МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»/ «FOOD PROCESSING»

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	**18 Виробництво та технології**
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	**181 Харчові технології**
КВАЛІФІКАЦІЯ	**освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»**

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ
Голова вченої ради
_____ /Анатолій МАЗАРАКІ/
(протокол № 9 від «14» квітня 2023р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09. 2023р.
Директор ВСП «УТЕФК ДТЕУ»
_____ /Сергій ВОЛОЩУК/
(наказ №63 від «27» червня 2023р.)

Ужгород 2023

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Погоджено
Перший проректор
з науково-педагогічної роботи

_____ Наталія ПРИТУЛЬСЬКА
_____ 2023 р.

Погоджено
Проректор
з науково-педагогічної роботи
та міжнародних зв'язків

_____ Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО
_____ 2023 р.

Погоджено
Начальник навчального відділу
ДТЕУ

_____ Сергій КАМІНСЬКИЙ
_____ 2023 р.

Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу ДТЕУ

_____ Тетяна БОЖКО
02.05. 2023 р.

Погоджено
Завідувач кафедри технології і
організації ресторанного господарства
ДТЕУ

_____ Діна ФЕДОРОВА
_____ 2023 р.

Погоджено
Завідувач відділення харчових
технологій ВСП «УТЕФК ДТЕУ»

_____ Василь ГИНДРЮК
_____ 2023 р.

Погоджено
Голова циклової комісії хіміко-
технологічних дисциплін ВСП «УТЕФК
ДТЕУ»

_____ Маріанна ПІЧКАР
_____ 2023 р.

Погоджено
Керівник робочої групи з розробки,
розвитку освітньо-професійної
програми та випуск фахівців за нею

_____ Маріанна ПІЧКАР
_____ 2023 р.

Погоджено
Менеджер з приготування та постачання
страв ресторану «Уж-Венеція»

_____ Наталія ЧЕПКАНИЧ
_____ 2023 р.

Погоджено
Шеф-кухар готельно-ресторанного
комплексу «Камелот»

_____ Василь ЦАП
_____ 2023 р.

Погоджено
Представник ОСС ВСП «УТЕФК
ДТЕУ»

_____ Яна ДОБЕЙ
_____2023 р.

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму підготовки
фахового молодшого бакалавра
фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

У системі підготовки фахівців набуває актуальності підготовка фахових молодших бакалаврів, які здатні здійснювати кваліфіковану діяльність під час виконання заходів з технології виготовлення харчових продуктів, забезпечення їх якості. Компетентна діяльність фахових молодших бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» спрямована на задоволення попиту населення, на підвищення якості харчової продукції з урахуванням сучасних вимог.

Пропонована гарантом і робочою групою від Відокремленого структурного підрозділу «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» освітньо-професійна програма враховує чинний закон України «Про фахову передвищу освіту», вимоги щодо підготовки фахових молодших бакалаврів. Освітньо-професійна програма складається з циклу дисциплін загальної та спеціальної підготовки (обов'язкова і вибіркова складова), а також передбачено професійну (практичну) підготовку – це навчальна та виробнича практики, тобто програма містить актуальні, сучасні вимоги з фахових компетенцій та програмних результатів навчання.

Головною перевагою освітньо-професійної програми, що важливо для здобувачів фахової передвищої освіти, є надання фундаментальних теоретичних знань і практичних навичок із технології виробництва кулінарної продукції, організації виробництва та обслуговування, технічного оснащення, основ фізіології та гігієни харчування. Освітньо-професійна програма орієнтована на професійну підготовку фахівців у галузі харчової промисловості, ініціативних і здатних швидко реагувати на вимоги сучасного бізнес-середовища. Враховує прогресивні вимоги щодо вирішення практичних питань шляхом використання набутих знань.

Вважаю, що заявлена освітньо-професійна програма підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яка буде здійснюватися за спеціальністю 181 «Харчові технології» є кваліфікованою для надання якісних освітніх послуг і набуття програмних результатів навчання.

