

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ «ЖИТОМИРСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ»

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ» /
«MANUFACTURING OF FOOD PRODUCTION»**

**Фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології**

**Кваліфікація: освітньо-професійний ступінь
фаховий молодший бакалавр
спеціальність «Харчові технології»**

освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»



ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Нагорна Л.М. - викладач циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ», спеціаліст вищої категорії.
2. Блажиєвська Н.М. - викладач циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ», спеціаліст вищої категорії.
3. Світлична М.Л. - викладач циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ», спеціаліст вищої категорії, викладач-методист.

Рецензії-відгуки зовнішніх стекголдерів:

1. ТОВ «КОН БРІО» - директор Сухомлин С.В.
2. Кафе «Полісянка» - директор Ковальчук О.В.

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма (ОПП), що реалізується у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» зі спеціальності 181 «Харчові технології», являє собою систему документів, розроблену і затверджену навчальним закладом з урахуванням вимог ринку праці.

ОПП регламентує цілі, очікувані результати, зміст, умови та технології реалізації освітнього процесу, оцінку якості підготовки випускника за даною спеціальністю.

Освітньо-професійна програма складена логічно. У ній визначені: загальна інформація, мета, характеристика ОПП, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, програмні компетентності, що формуються в результаті освоєння дисциплін.

Дисципліни навчального плану, що наведені в ОПП, відображають актуальні для галузі ресторанного господарства теми.

В освітньо-професійній програмі визначені загальні та спеціальні компетентності, виходячи із видів та завдань навчання. Професійні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців.

Навчальний план підготовки освітньо-професійної програми повністю відповідає завданням ОПП. ОПП має достатній рівень забезпеченості навчально-методичною документацією та матеріалами.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що рецензовану освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції» можна рекомендувати для підготовки фахівців зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Директор ТОВ «КОН БРІО»

Сухомлин С.В.

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» спеціальність 181 «Харчові технології» представлена ВСП «Житомирський торговельно-економічний коледж ДТЕУ» оновлена та розроблена з урахуванням вимог ринку праці.

Реалізація освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» дозволяє забезпечити досягнення передбачених програмних результатів навчання та набути здобувачам освіти програмних компетентностей зі спеціальності. Програмні компетентності, в свою чергу, включають інтегральну компетентність, загальні та спеціальні компетентності, необхідні для успішної діяльності фахівця.

Послідовність вивчення дисциплін, перелік та обсяг обов'язкових та вибіркового дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам роботодавців. Вимоги до змісту, оновлення, реалізації компетентнісного підходу ОПП створюють умови для всебічного розвитку особистості здобувача.

До безперечних переваг освітньо-професійної програми слід віднести розширення вибіркової компоненти ОПП вільного вибору здобувачем освіти, що забезпечує якісний та свідомий вибір здобувачами необхідних компетенцій враховуючи потреби ринку.

Освітньо-професійна програма підготовки фахових молодших бакалаврів у ВСП «Житомирський торговельно-економічний коледж ДТЕУ» відповідає сучасному рівню розвитку науки та практики освітньої діяльності, що дозволяє рекомендувати цю програму до використання для підготовки здобувачів освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Директор кафе «Полісянка»

Ковальчук О.В.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

ПОГОДЖЕНО

Перший проректор з науково-педагогічної роботи

_____ Н.В. Притульська
« ____ » _____ 20 ____

ПОГОДЖЕНО

Проректор з наукової роботи

_____ С.В. Мельниченко
« ____ » _____ 20 ____

ПОГОДЖЕНО

Начальник навчального відділу ДТЕУ

_____ С.І. Камінський
« ____ » _____ 20 ____

ПОГОДЖЕНО

Начальник навчально-методичного відділу ДТЕУ

_____ Т.В. Божко
« ____ » _____ 20 ____

ПОГОДЖЕНО

Завідувач відділення ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»

_____ А.В. Лех-Ємець
« ____ » _____ 20 ____

ПОГОДЖЕНО

Голова циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»

_____ С.Л. Піонтківська
« ____ » _____ 20 ____

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньої програми ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»

