МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МОГИЛІВ-ПОДІЛЬСЬКИЙ ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ

ВІННИЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

|  |  |
| --- | --- |
| **РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО** Педагогічною радоюМогилів-Подільського технолого-економічного коледжу Вінницького національного аграрного університетуПротокол № 15 від 25 жовтня 2019 р.Директор МПТЕК ВНАУ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.А.Казьмір |  **ЗАТВЕРДЖЕНО**Вченою радою Вінницького національного аграрного університету Протокол № від 2019 р.Ректор ВНАУ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.А.Мазур |

|  |
| --- |
|  |

**СПРАВА**

**щодо ліцензування провадження освітньої діяльності (започаткування початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти) у сфері вищої освіти**

**зі спеціальності 181 Харчові технології**

з ліцензованим обсягом 100 осіб

 (з урахуванням терміну навчання: 120 кредитів ЄКТС, 1 рік 10 місяців)

Могилів-Подільський, 2019р.

**ЗМІСТ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** **з/п** | **Назва розділу** | **Стор.** |
| **1** | **Копії рішень про утворення відокремлених структурних підрозділів та положення про них** |  |
| 1.1 | Копія. Наказ про створення регіональних структурних підрозділів Вінницького національного аграрного університету  |  |
| 1.2 | Копія. Положення про Могилів-Подільський технолого-економічний коледж Вінницького національного аграрного університету  |  |
| 1.3 | Копія. Витяг з ЄДР юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців  |  |
| 1.4 | Копія. Довідка з Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України (лицьова та зворотна сторони) |  |
| **2** | **Копії документів, що підтверджують майнові права на основні засоби для здійснення навчального процесу на строк не менший необхідного для завершення одного повного циклу освітньої діяльності** |  |
| 2.1 | Копії документів на право власності приміщеннями і землею |  |
| 2.2 | Копія. Наказ про призначення керівника відокремленого структурного підрозділу  |  |
| 2.3 | Копія. Довіреність, на підставі якої діє керівник відокремленого структурного підрозділу  |  |
| 2.4 | Зразок відбитка печатки навчального закладу  |  |
| 2.5 | Зразок підпису керівника навчального закладу  |  |
| **3** | **Копія статистичного звіту про фінансові результати здобувача (ліцензіата) за попередній рік** |  |
| **4** | **Концепція освітньої діяльності за спеціальністю 181 Харчові технології на початковому рівні (короткий цикл) вищої освіти** |  |
| **5** | **Відомості про проектну групу освітньої діяльності у сфері вищої освіти** |  |
| **6** | **Відомості про кількісні та якісні показники матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти**  |  |
| 6.1 | Інформація про загальну площу приміщень, що використовуються у навчальному процесі |  |
| 6.2 | Забезпечення приміщеннями навчального призначення та іншими приміщеннями  |  |
| 6.3 | Обладнання лабораторій та спеціалізованих кабінетів |  |
| 6.4 | Обладнання, устаткування та програмне забезпечення спеціалізованих комп’ютерних лабораторій  |  |
| 6.5 | Інформація про соціальну інфраструктуру  |  |
| **7** | **Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти** |  |
| 7.1 | Інформація про наявність бібліотеки |  |
| 7.2 | Забезпечення підручниками, навчальними посібниками, довідковою та іншою навчальною літературою  |  |
| 7.3 | Перелік фахових періодичних видань  |  |
| 7.4 | Інтернет - видання офіційних сайтів фахових електронних журналів |  |
| **8** | **Текстовий опис щодо використання інформаційних ресурсів, навчального обладнання лабораторій, майстерень, спортивних залів, стадіонів, інших об’єктів з розрахунками, які підтверджують спроможність закладу освіти провадити освітню діяльність у заявлених обсягах з урахуванням освітньої діяльності за раніше отриманими ліцензіями з відповідними ліцензійними обсягами** |  |
| **9** | **Копії документів, що засвідчують рівень освіти і кваліфікації членів проектної групи**  |  |
| **10** | **Копії документів, що засвідчують рівень освіти і кваліфікації керівника закладу освіти**  |  |

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МОГИЛІВ–ПОДІЛЬСЬКИЙ ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ

ВІННИЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

|  |  |
| --- | --- |
| **РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО**Педагогічною радою Могилів-Подільськоготехнолого-економічного коледжуВінницького національного аграрного університетупротокол № 15 від 25 жовтня 2019 р.Директор МПТТЕК ВНАУ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В. А. Казьмір | **ЗАТВЕРДЖЕНО**Вченою радою Вінницького національного аграрногоуніверситету Протокол № від 2019 р. ректор ВНАУ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.А.Мазур |

**КОНЦЕПЦІЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

з підготовки здобувачів початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти

за спеціальністю 181 Харчові технології,

галузь знань 18 Виробництво та технології

 Могилів-Подільський, 2019

Концепція освітньої діяльності спрямована на підготовку фахівців техніків-технологів, які володіють знаннями і практичними навичками у сфері початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти та здатні до виконання типових спеціалізованих завдань у галузі професійної діяльності, пов’язаних з виконанням виробничих завдань підвищеної складності.

