освітньо-професійної програми «Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 12.03.2020 р., протокол №138 (наказ МОН України від 19.03.2020 № 418). Термін дії – до 1 липня 2025 р.
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі профільної середньої освіти становить 180 кредитів ЄКТС, із яких до 60 кредитів ЄКТС може бути зараховано на підставі визнання результатів навчання осіб, які здобули профільну середню освіту за відповідним або спорідненим спеціальності профілем. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі базової середньої освіти становить до 240 кредитів ЄКТС, у тому числі 120 кредитів ЄКТС за інтегрованою з нею освітньою програмою профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається

	закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання.
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	2021-2024 р.р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://ab.uu.edu.ua/NM_zabezpechennya_specialnostey_2021-22
2 – Мета освітньої програми	
Формування загальнопрофесійних 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.
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 5123 Офіціант 5-го розряду 5122 Офіціант 5122 Метрдотель 5122 Кухар, шеф-кухар 5122 Кухар дитячого харчування, кухар 5-го розряду 5122 Виробник харчових напівфабрикатів 3419 Товарознавець 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 із 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 кваліфікаційного іспиту.
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 володіти 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. СК 4. 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 у 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	Залучені до реалізації освітньої програми педагогічні працівники відповідають кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності для рівня фахової передвищої освіти, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановами КМ № 365 від 24.03.2021). 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 кваліфікації 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; • наявність пасажирських ліфтів та ін.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	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	
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 програми реалізуються на основі подвійного дипломування, тобто шляхом паралельного або послідовного навчання в Університеті «Україна» та в закордонному ЗВО-партнері.
Навчання іноземних здобувачів освіти	Умови та особливості в контексті навчання іноземних громадян: - рівень фахової передвищої освіти – ОПР «фаховий молодший бакалавр»; – 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

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Обсяг		Форма підсумк · контро лю	Семе стри
		кредити ECTS	академ. години		
1	2	3	4	5	6
І. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ					
Обов'язкові компоненти освітньої програми					
ОК 1.1	Україна в контексті світового розвитку	4	120	з	2
ОК 1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	120	з, і	1,2
ОК 1.3	Фізична культура (Фізичне виховання. Основи здорового способу життя)	5	150	з, з	1,2
ОК 1.4	Інформаційні технології	6	180	з, і	1,2
ОК 1.5	Основи наукових досліджень та академічного письма	4	120	з	2
ОК 1.6	Інклюзивне суспільство	1	30	з	2
ОК 1.7	Основи навчання студентів (самоуправління навчанням)	3	90	з	1
ОК 1.8	Іноземна мова	6	180	з, з, і	1,2,3
ОК 1.9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	180	з, з, і	4,5,6
ОК 1.10	Нутриціологія	3	90	і	5
ОК 1.11	Марчандайзинг харчових продуктів	3	90	з	5
ОК 1.12	Екологія інженерної галузі	3	90	з	2
ОК 1.13	Загальна та неорганічна хімія	4	120	з	1
ОК 1.14	Органічна хімія	3	90	і	1
ОК 1.15	Харчова хімія	3	90	з	3
ОК 1.16	Основи автоматизованого проєктування	3	90	і	3
Всього ОК за І циклом		61	1830		
Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за І циклом		6	180		
ВК 1.1	Дисципліни вільного вибору студентів із загальноуніверситетського переліку дисциплін	3	90	з	6
ВК 1.2		3	90	з	5
Всього за циклом загальної підготовки		40	1200		
ІІ. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ					
Обов'язкові компоненти освітньої програми					
ОК 2.1	Інформаційні технології в ресторанному господарстві	4	150	і	4
ОК 2.2	Технічна мікробіологія	3	90	з	1
ОК 2.3	Основи фізіології та гігієни харчування	4	120	і	1
ОК 2.4	Методи контролю якості продукції в ресторанному господарстві	5	150	і	4
ОК 2.5	Організація обслуговування в закладах	5	150	з	5