_____ Л.М. Нагорна
« ____ » _____ 20 ____

ПОГОДЖЕНО

Завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства ДТЕУ

_____ Д.В. Федорова
« ____ » _____ 20 ____

ПОГОДЖЕНО

_____ 20 ____

ПОГОДЖЕНО

_____ 20 ____

ПОГОДЖЕНО

Голова студентської ради ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»

_____ Н.О. Хоменко
« ____ » _____ 20 ____

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»
(за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції»)**

1 - Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» Відділення ресторанного та туристичного бізнесу
Ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»
Офіційна назва освітньої програми	«Виробництво харчової продукції»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	НРК України - 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Фахова передвища освіта може здобуватись на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти та згідно з Правилами прийому до ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	з 01.09.2022 року до 31.01.2025 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://ztec.com.ua/ztec/college/documents
2-Мета освітньої програми	
Формування системи професійних знань і професійних навичок необхідних для виконання спеціальних робіт, пов'язаних з організацією діяльності закладів ресторанного господарства та виробництвом кулінарної продукції.	

3-Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»
Орієнтація освітньої програми	Програма освітньо–професійна, орієнтується на сучасні технології компетентнісного та особистісно зорієнтованого навчання, що забезпечують випускникам можливість подальшої професійної кар'єри у сфері ресторанного господарства.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Здобуття теоретичних та практичних знань у галузі ресторанного господарства, харчових технологій, ресторанного сервісу. Формування фахової компетентності щодо вміння здійснювати технологічний процес виробництва кулінарної продукції та обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства. Ключові слова: ресторанны технології, сервіс, технологія виробництва кулінарної продукції, організація виробництва та обслуговування, контроль якості.
Особливості програми	Наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін фінансово-економічного спрямування; практика протягом навчання на відповідних базах практики; використання інноваційних технологій електронного навчання.
4-Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець здатний виконувати роботу за професією, назва якої відповідає Національному класифікатору України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 3152 Інспектор з контролю якості продукції 3340 Майстер виробничого навчання 3570 Фахівці з технології харчування 3570 Технік-технолог з технології харчування 5122 Кухар 5122 Виробник харчових напівфабрикатів 5122 Шеф-кухар 5123 Офіціант 5123 Метрдотель 5129 Майстер ресторанного обслуговування
Подальше навчання	Можливість здобуття освіти 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	Підходи до освітнього процесу: проблемно-орієнтовний, студентськоцентрований, компетентнісний. Форми організації освітнього процесу: лекції, лабораторні та практичні заняття, семінари, самостійна робота, консультації із викладачами, тренінги, навчальна практика, технологічна практика, організація майстер-класів, круглих столів, наукових конференцій та семінарів; залучення студентів до участі в проектних роботах, конкурсах, олімпіадах та науково-дослідних заходах; елементи дистанційного навчання, змішане навчання. Залучення до проведення занять кваліфікованих фахівців-практиків. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проектного навчання.
Оцінювання	Письмові та усні екзамени, тестування, звіти з індивідуальних та колективних проєктів, усні презентації, вхідний, поточний, тематичний, рубіжний, підсумковий контроль, залишковий замір знань, захист курсових проєктів, практик та кваліфікаційний іспит за спеціальністю.

6-Програмні компетентності

Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності	<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 спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
<p>Спеціальні 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 контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p>
<p>7-Програмні результати навчання</p>	
	<p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p>

	<p>PH5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>PH6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>PH7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>PH8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділянок (підрозділів).</p> <p>PH9. Складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>PH10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>PH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>PH12. Організовувати роботу окремих виробничих ділянок (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p>PH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>PH14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>PH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>PH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>PH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p>
8-Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кожний освітній компонент освітньої програми забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та професійної кваліфікації. Частка педагогічних працівників, які працюють за основним місцем роботи становить не менше 50 відсотків.
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять, показів та контрольних заходів; належним чином обладнані спеціалізовані кабінети. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях не

