

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

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ТЕХНОЛОГІЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»/  
«TECHNOLOGY AND MANAGEMENT OF RESTAURANT BUSINESS»**

**фахової передвищої освіти**

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ  
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ  
КВАЛІФІКАЦІЯ**

18 Виробництво та технології  
181 Харчові технології  
освітньо-професійний ступінь  
фаховий молодший бакалавр  
спеціальність «Харчові технології»  
освітньо-професійна програма «Технологія та  
організація ресторанного бізнесу»


**ЗАТВЕРДЖЕНО  
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ**  
Голова вченої ради  
Анатолій МАЗАРАКІ/  
(протокол № 9 від «25» квітня 2024 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2024 р.  
Директор ВСН «УТЕФК ДТЕУ»  
Сергій ВОЛОЩУК/  
(наказ № 20 від «28» серпня 2024 р.)


Ужгород 2024

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

**Погоджено**  
Перший проректор  
з науково-педагогічної роботи

  
Наталія ПРИТУЛЬСЬКА  
2024 р.

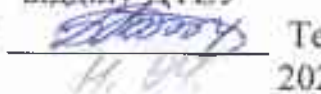
**Погоджено**  
Проректор  
з науково-педагогічної роботи  
та міжнародних зв'язків

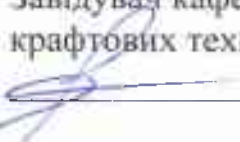
  
Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО  
2024 р.


**Погоджено**  
Начальник навчального відділу  
ДТЕУ

  
Сергій КАМІНСЬКИЙ  
2024 р.


**Погоджено**  
Начальник навчально-методичного  
відділу ДТЕУ

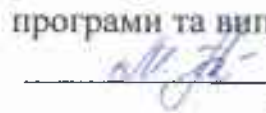
  
Тетяна БОЖКО  
2024 р.

**Погоджено**  
Завідувач кафедри ресторанних і  
крафтових технологій ДТЕУ  
  
Діна ФЕДОРОВА  
2024 р.

**Погоджено**  
Завідувач відділення харчових  
технологій ВСП «УТЕФК ДТЕУ»  
  
Василь ГИНДРЮК  
2024 р.

**Погоджено**  
Голова циклової комісії хіміко-  
технологічних дисциплін ВСП «УТЕФК  
ДТЕУ»

  
Маріанна ПІЧКАР  
2024 р.

**Погоджено**  
Керівник робочої групи з розробки,  
розвитку освітньо-професійної  
програми та випуск фахівців за нею  
  
Маріанна ПІЧКАР  
2024 р.


**Погоджено**  
Шеф-кухар ресторану «Pub House»  
Віктор ГОТРА

  
  
2024 р.

**Погоджено**  
Шеф-кухар готельно-ресторанного  
комплексу «Камелот»

  
  
Василь ЦАП  
2024 р.

**Погоджено**  
Представник ОСС ВСП «УТЕФК  
ДТЕУ»

  
Юлія ЗИМА  
2024 р.

## РЕЦЕНЗІЯ

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

Одним із головних завдань в системі підготовки фахівців нині залишається підготовка фахових молодших бакалаврів, які здатні здійснювати кваліфіковану діяльність на ринку ресторанних послуг та забезпечувати їх якість. Компетентна діяльність фахових молодших бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» спрямована на задоволення попиту населення, на підвищення якості харчової продукції з урахуванням сучасних вимог.

Представлена робочою групою від Відокремленого структурного підрозділу «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» освітньо-професійна програма враховує вимоги щодо підготовки фахових молодших бакалаврів.

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю «Харчові технології» спрямована на підготовку фахівців здатних вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері застосування харчових технологій, організовувати та здійснювати професійну діяльність, спрямовану на забезпечення споживачів харчовою продукцією та організацію процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Освітньо-професійна програма включає перелік навчальних дисциплін, курсової роботи, практик, атестації; результатів навчання, які в сукупності забезпечують 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 інтегральної, загальних та спеціальних компетентностей випускника, сформовані результати навчання циклами дисциплін; запропоновано форму атестації здобувачів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

Вважаю, що заявлена освітньо-професійна програма підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, яка буде реалізовуватися за спеціальністю 181 «Харчові технології» є актуальною для підготовки фахівців, готових надавати якісні послуги у сфері ресторанного бізнесу.