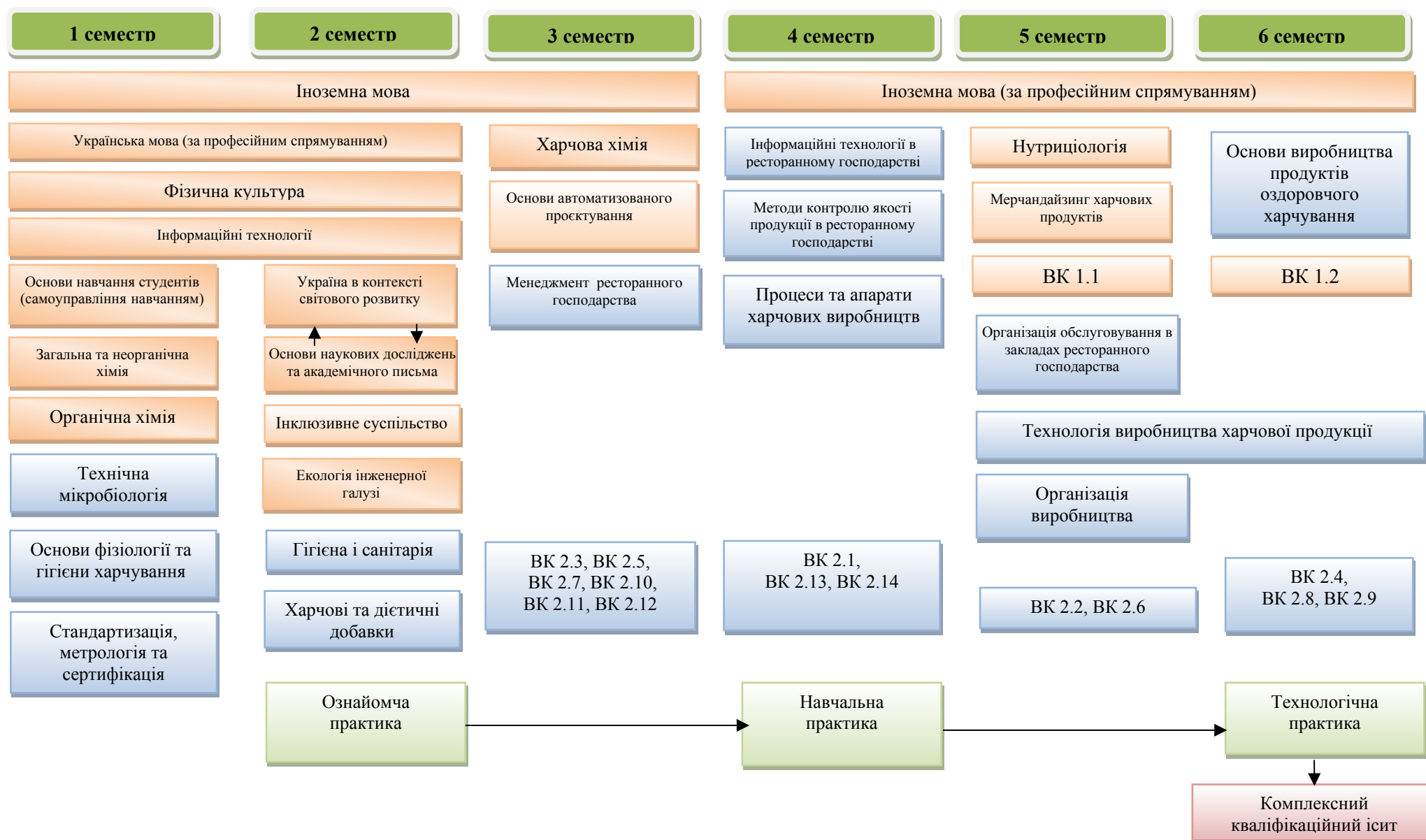
	ресторанного господарства				
ОК 2.6	Процеси та апарати харчових виробництв	5	150	i	4
ОК 2.7	Стандартизація, метрологія та сертифікація	3	90	i	1
ОК 2.8	Технологія виробництва харчової продукції	5	150	i, i	5,6
ОК.2.9	Організація виробництва	5	150	з	5
ОК 210	Менеджмент ресторанного господарства	3	90	i	3
ОК 2.11	Основи виробництва продуктів оздоровчого харчування	3	90	i	6
ОК 2.12	Гігієна та санітарія	3	90	з	2
ОК 2.13	Харчові та дієтичні добавки	3	90	з	2
К	Курсова робота (міждисциплінарна): Технологія продуктів ресторанного господарства і теоретичні основи харчових технологій	3	90	кр	6
ПР 1	Ознайомча практика	3	90	дз	2
ПР 2	Навчальна практика	3	90	дз	4
ПР 3	Технологічна практика	3	90	дз	6
	Комплексний кваліфікаційний іспит	2	60		6
Всього ОК за II циклом		68	2040		
Вибіркові компоненти освітньої програми					
Всього ВК за II циклом		45	1350		
ВК 2.1	Дисципліни вільного вибору студентів із циклу професійної підготовки	3	90	з	4
ВК 2.2		3	90	з	5
ВК 2.3		3	90	з	3
ВК 2.4		3	90	з	6
ВК 2.5		3	90	з	3
ВК 2.6		3	90	з	5
ВК 2.7		4	120	з	3
ВК 2.8		3	90	з	6
ВК 2.9		3	90	з	6
ВК 2.10		3	90	з	3
ВК 2.11		3	90	з	3
ВК 2.12		3	90	з	3
ВК 2.13		4	120	з	4
ВК 2.14		4	120	з	4
Всього за циклом професійної підготовки		113	3390		
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ					
Всього кредитів дисциплін вільного вибору		51	1530		
РАЗОМ:		180	5400		

