

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Відокремлений структурний підрозділ «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»/
«FOOD PROCESSING»

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»

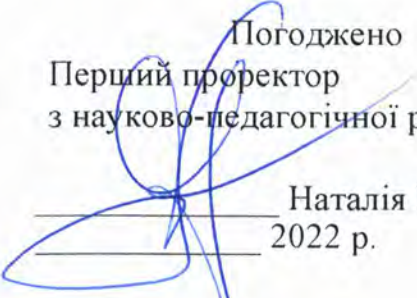
освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ
Голова вченої ради
Анатолій МАЗАРАКІ/
(протокол № 80 від «26» квітня 2022 р.)


Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2022 р.
Директор ВСП «УТЕФК ДТЕУ» Сергій ВОЛОЩУК /Сергій ВОЛОЩУК/
(наказ № 80-0 від 21.06. 2022 р.)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми


Погоджено
Перший проректор
з науково-педагогічної роботи


Наталія ПРИТУЛЬСЬКА
2022 р.

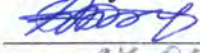
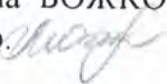
Погоджено
Проректор
з наукової роботи


Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО
2022 р.

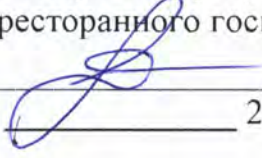
Погоджено
Начальник навчального відділу
КНТЕУ


Сергій КАМІНСЬКИЙ
2022 р.

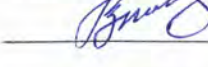
Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу КНТЕУ


Тетяна БОЖКО
27.05. 2022 р. 

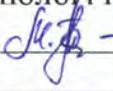
Погоджено
Завідувач кафедри технології і організації
ресторанного господарства ДТЕУ


Діна ФЕДОРОВА
2022 р.

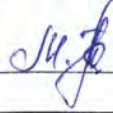
Погоджено
Завідувач відділення харчових
технологій


Василь ГИНДРЮК
2022р.


Погоджено
Голова циклової комісії хіміко-
технологічних та облікових дисциплін


Маріанна ПІЧКАР
2022 р.

Погоджено
Гарант освітньої програми

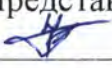

Маріанна ПІЧКАР
2022 р.

Погоджено
Менеджер з приготування та постачання
страв ресторану «Уж-Венеція»


Наталія ЧЕПКАНИЧ
2022 р.

Погоджено
Шеф-кухар готельно-ресторанного
комплексу «Камелот»


Василь ЦАП
2022 р.

Погоджено
Представник РСС

Каріна ЯБЛОНСЬКА
2022 р.



РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю «Харчові технології» спрямована на формування фахової компетентності щодо вміння планувати процес виробництва харчової продукції, надання основних і додаткових послуг в закладах ресторанного господарства, забезпечення якісного обслуговування споживачів.

Освітня програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямований на досягнення навчальних цілей необхідних для здійснення професійної діяльності в процесі виробництва харчової продукції.

Освітньо-професійна програма містить перелік навчальних дисциплін, курсових робіт, практик, кваліфікаційних робіт; методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю «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 спеціалістів; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». наведено вимоги професійних стандартів.

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

Рецензент:
Шеф-кухар готельно-ресторанного
комплексу «Камелот»


Василь ЦАП



РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю «Харчові технології» спрямована на формування фахової компетентності щодо вміння планувати процес виробництва харчової продукції, надання основних і додаткових послуг в закладах ресторанного господарства, забезпечення якісного обслуговування споживачів.

Освітня програма визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач фахового передвищого рівня освіти.

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

У програмі 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 спеціалістів; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форму атестації здобувачів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», наведено вимоги професійних стандартів.

Програма складена у відповідності до сучасних вимог і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.