Рецензент:
Шеф-кухар готельно-ресторанного
комплексу «Камелот» Василь ЦАП

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки
фахового молодшого бакалавра
фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Харчова промисловість завжди вважалася для України пріоритетною і стратегічно важливою галуззю. Важливим завданням сьогодення є забезпечення населення високоякісними продуктами харчування. Виконання даного завдання не можливе без спеціалістів з харчової промисловості. Освітньо-професійна програма за спеціальністю 181 «Харчові технології» розроблена робочою групою після консультацій із нами потенційними роботодавцями. Фахові компетентності, що передбачені у освітній програмі та результати навчання забезпечують високий рівень професійної підготовки випускників, сприяють широкому діапазону їх професійної діяльності та високій конкурентоспроможності на ринку праці.

Важливою складовою освітньо-професійної програми є наявність в ній структурно-логічної схеми, яка відображує логіку й послідовність викладання обов'язкових освітніх компонентів навчання, зокрема проходження практики. Слід відзначити, що значна увага в ОПП приділена практичній підготовці на всіх курсах навчання. Закріплення отриманих теоретичних знань здобувачами на виробництві під час практики, дозволяє підвищити ефективність навчального процесу та кваліфікаційні спроможності випускників. Реалізація поданої освітньо-професійної програми сприятиме формуванню у здобувачів фахової передвищої освіти здатності розв'язувати комплексні завдання на підприємствах харчової промисловості.

Освітньо-професійна програма містить в собі усі необхідні структурні та змістові складові, відображає сучасні вимоги до підготовки фахівців і може бути впроваджена в навчальному процесі.

Рецензент:

Менеджер з приготування та постачання страв ресторану «Уж-Венеція» Наталія ЧЕПКАНИЧ

ФІЗИЧНА ОСОБА-ПІДПРИЄМЕЦЬ Терпак Марта Василівна код 1905526707 УКРАЇНА, УЖГОРОДСЬКИЙ Р-Н

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021року № 1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступню «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року.

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

Розроблено робочою групою у складі:

1. Пічкар Маріанна Михайлівна – викладач, спеціаліст вищої категорії, голова циклової комісії хіміко-технологічних дисциплін - керівник.
2. Огарь Еріка Іванівна – викладач хімічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії;
3. Кіреш Вікторія Василівна – викладач технологічних дисциплін, спеціаліст першої категорії.
4. Перебзяк Марія Михайлівна – викладач технологічних дисциплін, спеціаліст другої категорії.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкголдерів:

1. Цап Василь Іванович – шеф-кухар готельно-ресторанного комплексу «Камелот».
2. Чепканич Наталія Юріївна – менеджер з приготування та постачання страв ресторану «Уж-Венеція».

1. Опис освітньо-професійної програми
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	не надається
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма - Виробництво харчової продукції
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Виробництво харчової продукції
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання два роки п’ять місяців.
Наявність акредитації	ОПП акредитована, ДС 003311 від 30.01.2023р. Протокол № 131 від 10.07.2018(наказ МОН України від 11.07.2018 № 752), наказ ДСЯО України від 30.01.2023 № 01-10/20.
Термін дії освітньо-професійної програми	До наступного планового оновлення
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	- на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) – два роки п’ять місяців; - на основі базової середньої освіти– три роки п’ять місяців; - на основі професійної (професійно-технічної), фахової передвищої, вищої освіти – два роки п’ять місяців. Форма здобуття освіти: інституційна (очна (денна)заочна). Порядок прийому визначається Правилами прийому на навчання до ВСП «УТЕФК ДТЕУ»,

	затверджених в установленому порядку.
Мова(и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	Інтернет-адреса сторінки ОПП – http://www.utek.uz.ua Каталог вибіркових освітніх компонентів – https://utek.uz.ua/2016-04-20-12-12-37.html
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка фахівців здатних вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	**Об'єкт(и) вивчення:** харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. **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 застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. **Теоретичний зміст предметної області:** основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів; **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.

	Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма спрямована на підготовку конкурентоспроможних фахівців, здатних забезпечувати ефективне функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, які володіють сучасними знаннями та практичними навичками організації та впровадження виробництва харчових продуктів.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Спеціальна освіта та професійна підготовка у сфері харчових та ресторанних технологій, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. Акцент робиться на вивченні харчової продукції та технологічних процесів харчових і суміжних виробництв. **Ключові слова:** виробництво, технологія, кулінарна продукція, обслуговування, менеджмент, стандартизація, управління, заклади ресторанного господарства, харчова безпека, виробнича діяльність.
Особливості освітньо-професійної програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців. Врахування специфіки технологій підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства. Практична підготовка на підприємствах харчової промисловості, в закладах ресторанного господарства, кулінарних та кондитерських цехах. Проходження практики в Україні і за кордоном.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі знань 18 Виробництво та технології за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010: 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) 3152 Інспектор з контролю якості

		продукції
	3211	Технік-лаборант (біологічні дослідження)
	1221.2	Майстер з оброблення риби
	3212	Технік – технолог з переробки риби та морепродуктів
	3340	Майстер виробничого навчання
	3436	Помічник керівника
	3510	Фахівці з переробки плодоовочевої продукції
	3510	Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції
	3520	Фахівці з бродильного виробництва та виноробства
	3520	Технік-технолог з бродильного виробництва та виноробства
	3530	Технік-технолог з виробництва молочних продуктів
	3540	Технік-технолог з виробництва м’ясних продуктів
	3550	Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів
	3550	Технік – технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів
	3560	Фахівці зі зберігання та переробки зерна
	3560	Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна
	3570	Фахівці з технології харчування
	3570	Технік-технолог з технології харчування
	3590	Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників
	3590	Технік – технолог з виробництва цукристих речовин
	7412	Бригадир на дільницях основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво)
	5122	Кухар
	5122	Кухар дитячого харчування
	5122	Виробник харчових напівфабрикатів
	5122	Шеф-кухар
	5123	Офіціант
	5123	Метрдотель

	5123 Бармен 5129 Майстер ресторанного обслуговування Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.
Академічні права випускників	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Компетентнісний підхід, який включає проблемне та студентоорієнтоване навчання, самонавчання з використанням інтерактивних та інформаційно-комунікаційних технологій.
Оцінювання	Екзамени, тестування, презентації, захист звітів з практики, контрольні роботи, захист курсової роботи, атестація (кваліфікаційний іспит). Види контролю: поточний, тематичний, підсумковий. Екзамени, диференційовані заліки проводяться відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «УТЕФК ДТЕУ» та Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти ВСП «УТЕФК ДТЕУ»
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 (ЗК)	**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 і громадянина в Україні. **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. **ЗК3.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. **ЗК4**. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. **ЗК5**. Здатність спілкуватися іноземною мовою. **ЗК6.** Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. **ЗК7**. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. **ЗК8.** Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Спеціальні компетентності (СК)	**СК1**. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. **СК2.** Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. **СК3**. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. **СК4.** Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. **СК5**. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. **СК6.** Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. **СК7.** Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. **СК8.** Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати

	нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. **СК9**. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. **СК10.** Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. **РН2.** Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. **РН3.** Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. **РН4.** Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. **РН5.** Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. **РН6.** Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. **РН7.** Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. **РН8.** Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). **РН9.** Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. **РН10.** Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. **РН11.** Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. **РН12.** Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. **РН13.** Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. **РН14.** Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. **РН15.** Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. **РН16.** Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. **РН17.** Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	До реалізації програми залучаються педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти з досвідом роботи за фахом. З метою підвищення

	фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації та один раз на 5 років атестацію.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу: навчальні аудиторії, лабораторії, необхідне устаткування кабінетів. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам; 100 % забезпеченість гуртожитком. Наявність спортивної зали та медичного кабінету
Інформаційне та навчально - методичне забезпечення	- забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, електронний каталог фахових періодичних видань відповідного профілю, каталог електронних підручників з предметів загальноосвітньої підготовки; - офіційний сайт коледжу, де розміщена основна інформація про освітню діяльність закладу, структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, правила прийому, контактна інформація та ін.: https://utek.uz.ua; - доступ до мережі Інтернет та точки бездротового доступу; - навчальні та робочі навчальні плани; - навчально-методичні комплекси дисциплін; - програми навчальних та виробничо-професійних практик; - силабуси та методичне забезпечення вітніх компонентів за вибором здобувача віти; - методичні матеріали до написання курсової роботи; - методичні матеріали для проведення атестації здобувачів освіти; - електронний ресурс навчально-методичних матеріалів для дистанційного навчання на освітніх платформах Google Meet, Google Classroom; - корпоративна пошта Microsoft Office 365; - офіційні сторінки навчального закладу у соціальних мережах: https://m.facebook.com/118517349546944/
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладання угод про співробітництво між ВСП «УТЕФК ДТЕУ» та іншим закладом фахової передвищої освіти України за

	узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами студентів та програмами навчальних дисциплін. Кредити, отримані в інших закладах освіти України, можуть бути зараховані відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна кредитна мобільність	Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладання угод про співробітництво між ВСП «УТЕФК ДТЕУ» та іноземним закладом освіти за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами студентів та програмами навчальних дисциплін.
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	не проводиться