	<p>менше 20% аудиторій. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання освітніх програм.</p> <p>Наявність соціально-побутової інфраструктури: бібліотеки, у тому числі читального залу, пунктів харчування, актового залу, спортивного залу, спортивного майданчику, медичного пункту.</p> <p>Відкритий доступ до Інтернет-мережі.</p>
Інформаційне та навчально - методичне забезпечення	<p>Використання сучасних прикладних програм: Project Expert, Microsoft Office, Google, Canva, Crello, Winx, Trello, Harvest, Asana, Slack, Draw 0.</p> <p>Інформаційне забезпечення друкованими та електронними посібниками відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Вільний доступ до ресурсів комп'ютерних мереж.</p>
9-Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах у межах України.
Міжнародна кредитна мобільність	-
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не передбачено

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їхня логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

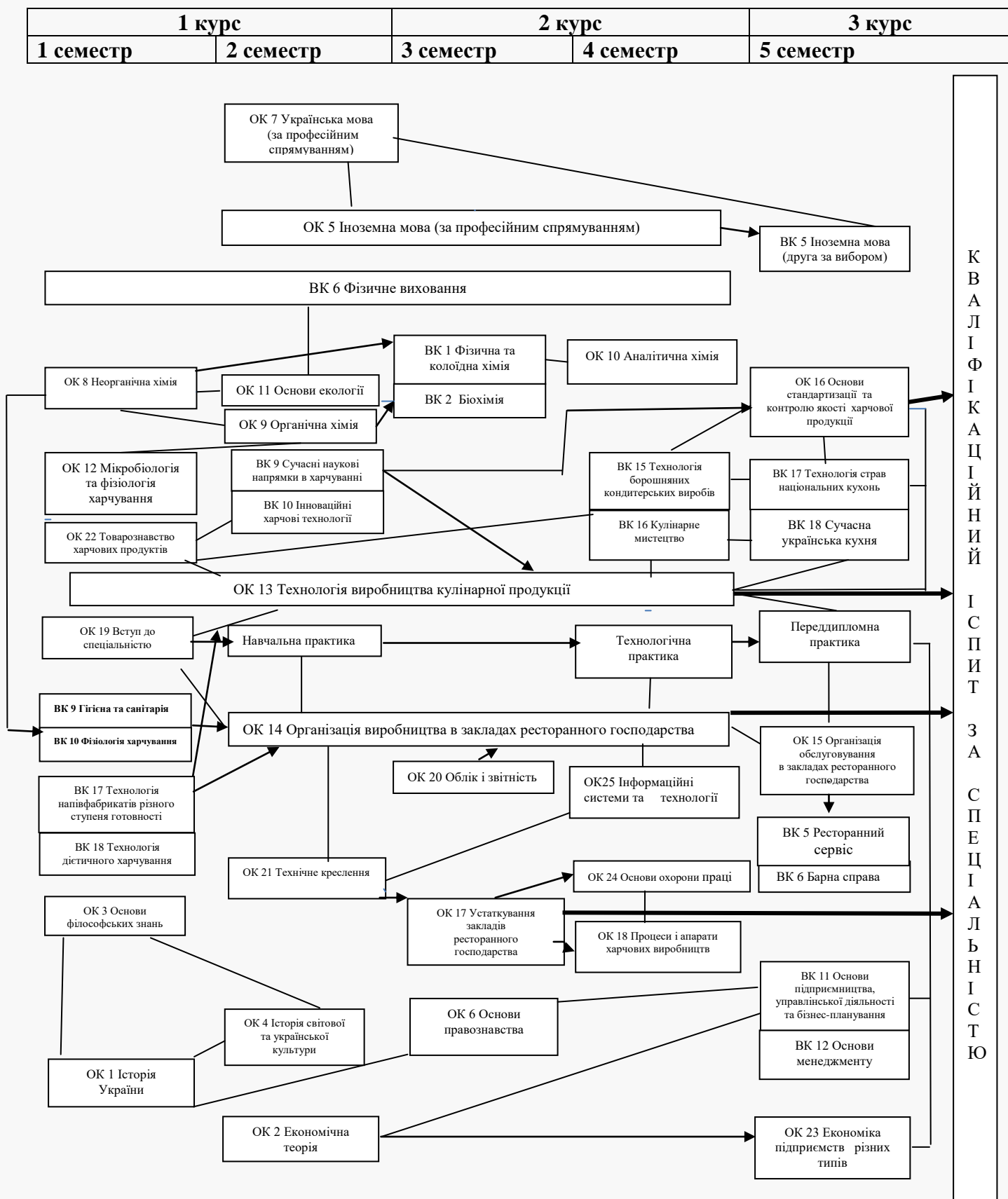
Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний іспит, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Історія України	3	Залік
ОК 2.	Економічна теорія	3	Залік
ОК 3.	Основи філософських знань	3	Залік
ОК 4.	Історія світової та української культури	3	Залік
ОК 5.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,5	Залік
ОК 6.	Основи правознавства	3	Залік
ОК 7.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Залік
ОК 8.	Неорганічна хімія	3	Екзамен
ОК 9.	Органічна хімія	3	Залік
ОК 10.	Аналітична хімія	3	Залік
ОК 11.	Основи екології	3	Залік
ОК 12.	Мікробіологія та фізіологія	3	Залік
ОК 13.	Технологія виробництва кулінарної продукції	7,5	Залік Екзамен
ОК 14.	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	7,5	Залік Екзамен, курсний проект
ОК 15.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	Екзамен
ОК 16.	Основи стандартизації та контроль якості харчової продукції	3	Залік
ОК 17.	Устаткування закладів ресторанного господарства	3	Екзамен
ОК 18.	Процеси і апарати харчових виробництв	3	Екзамен
ОК 19.	Вступ до спеціальності	3	Залік
ОК 20.	Облік і звітність	3	Залік
ОК 21.	Технічне креслення	3	Залік
ОК 22.	Товарознавство харчових продуктів	3	Залік
ОК 23.	Економіка підприємств різних типів	3	Екзамен
ОК 24.	Основи охорони праці	3	Екзамен
ОК 25.	Інформаційні системи та технології	3	Залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент		85,5	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1	Фізична та колоїдна хімія	3	Залік

