МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«БЕРЕЗІВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ «ОДЕСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

ЗАТВЕРДЖЕНО
Педагогічною радою
Березівського ВПУ
Одеської політехніки,
Голова педагогічної ради,
директор училища
Максим ШЕВЧЕНКО

Протокол № 11 від 28.06.2024 року

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Харчові технології»
фахової передвищої освіти
за спеціальністю: 181 Харчові технології
галузь знань: 18 Виробництво та технології
Кваліфікація: Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітня програма вводиться
в дію з 01.09.2024 р.

Березівка – 2024

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Харчові технології»

Рівень освіти	фахова передвища освіта
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

1. Педагогічна рада Березівського ВПУ Одеської політехніки
Протокол № 11 від 28.06.2024 року
Рекомендовано до використання в освітньому процесі Березівського ВПУ Одеської політехніки

Голова педагогічної ради _____ Максим ШЕВЧЕНКО

2. Циклова комісія спеціальних технологічних дисциплін

Протокол № 6 від 28.05.2024 року
Розроблено відповідно Стандарту фахової передвищої освіти галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. № 1244

Голова циклової комісії _____ Наталія ОСАДЧУК

Гарант освітньої програми:
Голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін,
спеціаліст першої категорії,

28.05.2024 року _____ **Наталія ОСАДЧУК**

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму «Харчові технології» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології розроблено на основі Стандарту фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня – фаховий молодший бакалавр, галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. № 1244.

URL:
https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzheni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf

Розроблено робочою групою у складі:

1. ОСАДЧУК Наталія – голова циклової комісії харчових технологій Березівського ВПУ Одеської політехніки, майстер виробничого навчання другої категорії, спеціаліст першої категорії, викладач фахових дисциплін Березівського ВПУ Одеської політехніки, гарант освітньої програми;
2. ЯНЧЕНКО Лариса – заступник директора з навчально-виробничої роботи, спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін Березівського ВПУ Одеської політехніки;
3. ТЕМЕШ Тетяна – заступник директора з навчальної роботи, спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін Березівського ВПУ Одеської політехніки;
4. ПЛОХОТНЮК Наталія – спеціаліст першої категорії, викладач фахових дисциплін, майстер виробничого навчання другої категорії Березівського ВПУ Одеської політехніки;
5. ЗУЄВА Наталія – спеціаліст першої категорії, викладач фахових дисциплін Березівського ВПУ Одеської політехніки.
6. ЧЕРНИШОВА Євгенія – шеф-кухар ресторану «РИБА» м.Одеси

Освітньо-професійну програму розглянуто та схвалено на засіданні циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін (спеціальність 181 Харчові технології (протокол № 6 від 28.05.2024 р.).

МІНІСТЕРСТВО

РЕЦЕНЗІЇ-ВІДГУКИ

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
Відокремленого структурного підрозділу «Березівське вище професійне училище
Національного університету «Одеська політехніка»:

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму
«Харчові технології» фахової передвищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології

Для України харчова промисловість завжди вважалась пріоритетною і стратегічною галуззю, яка здатна забезпечити не тільки потреби внутрішнього ринку, а й зайняти вагоме місце нашої держави серед країн лідерів з виробництва харчових продуктів та досвідчених спеціалістів за спеціальністю 181 Харчові технології.

Освітньо-професійна програма за спеціальністю 181 Харчові технології розроблена групою викладачів, потенційними роботодавцями, які підтвердили потребу у підготовці фахівців цієї спеціальності, адже вона базується на загальновідомих уявленнях про сучасний стан розвитку закладів ресторанного господарства, наукових і практичних досягненнях у галузі харчових технологій та зорієнтована на формування актуальних здатностей фахівців з технології харчування, володіти сучасними методами виробничих процесів, вирішувати конкретні проблеми у реалізації технологічних задач, мати усвідомлення соціальної важливості професії.

Важливою складовою програми за спеціальністю 181 Харчові технології є наявність в ній структурно-логічної схеми, яка відображає логіку і послідовність викладання обов'язкових дисциплін і проходження практик на виробництві.