**Рецензент:**  
Шеф кухар ресторану «Камелот»



Василь ЦАП

Підпис \_\_\_\_\_ засвідчую

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

Розвиток ресторанного бізнесу в Україні є однією з пріоритетних і важливих галузей. Важливим завданням сьогодення є аналіз ринку ресторанних послуг та визначення основних тенденцій його розвитку, які дають змогу відкрити підприємцям нові можливості для заснування бізнесу в найбільш затребуваних та перспективних сегментних нішах. Виконання даного завдання не можливе без фахівців ресторанного бізнесу.

Освітньо-професійна програма за спеціальністю 181 «Харчові технології» розроблена робочою групою після консультацій із нами, потенційними роботодавцями. Фахові компетентності, що передбачені у освітній програмі та результати навчання забезпечують високий рівень професійної підготовки випускників, сприяють широкому спектру їх професійної діяльності та високій конкурентоспроможності на ринку праці.

Важливою складовою освітньо-професійної програми є наявність в ній структурно-логічної схеми, яка відображує логіку й послідовність викладання обов'язкових освітніх компонентів навчання, зокрема проходження практики. Слід відзначити, що значна увага в ОПП приділена практичній підготовці на всіх курсах навчання. Закріплення отриманих теоретичних знань здобувачами на виробництві під час практики, дозволяє підвищити ефективність навчального процесу та кваліфікаційні спроможності випускників. Реалізація поданої освітньо-професійної програми сприятиме формуванню у здобувачів фахової передвищої освіти здатності розв'язувати комплексні завдання сучасних закладів ресторанного господарства.

Освітньо-професійна програма містить в собі усі необхідні структурні та змістові складові, відображає сучасні вимоги до підготовки фахівців і може бути впроваджена в навчальному процесі.

**Рецензент:**  
Шеф кухар ресторану  
«Pub House»

Підпис \_\_\_\_\_ засвідчую



**Віктор ГОТРА**

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійну програму розроблено на основі стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 року № 1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеню «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року.

URL:<https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

Розроблено робочою групою у складі:

1. Пічкарь Маріанна Михайлівна – викладач, спеціаліст вищої категорії, голова циклової комісії хіміко-технологічних дисциплін - керівник.
2. Огарь Еріка Іванівна – викладач хімічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії;
3. Кірес Вікторія Василівна – викладач технологічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії.
4. Перебзяк Марія Михайлівна – викладач технологічних дисциплін, спеціаліст першої категорії.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Цап Василь Іванович – шеф-кухар готельно-ресторанного комплексу «Камелот».
2. Готра Віктор Михайлович – шеф-кухар ресторану «Pub House».

**1. Опис освітньо-професійної програми  
зі спеціальності 181 «Харчові технології»  
галузі знань 18 «Виробництво та технології»**

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу фахової передвищої освіти</b>	Відокремлений структурний підрозділ «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Освітня кваліфікація</b>	фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Професійна кваліфікація</b>	не надається
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма – Технологія та організація ресторанного бізнесу
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL – 5 рівень
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Технологія та організація ресторанного бізнесу
<b>Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра</b>	150 кредитів ЄКТС, термін навчання два роки п'ять місяців.
<b>Наявність акредитації</b>	ОПП акредитована, Протокол № 131 від 10.07.2018(наказ МОН України від 11.07.2018 № 752), наказ ДСЯО України від 10.01.2022 № 01-10/4.
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	До наступного планового оновлення
<b>Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) – два роки п'ять місяців;</li> <li>- на основі базової середньої освіти– три роки п'ять місяців;</li> <li>- на основі професійної (професійно-технічної), фахової передвищої, вищої освіти – два роки п'ять місяців.</li> </ul> <p>Форма здобуття освіти: інституційна (очна (денна)заочна).</p> <p>Порядок прийому визначається Правилами прийому на навчання до ВСП «УТЕФК ДТЕУ», затверджених в установленому порядку.</p>
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська

