

ПЕРЕДМОВА

1. ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказом директора від «27» червня 2018 р. №130 на виконання рішення педагогічної ради Могилів-Подільського технологічно-економічного коледжу ВНАУ від «27» червня 2018 р., протокол №18

2. ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ

3. РОЗРОБНИКИ СТАНДАРТУ

№ 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 - керівник
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»

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Могилів - Подільський технологічно-економічний коледж, Вінницького національного аграрного університету
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст» спеціальність «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого спеціаліста, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 5 місяців
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL– 5 рівень
Передумови	– базова загальна середня освіта; – повна загальна середня освіта, за умови вступу на старші курси;
Мова викладання	Українська

Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://mptek.meximas.com/
2. Мета освітньої програми	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів кулінарною продукцією, їх обслуговування в закладах ресторанного господарства	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво і технології», спеціальність 181 «Харчові технології»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна. Програма складається з дисциплін загальної, професійної та практичної підготовки
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	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.
Особливості програми	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	
Придатність до працевлаштування	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; метротель.
Подальше навчання	Здобуття кваліфікації бакалавра з технології харчової продукції, готельно-ресторанної справи.

5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	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.
Оцінювання	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	
Інтегральна компетентність	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.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність аналізувати та оцінювати соціально-економічні процеси. ЗК 2. Здатність працювати з інформацією та обґрунтовувати управлінські рішення. ЗК 3. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність. ЗК 4. Здатність працювати в колективі та команді. ЗК 5. Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності. ЗК 6. Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості. ЗК 7. Здатність адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності. ЗК8.Здатність до креативного та критичного мислення. ЗК9.Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК10. Навички міжособистісної взаємодії. ЗК11. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК12.Здатність свідомо та соціально-відповідально діяти на основі етичних міркувань
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Здатність формувати конкурентноспроможну політику закладів ресторанного господарства. ФК 2. Здатність використовувати професійно-профільовані знання в концептуальному підході до організації роботи сучасних закладів харчування ФК 3. Здатність використовувати професійно-профільні знання і професійні навички в організації обслуговування різних контингентів споживачів ФК 4. Здатність здійснювати аналіз фінансово-господарської діяльності підприємства ФК 5. Здатність використовувати інформаційні системи та технології у діяльності закладів ресторанного господарства;

	<p>ФК 6. 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</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>
7. Програмні результати навчання	
<p>Програмні результати навчання (ПРН)</p>	<p>ПРН1. 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>ПРН2. Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.</p> <p>ПРН3. Формування необхідного рівня знань та набуття практичних навичок ділового спілкування, написання анотації/реферату/ділового листа, робота з комерційною документацією.</p> <p>ПРН4. Знання фундаментальних розділів математики в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі знань, здатність використовувати математичні методи в обраній професії.</p> <p>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.</p> <p>ПРН6. Знання прикладної економіки, організації та результативності господарювання на рівні первинної ланки суспільного виробництва та вміння їх використовувати в професійній діяльності.</p> <p>ПРН7. Уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення у виробництві кулінарної продукції.</p> <p>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.</p> <p>ПРН9. Формування базових знань процесів і апаратів в обсязі необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін.</p>

	<p>ПРН10. Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності студентів, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.</p> <p>ПРН11. Формування знань про закономірності розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій та формування вмінь і навичок для їх запобігання та ідентифікації.</p> <p>ПРН12. Набуття практичних навичок організації роботи матеріально відповідальних осіб зі складання звітів та подання їх до бухгалтерії в закладах ресторанного господарства.</p> <p>ПРН13 Формування у студентів сучасних уявлення про принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової (кулінарної) продукції.</p> <p>ПРН14 Здатність творчо мислити, вміння доводити та відстоювати власну думку.</p> <p>ПРН15 Набуття практичних навичок застосування естетичних принципів під час виробництва кулінарної продукції, обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>До реалізації програми залучається група педагогічних працівників, які є штатними співробітниками Могилів-Подільського технологіко-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>
Матеріально-технічне забезпечення	<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>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<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	
Національна кредитна мобільність	<p>На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших навчальних закладах.</p>

