

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ №29 М. ЛЬВОВА

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Виробництво харчової продукції»

фахової передвищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: освітньо-професійний ступінь фахової передвищої
освіти:

фаховий молодший бакалавр

спеціальність «Харчові технології»

спеціалізація «Виробництво харчової продукції»

професійна кваліфікація: технік-технолог з технології харчування

Затверджено педагогічною радою

ВПУ №29 м. Львова

Голова педагогічної ради

Роман СТЕЦЬКИЙ

(протокол № 1 від «30» 08 2021р.)



Львів 2021 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Галузь знань:

18 Виробництво та технології

Спеціальність:

181 Харчові технології

Освітньо-професійний ступінь фахової
передвищої освіти:

фаховий молодший бакалавр

Погоджено

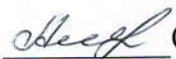
Заступник директора з НВР

 Андрій ВЕРБОВСЬКИЙ

« 30 » 08 2021 р.

Погоджено

Заступник директора з НР

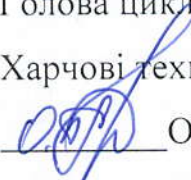
 Олена ПАВЛОВСЬКА

« 30 » 08 2021 р.

Погоджено

Голова циклової комісії напряму

Харчові технології

 Оксана ПАВЛИШИН

протокол № 1 від « 21 » 08, 2021 р.

Освітньо-професійна програма вводиться
в дію з 01.09. 2021 р.

I Передмова

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Виробництво харчової продукції» підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена на основі складових галузевого стандарту вищої освіти зі спеціальності освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції», спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 29.07.2014 р. № 884, з урахуванням стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125.

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Виробництво харчової продукції» є нормативним документом ВПУ №29 м. Львова, у якому визначається нормативний зміст навчання, встановлюються вимоги до змісту, обсягу й рівня освіти та професійної підготовки фахового молодшого бакалавра галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології.

Освітньо-професійна програма використовується під час:

- складання навчальних планів та робочих навчальних планів;
- формування програм навчальних дисциплін, практик, змісту індивідуальних завдань;
- розроблення засобів діагностики якості вищої освіти;
- атестації фахового молодшого бакалавра спеціальності 181 Харчові технології;
- акредитації освітньо-професійної програми, інспектуванні освітньої діяльності за спеціальністю;
- професійної орієнтації здобувачів фаху.

Користувачі освітньо-професійної програми:

- здобувачі освіти за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр, які навчаються у ВПУ №29 м. Львова;
- викладачі ВПУ №29 м. Львова, які здійснюють підготовку фахового молодшого бакалавра спеціальності 181 Харчові технології;
- екзаменаційна комісія спеціальності 181 Харчові технології;
- приймальна комісія ВПУ №29 м. Львова.

Освітньо-професійна програма враховує вимоги Закону України «Про фахову передвищу освіту», Національної рамки кваліфікацій і встановлює:

- обсяг та термін навчання фахового молодшого бакалавра;
- загальні (соціально-особистісні, загальнонаукові, інструментальні) компетентності);
- професійні (загальнопрофесійні, спеціалізовано - професійні) компетентності за спеціальністю;
- перелік та обсяг навчальних дисциплін для опанування компетентностей освітньо-професійної програми;
- вимоги до структури навчальних дисциплін.

Освітньо-професійна програма є обов'язковою для ВПУ №29 м. Львова при підготовці фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 181 Харчові технології.

Освітньо-професійну програму розроблено робочою групою у складі:

1. Павлишин Оксана Ярославівна - голова циклової комісії Харчові технології, спеціаліст першої категорії;
2. Вербовський Андрій Лукич - заступник директора з навчально-виробничої роботи, спеціаліст другої категорії;
3. Кучерук Людмила Денисівна - методист, викладач економічних дисциплін, викладач – методист, спеціаліст вищої категорії;
4. Мартин Ірина Ігорівна – методист, викладач предметів професійно – теоретичної підготовки, спеціаліст першої категорії;
5. Куян Наталія Петрівна - викладач предметів професійно - теоретичної підготовки, спеціаліст вищої категорії.
6. Шувар Оксана Іванівна - викладач професійно – теоретичної підготовки, спеціаліст вищої категорії.