Вибіркові компоненти – 51 кредит (28,3%), із них:
з циклу загальної підготовки – 6 кредитів (3,3%),
з циклу професійної підготовки – 45 кредитів (25%).

Освітні компоненти вільного вибору обираються здобувачем освіти із загальноуніверситетського каталогу вибірових дисциплін, розташованого за посиланням

https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya_navch_proc/Vibir_disciplin/Katalog_vibirovih_disciplin_2021_22.xls.

2. Структурно-логічна схема освітньої програми 181 «Харчові технології», фаховий молодший бакалавр



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 кваліфікаційного іспиту.

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 кваліфікаційного іспиту

Програма комплексного кваліфікаційного іспиту зі спеціальності 181 «Харчові технології» включає 2 дисципліни циклу професійної підготовки:

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

Комплексний кваліфікаційний іспит 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 екзаменаційною 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 екзаменаційної комісії.

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

Заклад фахової передвищої освіти несе первинну відповідальність за якість послуг щодо надання освіти.

В Університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення 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) здійснення моніторингу та періодичного перегляду 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) щорічне оцінювання здобувачів передвищої освіти, педагогічних працівників закладу фахової освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному вебсайті закладу фахової освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 8) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- 9) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, в тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньо-професійною програмою;
- 10) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;

11) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені освіти та кваліфікації;

12) 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;

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

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

15) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

16) здійснення інших процедур і заходів, що описані в Положенні про систему забезпечення якості підготовки здобувачів освіти (https://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Upravlinnya_yakistyu/Quality_assurance.pdf).