[Handwritten signature]

Н.Ю.Чепканич

[Handwritten signature] Тарак Л.В.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Пічкарь Маріанна Михайлівна – викладач, спеціаліст вищої категорії, голова циклової комісії хіміко-технологічних дисциплін - **керівник**.
2. Чернобук Ганна Гаврилівна – викладач, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;
3. Кірес Вікторія Василівна – викладач, спеціаліст першої категорії.
4. Перебзак Марія Михайлівна – викладач, спеціаліст другої категорії.
5. Гузинець Оксана Віталіївна – студентка 3 курсу, спеціальність «Харчові технології».
6. Березь Тетяна Василівна – студентка 3 курсу, спеціальність «Харчові технології».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Цап Василь Іванович. – Шеф-кухар готельно-ресторанного комплексу «Камелот».
2. Чепканич Наталія Юріївна – Менеджер з приготування та постачання страв ресторану «Уж-Венеція».

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	Відокремлений структурний підрозділ «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
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, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3роки 5 місяців
Наявність акредитації	01 липня 2028р.
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	<ul style="list-style-type: none"> • базова загальна середня освіта; • повна загальна середня освіта; • професійна (професійно-технічна) освіта.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет - адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.utek.uz.ua
2 – Мета освітньої програми	
<p>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>	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна. Програма складається з дисциплін загальної, професійної та практичної підготовки.

<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Освітня програма спрямована на здобуття навичок та знань у сфері харчових та ресторанних технологій, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. Акцент робиться на вивченні харчової продукції та технологічних процесів харчових і суміжних виробництв.</p> <p>Ключові слова: виробництво, технологія, кулінарна продукція, обслуговування, менеджмент, стандартизація, управління, заклади ресторанного господарства, харчова безпека, виробнича діяльність.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців. Врахування специфіки технологій підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства. Практична підготовка на підприємствах харчової промисловості, в закладах ресторанного господарства, кулінарних та кондитерських цехах. Проходження практики в Україні і за кордоном.</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Випускник придатний до працевлаштування на підприємствах різних форм власності, в органах державної влади та місцевого самоврядування, громадських організаціях на посадах фахівців у відповідності до Національного класифікатора професій України «Класифікатор професій ДК 003:2010»:</p> <ul style="list-style-type: none"> 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження) 3152 Інспектор з контролю якості продукції 3211 Технік-лаборант (біологічні дослідження) 1221.2 Майстер з оброблення риби 3212 Технік – технолог з переробки риби та морепродуктів 3340 Майстер виробничого навчання 3436 Помічник керівника 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої

	<p>продукції</p> <p>3510 Технік-технолог з переробки плодовоовочевої продукції</p> <p>3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства</p> <p>3520 Технік-технолог з бродильного виробництва та виноробства</p> <p>3530 Технік-технолог з виробництва молочних продуктів</p> <p>3540 Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів</p> <p>3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>3550 Технік – технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>3560 Фахівці зі зберігання та переробки зерна</p> <p>3560 Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна</p> <p>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>3570 Технік-технолог з технології харчування</p> <p>3590 Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників</p> <p>3590 Технік – технолог з виробництва цукристих речовин</p> <p>7412 Бригадир на дільницях основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво)</p> <p>5122 Кухар</p> <p>5122 Кухар дитячого харчування</p> <p>5122 Виробник харчових напівфабрикатів</p> <p>5122 Шеф-кухар</p> <p>5123 Офіціант</p> <p>5123 Метрдотель</p> <p>5123 Бармен</p> <p>5129 Майстер ресторанного обслуговування</p>
Подальше навчання	<p>Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.</p>

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання. Поєднання лекційних, лабораторно-практичних занять з використанням традиційних та інноваційних технологій навчання, розв'язання ситуаційних завдань, проведення ділових ігор, тренінгів, презентацій, проходження практичної підготовки, що сприяє формуванню креативного мислення, потреби й готовності до продовження самоосвіти, розвитку практичних навичок та підготовки до атестації.</p>
Оцінювання	<p>Письмові екзамени, тестування, презентації, звіти, контрольні роботи, курсові роботи, атестація (кваліфікаційний іспит). Види контролю: поточний, тематичний, підсумковий. Екзамени, диференційовані заліки проводяться відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «УТЕФК ДТЕУ» та Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти ВСП «УТЕФК ДТЕУ»</p>

6 – Програмні компетентності

Інтегральна компетентність	<p>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.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<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</p>