ВК 2	Біохімія	3	Залік
ВК 3	Іноземна мова (друга за вибором) *	3	Залік
ВК 4	Фізичне виховання **	9	Залік
ВК 5	Ресторанний сервіс	3	Залік
ВК 6	Барна справа	3	Залік
ВК 7	Гігієна та санітарія	3	Екзамен
ВК 8	Фізіологія харчування	3	Екзамен
ВК 9	Сучасні наукові напрями в харчуванні	3	Залік
ВК 10	Інноваційні харчові технології	3	Залік
ВК 11	Основи підприємництва, управлінської діяльності та бізнес-планування	3	Залік
ВК 12	Основи менеджменту	3	Залік
ВК 13	Технологія страв національних кухонь	4,5	Залік
ВК 14	Сучасна українська кухня	4,5	Залік
ВК 15	Технологія борошняних кондитерських виробів	3	Залік
ВК 16	Кулінарне мистецтво	3	Залік
ВК 17	Технологія напівфабрикатів різного ступеня готовності	3	Залік
ВК 18	Технологія дієтичного харчування	3	залік
Загальний обсяг вибіркового компонента		37,5	
Практична підготовка			
Навчальна практика		9	Екзамен
Технологічна практика		10,5	Екзамен
Переддипломна практика		4,5	Залік
Загальний обсяг практичної підготовки		24	
Атестація			
Кваліфікаційний іспит за спеціальністю		3	
Загальний обсяг освітньої програми		150	

* вибірковість шляхом обрання мови

** вибірковість шляхом обрання секції

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку результатів навчання, визначених Стандартом фахової передвищої освіти та освітньо-професійною програмою.



4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

Компоненти/ компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	
ЗК1			.			.																				
ЗК2															
ЗК3												

5.2. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними вибірковыми компонентами освітньої програми

Компоненти/ Програмні результати навчання	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11	ВК 12	ВК 13	ВК 14	ВК 15	ВК 16	ВК 17	ВК 18
PH 1								
PH 2								
PH 3												
PH 4												
PH 5				
PH 6										
PH 7				
PH 8								
PH 9												
PH 10												
PH 11				
PH 12				
PH 13											.	.						
PH 14								
PH 15
PH 16														
PH 17			.								.	.						