Міжнародна кредитна мобільність	
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	

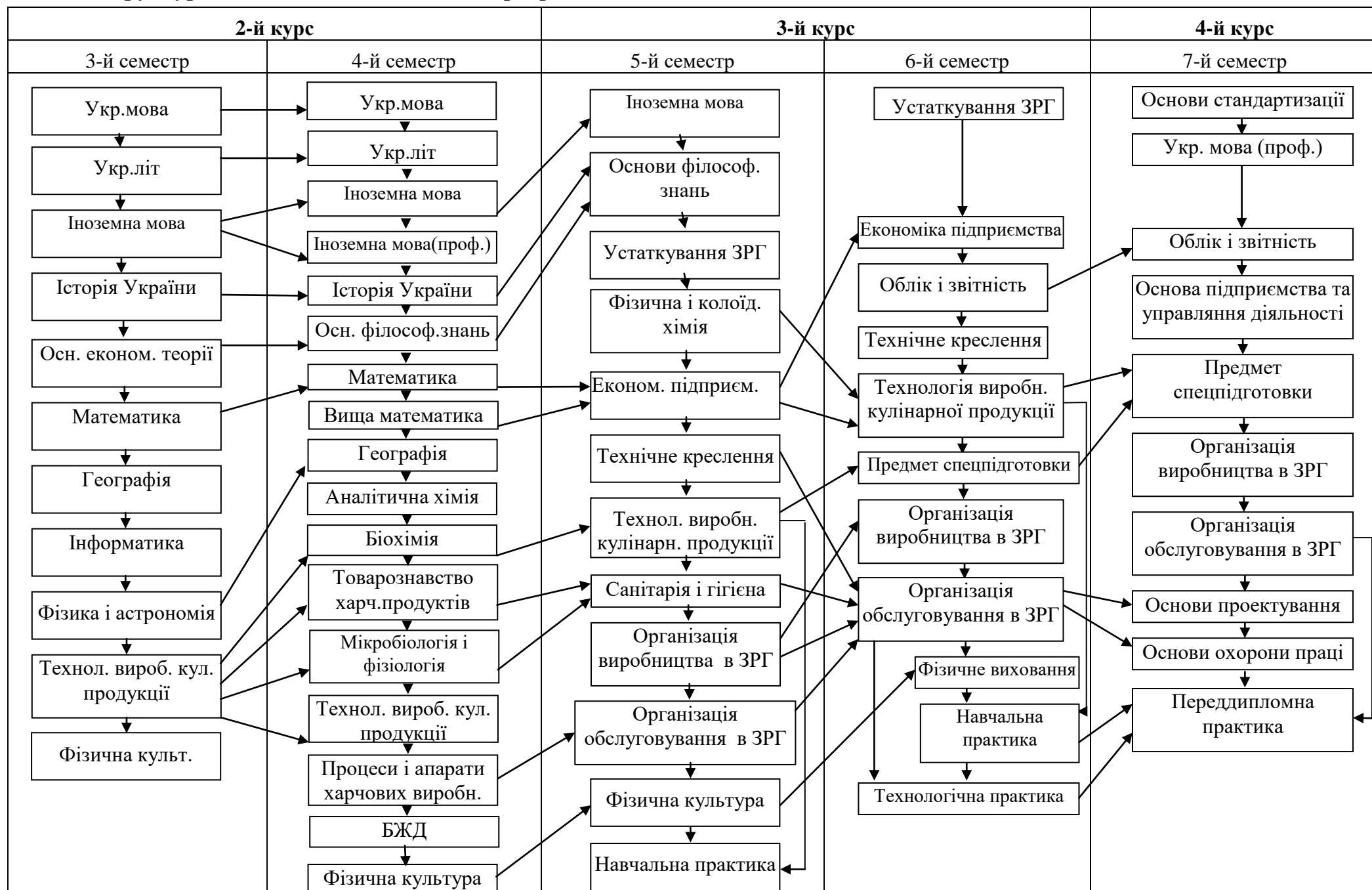
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

