

Міністерство освіти і науки України

Київський національний торговельно-економічний університет  
Вінницький торговельно-економічний коледж

## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

### «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Початкового рівня вищої освіти  
за спеціальністю 181 Харчові технології  
галузі знань 18 Виробництво та технології  
Кваліфікація: освітньо-кваліфікаційний рівень  
молодший спеціаліст  
спеціальність «Харчові технології»

ЗАТВЕРДЖЕНО  
ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ  
Голова вченої ради  
А.А. Мазаракі/  
(протокол № 7 від 11 вересня 2019 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2019 р.

Директор /В.Є Балицька/  
(наказ № 11 від 11 квітня 2019 р.)

Вінниця, 2019 р.

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ  
освітньо-професійної програми**

Погоджено

Перший проректор  
з науково-педагогічної  
роботи

\_\_\_\_\_ Н.В. Притульська  
\_\_\_\_\_ 2019 р.

Погоджено

Проректор  
з науково-педагогічної роботи

\_\_\_\_\_ С.Л. Шаповал  
\_\_\_\_\_ 2019 р.

Погоджено

Начальник навчального відділу  
КНТЕУ

\_\_\_\_\_ К.В. Мостика  
\_\_\_\_\_ 2019 р.

Погоджено

Начальник навчально-методичного  
відділу КНТЕУ

\_\_\_\_\_ Т.В. Божко  
\_\_\_\_\_ 2019 р.

Погоджено

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_  
(назва кафедри)

\_\_\_\_\_ (ініціали, прізвище)  
\_\_\_\_\_ 2019 р.

Погоджено

Представник РСС

\_\_\_\_\_ (ініціали, прізвище)

\_\_\_\_\_ (підпис)  
\_\_\_\_\_ 2019 р.

Погоджено

Керуючий рестораном  
«Слов'янський двір»  
(посада, організація)

\_\_\_\_\_ С.А. Поліщук  
\_\_\_\_\_ 2019 р.  
(печатка – за можливості)

Погоджено

Завідувач власним виробництвом  
ТМ «Україночка»  
(посада, організація)

\_\_\_\_\_ Т.П. П'єцух  
\_\_\_\_\_ 2019 р.  
(печатка – за можливості)

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою спеціальності 181 «Харчові технології» в складі:

1. Буняк Ніна Анатоліївна - викладач-методист, спеціаліст вищої категорії, викладач циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування - **керівник.**
2. Бондар Марія Миколаївна - викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування.
3. Безрученко Ольга Миколаївна - викладач-спеціаліст циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування.
4. Барчишен Вадим - студент 3 курсу, спеціальність «Харчові технології».
5. Присяжна Ольга - студентка 3 курсу, спеціальність «Харчові технології».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. П'єцух Тетяна Петрівна - ТМ «Україночка», завідувач власним виробництвом.
2. Поліщук Сергій Анатолійович - ресторан «Слов'янський двір», керуючий рестораном.

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

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Освітньо-кваліфікаційний рівень молодший спеціаліст спеціальність «Харчові технології»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Харчові технології»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом молодшого спеціаліста, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 5 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL– 5 рівень
<b>Передумови</b>	– базова загальна середня освіта; – повна загальна середня освіта, за умови вступу на старші курси;
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.vtec.vn.ua">http://www.vtec.vn.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» Дисципліни циклу загальної підготовки (36 %), дисципліни циклу професійної підготовки (32 %), дисципліни вільного вибору студента – 11 %, практична підготовка студента – 19 %, підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація – 2 %.
<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 <i>Ключові слова: ресторанны технології, сервіс, технологія виробництва кулінарної продукції, організація виробництва та обслуговування.</i>
<b>Особливості програми</b>	Наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін для роботи у сфері харчових технологій; практична підготовка протягом навчання в закладах ресторанного господарства.
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. майстер ресторанного обслуговування;</li> <li>2. член бригади ресторану;</li> <li>3. виробник харчових напівфабрикатів;</li> <li>4. шеф-кухар;</li> <li>5. технік-технолог з технології харчування;</li> <li>6. технік-технолог з виробництва борошняних і кондитерських виробів;</li> <li>7. фахівець із ресторанної справи;</li> <li>8. керуючий (менеджер) закладом ресторанного господарства;</li> <li>9. завідувач закладом ресторанного господарства;</li> <li>10. завідувач виробництва в закладах ресторанного господарства;</li> <li>11. начальник виробництва в закладах харчування;</li> <li>12. керуючий рестораном (кафе, їдальнею);</li> <li>13. адміністратор залу ЗРГ;</li> <li>14. метрдотель.</li> </ol>
<b>Подальше навчання</b>	Здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності «Харчові технології»
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентсько-центроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття 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>	<p>Поточне опитування, тестовий контроль, курсовий проект, звіти з виробничої та переддипломної практики.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен/залік. Підсумкова атестація – кваліфікаційний екзамен.</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>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.</p>
<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>ЗК 8. Здатність до креативного та критичного мислення.</p> <p>ЗК 9. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 10. Навички міжособистісної взаємодії.</p> <p>ЗК 11. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 12. 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 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</p>