Вивчення і ведення в дію освітньо-професійної програми сприятиме формуванню у здобувачів освіти здатності розв'язувати комплексні завдання на підприємствах харчової промисловості.

Компетентності і програмні результати навчання у повному обсязі відображають здатність майбутнього фахівця до працевлаштування за здобутим фахом.

З урахуванням вищесказаного вважаємо, що освітньо-професійна програма зі спеціальності 181 Харчові технології, що вивчається в Березівському ВПУ Одеської політехніки, має самостійний, творчий характер та є завершеною. Рівень підготовки та практична цінність є належними.

Освітньо-професійна програма 181 Харчові технології, містить в собі усі необхідні структурні та змістові складові, відображає сучасні вимоги до підготовки фахівців і може бути впроваджена в навчальному процесі.

Бенд-шеф Семенов Василь Іванович
мережі ресторанів
родини Зарічанських

Відгук-рецензія
на освітньо-професійну програму «Харчові технології» з підготовки фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Як представник підприємства-роботодавця, висловлюю позитивну оцінку освітньо-професійній програмі підготовки фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 181 «Харчові технології». Програма формує у випускників ґрунтовні знання з технологій переробки сировини, дотримання стандартів безпеки та контролю якості продукції. Випускники, які проходили у нас виробничу практику, продемонстрували високий рівень відповідальності, фаховості та бажання розвиватися у професії.

Програма підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю «Харчові технології» відповідає сучасним вимогам галузі харчування. Вона передбачає формування як професійних компетентностей, так і м'яких навичок (soft skills), що є важливими для ефективної роботи в колективі. Випускники легко адаптуються до умов підприємства та здатні виконувати технологічні процеси з дотриманням усіх виробничих норм.

Особливо відзначаємо практичну спрямованість програми. Під час проходження стажування на нашому підприємстві здобувачі освіти добре орієнтуються в технологічних картах, володіють навичками роботи з сучасним обладнанням, демонструють належний рівень професійної етики. Така якість підготовки дозволяє залучати випускників одразу після завершення навчання без додаткової перепідготовки. Випускники, які проходили практику на нашому підприємстві, показали високий рівень теоретичних знань і практичних умінь.

Ми співпрацюємо з навчальним закладом вже багато років і можемо з упевненістю рекомендувати його освітньо-професійну програму з підготовки фахівців у галузі харчових технологій. Програма постійно оновлюється відповідно до тенденцій розвитку галузі. Очікуємо й надалі отримувати кваліфікованих випускників, готових до викликів сучасного виробництва.

Підготовка фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 181 "Харчові технології" здійснюється на належному рівні. Програма заслуговує позитивної оцінки.

Шеф кухар
ресторану «Кораблик»
м.Одеса

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо–професійну програму
«Харчові технології» фахової передвищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології

В наш складний час є важливим завданням забезпечення населення та ЗСУ високоякісними продуктами харчування та приготування з них смачних страв, розвитку харчової індустрії. Виконання такого завдання не можливе без спеціалістів харчової промисловості.

Дана програма є важливим кроком у розвитку освіти та підготовці кваліфікованих кадрів у галузі харчових технологій. Її структура та зміст відображають сучасні тенденції ринку праці і вимоги до фахівців у даній галузі.

Одним з переваг цієї програми є широкий спектр навчальних програм, що охоплюють всі аспекти харчових технологій, від сировини до готового продукту. Вона надає здобувачам освіти не лише теоретичні знання, але й практичні навички, необхідні для успішної кар'єри в цій галузі.

Також варто відзначити актуальність та практичну спрямованість програми. Вона враховує сучасні технологічні та регуляторні вимоги у галузі харчової промисловості, що забезпечує випускникам програми конкурентоспроможність на ринку праці.

Представлена на рецензування освітньо-професійна програма за спеціальністю 181 Харчові технології відображає та враховує вимоги державного стандарту спеціальності та рекомендації і зауваження стейкхолдерів в підготовці фахівців галузі. Підготовка фахівців побудована з вивчення навчальних дисциплін, проходження навчальних та виробничих практик. В програмі чітко прослідковується логічність вивчення дисциплін, від загальних до професійних. Позитивним є траєкторії навчання, особливістю якої є вільний вибір дисциплін здобувачами освіти, що становить 10% від загальної кількості кредитів.