<p><b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b></p>	<p>Інтернет-адреса сторінки ОПП  <a href="http://www.utek.uz.ua">http://www.utek.uz.ua</a>  Каталог вибіркових освітніх компонентів –  <a href="https://utek.uz.ua/2016-04-20-12-12-37.html">https://utek.uz.ua/2016-04-20-12-12-37.html</a></p>
<p><b>2 – Мета освітньо-професійної програми</b></p>	
<p>Підготовка фахівців здатних вирішувати типові спеціалізовані задачі у сфері застосування харчових технологій, організовувати та здійснювати професійну діяльність, спрямовану на забезпечення споживачів харчовою продукцією та організацію процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства.</p>	
<p><b>3 – Характеристика освітньо-професійної програми</b></p>	
<p><b>Предметна область</b></p>	<p><b>Об’єкт(и) вивчення:</b> харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> 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><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів;</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> 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>у тому числі у ресторанному господарстві.</i></p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і</p>

	лабораторне обладнання та прилади у <i>ресторанному господарстві</i> .
<b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b>	Освітньо-професійна програма спрямована на підготовку до роботи в закладах ресторанного господарства з врахуванням актуального стану розвитку харчових технологій ресторанного господарства; орієнтує конкурентоспроможних фахівців на подальшу кар'єру або власний бізнес.
<b>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</b>	Спеціальна освіта та професійна підготовка в сфері харчових та ресторанних технологій. Організація технологічних процесів в закладах ресторанного господарства, що вимагає застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції. <b>Ключові слова:</b> харчові технології, ресторани технології, технологія виробництва харчової продукції, кулінарна продукція, напівфабрикати, готова продукція, управління якістю, організація обслуговування.
<b>Особливості освітньо-професійної програми</b>	Програма націлена на підготовку фахових молодших бакалаврів з технології ресторанного виробництва з метою вирішення типових завдань в галузі виробництва та технології; практичну підготовку впродовж навчання у закладах ресторанного господарства. Проходження практики в Україні та за кордоном. Виїзні практичні заняття, майстер-класи та семінари в закладах ресторанного господарства. Залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків з ресторанних технологій. Впроваджено вивчення актуальних в ресторанному бізнесі інтернет-технологій, інформаційних систем і технологій.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	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).

Секція С переробна промисловість

10 Виробництво харчових продуктів

10.1. Виробництво м'яса та м'ясних продуктів

10.13. Виробництво м'ясних продуктів

10.7. Виробництво хліба, хлібобулочних та борошняних виробів

10.71. Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання

10.8. Виробництво інших харчових продуктів

10.85. Виробництво готової їжі та страв

10.86. Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів

10.89. Виробництво інших харчових продуктів, не внесених до інших угруповань

I. Тимчасове розміщування й організація харчування

56. Діяльність із забезпечення стравами та напоями

56.1. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування

56.10. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування

56.2. Постачання готових страв

56.21. Постачання готових страв для подій

56.29. Постачання інших готових страв

56.3. Обслуговування напоями

56.30. Обслуговування напоями

Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)):

3152 Інспектор з контролю якості продукції

3340. Майстер виробничого навчання

3436. Помічник керівника

3540 Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів

3550. Фахівці з виробництва борошняних,

	<p>кондитерських виробів та харчоконцентратів 3570. Фахівці з технології харчування 3570. Технік-технолог з технології харчування 7412. Бригадир на дільницях основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво)</p> <p>5122. Кухар 5122. Кухар дитячого харчування 5122. Виробник харчових напівфабрикатів 5122. Шеф-кухар 5123. Офіціант 5123. Метрдотель 5123. Бармен 5129. Майстер ресторанного обслуговування</p> <p>Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.</p>
<b>Академічні права випускників</b>	<p>Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти.</p> <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.</p>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Компетентнісний підхід, який включає проблемне та студентоорієнтоване навчання, самонавчання з використанням інтерактивних та інформаційно-комунікаційних технологій.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Екзамени, тестування, презентації, захист звітів з практики, контрольні роботи, захист курсової 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>
<b>6 – Перелік компетентностей випускника</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції,</p>