**Код та найменування спеціальності** – 181 Харчові технології, галузь знань 18 Виробництво та технології

**Рівень вищої освіти** – початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти, який передбачає здобуття кваліфікацій, що відповідають п’ятому рівню Національної рамки кваліфікацій.

**Орієнтовний перелік спеціалізацій та освітніх програм:**

1. Спеціалізація «Зберігання та переробка зерна», освітня програма «Зберігання та переробка зерна»;
2. Спеціалізація «Виробництво харчової продукції», освітня програма «Виробництво харчової продукції».

**Загальний обсяг у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи та строк навчання:**

 **–** на основі повної загальної середньої освіти – 120 кредитів ЄКТС, строк навчання 2 роки;

– на основі фахової передвищої освіти – 60 кредитів ЄКТС, строк навчання 1 рік.

**Професійні стандарти, на дотримання яких планується спрямувати навчання (в разі наявності)** – професійні стандарти відсутні

**Перелік основних компетентностей, якими повинен оволодіти здобувач**

|  |
| --- |
|  *Компетенції загальнонаукові* |
| Базові уявлення про основи філософії, культурології, соціології, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей |
| Знання вітчизняної історії та права, розуміння причинно-наслідкових зв’язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності |
| Базові уявлення про основи екології, принципи оптимального природокористування й охорони природи; знання вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці |
| Базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і навички роботи в комп’ютерних мережах, уміння створювати бази даних і використовувати Інтернет-ресурси |
| Базові знання фундаментальних наук в обсязі, необхідному для засвоєння загальнопрофесійних дисциплін |
| Базові знання в галузі економічної діяльності, необхідні для засвоєння загальнопрофесійних і спеціалізовано-професійних дисциплін |
| *Компетенції загальнопрофесійні* |
| Здатність використовувати знання у практичних ситуаціях.  |
| Здатність навчатися та оволодівати сучасними знаннями.  |
| Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді та у складі команди.  |
| Здатність володіти навичками роботи з комп'ютером на рівні користувача, використовувати інформаційні технології для рішення експериментальних і практичних завдань у галузі професійної діяльності |
| Здатність продемонструвати знання і розуміння фундаментальних наукових фактів, концепцій, теорій, принципів.  |
| Здатність визначати техніко-економічну ефективність типових систем та їхніх складників на основі застосовування аналітичних методів.  |
| Здатність спілкуватися державною фаховою мовою як усно, так і письмово. |
| Здатність шукати, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел. |
| Здатність застосовувати інформаційні та комунікаційні технології.  |
| Здатність демонструвати творчий та інноваційний потенціал у проектних розробках.  |
| Здатність використовувати знання, щоб вибирати устаткування, процеси, технології.  |
| Здатність розуміти завдання сучасного виробництва, спрямовані на задоволення потреб споживачів.  |
| Вміння застосовувати відповідні кількісні математичні, наукові та технічні методи, а також комп’ютерне програмне забезпечення для вирішення інженерних завдань харчової та переробної промисловості.  |
| Вміння працювати з іншомовною технічною документацією та спілкуватись іноземною мовою. |
| Здатність демонструвати розуміння, у яких царинах можна використовувати інженерні знання. |
| Базові знання про основи загальної та прикладної екології, принципи захисту і охорони природи від шкідливого впливу харчових підприємств на навколишнє середовище  |
| Здатність демонструвати розуміння, у яких царинах можна використовувати інженерні знання. |
| Знання правових основ і сучасного законодавства України в харчовій галузі |
| Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці |
| *Компетенції спеціалізовано-професійні* |
| *Освітня програма "Зберігання і переробка зерна"* |
| Здатність використовувати професійно профільовані знання у практичних ситуаціях.  |
| Здатність застосовувати інформаційні та комунікаційні технології. |
| Здатність продемонструвати знання і розуміння фундаментальних наукових фактів, концепцій, теорій, принципів. |
| Здатність використовувати знання у розв'язуванні завдань підвищення якості продукції та її контролю.  |
| Здатність демонструвати розуміння, у яких царинах можна використовувати інженерні знання. |
| Базові знання про конструкцію обладнання, процеси, технології.  |
| Знання конструкцій, основних характеристик, принципів дії та режимів роботи обладнання та устаткування |
| Здатність визначати техніко-економічну ефективність типових систем та їхніх складників на основі застосовування аналітичних методів. |
| Здатність застосовувати норми галузевих стандартів. |
| Здатність розуміти і враховувати правові, соціальні, екологічні, етичні, економічні й комерційні обмеження та ризики, реалізуючи технічні рішення.  |
| Здатність ухвалювати обґрунтовані рішення. |
| Здатність здійснювати техніко-технологічне обґрунтування, підбір обладнання та проектування технологічних ліній підприємств галузі зберігання і переробки зерна. |