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
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	**Історія України	1,5	Екзамен
ОК 2	Культурологія	1,5	Залік
ОК 3	**Українська мова (за проф. спрямуванням)	2,0	Екзамен
ОК 4	Соціологія	1,5	Залік
ОК 5	*Основи правознавства	1,5	Залік
ОК 6	*Економічна теорія	1,5	Залік
ОК 7	**Іноземна мова (проф.) част. I	3,0	Залік
	**Іноземна мова (проф.) част. II	3,0	Залік
ОК 8	Неорганічна хімія	3,0	Залік
ОК 9	Органічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 10	*Аналітична хімія	3,0	Залік
ОК 11	*Біохімія	2,0	Залік
ОК 12	*Мікробіологія та фізіологія	3,0	Екзамен
ОК 13	*Основи екології	1,5	Залік
ОК 14	Безпека життєдіяльності	1,5	Залік
ОК 15	*Процеси та апарати харч. виробництв	3,0	Залік
ОК 16	Технічне креслення	3,0	Залік
ОК 17	**Комп'ютерна техніка	4,0	Залік
ОК 18	*Вища математика	3,0	Залік
ОК 19	*Вступ до спеціальності	1,5	Залік
ОК 20	Технологія виробництва кулінарної продукції	9,0	Екзамен
ОК 21	Організація виробництва в ЗРГ	6,0	Екзамен
ОК 22	Організація обслуговування в ЗРГ	6,0	Екзамен
ОК 23	*Товарознавство харчових продуктів	4,0	Залік
ОК 24	Устаткування ЗРГ	5,0	Екзамен
ОК 25	Основи охорони праці	3,0	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		80 (53,3%)	
Вибіркові компоненти ОП			
Вибірковий блок 1 (Дисципліни циклу загальної підготовки)			
ВБ 29.1	Основи філософських знань	1,5	Залік
ВБ 29.2	Історія української культури	0	

ВБ 30.1	Фізична і колоїдна хімія	3,0	Залік
ВБ 30.2	Біологічна хімія	0	
ВБ 31	**Фізичне виховання	6,0	Залік
Вибірковий блок 2 (Дисципліни циклу професійної підготовки)			
ВБ 32.1	Основи станд. та контр. якості харч. прод.	4,0	Залік
ВБ 32.2	Контроль якості та безпеки харчових продуктів	0	
ВБ 33.1	Економіка підприємств різних типів	4,0	Екзамен
ВБ 33.2	Економіка закладів ресторанного господарства	0	
ВБ 34.1	Основи підприєм. та управ. діяльності	3,0	Залік
ВБ 34.2	Управлінська діяльність	0	
ВБ 35.1	Облік і звітність	4,5	Екзамен
ВБ 34.2	Облік і звітність в закладах ресторанного господарства	0	
ВБ 35.1	Основи проектування	1,5	Залік
ВБ 35.2	Система автоматизованого проектування	0	
ВБ 36.1	Санітарія та гігієна	1,5	Залік
ВБ 36.2	Промислова санітарія	0	
ВБ 37.1	Предм. спецпідгот. (виробн. конд. виробів)	5,0	Залік
ВБ 37.2	Технологія борошняних кондитерських виробів	0	
Загальний обсяг вибірових компонент:		34 (22,66%)	
	Навчальна практика	15	Диф.залік
	Виробнича практика	4,5	Диф.залік
	Переддипломна практика	4,5	Диф.залік
	Атестація	3	Кваліфікаційний екзамен зі спеціальності.
	Екзаменаційна сесія	9	
Загальний обсяг освітньої програми:		150	

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 молодшого спеціаліста із присвоєнням кваліфікації: освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст» спеціальність «Харчові технології».

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		+										+	+	+						+	+	+	+	+	+		+						+		+	