Загалом, програма фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології є важливим і потрібним внеском у розвиток освіти та підготовку кваліфікованих фахівців у харчовій індустрії.

Хочеться порекомендувати приділяти більшу увагу вивченню дисципліни Іноземна мова за професійним спрямування, так як у сучасному ресторанному бізнесі це допомагає налагоджувати зв'язки та впроваджувати інновації в установах нашої галузі.

Рекомендую її як ефективну освітню програму для тих, хто цікавиться цією сферою і прагне отримати високоякісну освіту.

Чернишова Євгенія Степанівна
Шеф-кухар
Ресторану «РИБА»

Відгук
на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
(рівень фахового молодшого бакалавра)

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» є актуальною, сучасною та практико орієнтованою. Вона повністю відповідає потребам регіонального ринку праці, вимогам роботодавців та державним стандартам фахової передвищої освіти.

Програма передбачає ґрунтовну підготовку фахівців, які володіють базовими знаннями з технології харчових продуктів, організації виробництва, санітарії та гігієни, контролю якості, а також цифровими та комунікативними компетентностями. Особливо варто відзначити поєднання теоретичних знань із значним обсягом практичної підготовки, яка проводиться на сучасно обладнаних лабораторіях і базах практики підприємств харчової галузі.

Викладацький склад програми професійний, кваліфікований, відкритий до інновацій і запитів студентства. Освітнє середовище є безпечним, інклюзивним та сприятливим для розвитку особистості й формування фахових компетентностей.

Програма постійно оновлюється з урахуванням змін у законодавстві, розвитку харчових технологій, впровадження нових освітніх технологій та цифровізації освітнього процесу.

Як представник закладу ресторанного господарства, маю позитивний досвід співпраці з випускниками освітньо-професійної програми «Харчові технології». Програма забезпечує якісну фахову підготовку молодших бакалаврів, які мають добрі теоретичні знання і практичні навички, необхідні для роботи на сучасному харчовому виробництві.

Особливо відзначаю належний рівень підготовки в галузі технології виробництва, дотримання санітарно-гігієнічних норм, володіння основами організації виробничого процесу та контролю якості продукції. Молоді спеціалісти показують зацікавленість у професійному зростанні, вміють працювати в команді, проявляють ініціативність і відповідальність.

Завдяки тісній співпраці закладу освіти з підприємствами регіону, студенти мають змогу проходити практику безпосередньо на виробництві, що значно підвищує їхню адаптивність до реальних умов праці.

Вважаю програму «Харчові технології» актуальною та такою, що повністю відповідає запитам роботодавців і вимогам сучасного ринку праці, забезпечує якісну підготовку конкурентоспроможних фахівців, готових до професійної діяльності, подальшого навчання та кар'єрного зростання у харчовій галузі.

Шеф-кухар
ресторану «Сканді» м.Одеса
Зайкіна Ж. В 2025 р.

УКРАЇНА * М. ОДЕСА * ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "СКАНДІ+" ІДЕНТ. КОД 43386070

1. ОПИС ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ГАЛУЗІ ЗНАНЬ 18 ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Березівське вище професійне училище Національного університету «Одеська політехніка»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою «Харчові технології»
Професійна кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Освітньо- професійний ступінь - фаховий молодший бакалавр Спеціальність - 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма - Харчові технології
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Харчові технології
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 8 місяців
Наявність акредитації	Акредитована
	Сертифікат про акредитацію освітньої програми ДС001755, дійсний до 01.07.2026. Акредитацію ОПП передбачено у 2025-2026 навчальному році.
Термін дії освітньо-професійної програми	До 01.07.2026 р.
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	- професійна (професійно-технічна) освіта; - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта); - фахова передвища освіта; - вища освіта.
Мова викладання	- Українська
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої-професійної програми	http://bvpuonpu.odessaedu.net
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця здатного розв’язувати	

