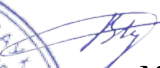


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«РУБІЖАНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ЗАКЛАДУ «ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»

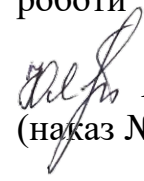
ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ УНІВЕРСИТЕТУ
Голова вченої ради



 Віталій КУРИЛО
(протокол № 11 від 30.05.2025 р.)

Освітньо-професійна програма
набуває чинності з 01 вересня 2025 р.

Проректор з науково-педагогічної
роботи

 Ярослава ЮРКІВ
(наказ № 76-ОД від 02.06.2025 р.)

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Фахова передвища освіта

Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність: G13 Харчові технології

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО
педагогічною радою коледжу
Голова педагогічної ради



 Володимир ГОРЕЛІК
(протокол № 6 від 22.04.2025,
наказ № 25-1-О від 22.04.2025)

Миргород
2025

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» фахової передвищої освіти: освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр, галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальність G13 Харчові технології.

Розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності «Харчові технології», затвердженого наказом від 17.11.2021 №1244

Освітньо-професійну програму розроблено проектною групою:

ПОГОРЄЛОВА Людмила Миколаївна, голова проектної групи, викладач циклової комісії технологій та загальноосвітніх дисциплін, спеціаліст вищої категорії

ЖОРІНА Валентина Сергіївна, член проектної групи, викладач циклової комісії технологій та загальноосвітніх дисциплін, спеціаліст вищої категорії

Мирошникова Валерія Євгенівна, член проектної групи, викладач циклової комісії технологій та загальноосвітніх дисциплін, спеціаліст

Методичну експертизу проводила:

УСАЧОВА Олена Миколаївна, методист, спеціаліст вищої категорії

Освітньо-професійну програму розглянуто та схвалено на засіданні циклової комісії технологій та загальноосвітніх дисциплін від 15.04.2025 року, протокол № 10

Освітньо-професійну програму розглянуто та схвалено на засіданні методичної ради коледжу від 21.04.2025 року, протокол № 4

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності G13 Харчові технології

1 – Загальна інформація

Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Рубіжанський фаховий коледж Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»
Ступінь освіти та назва освітньої кваліфікації	Фаховий молодший бакалавр, освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій, освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – G13 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Виробництво харчової продукції
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Виробництво харчової продукції
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом фахового молодшого бакалавра одиничний, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень
Передумови	- базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки); - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта); - професійна (професійно-технічна) освіта (спеціальності: кухар закладу освіти, кухар, кулінар борошняних виробів, кухар дитячого харчування, пекар, тістобоб); - фахова передвища освіта; - вища освіта.
Мова(и) викладання	Українська
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію, серія ДС № 000272, виданий Державною службою якості освіти України 14.01.2022 р., термін дії до 01.07.2025 р.
Термін дії освітньо-професійної програми	До наступної акредитації
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	rpk.luguniv.edu.ua

2 – Мета освітньо-професійної програми

Підготувати фахівців, здатних вирішувати практичні проблеми та типові спеціалізовані виробничі завдання у сфері виробництва харчових продуктів, нести відповідальність за результати своєї діяльності, контролювати інших осіб у певних ситуаціях.

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
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Основні поняття і принципи проектування та функціонування закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів .
Орієнтація освітньо-професійної програми	Комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.
Особливості програми	Можливість здобуття фахової передвищої освіти на основі базової середньої освіти з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти професійного спрямування з отриманням відповідного документу про повну загальну середню освіту, професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 150 кредитів ЄКТС. На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти одночасно виконують освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної освіти), фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих

	результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 відсотків загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	3340 Майстер виробничого навчання 3436 Помічник керівника 3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів 3570 Технік-технолог з технології харчування 3570 Фахівці з технології харчування 5122 Кухар 5122 Виробник харчових напівфабрикатів 5122 Кухар дитячого харчування 5123 Офіціант 5123 Метрдотель 5123 Бармен 5129 Майстер ресторанного обслуговування
Академічні права випускників	Продовження навчання за початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні заняття, самостійна робота, курсова робота, курсовий проєкт, навчальні та виробничі практики.
Оцінювання	Поточний і модульний контроль, письмові екзамени, захист звітів з практики, захист курсової роботи та курсового проєкту, кваліфікаційний іспит.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральні компетентності	
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	
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
СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.
СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.
СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.
СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.
СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.
СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.
СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.
СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.
СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
СК 11. Здатність використовувати знання і уміння з хімічних дисциплін для розуміння і наукового обґрунтування технологічних процесів виробництва харчової продукції.
7 – Програмні результати навчання
РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.
РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.
РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.
РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.
РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.
РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.
РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.
РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).
РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.
РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.
РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів

і заповнювати обліково-звітну документацію.	
РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.	
РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.	
РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.	
РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.	
РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.	
РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.	
РН18. Знати свої права, як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.	
РН19. Здійснювати пошук, самостійний відбір інформації з різних джерел у сфері професійної діяльності.	
РН20. Проявляти ініціативу та підприємливість, володіти навичками міжособистісної взаємодії для досягнення професійної мети	
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Відповідно до кадрових вимог щодо забезпечення провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності, затверджені Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 №1187)
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідно до технологічних вимог щодо забезпечення започаткування та провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності, затверджені Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 №1187)
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Відповідно до технологічних вимог щодо забезпечення започаткування та провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності, затверджені Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 №1187)