2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

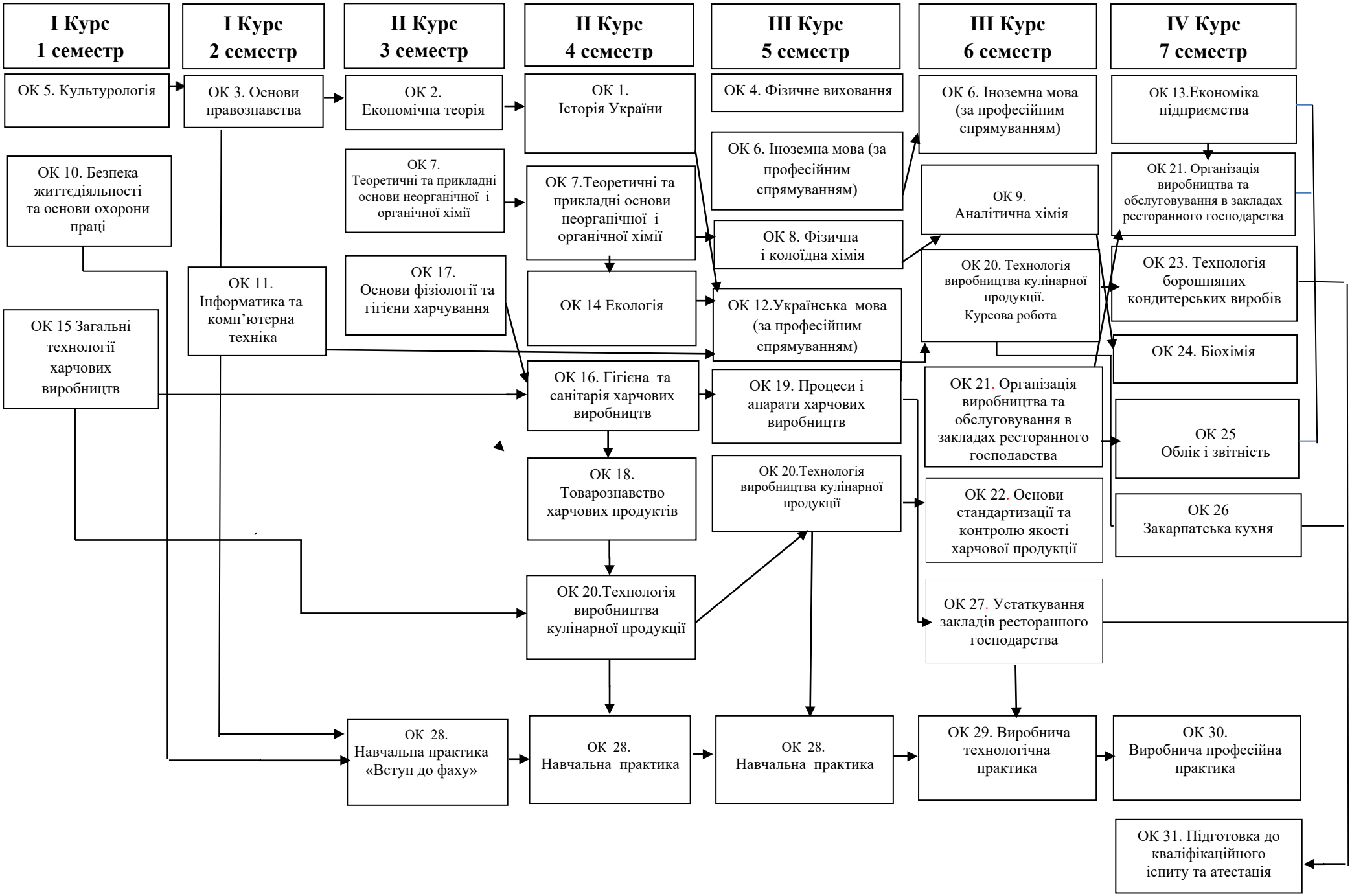
2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційний іспит, тощо)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України/ History of Ukraine	3	Залік
ОК 2	Економічна теорія/ Economic Theory	3	Залік
ОК 3	Основи правознавства/ Fundamentals of Law	3	Залік
ОК 4	Фізичне виховання/ Physical Training	3	Залік
ОК 5	Культурологія/ Art and Cultural Studies	3	Залік
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)/ Foreign Language (for professional purposes)	6	Залік
ОК 7	Теоретичні та прикладні основи неорганічної і органічної хімії/ Theoretical and Applied Foundations of Organic and Inorganic Chemistry	6	Екзамен
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія/ Physical and Colloid Chemistry	3	Залік
ОК 9	Аналітична хімія/ Analytical Chemistry	3	Залік
ОК 10	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці/ Life Safety and Fundamental of Health and Safety	3	Залік
ОК 11	Інформатика і комп'ютерна техніка/ Computer Science and Technologies	3	Залік
ОК 12	Українська мова (за професійним спрямуванням)/ Ukrainian Language (for professional purposes)	3	Екзамен
ОК 13	Економіка підприємства/ Economics of Enterprise	3	Залік
ОК 14	Екологія/ Ecology	3	Залік
Усього		**48 (32%)**	
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 15	Загальні технології харчових виробництв/ General Technologies of Food Production	3	Залік
ОК 16	Гігієна та санітарія харчових виробництв/ Hygiene and Sanitation of Food Production	3	Залік

ОК 17	Основи фізіології та гігієни харчування/ Fundamentals of Physiology and Food Hygiene	3	Залік
ОК 18	Товарознавство харчових продуктів/ Commodity Science of Food Products	6	Екзамен
ОК 19	Процеси та апарати харчових виробництв/ Processes and Apparatus of Food Production	3	Екзамен
ОК 20	Технологія виробництва кулінарної продукції/ Processing Technology of Culinary Products	12	Екзамен
ОК 20.1	Курсова робота / Coursework		Залік
ОК 21	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства/ Processing in Restaurant Services Establishments	9	Екзамен
ОК 22	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції/ Fundamentals of Standardization and Quality of Food Products	3	Залік
ОК 23	Технологія борошняних кондитерських виробів/ Bakery and Confectionery Technology	3	Екзамен
ОК 24	Біохімія/ Biochemistry	3	Залік
ОК 25	Облік і звітність/ Accounting and Reporting	3	Залік
ОК 26	Закарпатська кухня/ Transcarpathian Cuisine	3	Залік
ОК 27	Устаткування закладів ресторанного господарства / Equipment of Restaurants Management	3	Екзамен
Усього		**57 (38%)**	
Практична підготовка			
ОК 28	Навчальна практика/ Practical Course	15	Залік
ОК 29	Виробнича технологічна практика/ Industrial Technological Practice	6	Залік
ОК 30	Виробнича професійна практика/ Practical Training	6	Залік
Усього		**27 (18%)**	
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
ОК 31	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація/ Preparation for Qualification Exam and Certification	3 (2%)	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх		**135 (90%)**	