	<p>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 (СК)</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 безпечності 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</p>

урахованням вимог законодавства з охорони праці.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної 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

	<p>технології у професійній діяльності.</p> <p>РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН15. Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p>
<p>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</p>	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>До реалізації програми залучаються також висококваліфіковані спеціалісти з досвідом роботи за фахом. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники щорічно проходять підвищення кваліфікації та один раз на 5 років атестацію.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Наявність документів, що засвідчують право власності коледжу на приміщення для здійснення освітнього процесу. Відповідність навчальних корпусів коледжу показникам нормованої площі. 100 % забезпеченість потребам освітніх програм коледжу: навчальні аудиторії, лабораторії, необхідне устаткування кабінетів. Повне забезпечення студентів робочими комп'ютерними місцями. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам; 100 % забезпеченість гуртожитком, доступ до мережі Інтернет, у т.ч. бездротовий доступ. Наявність інфраструктури для відпочинку та оздоровлення (їдальня, спортивний майданчик, тренажерна зала, медичний кабінет).</p>
<p>Інформаційне та навчально - методичне забезпечення</p>	<p>Забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, офіційний вебсайт де розміщена основна інформація про освітню діяльність закладу, структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, правила прийому, контактна інформація та ін.</p> <p>Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні розробки</p>

	до семінарських, практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичної спрямованості; методичними матеріалами до написання курсових робіт, проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи); наявність електронного ресурсу навчально-методичних матеріалів для дистанційного навчання на освітніх платформах Google Meet, Google Classroom.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти.
Міжнародна кредитна мобільність	
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не проводиться