типові завдання та практичні проблеми з харчових технологій, що передбачає оволодіння здобувачами освіти знань, вмінь та навичок з дотримання технологічних параметрів на виробництві; забезпечення високого рівня якості готової продукції; застосування інформаційних технологій для ефективного управління виробництвом, здатності впроваджувати у виробництво прогресивні технології; оволодіння навичками проводити технологічні розрахунки, здатності планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції та розробляти технологічну документацію на продукцію; здатності вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	- ***Об'єкт вивчення*:** харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. - ***Цілі навчання*:** формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері харчових технологій, 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, концепції, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів, удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчо-нормативної бази. ***- Методи, методики та технології:*** комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє розв'язувати типові спеціалізовані задачі та вирішувати 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. Програма вирізняється практико-орієнтованістю, проходженням спеціалізованої практики у закладах ресторанного господарства, можливістю міжнародного стажування, поглибленим вивченням іноземної мови професійного спрямування. Програма передбачає наступність та можливість продовження навчання у ЗВО за освітнім ступенем «бакалавр» та «магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології»; застосування сучасних методів навчання: кейс-методи, проблемне навчання, дослідницькі проєкти, STEAM-підходи; впровадження цифрових технологій (системи HACCP, онлайн-платформи для розрахунків і калькуляцій); міждисциплінарні проєкти з акцентом на креативність і розвиток soft skills.

	Здобувачі освіти не просто вивчають харчові технології в цілому, а зосереджуються на таких аспектах, як розробка меню, технологія приготування страв, організація виробництва та контроль якості в умовах ресторану чи кафе. Це відрізняє її від програм, орієнтованих, наприклад, на масове виробництво харчових продуктів.
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): *Секція С Переробна промисловість.* Розділ 10. Виробництво харчових продуктів. Група 10.7. Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів. Група 10.8. Виробництво інших харчових продуктів. *Секція І Тимчасове розміщування й організація харчування.* Розділ 56. Діяльність із забезпечення стравами та напоями. Група 56.1. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування. Група 56.2. Постачання готових страв. Група 56.3. Обслуговування напоями. Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами) за кваліфікаційними угрупуваннями: 1225. Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення: - завідувач виробництва 3340. Інші фахівці в галузі освіти: - майстер виробничого навчання; 3570. Фахівці з технології харчування: -технік-технолог з технології харчування; 422. Агенти з інформування клієнтів: - адміністратор (господар) залу; 5. Працівники сфери торгівлі та послуг: - виробник харчових напівфабрикатів; - кухар; кухар дитячого харчування; шеф-кухар; - метрдотель; майстер ресторанного обслуговування; офіціант.
Академічні права випускників	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим терміном навчання. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, лабораторних та практичних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного (з елементами

	дистанційного та електронного) навчання для формування індивідуальної освітньої траєкторії за індивідуальними навчальними планами, завданнями, виконання курсових проектів, навчальні та виробничі практики з використанням підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet тощо. Особлива увага приділяється особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінню презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється відповідно до чинного Положення про оцінювання результатів навчання у закладі фахової передвищої освіти за 12-бальною шкалою (100-бальною шкалою), 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») тощо. Основними методами оцінювання, які забезпечують вимірювання результатів навчання є різні види та форми контролю. Види контролю: вхідний, поточний, тематичний, семестровий, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий програмований контроль знань, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсової роботи (проєкту), захист звітів з технологічної та переддипломної практик тощо. Підсумковий контроль – екзамен, залік. Атестація – державний кваліфікаційний іспит
6 – Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність (ІК)	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій повинен вміти самостійно 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 складати технологічні схеми страв та обирати технологічне обладнання 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. СК11. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах ресторанного господарства та громадського харчування. СК12. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.
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 та якість продукції і послуг закладів ресторанного

	господарства. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової (кулінарної) 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 технологічні схеми виробництва харчової та кулінарної продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової (кулінарної) 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 та закладів громадського харчування 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 в ресторанному господарстві. 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. РН 18. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами послуг громадського харчування у професійній діяльності.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Згідно з кадровими вимогами Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти реалізацію освітньо-професійної програми забезпечують педагогічні працівники відповідної спеціальності. Кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації. Відповідність кваліфікації визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п’яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності). З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації.

Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічна база дозволяє здійснювати освітній процес на сучасному рівні згідно з вимогами стандарту освіти щодо підготовки фахового молодшого бакалавра, навчального плану та програм з освітніх компонентів освітньо-професійної програми Харчові технології Для реалізації освітнього процесу обладнані навчальні аудиторії, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотека та читальний зал, актовий зал, спортивний зал, спортивні майданчики, гуртожиток, медичний пункт. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії оснащені мультимедійним забезпеченням відповідності до Ліцензійних умов. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, посудом, які на належному рівні забезпечують здійснення практичного навчання, виконання лабораторних і практичних робіт, передбачених діючим навчальним планом. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Площа навчальних приміщень відповідає технологічним вимогам Ліцензійних умов щодо провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти
Інформаційне та навчально-мето-дичне забезпечення	Ресурсами для організації освітнього процесу є якісне інформаційне та навчально-методичне забезпечення та електронний ресурс. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення відпо-відає Ліцензійним умовам, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно-комунікаційних технологіях. Бібліотека забезпечена необхідними підручниками та по-сібниками (зокрема й електронними), фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до інтернету, електронна бібліотека відповідає встановленим Ліцензійним умовам у сфері фахової передвищої освіти. Здобувачі освіти також використовують методичний матеріал, підготовлений викладачами: посібники, презентації та конспекти лекцій, методичний супровід до практичних, семінарських занять, індивідуальних завдань тощо. Ефективним інформаційним ресурсом закладу освіти є ЄДЕБО – автоматизована система для збору, верифікації, обробки, зберігання та захисту інформації про систему освіти. Навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми містить затверджені в установленому порядку навчальний план, робочий навчальний план, графік освітнього процесу, навчальні, робочі навчальні програми та навчально-методичні комплекси (НМК) з усіх освітніх компонент зокрема в електронному варіанті, інформаційні ресурси в інтернеті, комп'ютерні програми для проведення тестового контролю знань студентів тощо. НМК систематично оновлюються та адаптуються до змін вимог та цілей освітньо-професійної програми та знаходиться

	у вільному доступі для учасників освітнього процесу
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність здобувачів освіти, науково-педагогічних та педагогічних працівників училища, у т. ч. навчання, стажування, проходження технологічної та переддипломної практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво закладу освіти з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Березівського ВПУ Одеської політехніки**.**
Міжнародна кредитна мобільність	Заклад фахової передвищої освіти може укладати угоди про міжнародну академічну мобільність відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Березівського ІВПУ Одеської політехніки
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇЇ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент освітньої програми