| Здатність використовувати на практиці знання основ теорії автоматизації, будови приладів контролю та автоматичного регулювання різних технологічних процесів зернопереробних підприємств.  |
| Здатність використовувати теоретичні знання і практичні навички в розробленні і аналізі схем очищення, підготовки і переробки зерна в борошно і крупи. |
| Базові знання про економіку та організацію виробництва в зернопереробній галузі. |
| Базові знання з підприємництва та підприємливості для можливої організації самостійної зайнятості та ведення підприємницької діяльності |
| Здатність використовувати та впроваджувати нові технології в зернопереробній галузі, брати участь в модернізації і реконструкції підприємств. |
| Здатність проводити діяльність з підвищення ефективного використання, технічного обслуговування та ремонту обладнання та устаткування. |
| *Освітня програма "Виробництво харчової продукції"* |
| Базові знання про економіку та організацію виробництва в закладах ресторанного господарства |
| Базові уявлення про різноманітність об’єктів діяльності закладів ресторанного господарства |
| Базові уявлення про історію та розвиток ресторанного господарства |
| Базові уявлення про фізіологічну роль харчування в забезпеченні життєдіяльності людського організму |
| Базові знання про сучасні принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової (кулінарної) продукції |
| Базові уявлення про місце ресторанного господарства в реалізації соціально-економічних задач |
| Базові уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення в розвитку ресторанних технологій |
| Базові уявлення про основні види контролю у системі управління якістю продукції та послуг |
| Базові знання естетичних принципів та соціальних наслідків своєї професійної діяльності |
| Базові знання правових основ і законодавства України щодо захисту прав споживачів та санітарно-епідемічного благополуччя населення |
| Базові знання про основи організації процесу обслуговування та сучасні види сервісу |
|  Базові знання структури виробництва, технологічного процесу закладу ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому |
| Базові знання про конструкцію устаткування, процеси, технології закладів ресторанного господарства |
| Базові знання розрахунково-облікових операцій повнофункціональними комп’ютерними системами |
| Базові знання з підприємництва та підприємливості для можливої організації самостійної зайнятості та ведення підприємницької діяльності |
| Здатність задовольняти попит споживачів в продукції харчування та послугах за умов, що змінюються |
| Володіння методами спостереження, опису, ідентифікації, класифікації об’єктів діяльності закладів ресторанного господарства |
| Володіння методикою розробки технологічної документації |
| Здатність застосовувати елементи експериментальної роботи з харчовою продукцією в виробничих та лабораторних умовах |
| Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання |
| Здатність використовувати професійно-профільовані знання у практичних ситуаціях.  |
| Здатність забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції |
| Здатність застосовувати інформаційні та комунікаційні технології. |
| Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви |
| Здатність застосовувати професійно-профільовані знання і практичні навички пов’язані з механізацією технологічних процесів виготовлення харчової продукції та її зберіганням, вибором, розміщенням та експлуатацією торговельно-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства |
| Здатність використовувати теоретичні знання і практичні вміння щодо взаємозаміни харчових продуктів |
| Здатність використовувати професійно-профільовані знання стосовно розпізнання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками |
| Здатність використовувати знання у розв'язуванні завдань підвищення якості продукції та її контролювання.  |
| Здатність демонструвати розуміння, у яких царинах можна використовувати інженерні знання. |
| Здатність використовувати знання та вміння в галузі екології, фізіології для складання раціонів та технології страв для дитячого та лікувально-профілактичного харчування |
| Здатність використовувати професійно-профільовані знання для забезпечення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування |
| Здатність використовувати професійно-профільовані знанні в концептуальному підході до організації роботи сучасних закладів харчування |
| Здатність застосовувати норми галузевих стандартів. |
| Здатність ухвалювати обґрунтовані рішення. |
| Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді |
| Здатність впроваджувати та узгоджувати заходи маркетингу та менеджменту для підвищення ефективності внутрішньої та зовнішньоекономічної підприємницької діяльності |
| Здатність застосовувати професійно-профільовані знання стосовно організацій роботи з основ охорони праці в закладах ресторанного господарства |
| Здатність проводити діяльність з підвищення ефективного використання, технічного обслуговування та ремонту обладнання та устаткування. |

