

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
Виробництво харчової продукції
освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр
Галузь знань: 18 Виробництво та технології
Спеціальність: 181 Харчові технології

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою
Тернопільського фахового коледжу
харчових технологій і торгівлі
Голова ради  Згодмила КРУКЕВИЧ
протокол № 1 від 31 серпня 2022р.
Освітньо-професійна програма вводиться в дію з
01.09.2022р.
(наказ № 94-в від 31.08.2022р.)

Тернопіль-2022

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Виробництво харчової продукції»

Рівень освіти	фахова передвища
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня кваліфікація	фаховий молодший бакалавр з виробництва харчової продукції


Погоджено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін

Протокол № 1 від «31» 08 2022 року

Голова циклової комісії (висновок, особливі умови)  **Ганна Горішна**


Погоджено на засіданні методичної ради коледжу:

Протокол № 1 від «31» 08 2022 року

Голова МР коледжу (висновок, особливі умови)  **Тетяна КОГУТ**


Погоджено на засіданні ради роботодавців коледжу:

Протокол № 1 від «1» 09 2022 року

Голова ради роботодавців коледжу  **Михайло ПАРІЙ**

Погоджено на засіданні студентського самоврядування коледжу

Протокол № 1 від «31» 08 2022 року

Голова студентського самоврядування (висновок, особливі умови)  **Олександр СОЛТИС**

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму
підготовки фахового молодшого бакалавра
фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
спеціалізація Виробництво харчової продукції

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, спеціалізація Виробництво харчової продукції спрямована на формування фахової компетентності щодо вміння планувати процес виробництва харчової продукції, систематизувати й обробляти інформацію щодо забезпечення технічного розвитку підприємств, надання основних і додаткових послуг в закладах ресторанного господарства, забезпечувати якісне обслуговування споживачів, надання основних і додаткових послуг в закладах ресторанного господарства, забезпечувати якісне обслуговування споживачів.

Освітня програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямований на досягнення навчальних цілей необхідних для здійснення професійної діяльності в галузі ресторанного господарства, харчових технологій, ресторанного сервісу.

Освітньо-професійна програма містить перелік навчальних дисциплін, практик, кваліфікаційних робіт; методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю 181 Харчові технології.

Розробленою програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю Харчові технології, перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки фахового молодшого бакалавра; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів фахового передвищого рівня освіти, наведено вимоги професійних стандартів.

Послідовність вивчення дисциплін, перелік та обсяг обов'язкових та вибіркового компонентів відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів освітньо-професійного рівня фаховий молодший бакалавр.

Дана програма повністю відповідає сучасним вимогам і може бути рекомендована до впровадження в освітній процес.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України, доктор технічних наук, професор, академік НАН вищої освіти України



Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму
підготовки фахового молодшого бакалавра
фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
спеціалізація Виробництво харчової продукції

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, спеціалізація Виробництво харчової продукції має структурні та змістовні складові, послідовність визначення дисциплін, плани і графіки навчального процесу, перелік і обсяг нормативних і вибіркових дисциплін.

Інноваційним підходом до підготовки фахівців зі спеціальності 181 Харчові технології є формування практичних навичок і вмінь на базі теоретичних знань відповідно до вимог роботодавців. Вони дозволяють студентам відчувати переваги навчання та отримати впевненість у майбутньому працевлаштуванні, а саме: здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію; аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. Слід відзначити, що для належної відповідності всіх програмних компетентностей освітньо-професійної програми розробниками було введено необхідні навчальні дисципліни, сформовано процес практичної підготовки здобувачів у достатньому обсязі.

Розроблена освітньо-професійна програма відповідає вимогам освітнього процесу. Її реалізація дозволить якісно підготувати фахівців за спеціальністю 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр і може бути рекомендована для практичного використання.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Директор приватного малого
підприємства «Модуль»
заступник голови ГО
«Ліга підприємців «Українська справа»»



Тгор ПАРІЙ

1. ПРЕАМБУЛА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці фахових молодших бакалаврів у галузі знань 18 Виробництво та технології 181 Харчові технології, яка заснована на компетентнісному підході.

Освітньо-професійна програма розроблена проектною групою циклової комісії технологічних дисциплін Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі у складі:

Розроблено проектною робочою групою у складі:

Голова проєктної групи - *Горішина Ганна Павлівна* - голова циклової комісії технологічних дисциплін Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, викладач спецдисциплін, викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.

Члени проєктної групи:

Ткач Наталія Василівна – завідувачка навчально-виробничої практики Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, викладач спецдисциплін, спеціаліст вищої категорії,

Пиріг Ірина Ярославівна – завідувачка технологічного відділення Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, викладач спецдисциплін, спеціаліст першої категорії.