мету і завдання, необхідні ресурси для їх реалізації.

ФК 9. Уміння використовувати загальнонаукові методи пізнання у професійній діяльності

ФК 10. Здатність застосовувати етичні принципи під час виконання професійних обов'язків.

ФК 11. Демонструвати розуміння вимог щодо професійної діяльності, зумовлених необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ФК 12. Здатність приймати і впроваджувати самостійні управлінські рішення та використовувати сучасні методи управління.

ФК 13. Здатність розробляти технічні умови, технологічні карти на готову продукцію власного виробництва, використовуючи нормативні документи.

ФК 14. Уміння організовувати виконання поточних виробничих процесів згідно виробничої програми підприємства.

ФК 15. Уміння контролювати виконання вимог виробничої санітарії та охорони праці відповідно до нормативних документів та законодавчих актів.

#### **7. Програмні результати навчання**

#### **Програмні результати навчання (ПРН)**

**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.

**ПРН2.** Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить 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.

	<p>права, економічної науки, розуміння причинно-наслідкових зв'язків економічних систем і суспільства та уміння використовувати дані знання на практиці.</p> <p><b>ПРН9.</b> Формування базових знань процесів і апаратів в обсязі необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін.</p> <p><b>ПРН10.</b> 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><b>ПРН11.</b> Формування знань про закономірності розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій та формування вмінь і навичок для їх запобігання та ідентифікації.</p> <p><b>ПРН12.</b> Набуття практичних навичок організації роботи матеріально відповідальних осіб зі складання звітів та подання їх до бухгалтерії в закладах ресторанного господарства.</p> <p><b>ПРН13</b> Формування у студентів сучасних уявлення про принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової (кулінарної) продукції.</p> <p><b>ПРН14</b> Здатність творчо мислити, вміння доводити та відстоювати власну думку.</p> <p><b>ПРН15</b> 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

<p><b>Кадрове забезпечення</b></p>	<p>До реалізації програми залучається не менше 25% науково-педагогічних працівників з науковими ступенями, вченими званнями та/або педагогічних працівників з вищими категоріями, званнями викладач-методист. Педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації(стажування), атестацію.</p>
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам; забезпеченість навчально-лабораторними приміщеннями, комп'ютерними робочими місцями, SMART-дошками, мультимедійним обладнанням та прикладними комп'ютерними програмами достатне для виконання навчальних планів; соціальна інфраструктура, що включає спортивний зал, спортивні майданчики, пункти харчування, медпункт відповідно до потреби; повне забезпечення гуртожитком; доступність навчальних приміщень для маломобільних груп населення</p>
<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Використання сучасних прикладних програм: Project Expert, Microsoft Offisstandard Servis, Парус (Парус Бухгалтерія 7.40, Парус Підприємство 7.40, Парус 1-С Управління підприємством 7.40, AdobePageMaker 7.0.2. 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>

<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між структурними підрозділами Київського національного торговельно-економічного університету та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться

## 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>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1	Історія України	3	Залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 3	Культурологія	3	Залік
ОК 4	Основи філософських знань	3	Залік
ОК 5	Соціологія	3	Залік
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	Екзамен
ОК 7	Основи правознавства	3	Залік
ОК 8	Економічна теорія	3	Залік
ОК 9	Безпека життєдіяльності і основи охорони праці	3	Залік
ОК 10	Неорганічна хімія	4,5	Залік
ОК 11	Органічна хімія	4,5	Екзамен
ОК 12	Аналітична хімія	3	Екзамен
ОК 13	Фізична і колоїдна хімія	3	Екзамен
ОК 14	Мікробіологія та фізіологія	3	Екзамен
ОК 15	Облік і звітність	3	Залік
ОК 16	Психологія та етика ділових відносин	3	Залік
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	9	Екзамен
ОК 18	Організація виробництва в закладах рест. госп-ва	6	Екзамен
ОК 18.1	Курсовий проект	1,5	Залік
ОК 19	Організація обслуговування в закладах рестор. госп.	3	Екзамен
ОК 20	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	3	Залік
ОК 21	Устаткування закладів ресторанного господарства	4,5	Екзамен
ОК 22	Товарознавство харчових продуктів	4,5	Екзамен
ОК 23	Сучасна українська кухня	3	Екзамен
ОК 24	Основи барної справи	3	Залік
ОК 25	Технічне креслення	3	Залік
ОК 26	Процеси та апарати харчових виробництв	3	Екзамен
ОК 27	Економіка підприємств	4,5	Залік

<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>102 (68 %)</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
<b>Вибірковий блок 1 (Дисципліни циклу загальної підготовки)</b>			
ВБ 1	Фізичне виховання	3	Залік
ВБ 2	Фізичне виховання (факультатив)	3	Залік
<b>Вибірковий блок 2 (Дисципліни циклу професійної підготовки)</b>			
ВБ 3.1	Етнічні кухні	3	Залік
ВБ 3.2	Особливості ресторанного сервісу		
ВБ 4.1	Технологія борошняних кондитерських виробів	3	Екзамен
ВБ 4.2	Інноваційні харчові технології		
ВБ 5.1	Інформаційні системи та технології	4,5	Екзамен
ВБ 5.2	Комп'ютерна техніка		
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>16,5 (11 %)</b>	
<b>Практична підготовка</b>			
ОК 28.	Навчальна практика	9	Екзамен
ОК 29.	Технологічна практика	15	Екзамен
ОК 30.	Переддипломна практика	4,5	Диф.залік
<b>Всього</b>		<b>28,5</b>	
<b>Атестація</b>			
	Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація	3	Кваліфікаційний екзамен
<b>Всього</b>		<b>3</b>	
<b>Загальний обсяг освітньої програми:</b>		<b>150</b>	



### **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.





## РЕЦЕНЗІЯ

### на освітньо-професійну програму підготовки молодшого спеціаліста початкового рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма підготовки спеціаліста за спеціальністю «Харчові технології» спрямована на формування фахової компетентності щодо вміння планувати процес виробництва харчової продукції, надання основних і додаткових послуг в закладах ресторанного господарства, забезпечувати якісне обслуговування споживачів.

Освітня програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямований на досягнення навчальних цілей необхідних для здійснення професійної діяльності в галузі ресторанного господарства, харчових технологій, ресторанного сервісу.

Освітньо-професійна програма містить перелік навчальних дисциплін, курсових робіт, практик, кваліфікаційних робіт; методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Розробленою програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття початкового рівня вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології», перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки молодших спеціалістів; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів освітнього рівня «молодший спеціаліст», наведено вимоги професійних стандартів.

Дана програма повністю відповідає сучасним вимогам і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент:

Підпис



засвідчую

Таміщук С.А.

## РЕЦЕНЗІЯ

### на освітньо-професійну програму підготовки молодшого спеціаліста початкового рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма підготовки спеціаліста за спеціальністю «Харчові технології» сформована відповідно до суспільних потреб, враховує тенденції розвитку економіки держави, запити бізнесу у висококваліфікованих фахівцях в галузі ресторанного господарства та є складовою формування іміджу та конкурентних переваг навчального закладу на ринку освітніх послуг.

Освітня програма визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач освітнього рівня «молодший спеціаліст».

Освітньо-професійна програма включає перелік навчальних дисциплін, курсових робіт, практик, кваліфікаційних робіт; методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю 181 «Харчові технології».

У програмі передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття початкового рівня вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології», перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки молодших спеціалістів; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів освітнього рівня «молодший спеціаліст», наведено вимоги професійних стандартів.

Програма складена у відповідності до сучасних вимог і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент:



/ П'єщук М.Т. /