компонентів			
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВК 1	Мікробіологія харчових продуктів/ Microbiology of Food Production	3	Залік
ВК 2	Основи підприємницької діяльності/ Fundamentals of Entrepreneurial Activity	3	Залік
ВК 3	Вища математика/ Higher Mathematics	3	Залік
ВК 4	Ресторанний сервіс / Restaurant Services	3	Залік
ВК 5	Психологія та етика бізнесу/ Psychology and Business Ethics	3	Залік
ВК 6	Соціологія/Sociology	3	Залік
ВК 7	Інформаційні технології в професійній діяльності/ Information Technologies in Professional Activity	3	Залік
ВК 8	Охорона праці в галузі та цивільний захист// Labour safety in the Realm and Civil Protection	3	Залік
ВК 9	Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням)/Second Foreign Language (for professional purposes)	3	Залік
ВК 10	Барна справа/ Bar Business	3	Залік
Загальний обсяг вибіркових освітніх компонентів		**15 (10 %)**	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		**150**	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



3.Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою.

4.Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У ВСП «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» функціонує 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 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 *відповідно до Положення про розроблення та реалізацію освітньо-професійних програм підготовки здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «УТЕФК ДТЕУ»*, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам - за наявності), 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 *та Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності у ВСП «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету».*

5. Вимоги до професійних стандартів

Професійний стандарт відсутній.

6.1 Матриця відповідності програмних компетентностей випускника обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти / Компетентності	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31
ЗК 1	+	+	+							+			+												+			+	+	+	
ЗК 2	+	+	+	+	+					+	+	+		+																	
ЗК 3						+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 4	+				+	+						+						+									+	+	+	+
ЗК 5						+					+																				
ЗК 6	+	+			+	+				+	+	+	+												+			+	+	
ЗК 7	+	+					+	+	+	+	+	+	+				+	+	+		+	+		+	+		+	+	+	+	
ЗК 8										+	+				+	+		+	+			+	+			+				+	
СК 1							+	+							+			+	+								+		+	+	
СК 2																		+		+			+				+				
СК 3																+		+		+		+	+								
СК 4														+				+			+					+		+	+	+	
СК 5															+															+	
СК 6		+											+							+			+		+			+	+	+	
СК 7															+												+				
СК 8			+										+								+	+			+					+	
СК 9										+																				+	
СК 10										+				+																	

6.2 Матриця відповідності програмних компетентностей випускника вибірковим компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти / Компетентності	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10
ЗК 1		+			+	+	+	+		
ЗК 2					+	+		+		
ЗК 3	+	+		+	+		+	+	+	+
ЗК 4									+	
ЗК 5									+	
ЗК 6		+		+	+	+	+		+	+
ЗК 7		+		+	+	+	+			+
ЗК 8		+		+	+	+		+		+
СК 1	+									
СК 2							+			
СК 3	+									
СК 4				+				+		+
СК 5					+	+				
СК 6			+							
СК 7							+			
СК 8		+		+				+		+
СК 9		+			+			+		
СК 10	+	+								

7.1 Матриця відповідності результатів навчання відповідним обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти/ Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31
РН 1																			+		+	+		+		+	+	+	+		
РН 2							+	+	+							+	+	+										+	+		
РН 3															+	+		+		+		+	+						+		
РН 4																			+										+		
РН 5	+	+			+		+		+				+			+	+				+			+			+		+	+	+
РН 6								+							+					+			+			+			+		+
РН 7			+										+								+	+			+					+	
РН 8																											+		+		
РН 9																			+												
РН10													+																		
РН11													+							+	+		+		+				+	+	
РН12	+				+								+		+						+				+					+	
РН13											+																		+	+	
РН14														+						+			+				+				
РН15				+						+						+					+						+			+	
РН16														+	+																
РН17						+						+																			