**Орієнтовний перелік професійних кваліфікацій, які планується надавати.**

Випускники мають бути підготовлені до роботи за ДК 009:2010:

Код КП 3560

 3570

Професійна назва роботи: Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна

 Технік-технолог з технології харчування

**Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання**

Повна загальна середня освіта.

Фахова перед вища освіта.

**Порядок оцінювання результатів навчання**

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти здійснюється за 4-х бальною («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») системою. Види контролю: поточний, тематичний, періодичний, підсумковий, самоконтроль. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестові завдання, захист лабораторних, практичних та індивідуальних робіт, захист курсових тощо.

Здобувач вищої освіти після успішного завершення освітньої програми має володіти виробничими функціями, продемонструвати заплановані знання, уміння, здатності:

1. *Освітня програма "Зберігання і переробка зерна"*

| Зміст виробничої функції | Назватипової задачі діяльності | Зміст уміння |
| --- | --- | --- |
| 1. Дослідницька | Здійснення науково- дослідної діяльності з ефективного використання, технічного обслуговування та ремонту технологічного обладнання | Уміти аналізувати передовий вітчизняний та зарубіжний досвід що до ефективного використання, технічного обслуговування і ремонту технологічного обладнання;уміти проводити визначення ефективності роботи обладнання з використанням сучасних вимірювальних засобів та обробляти результати досліджень;уміти досліджувати фізичні явища і процес що проходять в технологічному обладнанні;уміти досліджувати та аналізувати причини випуску бракованої продукції на виробництві. |
| Пошук та аналіз наукової, технічної та нормативно-технічної інформації з питань технологічного обладнання та технологічних процесів | Уміти спілкуватися та опрацьовувати документи державною мовою;уміти використовувати комп’ютерну техніку для професійної діяльності;уміти організовувати управління інформацією на базі сучасних технологій;уміти виконувати інформаційний та патентний пошуки, складати аналітичні огляди, реферати, переліки літератури. |
| 2. Проектувальна | Розроблення (пошук) проектних, конструкторських та технологічних рішень, виконання технічних розрахунків | Уміти дотримуватися в своїй професійної діяльності законодавства України і ДСТУ в зернопереробній галузі та суміжних галузях;уміти складати пояснювальні записки, креслення та розрахунки, пов’язані з проєктами, вносити необхідні зміни в проєктну документацію і володіти правилами технічної експлуатації обладнання.Уміти компонувати технологічне та транспортне обладнання на поверхах робочої будівлі елеватора та у виробничих приміщеннях зернопереробних підприємств з дотриманням вимог охорони праці;уміти використовувати комп’ютерну техніку для професійної діяльності. |
| Оволодіння навичками з основ проектування зерносховищ та зернопереробних підприємств |
| 3. Організаційна | Практична діяльність з організації випуску продукції | Уміти організовувати та забезпечувати управління ведення поточного технологічного процесу:* на елеваторах
* на борошномельних заводах
* на комбікормових заводах
* на круп’яних заводах

