

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВІДОКРЕМЛЕННИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА
ДНІПРОВСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО ТЕХНІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ G Інженерія, виробництво та будівництво
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ G13 Харчові технології
КВАЛІФІКАЦІЯ фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Дніпровського
державного технічного університету
(протокол № 6 від 22.05.2025р.)

Ректор, голова вченої ради

 Віталій ГУЛЯЄВ

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 01.09.2025р.

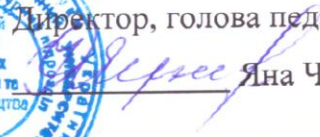
Кам'янське - 2025

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
ОСВІТНЬО - ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ**

РІВЕНЬ ОСВІТИ	фахова передвища освіта
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	G Інженерія, виробництво та будівництво
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	G13 Харчові технології
КВАЛІФІКАЦІЯ	фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

ПОГОДЖЕНО

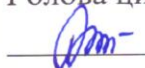
Педагогічною радою Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» (протокол № 7 від 24.03.2025р.)

Директор, голова педагогічної ради

Яна ЧЕРНЕНКО



ПОГОДЖЕНО

Цикловою комісією харчових технологій ВСП ФКХТП ДДТУ (протокол № 8 від 05.03.2025р.)

Голова циклової комісії
 Ірина ЖУКОВСЬКА

Передмова

Освітньо-професійну програму розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 № 1224 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 181 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеню «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>

Методичних рекомендацій «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти-2022» (Міністерство освіти і науки України, Державна служба якості освіти України, Державна установа науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти. УДК 377(072+073).

URL:

https://sqe.gov.ua/wpcontent/uploads/2022/06/Metodichni_rekomendacii_rozroblennya_OOP_FPO_2022.pdf

Положення «Про порядок розроблення, затвердження, перегляд та моніторинг освітньо-професійних програм у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва дніпровського державного технічного університету» (Наказ № 74-пр від 04.07.2022)

Розроблено робочою групою у складі:

1. ЖУКОВСЬКА Ірина Олександрівна – керівник робочої групи, голова циклової комісії харчових технологій, спеціаліст вищої категорії, викладач – методист.
2. КУРОПЯТНИК Ольга Віталіївна – член робочої групи, спеціаліст вищої категорії, викладач циклової комісії харчових технологій.
3. ВІЛЬХОВА Олена Леонідівна - член робочої групи, спеціаліст вищої категорії, викладач циклової комісії харчових технологій.
4. КРАВЧЕНКО Олена В'ячеславівна – стейкхолдер, завідувач відділу випічки в ТОВ «Сільпо – Fozzy» (магазин № 342) м. Кам'янське.

Рецензії – відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

РОСТОВСЬКА Васи́лиса - ФОП ресторану «Вуса Самурая».

ПИСЬМЕННА Лілія - ФОП ресторану «PIRVELI».

1. Опис освітньо-професійної програми зі спеціальності G13 Харчові технології G Інженерія, виробництво та будівництво

1– Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	---
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь - фаховий молодший бакалавр Спеціальність – G13 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Харчові технології
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікації	НКР України – 5 рівень
Офіційна назва освітньої програми	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС Термін навчання за денною формою здобуття освіти: - на основі повної загальної середньої освіти (профільна середня освіта) – 2 р. 5 міс. - на основі базової середньої освіти – 3 р. 5 міс. На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра. Мінімум 50 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти
Наявність акредитації	Серія ДС №000471, 19 січня 2022 Державна служба якості освіти до 01 липня 2024
Термін дії освітньої програми	5 років
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Наявність: - базової середньої освіти - повної середньої освіти - професійно-технічної освіти - фахової передвищої освіти - вищої освіти
Мова викладення	Українська
Інтернет – адреса постійного розміщення	https://pcfte.com

опису освітньої програми	
2 – Мета освітньої програми	
Формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв в тому числі, закладів ресторанного господарства різних типів із застосуванням теоретичних основ та практичних навичок, а також здатності управляти якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	<i>Об'єкт(и) вивчення:</i> харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. <i>Цілі навчання:</i> 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. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів; <i>Методи, методики та технології:</i> 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. <i>Інструменти та обладнання:</i> інформаційно- комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)): 3340. Майстер виробничого навчання 3436.2. Помічник керівника виробничих та інших основних підрозділів (завідувач виробництвом) 3436.3. Помічник керівника малих підприємств без апарату управління (керуючий рестораном, кафе, їдальні та ін., начальник дільниці ресторану, кафе, їдальні та ін.). 3570. Фахівці з технології харчування 3570. Технік – технолог з технології харчування 4222. Адміністратор (господар) залу 5122. Кухар 5122. Кухар з дитячого харчування 5122. Шеф-кухар 5122. Виробник харчових напівфабрикатів 5123. Метрдотель. 5123. Офіціант 5123. Бармен