II. Загальні відомості

Повна назва закладу освіти	Вище професійне училище № 29 м. Львова
Освітньо – професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Форма навчання	Очна (денна)
Кваліфікація в дипломі	Технік-технолог з технології харчування
Термін дії освітньої програми	2021 – 2023 н.р.
Тип диплому, загальна кількість кредитів ЄКТС	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 90 кредитів
Рівень	НРК України - 5 рівень, FQ-EHEA – початковий (короткий цикл), EQF LLL - 5 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти та освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника за професією 5122 «Кухар», кваліфікація 3-4-ий розряд
Вимоги до вступу	Визначаються «Правилами прийому на навчання для здобуття освітньо-професійного ступеню фахового молодшого бакалавра»
Мова викладання	Українська
Термін навчання	1 р. 6 міс.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої – професійної програми	https://vpu29.lviv.ua/
Опис предметної області	
Ціль програми	
Формування особистості фахівця, здатного до виконання професійних завдань інноваційного характеру, надання теоретичних знань та набуття практичних компетентностей, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків та вирішення типових завдань харчових технологій та ресторанного господарства, що передбачає здійснення виробничої діяльності	
Основний фокус програми	
Формування фахових молодших бакалаврів відбувається на основі ґрунтовного вивчення теорії та практики, а також вивчення ефективних конкурентоспроможних технологій виробництва продукції, її оцінки якості та вимог нормативно – технічної документації до неї.	
Об'єкт(и) вивчення та діяльності (феномени, явища або проблеми, які вивчаються)	
Система підготовки фахових молодших бакалаврів з харчових технологій полягає у науково-обґрунтованій організації освітнього процесу, професійно-орієнтованій практичній підготовці, професійному самовдосконаленні та їх готовності до виконання професійних функцій	

Цілі навчання (очікуване застосування набутих компетентностей)
Забезпечення набуття та застосування здобувачами фахової перед вищої освіти та професійних компетентностей фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 181 Харчові технології
Галузь знань, спеціальність, предметна область
<p>Галузь знань:18 «Виробництво та технології».</p> <p>Спеціальність:181 «Харчові технології»</p> <p>Об'єкти вивчення: сутність технологічних процесів виробництва харчових продуктів та напівфабрикатів, методи визначення якості сировини та готових продуктів, системи управління якістю і безпечністю харчових продуктів.</p> <p>Ціль навчання: підготовка фахівців здатних вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері застосування харчових технологій.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів;</p> <p>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач фахової передвищої освіти для застосування на практиці: 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.</p> <p>Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.</p>
Особливості освітньої програми
Програма розвиває перспективи практичного опанування навичок, необхідних для підготовки фахівців з виробництва харчової продукції, Програма містить незалежну складову міждисциплінарного навчання, що забезпечують фахівці ресторанного господарства. Програма виконується в активному дослідницькому та практичному середовищі
Теоретичний зміст предметної області (поняття, концепції, принципи та їх використання для пояснення фактів та прогнозування результатів)
<p>Наукові уявлення про теоретичні та практичні проблеми в галузі виробництва і технологій.</p> <p>Поєднання навчального процесу з практичною роботою, орієнтованою на вивчення об'єктів майбутньої професійної діяльності. Формування загально-професійних компетенцій і здібностей.</p> <p>Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій повинен знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – відповідні положення законодавства України: постанови, керівні, методичні і нормативні матеріали, які стосуються питань технології виробництва харчової продукції; – технологію виробництва харчової продукції та органолептичні способи визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів; – сучасний вітчизняний та зарубіжний досвід у професійній діяльності; виробничий цикл підприємства; – принципи організації праці; – сучасні технології в ресторанній індустрії, потреби та очікування гостей (споживацький попит); – товарознавство харчових продуктів, структуру ринку та конкурентне