Уміти організовувати виконання виробничої програми насіннєвих і кукурудзо-калібрувальних заводів, заводів по виробництву борошна, круп, комбікормів на основі раціональних витрат сировини, палива, енергії тощо.Уміти оцінювати показники ефективності роботи технологічного обладнання та застосовувати методи їх оптимізації;уміти складати різноманітні плани професійної діяльності і реалізувати відповідні заходи;уміти аналізувати екологічний стан навколишнього середовища та вплив на нього від роботи технологічного обладнання;уміти використовувати комп’ютерну техніку для професійної діяльності |
| Організація охорони праці та техніки безпеки на підприємстві | На підставі технологічної документації, використовуючи чинну нормативно-правову базу з питань охорони праці, організовувати дотримання вимог безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог учасниками трудового процесу;за умов надзвичайної ситуації, орієнтуючись на сигнал про виникнення небезпеки, за планом цивільного захисту об’єкта господарювання організовувати індивідуальний захист із використанням табельних та підручних засобів; організовувати евакуацію підлеглого персоналу з небезпечної зони та укриття підлеглого персоналу;за умов надзвичайної ситуації на основі результатів обстеження об’єкта господарювання з допомогою табельних та підручних засобів проводити рятувальні та інші невідкладні роботи; |
|  |  | застосовуючи засоби індивідуального та колективного біологічного, радіаційного і хімічного захисту, проводити спеціальну обробку об’єкта та його персоналу;за умов виробничої діяльності на основі аналізу результатів власних спостережень за наслідками нещасного випадку або аварії, користуючись чинними положеннями, визначати факт нещасного випадку чи аварії. У складі комісії з розслідування нещасного випадку, користуючись чинними положеннями, складати акт про нещасний випадок на виробництві |
| Формування оптимального асортименту випуску продукції | Враховуючи попит споживачів, забезпечувати розширення асортименту продукції на підприємствах галузі, використовуючи новітні технології;враховуючи об’єктивно існуючі зміни якості сировини організовувати внесення оперативних змін до технологічних процесів і режимів, пов’язаних із заявками на асортимент і якість продукції. |
| Організація своєчасної підготовки виробництва | Організовувати безперервне нормативне навантаження на технологічне та допоміжне обладнання при виробництві борошна, круп, комбікормів;організовувати підготовку технічної бази хлібоприймальних підприємств і елеваторів до приймання зерна нового урожаю. |
| Організація роботи з кадрами | Використовуючи сучасні методи управління, організовувати дотримування робітниками дільниці правил виробничої і трудової дисципліни;організовувати підвищення кваліфікації згідно з посадовими обов’язками та навчання робітників по освоєнню суміжних професій |
| Раціональна організація виробництва |  Уміти впроваджувати сучасні моделі виробництва для зниження собівартості борошна, круп, комбікормів; уміти розробляти заходи для створення сприятливих умов праці, підвищення культури виробництва. |
| 4. Планувальна | Планування та забезпечення виконання плану у встановлений термін | Уміти ефективно взаємодіяти на професійному та соціальному рівні з використанням інформаційних технологій;уміти організовувати свою роботу і взаємодію з іншими підрозділами виробництва та систем;уміти контролювати ступінь використання виробничих потужностей, ритмічне і послідовне виконання операцій технологічного процесу;уміти організовувати управління інформацією на базі сучасних технологій;уміти приймати рішення та виробляти стратегію діяльності з урахуванням загальнолюдських цінностей, суспільних, державних та виробничих інтересів |
| 5. Технологічна | Розроблення та дотримання ресурсозберігаючих та енергоефективних технологічних процесів і режимів виробництва | Уміти оцінювати показники ефективності функціонування технологічних процесів та застосовувати методи їх оптимізації;уміти аналізувати конструктивні креслення, принципи дії, проводити експлуатацію та технічне обслуговування технологічного обладнання;уміти встановлювати та регулювати режими роботи технологічного обладнання;уміти використовувати комп’ютер для вирішення проектних, експериментальних і практичних завдань;забезпечувати регулювання технологічного процесу приймання, обробки і розміщення товарного і насіннєвого зерна |
| Здійснення оперативного регулювання виробничого процесу, прийняття самостійних управлінських рішень | Уміти регулювати технологічний процес на окремих ділянках залежно від асортименту борошна, круп, комбікормів;використовуючи показники якості товарного і насіннєвого зерна, сировини і готової продукції, найбільш раціонально організовувати їх прийом, розміщення, зберігання, переробку і відвантаження;аналізувати та підводити підсумки роботи виробничого підрозділу;впроваджувати у виробництво комплекс технологічних заходів по розширенню асортименту конкурентноздатної продукції |
| 6. Контрольна | Контроль технологічного процесу та технічного стану обладнання | Уміти контролювати роботу технологічного, транспортного, аспіраційного обладнання та впроваджувати заходи з підвищення надійності та ефективності його функціонування;уміти контролювати ступінь використання виробничих потужностей, ритмічне і послідовне виконання операцій технологічного процесу;уміти контролювати показники якості сировини та готової продукції та встановлювати відповідність їх нормам і стандартам якості;уміти проводити вимірювання параметрів та режимів роботи обладнання;уміти оцінювати показники ефективності функціонування технологічних процесів та застосовувати методи їх оптимізації;уміти контролювати стан контрольно-вимірювальних засобів і забезпечувати їх використання у відповідності з вимогами;уміти контролювати санітарний стан виробничих, складських, допоміжних приміщень підприємства;уміти оцінювати соціальні і екологічні наслідки своєї професійної діяльності |
| 7. Технічна | Виконання технічних задач на виробництві, оформлення та внесення змін до технічної документації | Уміти застосовувати інформаційні технології та програмні засоби при вирішенні конкретних задач професійної діяльності;уміти організовувати свою роботу і взаємодію з іншими підрозділами;уміти контролювати обладнання та впроваджувати заходи з підвищення надійності та ефективності його функціонування;уміти аналізувати конструктивні креслення, принципи дії та проводити технічне обслуговування основного та допоміжного обладнання;уміти виконувати в своїй професійній діяльності вимоги правил техніки безпеки, життєдіяльності та охорони праці;уміти використовувати одержані знання, уміння й навички для подальшого професійного навчання |
| 8. Прогностична | Пошук ефективності реалізації виробничої діяльності | Уміти впроваджувати нові технології і заходи по підвищенню ефективності виробництва, продуктивності праці і скороченню виробничих витрат;уміти здійснювати оперативне лабораторне прогнозування якості продукції;уміти аналізувати стан технічної готовності роботи технічного і допоміжного обладнання в передпусковий період;уміти прогнозувати показники якості готової продукції в залежності від якості наявної сировини |