	нести відповідальність за результати своєї діяльності.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК1.</b> 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><b>ЗК2.</b> 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><b>ЗК3.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК4.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК5.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>ЗК6.</b> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p><b>ЗК7.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК8.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
<b>Спеціальні компетентності (СК)</b>	<p><b>СК1.</b> Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p><b>СК2.</b> Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p><b>СК3.</b> Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p><b>СК4.</b> Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p><b>СК5.</b> Здатність знаходити відповідні рішення</p>

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 організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

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

#### **7 – Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів 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.** Організувати 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.

<p><b>PH15.</b> Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p><b>PH16.</b> Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p><b>PH17.</b> Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p>	
<p><b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми</b></p>	
<p><b>Кадрове забезпечення</b></p>	<p>До реалізації програми залучаються педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а 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><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу: навчальні аудиторії, лабораторія з інформатики і КТ, навчальна лабораторія технологічних дисциплін, лабораторія «Технології виробництва продукції»; необхідне устаткування кабінетів. Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам; 100 % забезпеченість гуртожитком. Наявність спортивної зали, майданчика, зони відпочинку у внутрішньому дворіку та кабінету медичних та психологічних послуг.</p>
<p><b>Інформаційне та навчально - методичне забезпечення</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- забезпеченість бібліотеки підручниками і посібниками, електронний каталог фахових періодичних видань відповідного профілю, каталог електронних підручників з предметів загальноосвітньої підготовки;</li> <li>- офіційний сайт коледжу, де розміщена основна інформація про освітню діяльність закладу, структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, правила прийому на навчання, контактна інформація та ін.: <a href="https://utek.uz.ua">https://utek.uz.ua</a>;</li> <li>- доступ до мережі Інтернет та точки бездротового доступу;</li> <li>- конференц-зал з сучасним презентаційним обладнанням та швидкісним інтернетом WI-FI;</li> <li>- навчальні та робочі навчальні плани;</li> <li>- навчально-методичні комплекси дисциплін;</li> <li>- програми навчальних та виробничо-професійних практик;</li> <li>- силабуси та методичне забезпечення освітніх компонентів за вибором здобувача</li> </ul>

	<p>освіти;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методичні матеріали до написання курсової роботи;</li> <li>- методичні матеріали для проведення атестації здобувачів освіти;</li> <li>- електронний ресурс навчально-методичних матеріалів для дистанційного навчання на освітніх платформах Google Meet, Google Classroom;</li> <li>- корпоративна пошта;</li> <li>- офіційні сторінки навчального закладу у соціальних мережах, зокрема:  <a href="https://m.facebook.com/118517349546944/">https://m.facebook.com/118517349546944/</a></li> <li>- Телеграм- канал «Вступ – 202... ВСП«УТЕФК ДТЕУ»».</li> </ul>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладання угод про співробітництво між ВСП «УТЕФК ДТЕУ» та іншим закладом фахової передвищої освіти України за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами студентів та програмами навчальних дисциплін. Кредити, отримані в інших закладах освіти України, можуть бути зараховані відповідно до довідки про академічну мобільність.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	<p>Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладання угод про співробітництво між ВСП «УТЕФК ДТЕУ» та іноземним закладом освіти за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами студентів та програмами навчальних дисциплін.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти</b>	не проводиться