	5129. Майстер ресторанного обслуговування
Академічні права випускників	Випускник за спеціальністю 181 «Харчові технології» може продовжити навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, у тому числі за скороченою програмою підготовки, підвищити кваліфікацію і отримати додаткову післядипломну освіту.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Підходи до освітнього процесу: проблемно-орієнтований, компетентнісний, самонавчання. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проєктні, дистанційні. Форми організації освітнього процесу: навчальні заняття (лекції, лабораторні, практичні, семінарські, індивідуальні заняття); уроки (за освітньою програмою профільної середньої освіти); консультації; самостійна робота, включаючи виконання індивідуальних завдань; практична підготовка; контрольні заходи, включаючи атестацію здобувачів фахової передвищої освіти у формі кваліфікаційного іспиту.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень студента здійснюється за чотирибальною шкалою - «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно». Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: письмове та усне опитування, тестовий, захист лабораторних робіт, курсової роботи, курсового проєкту, звітів з технологічної та переддипломної практики, заліки, іспити, державна атестація.
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	Компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти: 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	Компетентності, визначені стандартом фахової передвищої освіти: 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 безпеки 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. Компетентності, визначені закладом фахової передвищої освіти: СК11.Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення та функціонування у сфері ресторанного бізнесу. СК12.Здатність здійснювати діяльність у взаємодії суб'єктів ринкових відносин. СК13.Критичне осмислення теоретичних засад підприємницької та управлінської діяльності. СК14.Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання СК15.Здатність задовольняти попит споживачів у продукції харчування та послугах за умов, що змінюються. СК16.Здатність використовувати математичні формули для розрахунку основних показників економіко-фінансової діяльності СК17.Здатність застосувати інформаційні технології для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях СК18.Здатність використання цифрових технологій для вирішення технічних завдань у сфері ресторанного господарства
7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
Результати навчання, визначені стандартом фахової передвищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології»: 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.

Результати навчання, визначені закладом фахової передвищої освіти:

РН18.Використовувати теоретичні знання і практичні навички щодо вибору форм і методів управління при створенні, ефективної та гнучкої системи управління організацією в умовах постійно змінюваного середовища.

РН19.Працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей

РН20.Застосовувати естетичні принципи під час виробництва кулінарної продукції, обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності.

РН21.Застосовувати сучасні технології в ресторанній індустрії; сучасні принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової продукції

РН22. Здатність продемонструвати базові математичні знання та методи при розв'язуванні типових професійних задачах.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення	Навчальний процес в повному обсязі забезпечений викладацькими кадрами, які мають повну вищу освіту за фахом та стаж педагогічної роботи
Матеріально технічне забезпечення	Навчальна база коледжу дозволяє проводити заняття з усіх дисциплін в повному обсязі: 1.Наявність документів, що засвідчують право власності технікуму на приміщення для здійснення освітнього процесу. 2.Відповідність навчальних приміщень показникам нормованої площі. 3.Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, навчальними аудиторіями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням необхідним для виконання навчальних планів повністю відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти.

Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Навчально-методичне забезпечення освітньої програми складається: з опису освітньої програми, навчального плану та пояснювальної записки до нього, робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану, комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану, програми практичної підготовки, робочих програм практик, навчальних матеріалів з кожної навчальної дисципліни навчального плану, методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді. Використання інформаційного порталу ДДТУ http://192.168.255.4/Portal/WWW/index.html та веб-сайту коледжу www.dkt-ddtu.info
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Не передбачено з відсутністю запитів
Міжнародна кредитна мобільність	Не передбачено
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не передбачено