1. *Освітня програма " Виробництво харчової продукції "*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Зміст виробничої функції | Назватипової задачі діяльності | Зміст уміння |
| 1. Дослідницька | Проведення досліджень | Уміти аналізувати передовий вітчизняний та зарубіжний досвід щодо напрямків розвитку сучасної кулінарії;уміти аналізувати та обґрунтовувати шляхи зниження негативних факторів, які впливають на фізико-хімічні зміни, що відбуваються в продуктах під час кулінарної обробки;уміти досліджувати фізичні явища і процеси, що проходять в технологічному обладнанні;уміти досліджувати та аналізувати причини випуску бракованої продукції на виробництві;уміти визначати якісні і кількісні показники хімічних речовин в харчових продуктах |
| Пошук та аналіз наукової, технічної та нормативно-технічної інформації з питань обладнання закладів ресторанного господарств та технологічних процесів | Уміти спілкуватися та опрацьовувати документи державною мовою;уміти використовувати комп’ютерну техніку для професійної діяльності;уміти організовувати управління інформацією на базі сучасних технологій;уміти виконувати інформаційний та патентний пошуки, складати аналітичні огляди, реферати, переліки літератури |
| 2.Проектувальна | Розроблення (пошук) проектних, конструкторських та технологічних рішень, виконання технічних розрахунківОволодіння навичками з основ проектування закладів ресторанного господарства | Уміти дотримуватися в своїй професійної діяльності законодавства України і ДСТУ в харчовій галузі та суміжних галузях;уміти складати пояснювальні записки, креслення та розрахунки, пов’язані з проектами закладів ресторанного господарства, вносити необхідні зміни в проектну документацію і володіти правилами технічної експлуатації обладнання;уміти компонувати механічне та немеханічне обладнання у виробничих приміщеннях та цехах закладів ресторанного господарства;уміти використовувати комп’ютерну техніку для професійної діяльності;уміти розраховувати потребу в сировині та напівфабрикатах;уміти розраховувати обсяг матеріально-технічне оснащення торгівельних залів |
| 3. Організаційна | Практична діяльність з організації випуску продукції |  Уміти організовувати виконання поточних виробничих процесів; уміти організовувати прийом продовольчої сировини, зберігання, пакування та перевезення готових виробів у відповідності до нормативних документів; |
| Зміст виробничої функції | Назва | Зміст виробничої функції |
|  |  |  уміти оцінювати показники ефективності роботи механічного та немеханічного обладнання та застосовувати методи їх оптимізації;уміти складати різноманітні плани професійної діяльності і реалізувати відповідні заходи;уміти аналізувати екологічний стан навколишнього середовища та вплив на нього від роботи технологічного обладнання;уміти використовувати комп’ютерну техніку для професійної діяльності |
| Організація охорони праці та техніки безпеки на підприємстві | На підставі технологічної документації, використовуючи чинну нормативно-правову базу з питань охорони праці, організовувати дотримання вимог безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог учасниками трудового процесу;за умов надзвичайної ситуації, орієнтуючись на сигнал про виникнення небезпеки, за планом цивільного захисту об’єкта господарювання організовувати індивідуальний захист із використанням табельних та підручних засобів;організовувати евакуацію підлеглого персоналу з небезпечної зони та укриття підлеглого персоналу;за умов надзвичайної ситуації на основі результатів обстеження об’єкта господарювання з допомогою табельних та підручних засобів проводити рятувальні та інші невідкладні роботи;застосовуючи засоби індивідуального та колективного біологічного, радіаційного і хімічного захисту, проводити спеціальну обробку об’єкта та його персоналу;за умов виробничої діяльності на основі аналізу результатів власних спостережень за наслідками нещасного випадку або аварії, користуючись чинними положеннями, визначати факт нещасного випадку чи аварії;у складі комісії з розслідування нещасного випадку, користуючись чинними положеннями, складати акт про нещасний випадок на виробництві |