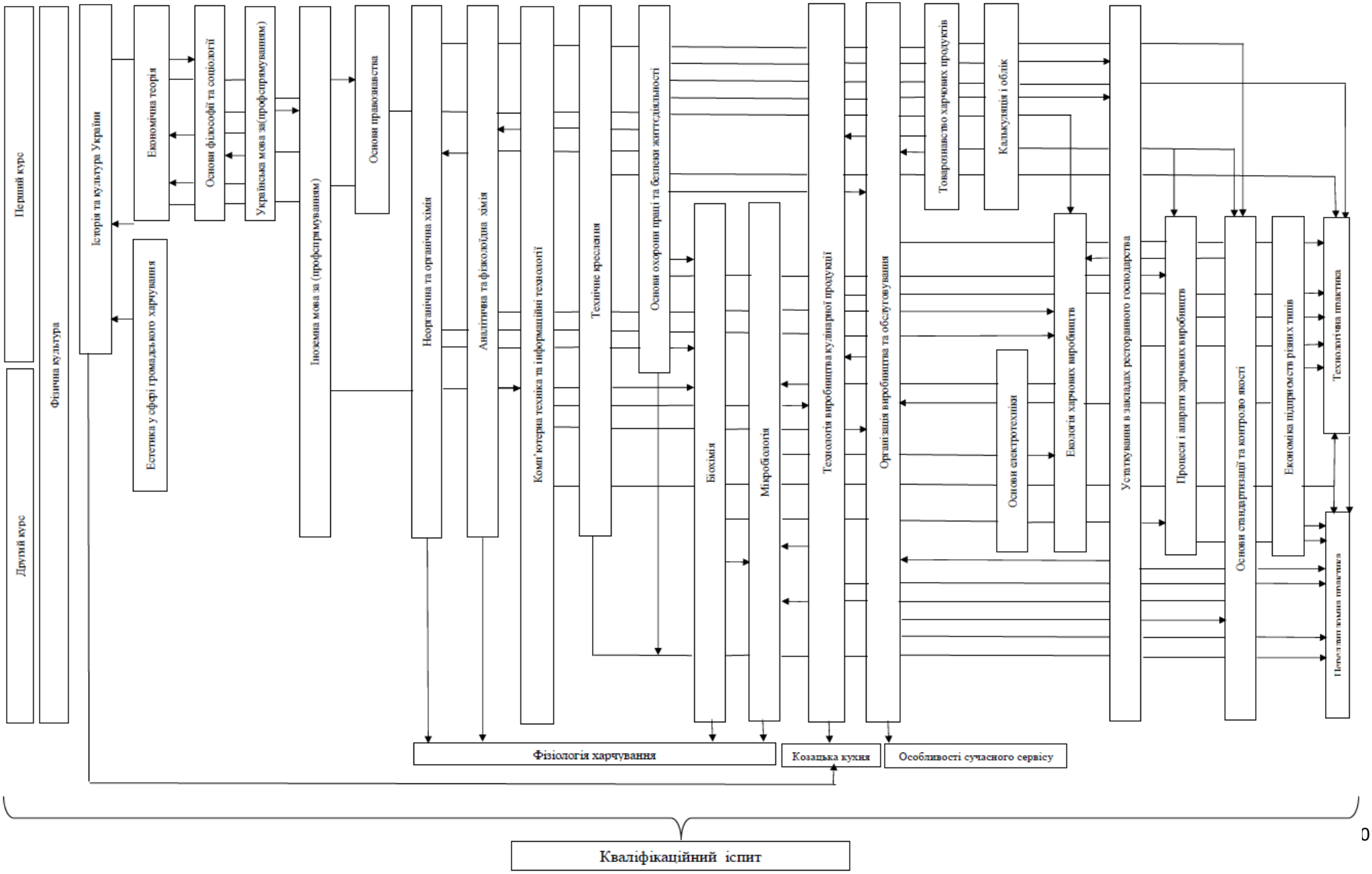
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОП			
Обов'язкові освітні компоненти, які формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія та культура України	4	іспит
ОК 2	Економічна теорія	2	залік
ОК 3	Основи філософії та соціології	4	залік
ОК 4	Українська мова (за профспрямуванням)	2	іспит
ОК 5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	іспит
ОК 6	Основи правознавства	2	залік
ОК 7	Неорганічна та органічна хімія	4	залік
ОК 8	Аналітична та фізколоїдна хімія	4	залік
ОК 9	Комп'ютерна техніка та інформаційні технології	4	залік
ОК 10	Технічне креслення	3	залік
ОК 11	Основи охорони праці та безпеки життєдіяльності	3	залік
ОК 12	Фізичне виховання	6	залік
Обов'язкові освітні компоненти, які формують спеціальні компетентності			
ОК 13	Біохімія	3	залік
ОК 14	Мікробіологія	3	залік
ОК 15	Технологія виробництва кулінарної продукції	10	іспит
ОК 16	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	8	Залік Курсова

