

Міністерство освіти і науки України  
Могилів - Подільський технологіко-економічний коледж  
Вінницького національного аграрного університету

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**  
**ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Педагогічною радою Могилів-Подільського технологіко-економічного коледжу  
Вінницького національного аграрного університету  
Протокол № 4  
від 13 Березня 2020р.  
Директор *В.А.Казьмір*  
Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2020 року  
Наказ № 53-Н від 13 Березня 2020р.



Могилів-Подільський – 2020 р.

## ПЕРЕДМОВА

### 1. ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказом директора від «13» березня 2020 р. № 53-Н на виконання рішення педагогічної ради від «11» березня 2020 р., протокол № 4.

### 2. ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ

### 3. РОЗРОБЛЕНО

Робочою групою Могилів-Подільського технологічного-економічного коледжу Вінницького національного аграрного університету у складі

№ пор.	Прізвище, ім'я, по-батькові	Посада, науковий ступінь, вчене звання (вказати керівника)
1.	Сітнікова Ніна Олексіївна	Голова циклової комісії товарознавства зерна і харчових продуктів, викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист – <b>керівник робочої групи</b>
2.	Бережна Ганна Миколаївна	Викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист циклової комісії товарознавства зерна і харчових продуктів
3.	Соляр Людмила Валентинівна	Викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист циклової комісії товарознавства зерна і харчових продуктів

# 1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу фахової перед вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Могилів - Подільський технолого-економічний коледж, Вінницького національного аграрного університету
<b>Рівень освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Рівень освіти – фахова передвища освіта Кваліфікація – фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	Виробництво харчової продукції
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом фахівця, одиничний, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 5 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Програма впроваджується в 2020 році.
<b>Цикл/рівень</b>	Національна рамка кваліфікації України – 6 рівень
<b>Передумови</b>	– базова загальна середня освіта; – повна загальна середня освіта, за умови вступу на заочну форму навчання та старші курси денної форми навчання;
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська мова
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	5 років.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="https://mptek-vnau.org.ua/">https://mptek-vnau.org.ua/</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів кулінарною продукцією, їх обслуговування в закладах ресторанного господарства	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань 18 «Виробництво і технології», спеціальність 181 «Харчові технології»
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна. Програма складається з дисциплін загальної, професійної та практичної підготовки
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Оволодіння теоретичними та практичними знаннями в галузі ресторанного господарства, харчових технологій, ресторанного сервісу. Формування фахової компетентності щодо вміння здійснювати технологічний процес виробництва кулінарної продукції та обслуговування відвідувачів в закладах ресторанного господарства. Ключові слова: ресторани технології, сервіс, технологія виробництва кулінарної продукції, організація виробництва та обслуговування.
<b>Особливості програми</b>	Наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін для роботи у сфері харчових технологій; практична підготовка протягом навчання в закладах ресторанного господарства.

#### 4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010: 1. майстер ресторанного обслуговування; 2. член бригади ресторану; 3. виробник харчових напівфабрикатів; 4. шеф-кухар; 5. технік-технолог з технології харчування; технік-технолог з виробництва борошняних і кондитерських виробів; 6. фахівець із ресторанної справи; 7. керуючий (менеджер) закладом ресторанного господарства; 8. завідувач закладом ресторанного господарства; 9. завідувач виробництва в закладах ресторанного господарства; 10. начальник виробництва в закладах харчування; 11. керуючий рестораном (кафе, їдальнею); 12. адміністратор залу ЗРГ; метрдетель.
<b>Подальше навчання</b>	Здобуття кваліфікації бакалавра з технології харчової продукції, готельно-ресторанної справи.

#### 5. Викладання та оцінювання

<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовкою презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
<b>Оцінювання</b>	Поточне опитування, підсумкові семінарські заняття, тестовий контроль, курсовий проект, звіти з виробничої та переддипломної практики. Підсумковий контроль – екзамен/залік. Підсумкова атестація – кваліфікаційний екзамен.

#### 6. Програмні компетентності

<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати типові спеціалізовані завдання та практичні проблеми під час професійної діяльності у галузі ресторанного господарства, виробництва кулінарної продукції, або у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних знань щодо технологій та способів виробництва харчової продукції, обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства і характеризуються комплексністю та чіткими вимогами до якості.
-----------------------------------	--