| Формування оптимального асортименту продукціїдля задоволення потреб споживачів | Враховуючи маркетингові підходи, організовувати випуск продукції та надавати послуги споживачам;враховуючи об’єктивно існуючі зміни якості сировини організовувати внесення оперативних змін до технологічних процесів і  |
| Зміст виробничої функції | Назва | Зміст виробничої функції |
|  |  | режимів, пов’язаних із заявками на асортимент і якість продукції |
| Організація роботи з кадрами |  Використовуючи сучасні методи управління, організовувати дотримування робітниками цеху і правил виробничої і трудової дисципліни;враховуючи передовий досвід та досягнення робіт в галузі, вибирати форми підвищення кваліфікації працівників |
| Раціональна організація виробництва |  Уміти впроваджувати сучасні моделі виробництва для зниження собівартості харчової продукції; уміти розробляти заходи для створення сприятливих умов праці, підвищення культури виробництва; уміти впроваджувати раціональні схеми організації робочих місць у відповідності з технологічним процесом |
| Організація збутової діяльності підрозділу (підприємства) та комплексне дослідження ринку збуту |  Уміти розробляти маркетинговий план діяльності підприємства (підрозділу); уміти формувати попит на продукцію, розробляти тактику і стратегію збуту продукції в умовах конкурентного середовища, використовуючи засоби реклами та види маркетингу |
| Розробка і реалізація заходів щодо забезпечення оптимального соціально-психологічного клімату в колективі працівників підприємств |  Уміти вирішувати конфліктні ситуації в колективі, поєднуючи професійний підхід з високою моральністю, керуючись законодавчими актами, вирішувати; здійснювати правове регулювання діяльності підприємства (підрозділу), користуючись нормативними законодавчими актами |
| Організація діяльності з охорони праці |  Забезпечувати навчання персоналу з питань охорони праці на базі законодавчих і нормативних актів. |
| 4.Управлінська | Визначення ефективності форм організації праці |  Уміти приймати і оформляти управлінські рішення та використовувати сучасні методи управління |
| 5.Технологічна | Здійснення оперативного регулювання ходу виробництва |  Уміти вдосконалювати виробничу програму, розширювати види послуг, що надаються; запроваджувати у виробництво та реалізацію кулінарні напівфабрикати та готові страви, спираючись на індустріальні технології; забезпечувати ефективне використання технологічного обладнання, дотримуючись правил безпечної експлуатації; |
|  | Забезпечення технологічних режимів виробництва  |  Забезпечувати теплову обробку напівфабрикатів і відпуск готової продукції, дотримуючись послідовності операцій  |
| Зміст виробничої функції | Назва | Зміст виробничої функції |
|  | кулінарної (харчової) продукції | технологічного процесу; забезпечувати належний санітарний стан приміщень закладу та прилеглої території, застосування сертифікованого обладнання, інвентарю та посуду; |
| Формування меню | Уміти формувати меню, його дизайн, розробляти нові страви, враховуючи асортимент ринку продовольчої сировини та реально оцінюючи можливості виробництва і персоналу, володіти процедурою |
| Практична діяльність з організації обслуговування певних контингентів споживачів |  Забезпечувати продаж (реалізацію) продукції в закладах та за їх межами, керуючись вимогами нормативної документації; уміти здійснювати різні форми розрахунків за продукцію і послуги |
| 6. Планувальна | Планування та забезпечення виконання плану у встановлений термін | Уміти ефективно взаємодіяти на професійному та соціальному рівні з використанням інформаційних технологій;уміти організовувати свою роботу і взаємодію з іншими підрозділами виробництва та систем;уміти контролювати ступінь використання виробничих потужностей, ритмічне і послідовне виконання операцій технологічного процесу;уміти організовувати управління інформацією на базі сучасних технологій;уміти приймати рішення та виробляти стратегію діяльності з урахуванням загальнолюдських цінностей, суспільних, державних та виробничих інтересів |