2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

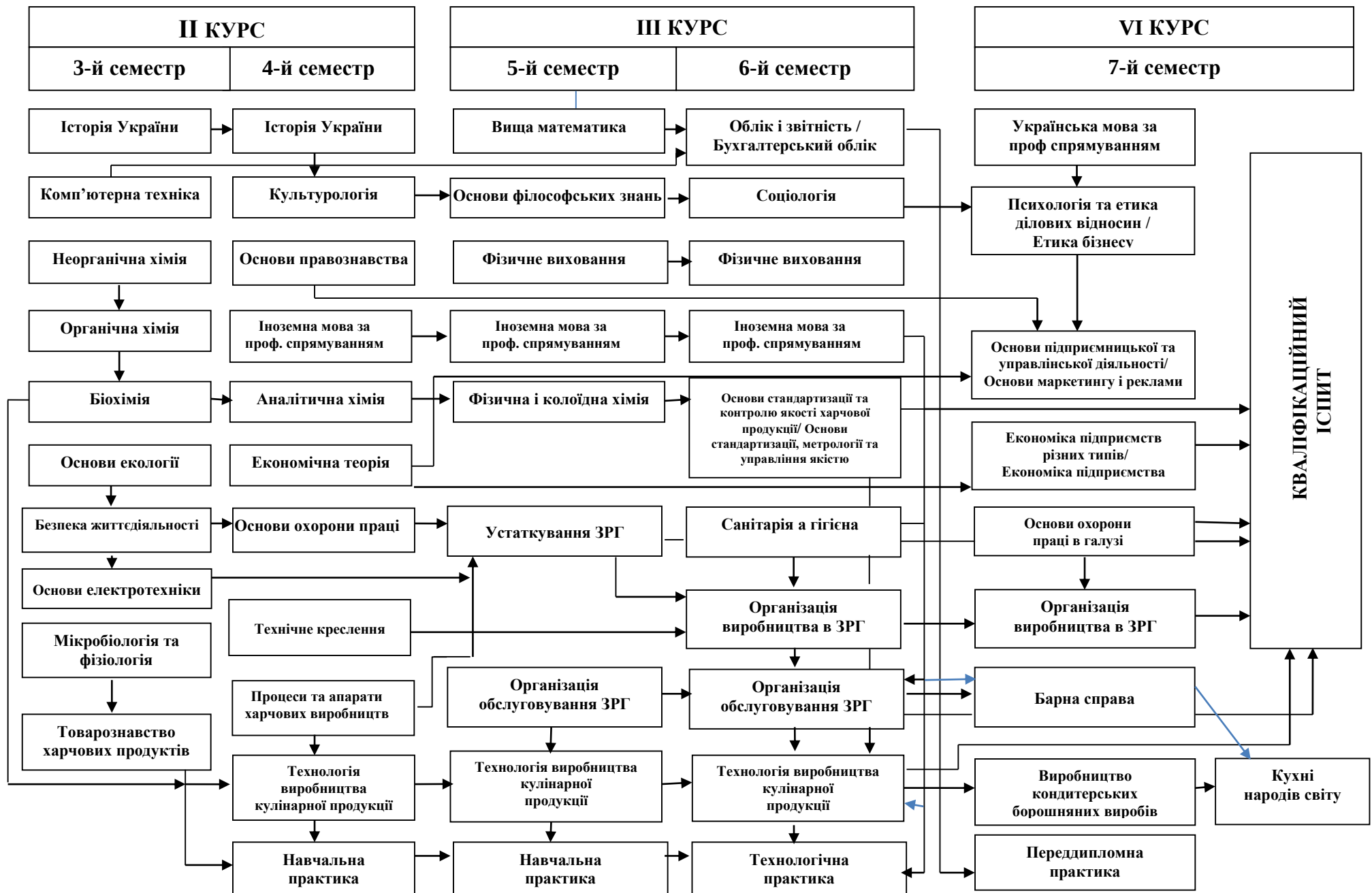
2.1 Перелік освітніх компонентів ОПП

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ECTS	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Основи філософських знань	2	Залік
ОК 2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	Екзамен
ОК 3	Основи правознавства	2	Залік
ОК 4	Історія України	2	Залік
ОК 5	Соціологія	2	Залік
ОК 6	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 7	Культурологія	2	Залік
ОК 8	Економічна теорія	2	Залік
ОК 9	Основи охорони праці	2	Екзамен
ОК 10	Фізичне виховання	6	Залік
ОК 11	Неорганічна хімія	3	Залік
ОК 12	Органічна хімія	3	Залік
ОК 13	Фізична і колоїдна хімія	3	Екзамен
ОК 14	Аналітична хімія	3	Залік
ОК 15	Біохімія	2	Залік
ОК 16	Основи екології	2	Залік
ОК 17	Безпека життєдіяльності	2	Залік