7.2 Матриця відповідності результатів навчання відповідним вибірковим компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти/ Компетентності	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10
РН 1				+						+
РН 2	+									
РН 3	+									+
РН 4							+			
РН 5		+		+	+	+		+		+
РН 6	+									
РН 7		+						+		
РН 8										
РН 9										
РН10	+									
РН11			+							
РН12		+			+	+				
РН13				+			+			
РН14		+								
РН15								+		+
РН16										
РН17								+	+	

8. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																	
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності									
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10
РН 1			+					+	+	+		+			+			
РН 2			+						+		+	+	+					
РН 3			+					+	+		+	+				+		
РН 4			+					+	+	+	+						+	
РН 5			+					+		+		+	+				+	
РН 6			+	+	+	+	+	+					+		+	+		
РН 7				+	+									+		+		
РН 8			+	+	+		+	+				+			+		+	
РН 9			+	+	+	+							+		+	+		
РН10					+			+			+					+		+
РН11			+	+	+									+		+		
РН12				+		+		+	+	+		+				+	+	+
РН13		+	+	+	+	+	+					+	+	+				
РН14		+					+			+			+		+			+
РН15	+	+						+		+	+				+	+	+	
РН16		+	+					+		+			+		+			+
РН17	+	+		+	+		+							+				

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор_____ Сергій ВОЛОЩУК

Аркуш реєстрації змін
до ОПП «Виробництво харчової продукції»

№ пор.	Дата	Пункти, до яких вносяться зміни	Ініціатор змін	Прізвище, ініціали особи, що відповідає за внесення змін	Підпис
1	31.08. 2026	Р.1.П.6 Перелік компетентностей випускника. *Додати:* ЗК 9 Брати участь у національному спротиві	Рішення педагогічної ради ВСП «УТЕФК ДТЕУ» від 31.08.2026р., протокол № 1	Керівник робочої групи з розробки ОПП Вікторія КІРЕШ	
2	31.08. 2026	Р.1. П7. Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання. *Додати:* РН 18 Вміти застосовувати теоретичні знання та практичні навички для забезпечення національного спротиву		Заступник директора з навчальної роботи Оксана РАТІ	
3	31.08. 2026	Р.2.П.2.1.Перелік освітніх компонентів ОПП. *Додати:* ОК 28 Основи національного спротиву (3 кредити ЄКТС), форма підсумкового контролю – залік. *Змінити к-сть кредитів:* ОК 20 Технологія виробництва кулінарної продукції - 9 кредитів; *Змінити нумерацію ОК:* НП – ОК29; ВТ – ОК 30; ВП – ОК 31; Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація – ОК 32.			
4	31.08. 2026	Р.2 П2.2 Структурно-логічна схема. У 5 семестрі після ОК 20 Технологія виробництва	Рішення педагогічної ради ВСП «УТЕФК	Керівник робочої групи з розробки ОПП	

		кулінарної продукції додати ОК 28 Основи національного спротиву. Взаємозв'язок ОК 28 з ОК 1, ОК3, ОК4, ОК10	ДТЕУ» від 31.08.2026р., протокол № 1	Вікторія КІРЕШ	
5	31.08. 2026	**Р.6.1** Додати ЗК 9, РН 18, ОК 28, проставити «+» для ОК 28: ЗК1, 9. **Р.6.2** Додати ЗК 9 **Р.7.1** Додати ОК 28 і РН 18, проставити «+» для ОК 28: РН 15,17,18 **Р.7.2** Додати РН 18 **Р.8.** Додати ЗК 9, РН 18, проставити «+» ЗК 9: РН 15,17,18	Рішення педагогічної ради ВСП «УТЕФК ДТЕУ» від 31.08.2026р., протокол № 1	Керівник робочої групи з розробки ОПП Вікторія КІРЕШ	