- середовище, ринок постачальників продовольчої сировини;
- основи економіки в закладах харчування, ціни та ціноутворення, практику сумлінного ведення бізнесу;
 - посадові обов'язки виробничого персоналу, основи конфліктології, основи педагогіки та принципи організації професійних тренінгів на робочому місці, теорію управління і мотивації персоналу;
 - основи соціології, тенденції та моду в галузі товарів та послуг;
 - професійну термінологію, ділове спілкування, розмовну іноземну мову в об'ємі професійної діяльності, професійну етику та етикет;
 - правила екологічної безпеки в закладах харчування, санітарію і гігієну, охорону праці, правила пожежної безпеки;
 - основи діловодства і документообігу.

Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій повинен вміти:

- використовувати набуті знання у професійній діяльності;
- зміцнити здоров'я, сприяти підвищенню працездатності;
- створити на робочому місці безпечні умови праці;
- вести обґрунтовану практичну діяльність закладів ресторанного господарства, володіти економічним мисленням;
- поглибити і вдосконалити навички приготування страв і кулінарних виробів, застосовуючи передові технології, оволодіти робітничою професією кухаря 5 розряду;
- поглибити і вдосконалити навички по застосуванню ефективних форм і методів обслуговування населення;
- поглибити і вдосконалити навички організовувати та управляти виробничим процесом в закладах ресторанного господарства;
- використовувати інструменти та обладнання (об'єкти/предмети, пристрої та прилади, які здобувач вищої освіти вчиться застосовувати і використовувати).

Академічні та професійні права випускників.

Працевлаштування випускників

Академічні права випускників	<p>Продовження навчання для здобуття:</p> <ul style="list-style-type: none"> - початкового рівня (короткий цикл вищої освіти); - першого (бакалаврський) рівня вищої освіти. <p>Робота за фахом. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.</p>
Працевлаштування випускників	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно – правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <p>Випускник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010:</p> <ul style="list-style-type: none"> 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів; 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління; 3570 Фахівці з технології харчування, а саме технік – технолог з технології харчування; 5122 Кухарі, а саме: виробник харчових напів-фабрикатів, кухар, кухар дитячого харчування, шеф – кухар;

	5123 Офіціанти та буфетники, а саме: бармен, буфетник, готувач молочних коктейлів, готувач напоїв, метрдотель, член бригади ресторану
--	---

III. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття професійного ступеня фахової передвищої освіти – фаховий молодший бакалавр

На основі повної загальної середньої освіти та кваліфікаційного рівня Кваліфікований робітник за професією «Кухар» з терміном навчання 1 р. 6 міс. становить 90 кредитів ЄКТС.

100% обсягу даної освітньої програми спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю 181 Харчові технології.

IV. Технології навчання та оцінювання

За домінуючими методами та способами навчання: пасивні (пояснювальні-ілюстративні); активні (проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі).

За організаційними формами: колективного та інтегративного навчання.

За орієнтацією педагогічної взаємодії: позиційного та контекстного навчання, технології співпраці.

Система оцінювання.

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за 4-х бальною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») системою.

Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль.

Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання за допомогою комп'ютера, захист лабораторних та індивідуальних робіт, захист курсового проекту.

V. Перелік компетентностей випускника

Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІНТ)	Здатність особи самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання в галузі виробництва харчової продукції або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях

<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p>ЗК7. Здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління якістю та безпечністю виробництва.</p> <p>СК5. Здатність брати участь в розробці нових та удосконалені існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність досліджувати якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції в умовах спеціалізованих лабораторій.</p>