ОК 18	Комп'ютерна техніка	3	Залік
ОК 19	Вища математика	3	Залік
ОК 20	Мікробіологія та фізіологія	3	Залік
ОК 21	Технічне креслення	3	Залік
ОК 22	Основи електротехніки	2	Залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 23	Технологія виробництва кулінарної продукції	8	Екзамен
ОК 24	Товарознавство харчових продуктів	3	Екзамен
ОК 25	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 26	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 27	Устаткування в закладах ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 28	Процеси та апарати харчових виробництв	3	Екзамен
ОК 29	Санітарія та гігієна	2	Залік
ОК 30	Охорона праці в галузі	2	Екзамен
ОК 31	Виробництво кондитерських борошняних виробів	4	Екзамен
ОК 32	Кухні народів світу	2	Залік
ОК 33	Барна справа	3	Залік
ОК 34	Навчальна практика	12	Залік
ОК 35	Технологічна практика	12	Залік
ОК 36	Переддипломна практика	7	Залік
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
ОК 37	Кваліфікаційний іспит	1	
	Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонент:	135	

Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВБ 1	Психологія та етика ділових відносин	2	Залік
	Етика бізнесу		
ВБ 2	Основи підприємницької та управлінської діяльності	3,5	Залік
	Основи маркетингу і реклами		
ВБ 3	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	2	Залік
	Основи стандартизації, метрології та управління якістю		
ВБ 4	Облік і звітність	4	Екзамен
	Бухгалтерський облік		
ВБ 5	Економіка підприємств різних типів	3,5	Екзамен
	Економіка підприємства		
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		15	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		150	

2.2 Структурно-логічна схема ОПП



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ, спеціальності G13 Харчові технології здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та ОПП. Заклад фахової передвищої освіти на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з харчових технологій. Особі, яка успішно виконала відповідну ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

5. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У ВСП Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва ДДТУ функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

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

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту 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.

5. Матриця відповідності програмних компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми

[illegible]

6. Матриця відповідності результатів навчання освітнім компонентам освітньо-професійної програми

	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK 16	OK 17	OK 18	OK 19	OK 20	OK 21	OK 22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK 30	OK 31	OK 32	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	BK1	BK2	BK3	BK4	BK 5			
PH 1								+								+							+	+				+	+		+													
PH 2								+			+	+	+	+	+						+			+						+		+												
PH 3														+	+						+		+						+		+	+							+					
PH 4								+	+			+	+	+	+						+									+	+	+	+		+				+					
PH 5									+								+	+					+		+			+			+	+	+		+	+		+			+	+		
PH 6									+													+	+								+	+					+							
PH 7			+												+						+	+	+		+				+		+			+	+							+		
PH 8									+													+	+					+			+	+				+								
PH 9																						+	+						+						+									
PH 10									+						+		+				+			+					+	+										+				
PH 11																						+	+		+						+	+								+	+			
PH 12									+														+		+						+	+			+	+		+				+	+	
PH 13							+										+	+							+																		+	
PH 14									+							+								+							+												+	
PH 15			+						+						+	+	+				+							+		+	+			+										
PH 16																	+												+		+	+			+									
PH 17		+	+	+	+	+	+																						+			+			+				+					
PH 18						+																																	+					
PH 19	+									+								+																					+					
PH 20	+																									+													+					
PH 21																					+					+																		
PH 22																			+																									

7. Матриця відповідності визначених результатів навчання та компетентностей

[illegible]

[illegible]

PH14 Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва		+					+			+			+		+		+									
PH15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності	+	+						+		+	+				+	+	+									
PH16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки		+	+					+		+			+		+		+									
PH17 Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань	+	+		+	+		+							+												
PH18 Використовувати теоретичні знання і практичні навички щодо вибору форм і методів управління при створенні, ефективної та гнучкої системи управління організацією в умовах постійно змінюваного середовища.	+	+	+	+		+	+												+	+	+					
PH19. Працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей	+	+	+	+	+	+	+	+										+	+	+						
PH20. Застосовувати естетичні принципи під час виробництва кулінарної продукції, обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності.		+	+			+	+	+													+	+				

[illegible]