| Здійснення оперативного регулювання виробничого процесу, прийняття самостійних управлінських рішень | Уміти регулювати технологічний процес на окремих ділянках залежно від асортименту борошна, круп, комбікормів;використовуючи показники якості товарного і насіннєвого зерна, сировини і готової продукції, раціонально організовувати їх прийом, розміщення, зберігання, переробку і відвантаження;аналізувати та підводити підсумки роботи виробничого підрозділу;впроваджувати у виробництво комплекс технологічних заходів по розширенню асортименту конкурентноздатної продукції |
| 7. Контрольна | Оперативний контроль за ходом виробництва відповідно до виробничої програми | Забезпечувати дотримання норм закладки продовольчої сировини та харчових продуктів на страви і вироби та технології їх приготування;забезпечувати реалізацію готової продукції в терміни визначені нормативною документацією та процесом обслуговування;здійснювати різні види, форми та методи  |
| Зміст виробничої функції | Назва | Зміст виробничої функції |
|  |  | контролю виробничої діяльності, дотримуючись нормативної документації;контролювати виконання вимог виробничої санітарії та охорони праці у відповідності до нормативних документів та законодавчих актів;уміти перевіряти якість послуг на відповідність вимогам нормативних документів уміти проводити вимірювання параметрів та режимів роботи обладнання;уміти оцінювати показники ефективності функціонування технологічних процесів та застосовувати методи їх оптимізації;уміти контролювати санітарний стан виробничих, складських, допоміжних приміщень підприємства;уміти оцінювати соціальні і екологічні наслідки своєї професійної діяльності |
| Визначення ефективності запроваджу-них технологій, обладнання, форм організації праці | Розробляти заходи по забезпеченню ефективного використання фінансових, трудових, матеріальних ресурсів та контролювати їх виконання, використовуючи конкретні технічно-економічні дані роботи підприємства (підрозділу) |
| Контроль забезпечення підрозділу (підприємства) необхідними трудовими, матеріальними ресурсами, транспортом та | Забезпечувати ефективність роботи робітників, виходячи з потреб виробництва; контролювати забезпеченість виробництва сировинними ресурсами, технічними засобами та транспортом |
| 8.Прогностична |  Пошук ефективності впроваджування форм та систем оплати праці | Впроваджувати прогресивні форми матеріального та морального стимулювання працівників виробництва та обслуговування |
| Пошук ефективності реалізації виробничої діяльності | уміти прогнозувати кількісний і якісний випуск готової продукції та її реалізацію, враховуючи попит та потреби ринку (споживачів); уміти вести процеси обробки сировини, приготування і оформлення кулінарної продукції, використовуючи маловідходні та безвідходні технології |
| Укладання угод та контрактів на матеріально-технічне забезпечення підприємства | Оформляти договори на постачання сировини та засобів матеріально-технічного призначення на основі виробничої програми підприємства (підрозділу) |
| Зміст виробничої функції | Назва | Зміст виробничої функції |
| 9. Технічна | Реалізація єдиних технічних вимог при використанні нормативних документів | Уміти застосовувати інформаційні технології та програмні засоби при вирішенні конкретних задач професійної діяльності;уміти організовувати свою роботу і взаємодію з іншими підрозділами;розробляти технічні умови, технологічні карти на готову продукцію власного виробництва, використовуючи нормативні документи;розробляти інструктивно-методичну документацію з охорони праці з метою забезпечення нею кожного робочого місця, керуючись нормативними документами;уміти виконувати в своїй професійній діяльності вимоги правил техніки безпеки життєдіяльності та охорони праці;уміти використовувати одержані знання, уміння й навички для подальшого професійного навчання |
| Розрахунок фонду оплати праці (витрат на оплату праці) | Уміти визначати фонд оплати праці на основі законодавства про оплату праці та виробітку робітниками фонду робочого часу |
| Розрахунок продажних цін | Визначати продажні ціни страв, кулінарних та кондитерських виробів, використовуючи нормативні документи |
| Ведення матеріально-відповідальними особами первинної документації | Уміти визначати залишки товарів, проводити інвентаризацію на виробництві; |
| Розробка та виконання креслень | Уміти компонувати технологічне та транспортне обладнання у виробничих приміщеннях та цехах з дотриманням вимог охорони праці |

**Керівник проектної групи І.М. Максімова**