<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. Здатність аналізувати та оцінювати соціально-економічні процеси.</p> <p>ЗК 2. Здатність працювати з інформацією та обґрунтовувати управлінські рішення.</p> <p>ЗК 3. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в колективі та команді.</p> <p>ЗК 5. Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності.</p> <p>ЗК 6. Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості.</p> <p>ЗК 7. Здатність адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності.</p> <p>ЗК8.Здатність до креативного та критичного мислення.</p> <p>ЗК9.Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК10. Навички міжособистісної взаємодії.</p> <p>ЗК11. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК12.Здатність свідомо та соціально-відповідально діяти на основі етичних міркувань</p>
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	<p>ФК 1. Здатність формувати конкурентноспроможну політику закладів ресторанного господарства.</p> <p>ФК 2. Здатність використовувати професійно-профільовані знання в концептуальному підході до організації роботи сучасних закладів харчування</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати професійно-профільні знання і професійні навички в організації обслуговування різних контингентів споживачів</p> <p>ФК 4. Здатність здійснювати аналіз фінансово-господарської діяльності підприємства</p> <p>ФК 5. Здатність використовувати інформаційні системи та технології у діяльності закладів ресторанного господарства;</p> <p>ФК 6. Здатність застосовувати професійно-профільовані знання і практичні навички пов'язані з механізацією технологічних процесів виготовлення харчової продукції та її зберіганню, вибором, розміщенням та експлуатацією торговельно-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства</p> <p>ФК 7. Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання.</p> <p>ФК 8.Уміння ініціювати та формулювати нові ідеї, обґрунтовувати мету і завдання, необхідні ресурси для їх реалізації.</p> <p>ФК 9. Уміння використовувати загальнонаукові методи пізнання у професійній діяльності</p>
<b>7. Програмні результати навчання</b>	
<b>Програмні результати навчання (ПРН)</b>	<p><b>ПРН1.</b> Базові уявлення про основи філософії, правознавства, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання вітчизняної історії, економіки й права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності.</p> <p><b>ПРН2.</b> Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить</p>

професійне спілкування на належному мовному рівні.

**ПРН3.** Формування необхідного рівня знань та набуття практичних навичок ділового спілкування, написання анотації/реферату/ділового листа, робота з комерційною документацією.

**ПРН4.** Знання фундаментальних розділів математики в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі знань, здатність використовувати математичні методи в обраній професії.

**ПРН5.** 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.

**ПРН6.** Знання прикладної економіки, організації та результативності господарювання на рівні первинної ланки суспільного виробництва та вміння їх використовувати в професійній діяльності.

**ПРН7.** Уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення у виробництві кулінарної продукції.

**ПРН8.** Формування необхідного рівня знань Конституції України, права, економічної науки, розуміння причинно-наслідкових зв'язків економічних систем і суспільства та уміння використовувати дані знання на практиці.

**ПРН9.** Формування базових знань процесів і апаратів в обсязі необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін.

**ПРН10.** Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності студентів, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.

**ПРН11.** Формування знань про закономірності розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій та формування вмінь і навичок для їх запобігання та ідентифікації.

**ПРН12.** Набуття практичних навичок організації роботи матеріально відповідальних осіб зі складання звітів та подання їх до бухгалтерії в закладах ресторанного господарства.

**ПРН13** Формування у студентів сучасних уявлення про принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової (кулінарної) продукції.

**ПРН14** Здатність творчо мислити, вміння доводити та відстоювати власну думку.

**ПРН15** Набуття практичних навичок застосування естетичних принципів під час виробництва кулінарної продукції, обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності.

## 8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>До реалізації програми залучається група педагогічних працівників, які є штатними співробітниками Могилів-Подільського технолого-економічного коледжу Вінницького НАУ.</p> <p>Гарант освітньої програми – Сітнікова Ніна Олексіївна, голова циклової комісії товарознавства зерна і харчових продуктів, викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист.</p> <p>Педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування), атестацію.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<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 робочими комп'ютерними місцями студентів. Наявність інфраструктури для відпочинку та оздоровлення (ідальня, спортивний майданчик, тренажерна зала, медичний кабінет).</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Використання сучасних прикладних програм: Microsoft Offis, 1 С Підприємство. Словник багатомовний (перекладач) Google, програми для тестування з дисциплін та зі спеціальності.</p> <p>Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні розробки 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).</p>

## 9. Академічна мобільність

<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших навчальних закладах.</p>
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