2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми

Шифр	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
Цикл дисциплін загальної підготовки			
ЗП01	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	залік
ЗП02	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4	залік
ЗП03	Історія України	3	залік
ЗП04	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	екзамен
ЗП05	Вища математика	7	екзамен
ЗП06	Інформатика	6	екзамен
ЗП07	Інженерна та комп'ютерна графіка	4	залік
ЗП08	Основи підприємництва	2	залік
ЗП09	Хімія:		
ЗП09.1	Загальна та неорганічна хімія	3	екзамен
ЗП09.2	Органічна хімія	3	залік
ЗП09.3	Фізична та колоїдна хімія	3	залік
ЗП09.4	Аналітична хімія	4	залік
ЗП09.5	Біохімія	3	екзамен
ЗП10	Мікробіологія та фізіологія, основи санітарії та гігієни	3	екзамен
ЗП11	Процеси та апарати харчових виробництв	4	екзамен
Усього за циклом		55	
Цикл дисциплін професійної підготовки			
ПП01	Технологія виробництва кулінарної продукції	12	екзамен
ПП02	Курсова робота. Технологія виробництва кулінарної продукції	3	залік
ПП03	Товарознавство харчових продуктів	4	екзамен
ПП04	Основи стандартизації та контролю якості продукції	4	екзамен
ПП05	Устаткування закладів ресторанного господарства	5	екзамен
ПП06	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	8	екзамен
ПП07	Курсовий проект Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	3	залік
ПП08	Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства	4	екзамен
ПП09	Бухгалтерський облік	3	залік
ПП10	Технологія виробництва борошняних і кондитерських виробів	6	екзамен
ПП11	Особливості кухні народів світу	4	екзамен
ПП12	Практика на здобуття робітничої професії	9	залік
ПП13	Технологічна практика	12	залік
ПП14	Практика з вирішення виробничих ситуацій	2	залік
ПП15	Атестація	1	
Усього за циклом		80	
Вибіркові освітні компоненти*			
ЗП	Дисципліни вільного вибору здобувача освіти (гуманітарний блок)	3	залік

ЗП	Дисципліни вільного вибору здобувача освіти (загальний блок)	3	залік
ЗП	Дисципліни вільного вибору здобувача освіти (загальний блок)	3	залік
ПП	Дисципліни вільного вибору здобувача освіти (професійний блок)	3	залік
ПП	Дисципліни вільного вибору здобувача освіти (професійний блок)	3	залік
	Усього за циклом	15	
	Загальний обсяг освітньо-професійної програми	150	
	Фізичне виховання	позакредитна дисципліна	залік

*Відкритий перелік освітніх компонентів за вибором здобувачів освіти, щороку затверджується наказом директора, та розміщується на сайті коледжу.

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

3(1) семестр

Українська мова (за професійним спрямуванням), I
Вища математика, I
Інформатика
Інженерна та комп'ютерна графіка
Основи підприємництва
Загальна та неорганічна хімія

4 (2) семестр

Українська мова (за професійним спрямуванням), II	після Українська мова (за професійним спрямуванням), I
Історія України	
Вища математика, II	після Вища математика, I
Органічна хімія	
Фізична та колоїдна хімія	після Загальна та неорганічна хімія
Аналітична хімія	після Загальна та неорганічна хімія
Біохімія	
Мікробіологія та фізіологія, основи санітарії та гігієни	
Технологія виробництва кулінарної продукції, I	
Товарознавство харчових продуктів	
Основи стандартизації та контролю якості продукції	

5 семестр

Іноземна мова (за професійним спрямуванням), I	
Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	
Процеси та апарати харчових виробництв	
Технологія виробництва кулінарної продукції, II	після Технологія виробництва кулінарної продукції, I
Устаткування закладів ресторанного господарства	після Процеси та апарати харчових виробництв
Бухгалтерський облік	

6 семестр

Іноземна мова (за професійним спрямуванням), II	після Іноземна мова (за професійним спрямуванням), I
КР Технологія виробництва кулінарної продукції	після Технологія виробництва кулінарної продукції, I, II
Організація виробництва в закладах	

ресторанного господарства

Організація обслуговування та сервіс в

закладах ресторанного господарства

Особливості кухні народів світу

після Технологія виробництва кулінарної
продукції, I, II

Практика на здобуття робітничої професії

після Технологія виробництва кулінарної
продукції, I, II

7 семестр

КП Організація виробництва в закладах
ресторанного господарства

після Організація виробництва в закладах
ресторанного господарства

Технологія виробництва борошняних і
кондитерських виробів

Технологічна практика

після Організація виробництва в закладах
ресторанного господарства

Практика з вирішення виробничих ситуацій

поза семестром

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою. Кваліфікаційний іспит проводиться у письмовій формі. Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з - теоретичної частини (тестові завдання) та практичної частини (розв'язання комплексного ситуативного завдання з дисциплін, для реалізації якого використовуються дидактичні засоби, що дозволяють перевірити сформованість відповідних умінь та навичок. Атестація здійснюється на засіданні екзаменаційної комісії.