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 забезпечення 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

А. Офіційні документи:

1. Закон України «Про фахову передвищу освіту». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/2745-19>.
2. Закон України «Про освіту». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (Редакція від 30.11.2017) // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>.
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (редакція від 30.11.2017) // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>.
6. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 р. № 918, схвалені сектором фахової передвищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України (протокол від 24.06.2020 № 2). URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/2020/12/28/Nakaz%20918%20vid%2013.07.2020.pdf>.
7. Наказ № 1552 від 24.12.2020 Про унесення змін до таблиці 1 Пояснювальної записки Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/2020/12/28/Nakaz%201552%20vid%2024.12.2020.pdf>.
8. Положення про освітні програми у Відкритому міжнародному університеті розвитку людини «Україна», затверджене наказом президента Університету «Україна» від 14.04.2020 № 50. URL: http://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Navch_metod_d-t/Polozh_pro_osvitni_programi.pdf.
9. Тимчасовий стандарт фахової передвищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» для освітньо-професійного рівня «фаховий молодший бакалавр», затверджений Вченою радою Університету «Україна» протокол № 3 від 23 квітня 2020 року, введений в дію наказом президента університету № 61 від 27 квітня 2020 року. URL: https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Navch_metod_d_t/Timchasovi_standarti/TS_181_Harchovi_tehnologii_FMB.pdf.

Б. Корисні посилання:

1. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf.
2. International Standard Classification of Education ISCED, 2011. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>.
3. International Standard Classification of Education: Fields of education and training, 2013 (ISCED-F 2013) – Detailed field descriptions. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailed-field-descriptions-2015-en.pdf>.
4. Manual to Accompany the International Standard Classification of Education, 2011. URL: <http://uis.unesco.org/en/topic/international-standard-classification-education-isced>.
5. EQF, 2017 (Європейська рамка кваліфікацій). URL: <https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptors-page>.
6. QF EHEA, 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО). URL: http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf.
7. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) та загальними компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>.
8. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.-уклад.: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К.: ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsestu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vydannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novoho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80>.
9. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsestu.html?download=82:bolonskyi-protsestu-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80>.

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).

Матриці не відображають вибіркового компонента освітньої програми – майнорів, оскільки здобувач освіти вибирає їх із загальноуніверситетського каталогу дисциплін, розташованого за посиланням https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya_navch_proc/Vibir_disciplin/Katalog_vibirkovih_disciplin_2021_22.xls.

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

8. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Програма компетент- ність	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	ОК 1.10	ОК 1.11	ОК 1.12	ОК 1.13	ОК 1.14	ОК 1.15	ОК 1.16	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	ІП 1	ІП 2	ІП 3		
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	+				+					+						+		+	+	+							+					+	+		

9. 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	ОК 1.10	ОК 1.11	ОК 1.12	ОК 1.13	ОК 1.14	ОК 1.15	ОК 1.16	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	ИР 1	ИР 2	ИР 3	
ПРН 01	+				+	+	+			+																+				+	+		+
ПРН 02	+					+				+																							+
ПРН 03			+		+			+				+	+	+		+	+		+	+		+	+	+	+	+	+	+					
ПРН 04			+		+	+		+	+			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	
ПРН 05	+	+		+	+	+	+			+	+				+		+	+			+		+			+			+	+	+	+	
ПРН 06								+	+				+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 07									+								+	+	+		+	+			+				+	+	+		
ПРН 08		+	+			+			+		+	+			+	+	+	+	+		+	+				+			+	+	+	+	
ПРН 09	+			+						+					+		+	+								+			+	+			
ПРН 10								+	+				+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 11						+			+				+				+	+	+		+					+				+	+		
ПРН 12		+		+	+		+		+		+		+		+		+	+	+							+	+		+		+	+	
ПРН 13													+		+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	
ПРН 14									+				+	+			+	+	+					+	+	+	+	+	+		+	+	
ПРН 15									+					+	+		+	+	+	+	+	+			+	+		+	+	+	+	+	
ПРН 16		+				+			+		+		+	+			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+
ПРН 17	+	+								+	+																			+	+	+	
ПРН 18				+		+		+	+				+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 19	+		+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+