## 2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

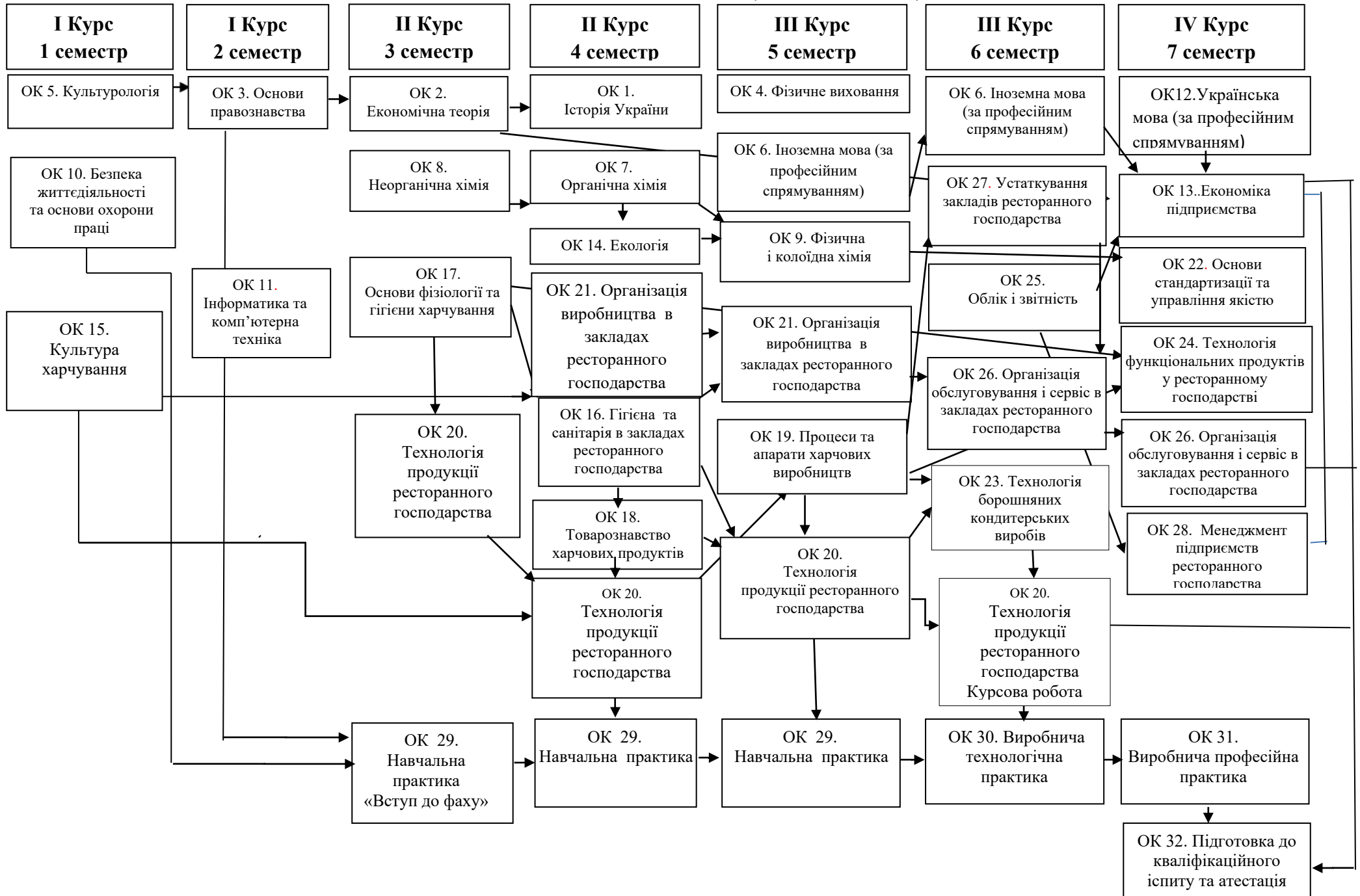
### 2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційний іспит, тощо)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності</b>			
OK 1	Історія України/ History of Ukraine	3	Залік
OK 2	Економічна теорія/ Economic Theory	3	Залік
OK 3	Основи правознавства/ Fundamentals of Law	3	Залік
OK 4	Фізичне виховання/ Physical Training	3	Залік
OK 5	Культурологія/ Art and Cultural Studies	3	Залік
OK 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)/ Foreign Language (for professional purposes)	6	Залік
OK 7	Органічна хімія / Organic Chemistry	3	Екзамен
OK 8	Неорганічна хімія / Inorganic Chemistry	3	Залік
OK 9	Фізична і колоїдна хімія/ Physical and Colloid Chemistry	3	Залік
OK10	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці/ Life Safety and Fundamental of Health and Safety	3	Залік
OK11	Інформатика і комп'ютерна техніка/ Computer Science and Technologies	3	Залік
OK12	Українська мова (за професійним спрямуванням)/ Ukrainian Language (for professional purposes)	3	Екзамен
OK13	Економіка підприємства/ Economics of Enterprise	3	Залік
OK14	Екологія/ Ecology	3	Залік
<b>Усього</b>		<b>45 ( 30%)</b>	
<b>Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</b>			
OK15	Культура харчування/Culture of Nutrition	3	Залік
OK16	Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства / Hygiene and Sanitation of Food Production	3	Залік
OK17	Основи фізіології та гігієни харчування/ Fundamentals of Physiology and Food Hygiene	3	Залік
OK18	Товарознавство харчових продуктів/ Commodity Science of Food Products	3	Екзамен
OK19	Процеси та апарати харчових виробництв/ Processes and Apparatus of Food Production	3	Екзамен
OK20	Технологія продукції ресторанного господарства/ Processing Technology of Restaurant Business Enterprises	12	Екзамен
OK 20.1	Курсова робота / Coursework		Залік
OK21	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства/ Production Management at Catering Establishments of Restaurant Business	6	Екзамен
OK22	Основи стандартизації та управління якістю /	3	Залік