			робота
ОК 17	Товарознавство харчових продуктів	3	іспит
ОК 18	Калькуляція і облік	3	залік
ОК 19	Екологія харчових виробництв	3	іспит
ОК 20	Устаткування закладів ресторанного господарства	4	залік
ОК 21	Процеси і апарати харчових виробництв	4	іспит
ОК 22	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	4	залік
ОК 23	Економіка підприємств різних типів	3	залік
ОК 24	Основи електротехніки	2	залік
	Навчальна практика (на ІІ ступені навчання)		
ОК 25	Технологічна практика	8	залік
ОК 26	Переддипломна практика	4,5	залік
	Державні та кваліфікаційний іспити	2,5	іспит
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		**108 кредитів**	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВБ 01	**Вибірковий блок 1**	3	залік
ВК 1	Фізіологія харчування		
ВК 1	Основи харчової санітарії		
ВК 1	Використання ХАСПП громадському харчуванні		
ВБ 02	**Вибірковий блок 2**	3	залік
ВК 2	Естетика у сфері громадського харчування		
ВК 2	Професійна етика в закладі ресторанного господарства		
ВК 2	Емоційний сервіс		
ВБ 03	**Вибірковий блок 3**	3	залік
ВК 3	Козацька кухня		
ВК 3	Етнічні кухні регіону		
ВК 3	Основи баристо		
ВБ 04	**Вибірковий блок 4**	3	залік
ВК 4	Кулінарний дизайн		
ВК 4	Мистецтво карвінгу		
ВК 4	Особливості сучасного сервісу		
Загальний обсяг вибіркових компонент		**12,0 кредитів**	
Загальний обсяг освітньої програми		**120,0 кредитів**	

* Згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» студенти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів фахової передвищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти".

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). З блоку «За вибором здобувачів освіти» студент має право вибрати будь-яку дисципліну з кожного переліку ВБ 01 – ВБ 04.

Схема 2.2. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ОПП «Харчові технології»



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДЛОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра, за такими освітніми компонентами:

ОК 11	Основи охорони праці та безпеки життєдіяльності
ОК 15	Технологія виробництва кулінарної продукції
ОК 16	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства
ОК 18	Калькуляція і облік
ОК 20	Устаткування закладів ресторанного господарства
ОК 22	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції

На підставі рішення екзаменаційної комісії заклад освіти присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з харчових технологій за освітньо-професійною програмою Харчові технології.

Особі, яка успішно виконала ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. ВИМОГИ ДО СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Відповідно до стратегічної мети розвитку закладу фахової передвищої освіти, забезпечення внутрішньої системи якості фахової передвищої освіти є пріоритетним напрямом та метою спільної діяльності усіх учасників освітнього процесу.

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості в Училищі виступає Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17).

За вимогами Закону система внутрішнього забезпечення якості є одним з трьох елементів системи забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Перелік процедур системи внутрішнього забезпечення якості освіти та їх нормативне забезпечення*

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур в Училищі
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	1. Положення про Березівське вище професійне училище Національного університету «Одеська політехніка». 2. Стратегія розвитку закладу освіти. 3. Положення про організацію освітнього процесу. 4. Положення про організацію освітнього процесу. 5. Положення про внутрішню систему

		забезпечення якості фахової передвищої освіти. 6. Положення про організаційно-методичну комісію із контролю внутрішньої системи забезпечення якості фахової передвищої освіти. 7. Положення про Наглядову раду
2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій	1. Положення про освітньо-професійні програми. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти. 3. Положення про організаційно-методичну комісію із контролю внутрішньої системи забезпечення якості фахової передвищої освіти.
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	1. Положення про освітньо-професійні програми. 2. Положення про студентське самоврядування. 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти. 4. Положення про індивідуальний навчальний план здобувача освіти. 5. Положення про навчальні вибіркові навчальні дисципліни.
4	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо)	1. Правила прийому до закладу освіти. 2. Положення про організацію освітнього процесу. 3. Положення про організацію практичного навчання. 4. Положення про організацію самостійної роботи здобувачів фахової передвищої освіти. 5. Положення про екзаменаційні комісії. 6. Положення про відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення. 7. Положення про академічні відпустки
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об’єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	1. Положення про організацію освітнього процесу. 2. Порядок організації поточного, семестрового контролю та атестації здобувачів фахової передвищої освіти. 3. Положення про екзаменаційні комісії. 4. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти. 5. Положення про академічну доброчесність. 6. Антикорупційна програма