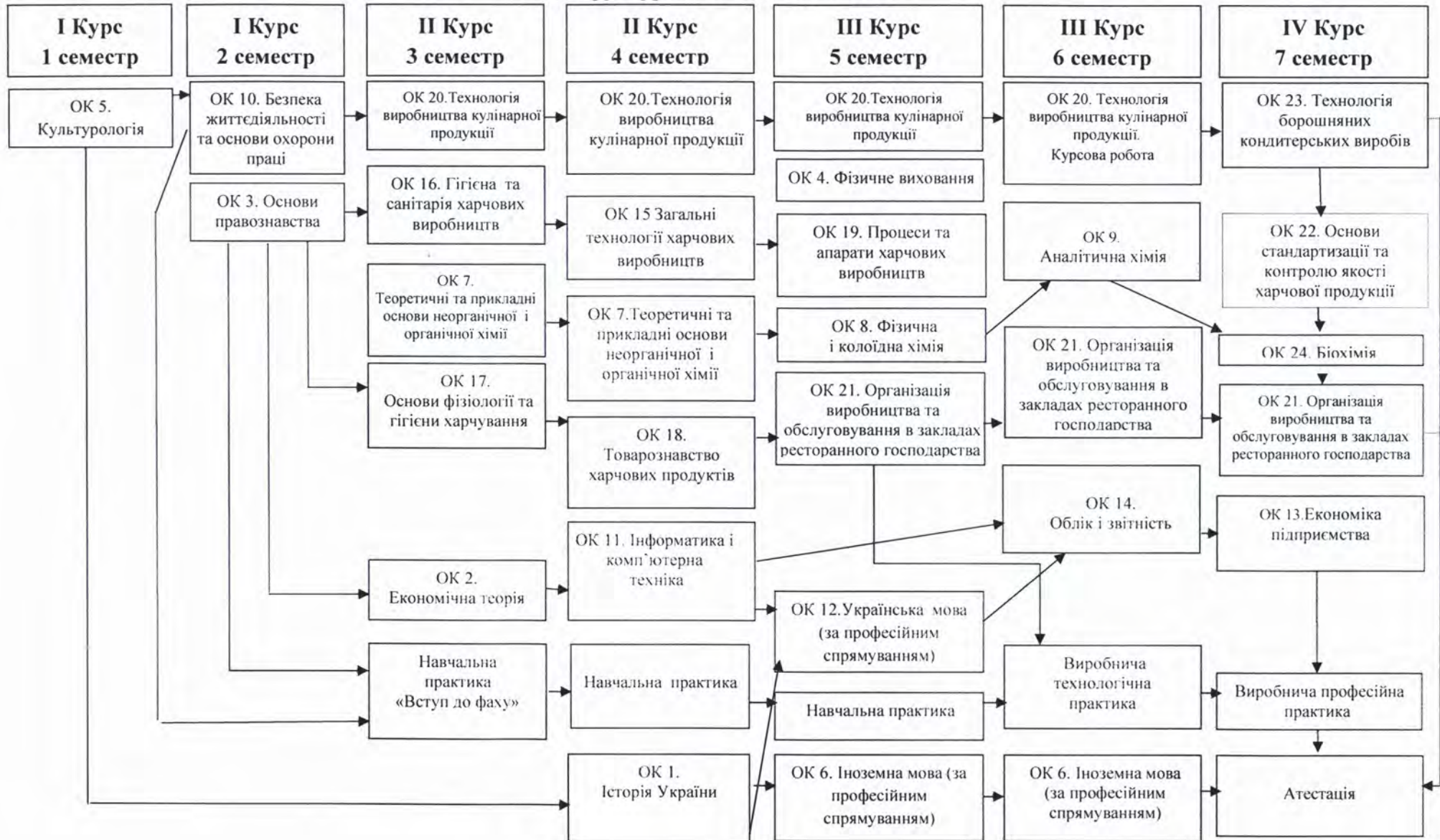
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Історія України	3	Залік
ОК 2	Економічна теорія	3	Залік
ОК 3	Основи правознавства	3	Залік
ОК 4	Фізичне виховання	3	Залік
ОК 5	Культурологія	3	Залік
ОК 6	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	3	Залік
ОК 7	Теоретичні та прикладні основи неорганічної і органічної хімії	6	Екзамен
ОК 8	Фізична і колоїдна хімія	3	Залік
ОК 9	Аналітична хімія	3	Залік
ОК 10	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	Залік
ОК 11	Інформатика і комп'ютерна техніка	4,5	Залік
ОК 12	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 13	Економіка підприємства	3	Залік
ОК 14	Облік і звітність	3	Залік
Загальний обсяг		46,5 (31%)	
Цикл професійної підготовки			
ОК 15	Загальні технології харчових виробництв	4,5	Залік
ОК 16	Гігієна та санітарія харчових виробництв	4,5	Екзамен
ОК 17	Основи фізіології та гігієни харчування	3	Залік
ОК 18	Товарознавство харчових продуктів	4,5	Екзамен
ОК 19	Процеси та апарати харчових виробництв	3	Екзамен
ОК 20	Технологія виробництва кулінарної продукції	13,5	Екзамен
ОК 20.1	Курсова робота		Залік
ОК 21	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	9	Екзамен
ОК 22	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	3	Залік
ОК 23	Технологія борошняних кондитерських виробів	4,5	Екзамен
ОК 24	Біохімія	3	Залік
Загальний обсяг		52,5 (35%)	
Загальний обсяг обов'язкових компонент		99 (66%)	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1.1	Устаткування закладів ресторанного господарства Обладнання харчових виробництв	3	Екзамен
ВК 1.2			
ВК 2.1	Основи підприємницької діяльності Менеджмент підприємств ресторанного господарства	3	Залік
ВК 2.2			
ВК 3.1	Закарпатська кухня Етнічні кухні	3	Екзамен
ВК 3.2			
ВК 4.1	Естетика у закладах ресторанного господарства Ресторанний сервіс	3	Залік
ВК 4.2			
ВК 5.1	Мікробіологія харчових продуктів Мікробіологія харчових виробництв	3	Залік
ВК 5.2			

Загальний обсяг вибірових компонент		15 (10 %)	
Практична підготовка			
	Навчальна практика «Вступ до фаху»	1,5	Залік
	Навчальна практика	13,5	Залік
	Виробнича технологічна практика	13,5	Залік
	Виробнича професійна практика	6	Залік
Загальний обсяг практичної підготовки		34,5 (23%)	
Атестація			
	Кваліфікаційний іспит	1,5 (1 %)	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		150	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.

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

