

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	G Інженерія, виробництво та будівництво
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	G 13 Харчові технології
КВАЛІФІКАЦІЯ	освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність G 13 Харчові технології освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»

ЗАТВЕРДЖЕНО

ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ

Голова вченої ради

_____/Анатолій МАЗАРАКІ/
(протокол № __ від «__» _____ 20__ р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з _____ 20__ р.

Директор ВСП «УТЕФК ДТЕУ»

_____/Сергій ВОЛОЩУК/
(наказ № __ від «__» _____ 20__ р.)

Ужгород 2026

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми

Погоджено

Перший проректор
з науково-педагогічної роботи

_____ Наталія ПРИТУЛЬСЬКА
_____ 2026 р.

Погоджено

Проректор
з науково-педагогічної роботи
та міжнародних зв'язків

_____ Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО
_____ 2026 р.

Погоджено

Начальник навчального відділу
ДТЕУ

_____ Сергій КАМІНСЬКИЙ
_____ 2026 р.

Погоджено

Начальник навчально-методичного
відділу ДТЕУ

_____ Тетяна БОЖКО
_____ 2026р.

Погоджено

Завідувач кафедри ресторанних і
крафтових технологій ДТЕУ

_____ Михайло КРАВЧЕНКО
_____ 2026р.

Погоджено

Завідувач відділення харчових
технологій ВСП «УТЕФК ДТЕУ»

_____ Василь ГИНДРЮК
_____ 2026 р.

Погоджено

Голова циклової комісії технології бізнесу
HoReCa і туризму ВСП «УТЕФК ДТЕУ»

_____ Алла ДОМИЩЕ-МЕДЯНИК
_____ 2026 р.

Погоджено

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

_____ Вікторія КІРЕШ
_____ 2026 р.

Погоджено

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

_____ Наталія ЧЕПКАНИЧ
_____ 2026 р.

Погоджено

Технік -технолог з виробництва
харчування ТОВ «Алмакс +»

_____ Катерина ГІДІ
_____ 2026 р.

Погоджено

Представник ОСС ВСП «УТЕФК ДТЕУ»

_____ Христина САКАЛЬ
_____ 2026 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 року № 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/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

Розроблено робочою групою у складі:

1. Вікторія КІРЕШ, викладач технологічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії – керівник;
2. Марія ПЕРЕБЗЯК, викладач технологічних дисциплін, спеціаліст першої категорії;
3. Василь ГИНДРЮК, завідувач відділення харчових технологій, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Наталія ЧЕПКАНИЧ – менеджер з приготування та постачання готових страв ресторану «Уж-Венеція».
2. Катерина ГІДІ – технік-технолог з виробництва харчування ТОВ «Алмакс +».

**1. Опис освітньо-професійної програми
зі спеціальності G «Харчові технології»
галузі знань G 13 «Інженерія, виробництво та будівництво»**

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 – G 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; Форма здобуття освіти: інституційна (очна (денна)). 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 вибірових освітніх компонентів – https://utek.uz.ua/sylabusy
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка конкурентоздатних кваліфікованих фахівців на вітчизняному та міжнародному ринку праці, які володіють теоретичними знаннями та практичними навиками, що вимагають застосування фундаментальних знань з технології виробництва та переробки харчової продукції, включаючи технологічні процеси необхідних для здійснення професійної діяльності та здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у харчовій галузі.	
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 орієнтована на формування компетентностей із виробництва харчової продукції, контролю якості вихідної продукції та спрямована на підготовку конкурентоспроможних фахівців, які володіють сучасними знаннями, практичними навичками та здатних забезпечувати ефективне функціонування підприємств харчової промисловості.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Основний фокус освітньо-професійної програми полягає в підготовці кваліфікованих фахівців в галузях харчової промисловості, знання та вміння 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 виробництва, переробки харчової продукції та технологічних процесів харчових виробництв. Ключові слова: виробництво, технологія, кулінарна продукція, контроль якості, технологічні процеси, харчова безпека, виробнича діяльність.
Особливості освітньо-професійної програми	Програма спрямована на професійну підготовку фахівців у сфері технології виробництва та переробки харчової продукції, з акцентом на вивчення та вдосконалення рецептур, враховуючи сучасне використання локальних інгредієнтів і особливості традиційної кухні. Підготовка фахівців передбачає набуття практичних навичок та умінь шляхом проведення лабораторно-практичних занять, індивідуальної та самостійної роботи, а також проходження виробничої практики в закладах ресторанного господарства, кулінарних та кондитерських цехах України та закордоном.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної

	діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами). 10 Виробництво харчових продуктів 10.7. Виробництво хліба, хлібобулочних та борошняних виробів 10.71. Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання 10.8. Виробництво інших харчових продуктів 10.85. Виробництво готової їжі та страв 10.86. Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)): 3340. Майстер виробничого навчання 3436. Помічник керівника 3550. Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3570. Фахівці з технології харчування 3570. Технік-технолог з технології харчування 7412. Бригадир на ділянках основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво) 5122. Кухар 5122. Кухар дитячого харчування 5122. Виробник харчових напівфабрикатів 5122. Шеф-кухар 5123. Офіціант 5123. Бармен 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	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти ВСП «УТЕФК ДТЕУ». Види контролю: поточний, тематичний, підсумковий (диференційовані заліки та екзамени), атестація (кваліфікаційний іспит). Тестування, презентації, захист звітів з практики, контрольні роботи (визначення рівня залишкових знань), захист курсової роботи, практичні завдання. Оцінювання відбувається за національною шкалою: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно».
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових 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 ділянки (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 ресурсощадні 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 стажування на підприємствах, підвищення кваліфікації та один раз на 5 років – чергову атестацію.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу: навчальні аудиторії, лабораторія з інформатики і КТ та

	інформаційних систем і технологій у професійній діяльності, навчальна лабораторія з організації ресторанного обслуговування, навчальна лабораторія «Технології виробництва продукції»; необхідне устаткування кабінетів, мультимедійні комплекси. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам; 100 % забезпеченість гуртожитком. Наявність спортивної зали, майданчика, зони відпочинку у внутрішньому дворіку та кабінету медичних та психологічних послуг.
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 освіти, структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, правила прийому на навчання, контактна інформація та ін.: https://utek.uz.ua . Доступ до мережі Інтернет та точки бездротового доступу. Конференц-зал з сучасним презентаційним обладнанням та швидкісним інтернетом WI-FI. Навчальні та робочі навчальні плани, навчально-методичні комплекси дисциплін, програми навчальних та виробничо-професійних практик, силабуси та методичне забезпечення освітніх компонентів за вибором здобувача освіти, 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; цифрові інструменти (Glovo, POS, автоматизація). Офіційні сторінки закладу освіти у соціальних мережах, зокрема: https://m.facebook.com/118517349546944/ Телеграм- канал «Вступ – 202... ВСП«УТЕФК ДТЕУ».
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Академічна мобільність здобувачів 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 здобувачів 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 здобувачів та програмами навчальних дисциплін.
Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти	не проводиться

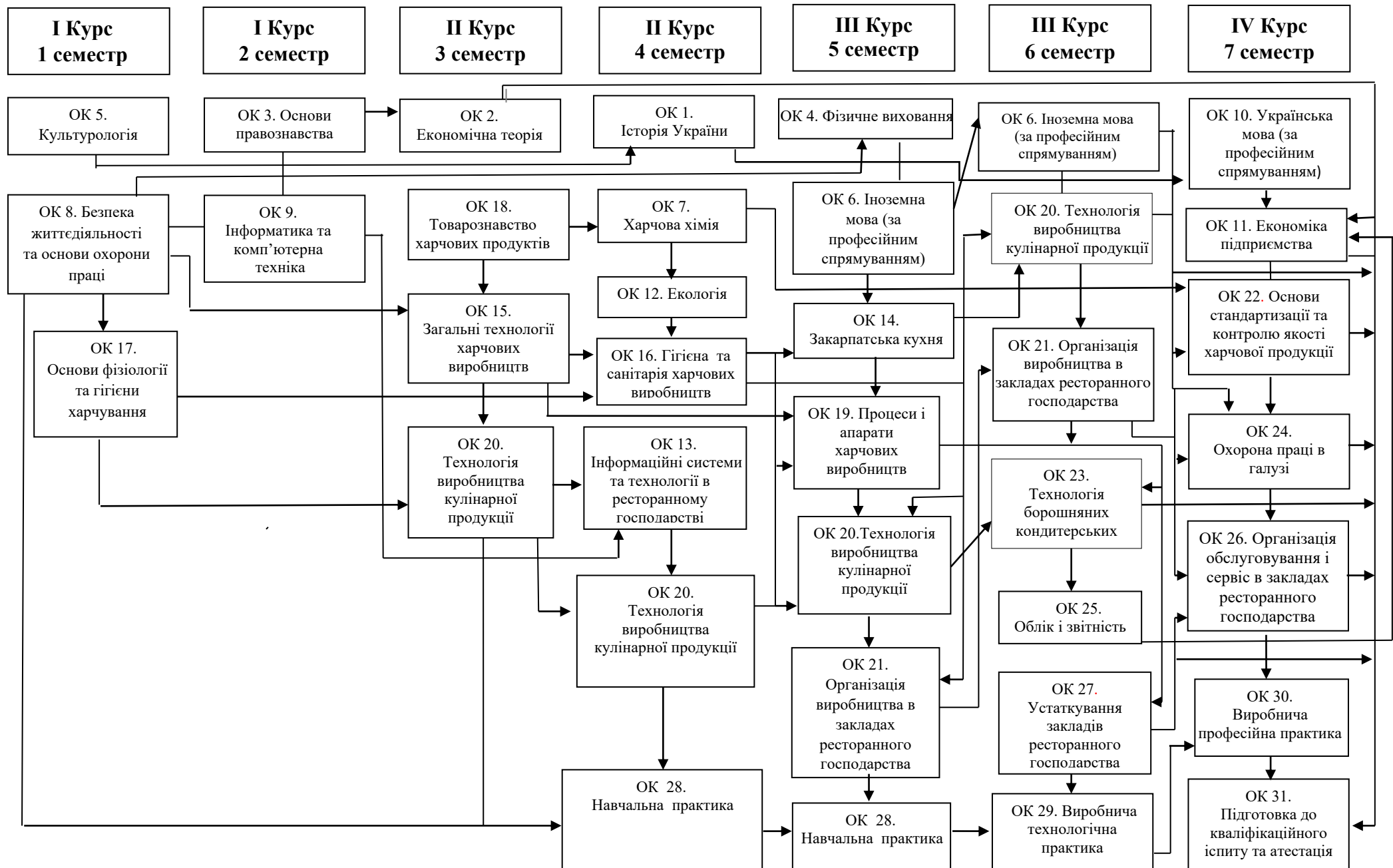
2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

