

Інформаційний пакет зі спеціальності Виробництво харчової продукції

2. Інформація про ступеневі програми. Загальний опис.

2.1. Кваліфікація, що присвоюється. Молодший спеціаліст з виробництва харчової продукції.

2.2. Вимоги та положення до кваліфікації.

Обсяг професійних навичок і вмінь молодшого спеціаліста зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" передбачено кваліфікаційною характеристикою, а зміст навчання визначено освітньо-професійною програмою.

Молодший спеціаліст з виробництва харчової продукції виконує спеціальні роботи, пов'язані з організацією діяльності закладів ресторанного господарства.

Молодший спеціаліст повинен знати: відповідні положення законодавства України, які стосуються питань технології виробництва харчової продукції; технологію виробництва харчової продукції; основи економіки в закладах харчування та виробничий цикл підприємства; принципи організації праці; товарознавство харчових продуктів; посадові обов'язки виробничого персоналу; основи соціології; професійну термінологію, ділове спілкування, розмовну іноземну мову в об'ємі професійної діяльності, ін.

Молодший спеціаліст повинен вміти: керувати виробничо-господарською діяльністю закладу, забезпечувати високу якість приготування страв та високого рівня обслуговування споживачів; організовувати своєчасно постачання сировини та інші матеріальні ресурси, їх складування, збереження, контроль якості; забезпечувати належний рівень ефективності виробництва; організовувати планування, облік та складання звітності про фінансово-господарську діяльність підприємства, і мати вміння для виконання цих та інших типових завдань діяльності.

Молодший спеціаліст з виробництва харчової продукції може займати первинні посади:

- керуючий (менеджер) закладом ресторанного господарства;
- завідувач закладом ресторанного господарства;
- начальник виробництва (в закладах харчування);
- керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. д.);
- технік-технолог з технології харчування,
- завідувач виробництва в закладах ресторанного господарства;
- шеф-кухар;
- кухар 5 розряду;

- виробник харчових напівфабрикатів;
- кухар дитячого харчування 5-го розряду;
- кондитер 5-го розряду;
- бармен 5-го розряду;
- офіціант;
- адміністратор залу (в закладах ресторанного господарства);
- метрдотель;
- член бригади ресторану.

2.3. Ключові результати навчання (освітні та професійні цілі): підготувати молодшого спеціаліста з виробництва харчової продукції до виконання спеціальних робіт та професійних завдань, пов'язаних з організацією діяльності закладів ресторанного господарства.

2.4. Доступ до подальшого навчання: здобуття вищої освіти та кваліфікації бакалавра.

2.5. Діаграма структури програми навчання.

Шифр дисципліни	Назва дисципліни	Обсяг, год	Кредити	I семестр	II семестр
I курс					
ГСЕ-05	Культурологія	108	3	3	-
ГСЕ-06	Основи правознавства	54	1,5	1,5	-
МПН-07	Основи екології	54	1,5	1,5	-
МПН-08	Безпека життєдіяльності	54	1,5	-	1,5
Разом:		270	7,5	6	1,5
II курс					
ГСЕ-01	Історія України	54	1,5	1,5	-
ГСЕ-02	Економічна теорія	54	1,5	1,5	-
ГСЕ-03	Основи філософських знань	54	1,5	1,5	-
МПН-09	Процеси та апарати	108	3	3	-
МПН-11	Комп'ютерна техніка	108	3	1,5	1,5
МПН-13	Основи електротехніки	54	1,5	1,5	-
ПП-01	Технологія виробництва кулінарної продукції	108	3	1,5	1,5
ПП-05	Товарознавство харчових продуктів	108	3	3	-