Рецензії -відгуки зовнішніх стейкхолдерів на освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції»:

Лариса Вацлавівна Баль-Прилико - Декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України, доктор технічних наук, професор, академік НАН вищої освіти України;

Ігор Степанович Парій - Директор приватного малого підприємства «Модуль», заступник голови ГО «Ліга підприємців «Українська справа».

2. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Таблиця 1

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Форми здобуття освіти	- інституційна (очна (денна), заочна
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з виробництва харчової продукції
Професійна кваліфікація	-
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – Харчові технології Освітньо-професійна програма – Виробництво харчової продукції
Опис предметної області	<p>Об'єкт(и) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>Цілі навчання: 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.</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: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з</p>

	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.
Академічні права випускників	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломній освіти.
Працевлаштування випускників	

3. ОБСЯГ КРЕДИТІВ ЄКТС, НЕОБХІДНИЙ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ СТУПЕННЯ ФАХОВОГО МОЛОДШОГО БАКАЛАВРА

Фахова передвища освіта може здобуватися на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), 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**. Обсяг обов'язкових дисциплін становить 112,5 кредитів ЄКТС. Обсяг вибіркових дисциплін 37,5 кредитів ЄКТС .

Тривалість освітньо-професійної програми – **2,5 роки**.

На основі **базової середньої освіти** здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.

Мінімум 50 % обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти.

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається коледжем з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.

4. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА

<p>Інтегральна компетентність</p>	<p>Здатність 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.</p>
<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК 1. 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>ЗК 2. 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>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
<p>Спеціальні компетентності</p>	<p>СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК 2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК 3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК 4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК 5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК 6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p>

	<p>СК 7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК 8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК 9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК 10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК 11. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами.</p> <p>СК 12. Здатність використовувати професійно-профільовані знання з виробничої санітарії та гігієни при виготовленні харчової продукції, її зберіганні, транспортуванні та реалізації.</p>
--	---

5. НОРМАТИВНИЙ ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ, СФОРМУЛЬОВАНИЙ У ТЕРМІНАХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

PH 1	Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.
PH 2	Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.
PH 3	Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.
PH 4	Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.
PH 5	Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.
PH 6	Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.
PH 7	Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.
PH 8	Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).
PH 9	Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.
PH 10	Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.
PH 11	Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.
PH 12	Організувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів)

	харчових підприємств і координувати їх діяльність.
PH 13	Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.
PH 14	Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
PH 15	Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
PH 16	Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
PH 17	Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

6. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою. Структура, вимоги та особливі умови проведення кваліфікаційного іспиту зазначаються в освітньо-професійній програмі коледжу

7. ВИМОГИ ДО НАЯВНОСТІ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

У коледжі функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

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

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам - за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти коледжу (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням навчального закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової передвищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

8. ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ВИПУСКНИКІВ

Фахівець здатний займати первинні посади до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)):

Код КП	Професійна назва роботи
1221.2	Майстер з оброблення риби
3340	Майстер виробничого навчання
3436	Помічник керівника
3570	Фахівці з технології харчування
3570	Технік-технолог з технології харчування
1225	Завідувач підприємства громадського харчування
1456	Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства
5122	Кухар
5122	Кухар дитячого харчування
5122	Виробник харчових напівфабрикатів
5122	Шеф-кухар
5123	Офіціант
5123	Метрдотель
5123	Бармен
5129	Майстер ресторанного обслуговування

9. РОЗПОДІЛ ЗМІСТУ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ЗА ЦИКЛАМИ ДИСЦИПЛІН

Назви циклів	Нормативна кількість навчальних годин/кредитів/ відсотків
Обов'язкові навчальні дисципліни	
Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки	615 годин/20,5 кредити
Цикл математичної та природничо-наукової підготовки	645 годин/ 21,5 кредитів
Цикл професійної та практичної підготовки	1845 годин/ 61,5 кредитів
Вибіркові навчальні дисципліни	
Дисципліни за вибором закладу освіти	675 годин/ 22,5 кредитів
Дисципліни за вибором здобувача освіти	450 годин/ 15 кредитів
Семестровий контроль - 225 годин/ 7,5 кредитів	
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти 45 годин/ 1,5 кредиту	
Усього	4500 годин/ 150 кредитів

Під час складання навчального плану до затвердження в установленому порядку освітньої програми профільної середньої освіти потрібно керуватися цією освітньо-професійною програмою та наказом МОН від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти».

10. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

10.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика	Кредитів ECTS	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми			
Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки			
1	Історія України	1,5	залік
2	Економічна теорія	2	залік
3	Основи філософських знань	1,5	екзамен
4	Соціологія	2	залік
5	Культурологія	2	залік
6	Іноземна мова за (проф. спрямуванням)	5	залік
7	Українська мова за (проф. спрямуванням)	1,5	залік
8	Фізичне виховання	5	залік
Всього за циклом		20,5	
Цикл математичної та природничо-наукової підготовки			
9	Фізична і колоїдна хімія	2,5	екзамен
10	Органічна хімія	3	залік
11	Біохімія	2	залік
12	Безпека життєдіяльності	1,5	залік
13	Процеси та апарати харчових виробництв	2	екзамен
14	Технічне креслення	3,5	залік
15	Комп'ютерна техніка	4	екзамен
16	Основи наукових досліджень	3	залік
Всього за циклом		21,5	
Цикл професійної та практичної підготовки			
17	Технологія виробництва кулінарної продукції	10	екзамен
18	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства, курсовий проект	4,5	екзамен
19	Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства	6,5	залік
20	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	4	залік
21	Устаткування в закладах ресторанного господарства	4,5	екзамен
22	Основи охорони праці	2	екзамен
23	Економіка підприємств різних типів	4,5	екзамен
24	Основи електротехніки	2	залік
25	Кухня народів світу	2,5	залік

26	Навчальна практика	7,5	залік
27	Технологічна практика	9	залік
28	Переддипломна практика	4,5	залік
Всього за циклом		61,5	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		103,5	
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми			
<i>За вибором навчального закладу</i>		22,5	
1	Бухгалтерський облік	4	екзамен
2	Основи підприємництва в закладах ресторанного господарства	4	екзамен
3	Основи правознавства	2	залік
4	Неорганічна хімія	3	залік
5	Основи екології	2	залік
6	Аналітична хімія	4	залік
7	Товарознавство харчових продуктів	3,5	екзамен
Всього за циклом		22,5	
<i>За вибором здобувачів освіти</i>		15	
1	Мікробіологія і фізіологія	3	залік
	Основи харчових технологій		
2	Санітарія та гігієна	2	залік
	Проектування об'єктів ЗРГ		
3	Технологія виробництва кондитерської, борошняної продукції	4	залік
	Інноваційні ресторанны технології		
4	Кулінарний дизайн	1,5	залік
	Естетика харчування та основи гостинності		
5	Технологія дієтичного харчування	2,5	залік
	Основи електромеханіки		
6	Кореспонденція і діловодство	2	залік
	Етика ділового спілкування		
Всього за циклом		15	
Загальний обсяг вибірових компонент		37,5	
Семестровий контроль		7,5	
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		1,5	
Всього підготовка		150	

Пояснювальна записка

Коледж самостійно визначає перелік освітніх компонентів (навчальних дисциплін, індивідуальних завдань, практик, контрольних заходів тощо), спрямованих на досягнення визначених результатів навчання, що визначають специфіку підготовки фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 181 Харчові технології та результати навчання, які узгоджені між собою та відповідають Національній рамці кваліфікації.

Під час формування освітньо-професійної програми з інтегрованою освітньою програмою профільної середньої освіти та складання навчальних планів до затвердження в установленому порядку освітньої програми профільної середньої освіти коледж керується Стандартом фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології Галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» та наказом МОН від 01.06.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти».