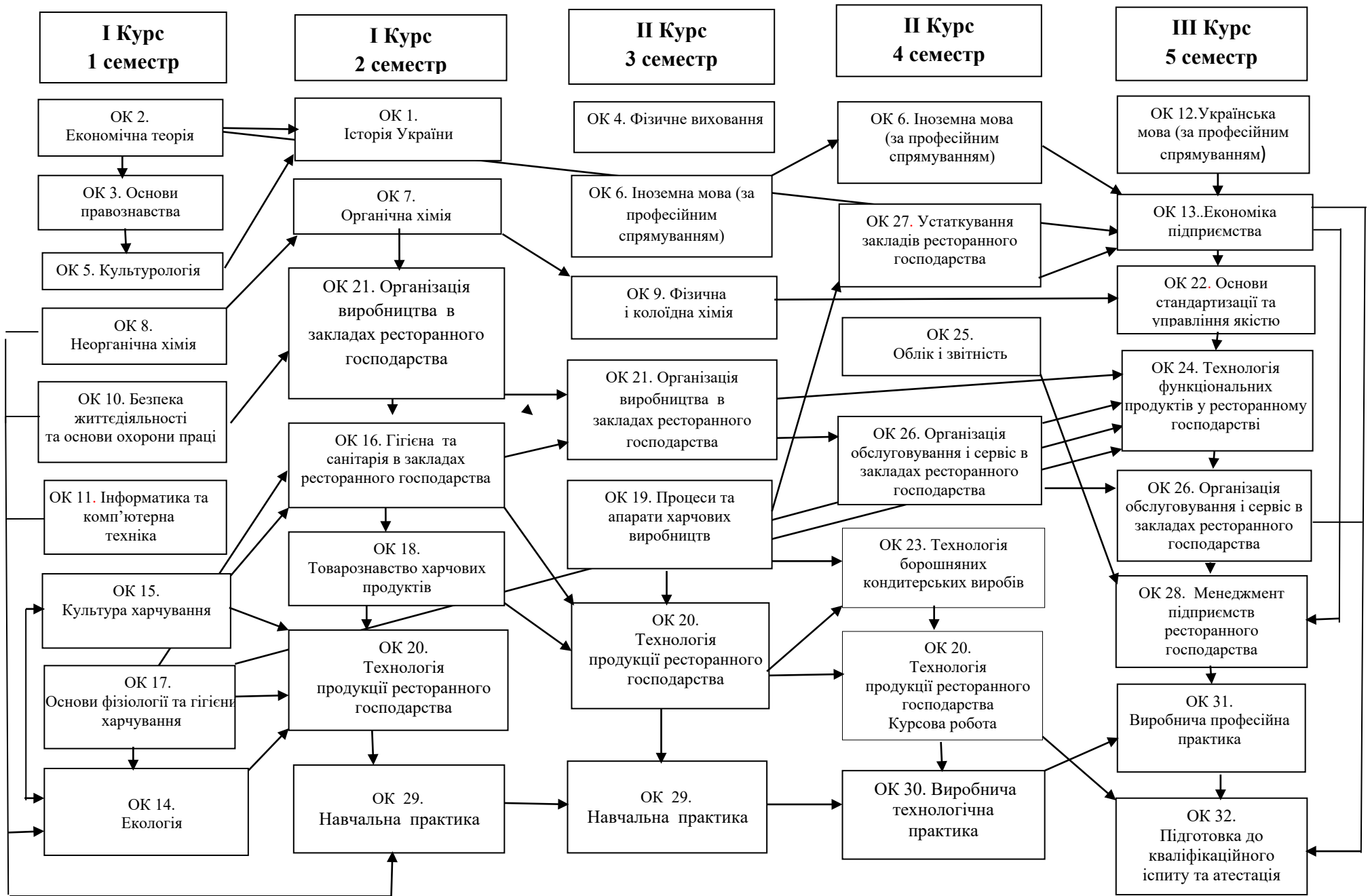
	Fundamentals of Standardization and Quality Control		
OK23	Технологія борошняних кондитерських виробів/ Bakery and Confectionery Technology	6	Екзамен
OK24	Технологія функціональних продуктів у ресторанному господарстві/ Technology of Functional Products in Restaurant Business	3	Залік
OK25	Облік і звітність/ Accounting and Reporting	3	Залік
OK26	Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства/ Services Management at Catering Establishments of Restaurant Business	6	Екзамен
OK27	Устаткування закладів ресторанного господарства /Equipment of Establishments of Restaurant Business	3	Екзамен
OK28	Менеджмент підприємств ресторанного господарства/ Management of Restaurant Business Enterprises	3	Залік
<b>Усього</b>		<b>60 ( 40%)</b>	
<b>Практична підготовка</b>			
OK29	Навчальна практика/ Practical Course	15	Залік
OK30	Виробнича технологічна практика/ Industrial Technological Practice	6	Залік
OK31	Виробнича професійна практика/ Practical Training	6	Залік
<b>Усього</b>		<b>27 (18%)</b>	
<b>Атестація здобувачів фахової передвищої освіти</b>			
OK32	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація/ Preparation for Qualification Exam and Certification	3 (2%)	
<b>Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів</b>		<b>135 (90%)</b>	
<b>Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)</b>			
BK1	Мікробіологія / Microbiology	3	Залік
BK2	Кухні народів світу/ Worldwide Cuisines	3	Залік
BK3	Вища математика/ Higher Mathematics	3	Залік
BK4	Аналітична хімія/ Analytical Chemistry	3	Залік
BK5	Психологія та етика бізнесу/ Psychology and Business Ethics	3	Залік
BK6	Соціологія/ Sociology	3	Залік
BK7	Інформаційні системи та технології в ресторанному господарстві / Information Systems and Technologies in Restaurant Business	3	Залік
BK8	Охорона праці в галузі та цивільний захист// Labour safety in the Realm and Civil Protection	3	Залік
BK9	Харчова хімія/ Food Chemistry	3	Залік
BK10	Інноваційні харчові технології в ресторанному господарстві/ Innovative Food Technologies in Restaurant Business	3	Залік
BK11	Барна справа/ Bar Business	3	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів</b>		<b>15 (10 %)</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП</b>		<b>150</b>	