	<p>СК9. Здатність брати участь в проектуванні нових або модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>СК10. Здатність використовувати та брати участь у розробці нової нормативно-технічної документації в сфері харчових технологій.</p> <p>СК11. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог чинного законодавства з охорони праці.</p> <p>СК12. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК13. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.</p> <p>СК14. Здатність мотивувати до професійного розвитку працівників виробничої дільниці (підрозділу).</p>
Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання (ПРН)	<p>ПР1. Знати основи технологічних процесів харчових і суміжних виробництв, виявляти теоретичні та практичні проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження.</p> <p>ПР2. Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>ПР3. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та розв'язування спеціалізованих задач.</p> <p>ПР4. Знаходити рішення конкретних проблем шляхом аналізу інформації отриманої з різних джерел, та застосовувати її для вирішення професійних завдань.</p> <p>ПР5. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР6. Розуміти перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР7. Здійснювати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>ПР8. Мати навички у розробці та удосконаленні технології харчової продукції.</p> <p>ПР9. Мати навички у розробці нової нормативно-технічної та технологічної документації в сфері харчових технологій.</p> <p>ПР10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості</p>

	<p>сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам в умовах спеціалізованих лабораторій за допомогою сучасних методів аналізу.</p> <p>ПР12. Застосовувати основи проєктування у створенні нових та модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>ПР13. Підбирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>ПР14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>ПР15. Розуміти основи сучасних систем менеджменту та маркетингу в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні, організаційні заходи щодо створення безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПР17. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>ПР18. Здійснювати професійні комунікації та укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПР19. Доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПР20. Мати навички організації роботи окремих виробничих дільниць (підрозділів) підприємства та координувати їх діяльність.</p> <p>ПР21. Вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні, технічні, економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів із застосуванням програмного забезпечення.</p> <p>ПР22. Формувати і відстоювати власну думку та громадянську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПР23. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
Ресурсне забезпечення реалізації програми	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам. Педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньо-професійної програми є штатними викладачами Вищого професійного училища №29 м. Львова, мають фахову вищу освіту та високий рівень кваліфікації.</p>

<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Проведення навчально-виховного процесу забезпечене відповідними приміщеннями, площа яких відповідає встановленим будівельним та санітарним нормам. Навчальні аудиторії, лабораторії забезпечені інтернетом, мультимедійним обладнанням. Спеціалізовані кабінети й лабораторії обладнані сучасними приладами та інвентарем. У освітньому закладі працює: бібліотека з читальною залом, яка забезпечена навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями, існує електронна бібліотека; актовий зал, тренажерний зал, спортивний зал, спортивний майданчик, медичний пункт, гуртожиток, їдальня.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Інформаційне та навчально – методичне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам, має актуальний змістовий контент, базується на сучасних інформаційно – комунікаційних технологіях та включає: Бібліотеку, читальну залу з достатнім фондом навчальної літератури та фахових періодичних видань; Офіційний веб-сайт https://vpu29.lviv.ua/ містить інформацію про навчальну та виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Для проведення інформаційного пошуку та обробки результатів у навчальному закладі є спеціалізовані комп'ютерні класи з наявним спеціалізованим програмним забезпеченням. Усі користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет. У ВПУ №29 м. Львова організовано навчання з використання дистанційних технологій на платформі Classroom та навчальне середовище Moodle .</p>

VI. Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти

Розподіл змісту навчання та навчального часу за циклами підготовки, рекомендованими навчальними дисциплінами і практиками.

Освітньо-професійна програма передбачає такі цикли підготовки:

- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки;
- цикл математичної, природничо-наукової підготовки;
- цикл професійної та практичної підготовки.

Термін навчання, навчальний час підготовки фахового молодшого бакалавра, розподіл часу освітньо-професійної програми за циклами підготовки, нормативною та вибірковою частиною, час на вивчення навчальних дисциплін, практику, атестацію здобувачів передвищої освіти та матриці відповідностей програмних компетентностей наведено у додатку А.

VII. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-кваліфікаційного ступеня фаховий молодший бакалавр у галузі знань 18 Виробництво та технології зі спеціальності 181 Харчові технології

Форми Державної атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Комплексний кваліфікаційний іспит
--	-----------------------------------

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

Система внутрішнього забезпечення якості передвищої освіти у Вищому професійному училищі № 29 м. Львова – це сукупність взаємопов'язаних та взаємодіючих елементів організаційної структури, визначених механізмів відповідальності, повноважень та процедур, а також процесів і ресурсів, які забезпечують здійснення загального керівництва якістю та її відповідність встановленим вимогам, які закріплені нормативно-правовими документами, що спрямовані на забезпечення високої якості надання освітніх послуг у освітньому закладі.