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	1. Колективний договір. 2. Правила внутрішнього розпорядку. 3. Положення про атестацію педагогічних працівників. 4. План-графік підвищення кваліфікації
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	1. Стратегія розвитку закладу освіти. 2. Колективний договір. 3. Правила призначення та виплати стипендій. 4. Положення про психологічну службу
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інфор-мації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	1. Положення про організацію освітнього процесу. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти
9	Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяль-ність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і проце-дури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій	1. Положення про Березівське вище професійне училище Національного університету «Одеська політехніка». 2. Положення про офіційний сайт
10	Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, зокрема створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчес-ності, притягнення порушників до академічної відповідальності	1. Положення про академічну доброчесність. 2. Антикорупційна програма
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	1. Положення про Березівське вище професійне училище Національного університету «Одеська політехніка».
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	1. Положення про Березівське вище професійне училище Національного університету «Одеська політехніка». 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти
13	Забезпечення дотримання студенто-орієнтованого навчання в освітньому процесі	1. Положення про організацію освітнього процесу. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти. 3. Положення про студентське самовря-дування

5. МАТРИЦІ ВІДПОВІДНОСТІ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

	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	ВК1	ВК2	ВК3	ВК4
ІК							+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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							+	+			+		+	+	+	+			+						+	+	+			
СК 11					+											+									+	+				
СК 12					+											+									+	+				

6. МАТРИЦІ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

	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	ВК1	ВК2	ВК3	ВК4
РН 1											+				+					+	+				+	+				
РН 2							+	+					+	+			+				+						+			
РН 3							+	+					+	+	+		+					+			+	+	+		+	+
РН 4											+					+					+				+	+	+			
РН 5					+						+				+										+	+				
РН 6											+				+	+								+		+			+	+
РН 7						+										+		+		+		+	+		+	+				
РН 8											+									+	+			+	+	+				
РН 9										+					+			+			+				+					
РН 10							+	+			+		+	+								+			+	+				
РН 11		+							+						+			+					+		+		+			
РН 12											+					+														
РН 13									+																+	+				
РН 14																+	+						+	+	+	+				
РН 15											+					+	+			+				+	+	+				
РН 16							+	+			+		+		+		+		+						+	+	+			
РН 17			+	+	+											+									+	+		+		
РН 18					+											**+**									**+**	**+**		**+**		

7. МАТРИЦІ 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	СК 11	СК 12
РН 1			+					+	+	+		+			+					
РН 2			+						+		+	+	+							
РН 3			+					+	+		+	+				+				
РН 4			+					+	+	+	+						+			
РН 5			+					+		+		+	+				+		+	+
РН 6			+	+	+	+	+	+					+		+	+				
РН 7				+	+									+		+				
РН 8			+	+	+		+	+				+			+		+			
РН 9			+	+	+	+							+		+	+				
РН 10					+			+			+					+		+		
РН 11			+	+	+									+		+			+	+
РН 12				+		+		+	+	+		+				+	+	+		
РН 13		+	+	+	+	+	+					+	+	+						
РН 14		+					+			+			+		+			+		
РН 15	+	+						+		+	+				+	+	+			
РН 16		+	+					+		+			+		+			+		
РН 17	+	+		+	+		+							+					+	+
РН 18																			+	+

ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ

1. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text

2. Про фахову передвищу освіту: Закон України від 06.06.2019 № 2745 VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text

3. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text

4. Про фізичну культуру і спорт: Закон України від 24.12.1993 № 3808-XII. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3808-12#Text

5. Про затвердження Порядку реалізації права на академічну мобільність. Постанова Кабінету Міністрів України від 12.08.2015 № 579. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/579-2015-%D0%BF#Text

6. Про затвердження Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.07.2021 №749. https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1608-21#Text

7. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 № 918. https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0918729-20#Text

8. Про затвердження Порядку визнання у вищій та фаховій передвищій освіті результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 08.02.2022 №130.

URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0328-22#Text

9. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010».

URL : https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text

10. Наказ МОН України № 1244 від 17.11.21р. Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр»

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

11. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами).

URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text

12. Методичні рекомендації розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти. URL : https://nmc-vfpo.com/wp-content/uploads/2022/06/21062022_mr_compressed-1.pdf