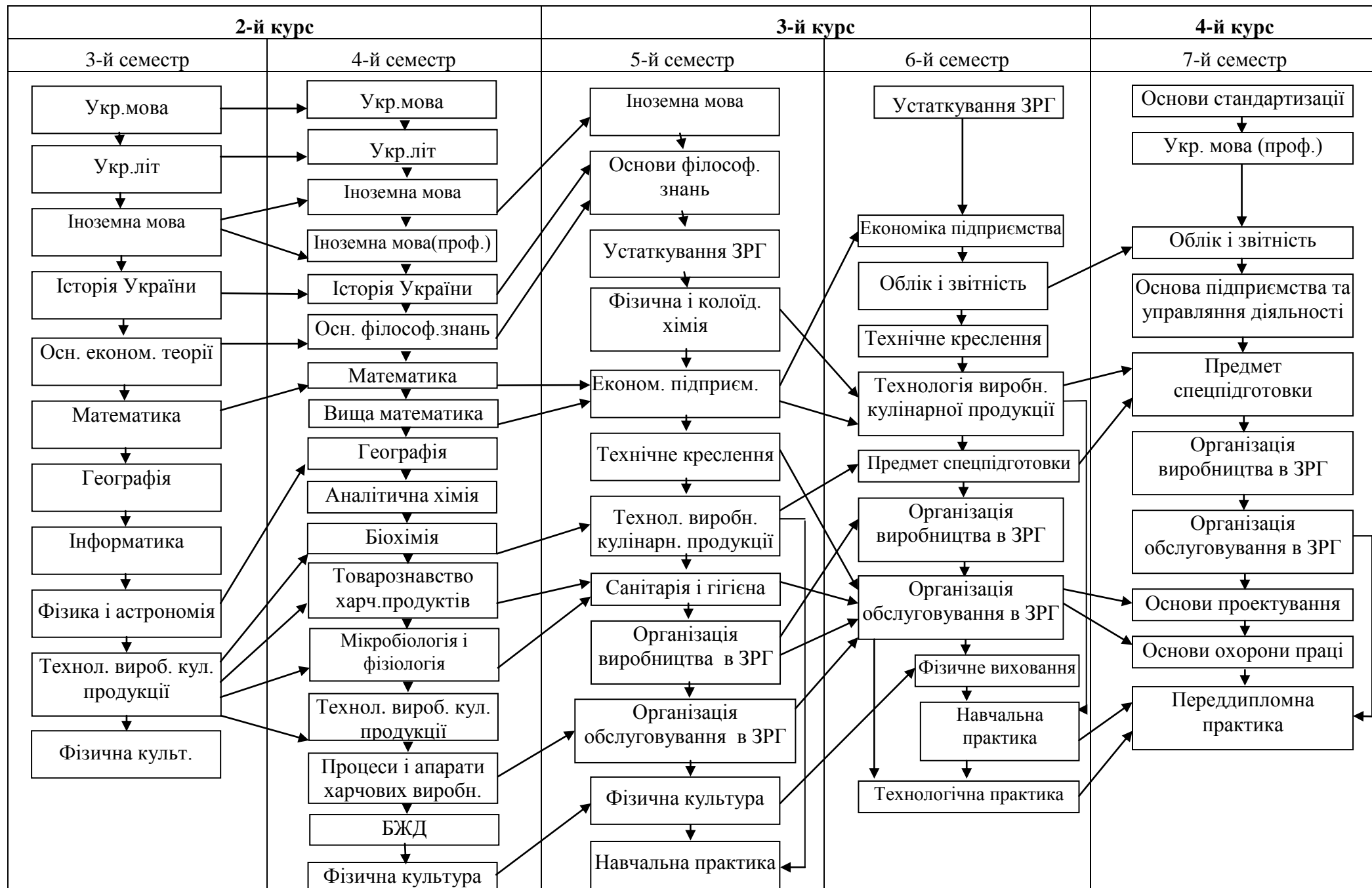
### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Нормативні дисципліни</b>			
<b>Дисципліни, що формують загальні компетенції</b>			
ОК 1	*Історія України	1,5	Екзамен
ОК 2	*Культурологія	1,5	Залік
ОК 3	*Економічна теорія	1,5	Залік
ОК 4	Соціологія	1,5	Залік
ОК 5	**Українська мова (за проф. спрямуванням)	2,0	Екзамен
ОК 6	*Основи правознавства	1,5	Залік
ОК 7	**Іноземна мова (проф.) част. I	3,0	Залік
	**Іноземна мова (проф.) част. II	3,0	Екзамен
ОК 8	*Вища математика	3,0	Залік
ОК 9	Неорганічна хімія	3,0	Залік
ОК 10	Органічна хімія	3,0	Залік
ОК 11	*Аналітична хімія	3,0	Залік
ОК 12	Фізична і колоїдна хімія	3,0	Залік Екзамен
ОК 13	*Мікробіологія	2,5	Залік
ОК 14	*Біохімія зерна і продуктів його переробки	2,5	Залік
ОК 15	Технічне креслення	3,0	Залік
ОК 16	Безпека життєдіяльності	1,5	Залік
ОК 17	*Основи екології	1,5	Залік
ОК 18	**Комп'ютеризація виробництва	4,0	Залік
ОК 19	*Процеси та апарати	3,0	Залік
<b>Дисципліни, що формують спеціальні компетенції</b>			
ОК 20	*Вступ до спеціальності	1,5	Залік
ОК 21	Технологія виробництва кулінарної продукції	9,0	Залік Екзамен
ОК 22	Організація виробництва в ЗРГ	7,0	Залік Екзамен
ОК 23	Організація обслуговування в ЗРГ	6,0	Залік
ОК 24	*Товарознавство харчових продуктів	4,0	Залік
ОК 25	Устаткування ЗРГ	5,0	Залік Екзамен
ОК 26	Основи станд. та контр. якості харч. прод.	4,0	Залік
ОК 27	Економіка підприємств різних типів	3,0	Залік Екзамен
ОК 28	Основи підприєм. та управ. діяльності	3,0	Залік
ОК 29	Облік і звітність	4,5	Залік Екзамен
ОК 30	Основи охорони праці	3,0	Екзамен
ОК 31	Навчальна практика	15	Залік
ОК 32	Виробнича практика	4,5	Залік
ОК 33	Переддипломна практика	4,5	Залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>122,5</b>	
<b>Вибіркові дисципліни</b>			
<b>Дисципліни, що формують загальні компетенції</b>			