Кінцева мета функціонування системи якості – є забезпечення підготовки конкурентоспроможного на ринку праці випускника.

Основними принципами системи внутрішнього забезпечення якості виступають:

- відкритість всіх процесів, пов'язаних із наданням освітніх послуг;
- сучасність змісту, форм, методів і технологій навчання учнів;
- варіативність і гнучкість в реалізації освітніх програм;
- об'єктивність оцінок і суджень, постійна рефлексія;
- практична спрямованість освітнього процесу, відповідність потребам ринку праці.

Основними завданнями підвищення рівня якості навчання є:

- продовження реалізації ступеневої освіти через створення інтегрованої неперервної системи відбору і підготовки учнів (робітнича професія – молодший спеціаліст);
- розробка навчальних планів і програм, які б відповідали запиту підприємств – замовників кадрів;
- розвиток матеріально-технічної бази в напрямі впровадження новітнього матеріально-технічного та програмного забезпечення;
- впровадження у навчальний процес та діяльність бібліотеки училища сучасних інформаційних і комп'ютерних технологій;
- індивідуалізація та диференціація навчання обдарованої молоді, створення можливостей для реалізації пошуку учнями індивідуальної освітньої спрямованості; створення умов для здобуття якісної освіти інвалідами, дітьми-сиротами та дітьми, позбавленими батьківського піклування.

Внутрішня система забезпечення якості освіти реалізується через такі заходи:

- розробка і впровадження в практику роботи нових освітніх програм і удосконалення та оновлення навчальних планів; нормативного забезпечення освітніх програм та навчальних дисциплін, практики учнів;

– постійне оновлення і удосконалення навчально-методичного забезпечення;

– здійснення моніторингу навчальних досягнень учнів, забезпечення якості семестрового оцінювання та проведення аналізу його результатів на засіданнях педагогічної ради;

– організаційне забезпечення державної атестації щодо оцінювання здобувачів вищої освіти, проведення аналізу звітів голів екзаменаційних комісій;

– психолого-педагогічний супровід адаптаційних періодів;

– внесення необхідних змін до змісту підготовки фахівців;

– впровадження інноваційних технологій і підходів;

– безперервне підвищення кваліфікації педагогічних кадрів тощо.

З метою систематичного контролю навчального процесу та успішності учнів двічі на рік у середині семестру проводиться моніторинг якості засвоєння навчальних програм, видаються накази про організацію та проведення зимової та літньої екзаменаційної сесії, результати контрольних заходів обговорюються на засіданнях педагогічної ради.

З метою якісної підготовки учнів до проведення державної атестації випускників розроблено Положення «Про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії у ВПУ №29 м. Львова, щорічно затверджується План заходів щодо організації роботи екзаменаційних комісій та випуску учнів, результати роботи комісій та звіти голів ЕК затверджуються на засіданнях педагогічної ради.

З метою забезпечення якості освітньої діяльності у ВПУ № 29 м. Львова розроблено « Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Вищому професійному училищі № 29 м. Львова» відповідно до вимог Закону України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019р. № 30.

З метою забезпечення систематичності, послідовності реалізації якості освітніх послуг у ВПУ № 29 м. Львова до річного плану введено розділ «Контроль за навчально-виробничим процесом» та посеместрово складається «Графік контролю навчально-виробничого процесу».

У графіку контролю вказано мету, термін, вид контролю та контролюючу особу. Результати контролю висвітлюються у наказах, заслуховуються на засіданнях циклових комісій, інструктивно-методичних нарадах, педагогічних радах.