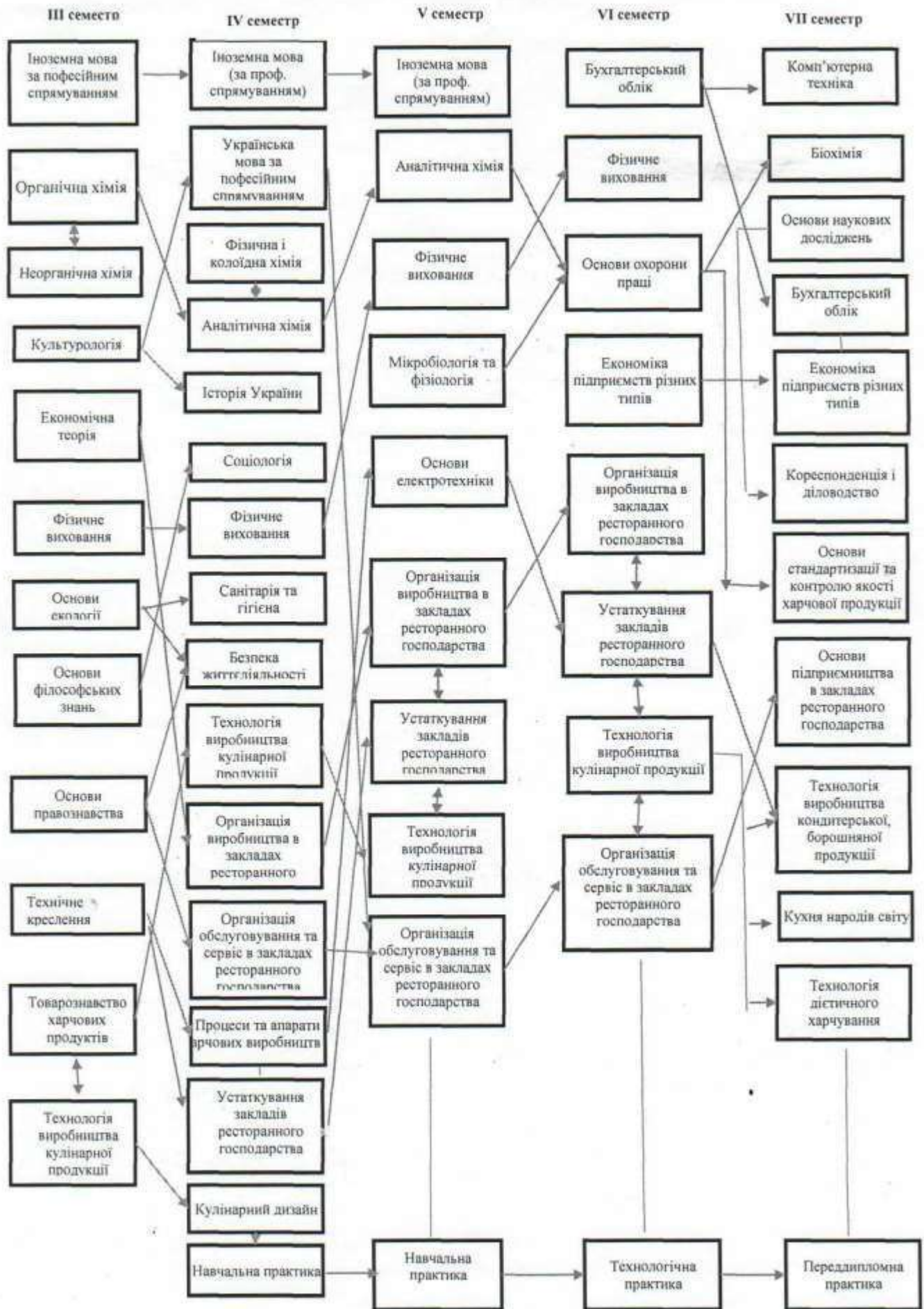
У Таблиці 1 наведено матрицю відповідності визначених Стандартом компетентностей Національній рамці кваліфікацій, у Таблиці 2 – відповідність визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей.

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):

Назва галузі і видів економічної діяльності	Код
Виробництво харчових продуктів	10
Виробництво м'яса та м'ясних продуктів	10.1
Виробництво м'ясних продуктів	10.13
Виробництво інших харчових продуктів	10.8
Виробництво какао, шоколаду та цукрових кондитерських виробів	10.82
Виробництво прянощів і приправ	10.84
Виробництво готової їжі та страв	10.85
Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів	10.86
Виробництво інших харчових продуктів, не внесених до інших угруповань	10.89
Діяльність із забезпечення стравами і напоями	56
Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	56.1
Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	56.10
Постачання готових страв	56.2
Постачання готових страв для подій	56.21
Постачання інших готових страв	56.29
Обслуговування напоями	56.3
Обслуговування напоями	56.30

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):

Код КП	Професійні назви робіт
1222.2	Начальник (завідувач) виробничої лабораторії
3111	Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження)
3152	Інспектор з контролю якості продукції
3340	Майстер виробничого навчання
3436	Помічник керівника
3560	Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна
1210.1	Керуючий підприємством харчування
5122	Виробник харчових напівфабрикатів



Матриця відповідності визначених Стандартом програмних результатів навчання та компетентностей

Програмні результати навчання	Компетентності																					
	Інтегральна компетентність ✓																					
	Загальні компетентності								Спеціальні (фахові, предметні) компетентності													
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	С К1	С К2	С К3	С К4	С К5	С К6	С К7	С К8	С К9	С К10	С К11	С К12	СК 13	СК 14
ПР01. Знати основи технологічних процесів харчових і суміжних виробництв, виявляти теоретичні та практичні проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження.			+		+			+	+			+	+									
ПР02. Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.								+	+		+	+				+						
ПР03. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та розв'язування спеціалізованих задач.			+		+					+				+			+					
ПР04. Знаходити рішення конкретних проблем шляхом аналізу інформації отриманої з різних джерел, та застосовувати її для вирішення професійних завдань.			+	+	+	+		+		+		+	+			+	+				+	
ПР05. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	+	+		+	+								+				+	+			+	+
ПР06. Розуміти перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.				+					+			+				+						
ПР07. Здійснювати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.						+			+	+	+				+		+					
ПР08. Мати навички у розробці та удосконаленні			+						+				+			+	+					