ГСЕ-04	Соціологія	54	1,5	-	1,5
МПН-06	Мікробіологія та фізіологія	108	3	-	3
МПН-10	Технічне креслення	54	1,5	-	1,5
ПП-03	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	54	1,5	-	1,5
ПП-06	Устаткування закладів ресторанного господарства	108	3	-	3
ВПП-02	Облік і звітність	54	1,5	-	1,5
ВПП-06	Санітарія та гігієна	108	3	-	3
ВПП-09	Вступ до спеціальності	54	1,5	-	1,5
ПП-09	Навчальна практика	378	10,5	-	10,5
Разом:		1620	45	15	30
III курс					
ГСЕ-06	Іноземна мова за професійним спрямуванням	108	3	1,5	1,5
ГСЕ-09	Фізичне виховання	216	6	3	3
МПН-01	Неорганічна хімія	108	3	1,5	1,5
МПН-02	Органічна хімія	108	3	1,5	1,5
МПН-03	Фізична і колоїдні хімія	108	3	1,5	1,5
МПН-04	Аналітична хімія	162	4,5	3	1,5
МПН-10	Технічне креслення	54	1,5	1,5	-
МПН-12	Вища математика	108	3	3	-
ПП-01	Технологія виробництва кулінарної продукції	108	3	1,5	1,5
ПП-02	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	54	1,5	-	1,5
ПП-03	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	54	1,5	1,5	-
ПП-06	Устаткування закладів ресторанного господарства	54	1,5	1,5	-
ПП-07	Основи охорони праці	54	1,5	1,5	-
ПП-08	Економіка підприємств різних типів	54	1,5	-	1,5
ВГСЕ-01	Психологія та етика ділових відносин	54	1,5	-	1,5
ВПП-03	Основи барної справи	54	1,5	-	1,5
ВПП-05	Сучасна українська кухня	54	1,5	-	1,5
ПП-10	Технологічна практика	702	19,5	3	16,5
Разом:		2214	61,5	25,5	36
IV курс					
ГСЕ-06	Іноземна мова за професійним спрямуванням	108	3	3	-

ГСЕ-09	Українська мова за професійним спрямуванням	54	1,5	1,5	-
МПН-01	Біохімія	54	1,5	1,5	-
ПП-01	Технологія виробництва кулінарної продукції	108	3	3	-
ПП-03	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	108	3	3	-
ПП-04	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	108	3	3	-
ПП-08	Економіка підприємств різних типів	108	3	3	-
ВПП-01	Основи підприємницької та управлінської діяльності	108	3	3	-
ВПП-03	Технологія борошняних кондитерських виробів	108	3	3	-
ВПП-05	Сучасна українська кухня	108	3	3	-
ВПП-07	Чинники успішного працевлаштування за фахом	54	1,5	1,5	-
ВПП-08	Охорона праці в галузі	54	1,5	1,5	-
ПП-11	Переддипломна практика	216	6	6	-
Разом:		1296	36	36	-

2.6. Кінцеве екзаменування (КЕ).

Кваліфікаційний екзамен (КЕ) з дисциплін: Організація виробництва в закладах ресторанного господарства, Технологія виробництва кулінарної продукції, Устаткування закладів ресторанного господарства, Облік і звітність, Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, Економіка підприємств різних типів, Основи правознавства.

2.7. Вимоги до екзаменування та оцінювання.

В коледжі діє Положення про систему наскрізного контролю знань студентів у Вінницькому торговельно-економічному коледжу КНТЕУ (затверджене директором коледжу 01 вересня 2014 р.), де визначено порядок організації контролю знань студентів, види та форми контролю. Види контролю – попередній (вхідний), поточний, рубіжний і підсумковий. Форми контролю – іспит, залік (диференційований/ недиференційований) (зазначено у відповідному навчальному плані).

Критерії оцінювання студентів з відповідної дисципліни зазначено в робочих навчальних програмах, в екзаменаційних білетах / завданнях до заліку.

Положення про організацію та контроль самостійної роботи студентів Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ (затверджено директором коледжу 01 вересня 2014р.) визначає порядок організації контролю та оцінювання самостійної роботи студентів (СРС).