ІХ. Перелік нормативних документів, на основі яких розроблена освітньо-професійна програма

1. Закон України «Про фахову передвищу освіту». URL:

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>

2. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 №1556-VII. URL:

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>

3. Закон України «Про освіту» №2145-VIII. URL:

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>

4. Постанова Кабінету Міністрів від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». URL:

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text>

5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про внесення змін у додаток до постанови Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341» від 25 червня 2010р. № 519 (зі змінами). URL:

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/519-2020-%D0%BF#Text>

6. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. Наказ Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
7. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 18 листопада 2014 року № 1361 «Про затвердження зміни до Національного класифікатора України ДК 003:2010» (зміна № 2). URL: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/ME141542.html
8. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендації щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти від 13.07.2020 № 918. URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-predvishoyi-osviti>
9. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015р. № 266. URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/248149695>
10. Указ Президента України «Питання європейської та євроатлантичної інтеграції» від 20 квітня 2019 р. № 155/2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/155/2019#Text>

ДОДАТОК А

Таблиця А.1

Загальний навчальний час підготовки фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 181 Харчові технології

Освітній рівень	Термін навчання	Максимальний обсяг кредитів ЕКТС
Фаховий молодший бакалавр	1 р. 6 міс.	90

Таблиця А.2.

Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота (дипломний проект))	К-сть кредитів ECTS (30 год.)	Форма підсумкового контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ			
1. ЦИКЛ ДИСЦИПЛІН ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
OK1.1	Історія України	1,5	екзамен
OK1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1,5	диф.залік
OK1.3	Основи філософських знань	1,0	диф.залік
OK1.4	Соціологія	1,0	диф.залік
OK1.5	Основи правознавства	1,0	диф.залік
OK1.6	Економічна теорія	1,5	екзамен
OK1.7	Культурологія	1,0	диф.залік
OK1.8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,0	диф.залік
OK1.9	Основи електротехніки	1,0	диф.залік
OK1.10	Неорганічна хімія	2,5	екзамен
OK1.11	Органічна хімія	2,5	екзамен
OK1.12	Аналітична хімія	3,0	диф.залік
OK1.13	Фізична і колоїдна хімія	2,5	диф.залік
OK1.14	Біохімія	1,5	диф.залік
OK1.15	Основи екології	1,0	диф.залік
OK1.16	Безпека життєдіяльності	1,0	диф.залік
OK1.17	Комп'ютерна техніка	2,0	диф.залік
OK1.18	Технічне креслення	2,0	диф.залік
OK1.19	Процеси та апарати	1,5	диф.залік
OK1.20	Мікробіологія та фізіологія	2,0	диф.залік
OK1.21	Фізичне виховання	3,0	диф.залік
Всього за цикл		38,0	---
2. ЦИКЛ ДИСЦИПЛІН ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
OK2.1	Технологія виробництва кулінарної продукції	2,5	екзамен
OK2.2	Товарознавство харчових продуктів	1,5	диф.залік
OK2.3	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	2,5	диф.залік
OK2.4	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	2,5	екзамен
OK2.5	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства(курсове проектування)	1,0	захист
OK2.6	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	1,5	екзамен

OK2.7	Устаткування закладів ресторанного господарства	1,5	екзамен
OK2.8	Основи охорони праці	1,0	диф.залік
OK2.9	Економіка підприємств різних типів	2,0	екзамен
Практична підготовка			
OK2.10	Технологічна практика	7,0	захист
OK2.11	Переддипломна практика	4,5	захист
Всього за цикл		27,5	
3. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ			
ВК3.1	Облік і звітність	1,5	залік
ВК3.2	Основи психології ділових стосунків. Етика професійного спілкування	1,5	залік
ВК3.3	Кухня країн світу	3,0	екзамен
ВК3.4	Історія української кухні	2,5	диф.залік
ВК3.5	Вища математика	1,5	залік
ВК3.6	Основи підприємницької та управлінської діяльності	2,0	залік
ВК3.7	За вибором здобувачів освіти* -Харчові добавки - Основи маркетингу і менеджменту -Дизайн страв та кондитерських виробів -Особливості зарубіжного сервісу -Організація обслуговування за системою «Кейтеринг» -Декоративне оздоблення страв з елементами карвінгу -Мерчандайзинг в закладах ресторанного господарства	6,0	диф.залік
Всього за вибіркочу частину		18,0	
Семестровий контроль		5,0	
Державна атестація(комплексний кваліфікаційний іспит)		1,5\45	екзамен
Всього за освітньо-професійну програму		90	---

*Із запропонованих дисциплін вибіркового компоненту здобувачу освіти необхідно вибрати 4 дисципліни

Таблиця А.3.