## 2.2. Структурно-логічна схема ОПІ (на основі БСО)



## 2.2. Структурно-логічна схема ОПП (на основі ПЗСО)



### **3.Форма 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.

### **4.Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти**

У ВСП «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» функціонує система внутрішнього 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 *відповідно до Положення про розроблення та реалізацію освітньо-професійних програм підготовки здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «УТЕФК ДТЕУ»*, 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, застосування 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 *та Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти та освітньої діяльності у ВСП «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету».*

## **5. Вимоги до професійних стандартів**

Професійний стандарт відсутній.

### 6.1 Матриця відповідності програмних компетентностей випускника обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти Компетентності	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ОК24	ОК25	ОК26	ОК27	ОК28	ОК29	ОК30	ОК31	ОК32
ЗК 1		+	+																													
ЗК 2	+			+	+					+				+	+																	
ЗК 3						+	+	+	+				+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+
ЗК 4	+				+	+						+	+					+			+				+	+			+			
ЗК 5						+					+															+	+					
ЗК 6						+					+		+								+					+	+		+	+	+	
ЗК 7							+	+	+		+						+	+	+		+	+			+	+	+		+	+	+	
ЗК 8										+						+		+			+	+	+	+		+			+	+	+	
СК 1							+	+	+								+		+													
СК 2																+			+	+	+		+			+	+					
СК 3										+						+		+		+	+	+	+			+						
СК 4														+	+		+			+	+	+	+			+			+	+	+	
СК 5												+			+					+	+		+			+	+				+	
СК 6												+								+	+		+			+	+			+	+	
СК 7																			+								+					
СК 8												+									+	+				+	+		+	+	+	
СК 9										+						+					+	+	+			+			+	+	+	
СК10										+				+							+	+				+	+					

**6.2 Матриця відповідності програмних компетентностей випускника  
вбіркоким компонентам освітньо-професійної програми**

Компоненти Компетентності	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11
ЗК 1					+	+		+		+	
ЗК 2					+			+			
ЗК 3	+	+		+	+		+	+	+	+	+
ЗК 4											
ЗК 5							+				
ЗК 6							+		+	+	+
ЗК 7				+	+		+		+	+	+
ЗК 8		+			+	+			+		+
СК 1	+										
СК 2		+								+	
СК 3	+	+									
СК 4	+	+						+	+		+
СК 5											
СК 6			+								
СК 7							+			+	
СК 8								+	+		+
СК 9		+			+			+			
СК 10	+							+			



## 7.2 Матриця відповідності результатів навчання відповідним вибірковим компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти/ Компетентності	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9	ВК 10	ВК 11
PH 1		+							+	+	+
PH 2	+										
PH 3	+										+
PH 4							+				
PH 5		+		+	+	+		+	+		+
PH 6	+									+	
PH 7				+				+			
PH 8										+	
PH 9											
PH10	+										
PH11			+								
PH12				+	+	+					
PH13							+		+		
PH14				+						+	
PH15								+			+
PH16											
PH17								+			



## 8. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																	
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності									
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10
PH 1			+					+	+	+		+			+			
PH 2			+						+		+	+	+					
PH 3			+					+	+		+	+				+		
PH 4			+					+	+	+	+						+	
PH 5			+					+		+		+	+				+	
PH 6			+	+	+	+	+	+					+		+	+		
PH 7				+	+									+		+		
PH 8			+	+	+		+	+				+			+		+	
PH 9			+	+	+	+							+		+	+		
PH10					+			+			+					+		+
PH11			+	+	+									+		+		
PH12				+		+		+	+	+		+				+	+	+
PH13		+	+	+	+	+	+					+	+	+				
PH14		+					+			+			+		+			+
PH15	+	+						+		+	+				+	+	+	
PH16		+	+					+		+			+		+			+
PH17	+	+		+	+		+							+				