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	Харчова хімія / Food Chemistry	3	Залік
ОК 8	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці/ Life Safety and Fundamental of Health and Safety	3	Залік
ОК 9	Інформатика і комп'ютерна техніка/ Computer Science and Technologies	3	Залік
ОК 10	Українська мова (за професійним спрямуванням)/ Ukrainian Language (for professional purposes)	3	Залік
ОК 11	Економіка підприємства/ Economics of Enterprise	3	Залік
ОК 12	Екологія/ Ecology	3	Залік
Усього		39	
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 13	Інформаційні системи та технології в ресторанному господарстві /Information Systems and Technologies in Restaurant Business	3	Залік
ОК 14	Закарпатська кухня/Transcarpathian Cuisine	4	Залік
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	3	Залік

	Hygiene		
OK 18	Товарознавство харчових продуктів/ Commodity Science of Food Products	3	Залік
OK 19	Процеси та апарати харчових виробництв/ Processes and Apparatus of Food Production	5	Екзамен
OK 20	Технологія виробництва кулінарної продукції/ Processing Technology of Culinary Products	12	Екзамен
OK 20.1	Курсова робота / Coursework		Захист
OK 21	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства/Organization of Production in Restaurant Establishments	7	Екзамен
OK 22	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції/ Fundamentals of Standartization and Quality Control of Food Products	4	Залік
OK 23	Технологія борошняних кондитерських виробів/ Bakery and Confectionery Technology /	4	Залік
OK 24	Охорона праці в галузі/Occupational Safety in Industry	4	Екзамен
OK 25	Облік і звітність/ Accounting and Reporting	3	Залік
OK 26	Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства/Organization of Hospitality and Service in Restaurant Establishments	4	Екзамен
OK 27	Устаткування закладів ресторанного господарства / Equipment of Restaurants Management	4	Екзамен
Усього		66	
Практична підготовка			
OK 28	Навчальна практика/ Practical Course	15	Залік
OK 29	Виробнича технологічна практика/ Industrial Technological Practice	6	Залік
OK 30	Виробнича професійна практика/ Practical Training	6	Залік
Усього		27	
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
OK 31	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація/ Preparation for Qualification Exam and Certification	3	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів		135	

Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
Вибіркові освітні компоненти ОПП			
ВК1	Вибіркова дисципліна / <i>Selective Discipline</i>	3	Залік
ВК 2	Вибіркова дисципліна / <i>Selective Discipline</i>	3	Залік
ВК 3	Вибіркова дисципліна / <i>Selective Discipline</i>	3	Залік
ВК 4	Вибіркова дисципліна / <i>Selective Discipline</i>	3	Залік
ВК 5	Вибіркова дисципліна / <i>Selective Discipline</i>	3	Залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів		15	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВК 1	Мікробіологія харчових продуктів/ Microbiology of Food Products	3	Залік
ВК 2	Культура харчування/Culture of Nutrition	3	Залік
ВК 3	Крафтові технології Закарпаття/ Craft Technologies of Zakarpattia	3	Залік
ВК 4	Маркетинг рестораних технологій/Marketing of Restaurant Technologies	3	Залік
ВК 5	Психологія та етика бізнесу/ Psychology and Business Ethics	3	Залік
ВК 6	Дизайн кондитерських та кулінарних виробів/Design of Confectionery and Culinary Products	3	Залік
ВК 7	Інноваційні технології харчових виробництв/Innovation in Food Production	3	Залік
ВК 8	Технологія функціональних продуктів/ Technology of Functional Products	3	Залік
ВК 9	НАССР у харчових підприємствах/ НАССР in Eating Out Establishments	3	Залік
ВК 10	Барна справа та міксологія/Bar Business and Mixology	3	Залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів		15	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		150	

Структурно-логічна схема ОПП (на основі БЗСО)



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	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
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									+			+									+			+		+		+	+	+	
СК10							+						+	+	+	+								+							

**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		+	+							

[illegible]

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

[illegible]

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	+	+		+	+		+							+				

Аркуш реєстрації змін

[illegible]