Структурно-логічна схема ОПП

Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)		Семестри			
		I	II	III	IV
OK1.1	Історія України	+			
OK1.2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	+			
OK1.3	Основи філософських знань		+		
OK1.4	Соціологія			+	
OK1.5	Основи правознавства			+	
OK1.6	Економічна теорія	+			
OK1.7	Культурологія		+		
OK1.8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	+	+	+	
OK1.9	Основи електротехніки			+	
OK1.10	Неорганічна хімія	+	+		
OK1.11	Органічна хімія	+	+		
OK1.12	Аналітична хімія	+	+	+	

OK1.13	Фізична і колоїдна хімія	+	+	+	
OK1.14	Біохімія		+		
OK1.15	Основи екології			+	
OK1.16	Безпека життєдіяльності		+		
OK1.17	Комп'ютерна техніка	+	+		
OK1.18	Технічне креслення	+	+		
OK1.19	Процеси та апарати		+		
OK1.20	Мікробіологія	+	+		
OK1.21	Фізичне виховання	+	+	+	
OK2.1	Технологія виробництва кулінарної продукції	+	+	+	
OK2.2	Товарознавство харчових продуктів	+			
OK2.3	Організація виробництва в закладах ресторанного	+	+	+	
OK2.4	Організація обслуговування в закладах		+	+	
OK2.5	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	+			
OK2.6	Устаткування закладів ресторанного господарства	+			
OK2.7	Основи охорони праці		+		
OK2.8	Економіка підприємств різних типів	+	+		
OK2.9	Технологічна практика			+	
OK2.10	Переддипломна практика				+
BK3.1	Облік і звітність	+			
BK3.2	Кухня народів світу		+	+	
BK3.3	Основи психології ділових стосунків. Етика професійного спілкування		+		
BK3.4	Історія української кухні			+	
BK3.5	Вища математика			+	
BK3.6	Основи підприємницької та управлінської діяльності			+	
BK3.7	За вибором здобувачів освіти*	+	+	+	

В основу розроблення освітньо-професійної програми покладено компетентнісний підхід з використанням ЄКТС, де для досягнення запланованих результатів навчання за освітньо-професійною програмою (навчальною дисципліною) передбачаються певні витрати часу здобувачем вищої освіти, тобто необхідний і достатній обсяг навчального навантаження студента, виражений у кількості кредитів ЄКТС (один кредит ЄКТС дорівнює 30 годинам).

До блоку загальної підготовки відносяться навчальні дисципліни, які спрямовані на формування загальних компетентностей у здобувача вищої освіти, зокрема, емоційного інтелекту, світогляду та організаційних навичок.

До блоку професійної підготовки відносяться навчальні дисципліни, які спрямовані на формування спеціальних фахових компетентностей відповідної спеціальності у здобувача вищої освіти, зокрема, предметної області та професійного спрямування.

Навчальне навантаження здобувача вищої освіти включає всі види його роботи (самостійну, аудиторну, лабораторну тощо) відповідно до навчального плану.

Таблиця А.5.

Цикл професійної та практичної підготовки.
Цикли вибіркових навчальних дисциплін

	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ОК 2.7	ОК 2.8	ОК 2.9	ОК 2.10	ОК 2.11	ВК 3.1	ВК 3.2	ВК 3.3	ВК 3.4	ВК 3.5	ВК 3.6	ВК 3.7
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	+							+		+	+							+
СК 13				+						+	+		+				+	+
СК 14				+						+	+		+		+		+	