ВБ 34.1	Основи філософських знань	1,5	Залік
ВБ 34.2	<i>Історія української культури</i>		
ВБ 35	**Фізичне виховання	6,0	Залік
<b>Дисципліни, що формують спеціальні компетенції</b>			
ВБ 36.1	Основи проектування	1,5	Залік
ВБ 36.2	<i>Система автоматизованого проектування</i>		
ВБ 37.1	Санітарія та гігієна	1,5	Залік
ВБ 37.2	<i>Промислова санітарія</i>		
ВБ 38.1	Предм. спецпідгот. (виробн. конд. виробів)	5,0	Залік
ВБ 38.2	<i>Технологія борошняних виробів</i>		
<b>Загальний обсяг вибіркового компонента:</b>		<b>15,5</b>	
	Екзаменаційна сесія	9	
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти	3	
<b>Загальний обсяг освітньо-професійної програми:</b>		<b>150</b>	

## 2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми



### **3.Форми атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: освітньо-кваліфікаційний рівень «фаховий молодший бакалавр з харчових технологій».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	Обов'язкові компоненти															Вибіркові компоненти																						
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ВБ 29.1	ВБ 30.1	ВБ 31	ВБ 32.1	ВБ 33.1	ВБ 34.1	ВБ 35.1	ВБ 36.1	ВБ 37.1				
ЗК1	+	+		+	+									+					+		+	+	+		+				+	+			+	+				
ЗК2	+	+	+	+	+	+							+						+													+	+					
ЗК3		+				+						+																								+		
ЗК 4							+											+		+		+					+	+										
ЗК5	+		+	+		+													+								+	+				+	+	+	+			
ЗК6					+			+	+	+		+			+	+		+		+	+	+					+	+			+	+	+	+				
ЗК7														+	+	+							+	+	+				+					+				
ЗК8	+		+			+		+	+	+		+			+	+				+	+	+	+	+	+					+	+			+				
ЗК 9	+			+		+				+						+		+	+	+	+	+	+				+		+			+						
ЗК10	+	+		+	+		+					+							+								+				+					+		
ЗК11			+		+			+	+	+				+		+				+				+	+			+		+				+		+		
ЗК12		+			+			+	+	+				+				+		+				+	+		+	+		+						+		
ФК1				+														+	+	+	+	+		+			+					+	+	+				
ФК2					+	+				+					+	+						+		+											+			
ФК3							+											+		+		+					+	+						+				
ФК4						+															+															+	+	
ФК5	+	+	+			+								+							+				+			+						+				
ФК6								+							+																	+	+					
ФК7									+			+						+		+								+										
ФК8	+		+	+			+		+	+		+		+		+					+				+		+		+						+			
ФК9	+	+	+	+	+	+		+							+				+													+			+		+	

## 5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ВБ 29.1	ВБ 30.1	ВБ 31	ВБ 32.1	ВБ 33.1	ВБ 34,1	ВБ 35.1	ВБ 36.1	ВБ 37,1		
ПРН1.	+	+		+	+	+							+	+												+	+									
ПРН2			+	+			+																				+									
ПРН3			+				+	+				+											+					+						+		
ПРН4								+	+	+	+	+					+	+				+						+				+	+			
ПРН5																	+	+						+						+	+		+			
ПРН6						+			+		+											+								+	+					
ПРН7										+					+	+			+	+	+	+	+												+	
ПРН8	+	+		+	+										+		+	+				+					+			+	+	+				
ПРН9												+			+		+	+				+					+							+	+	
ПРН10	+	+	+	+	+		+										+	+									+		+	+						
ПРН11						+		+					+	+									+		+				+							
ПРН12																								+		+										+
ПРН 13								+	+		+				+	+	+	+				+	+	+						+						
ПРН 14	+	+		+	+					+										+	+	+	+		+		+					+			+	
ПРН 15		+										+	+	+							+	+	+	+	+	+		+					+		+	