

# 1. ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Спеціалізація	Харчові технології
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	Початковий
Ступінь вищої освіти	Молодший спеціаліст
<b>Освітня кваліфікація (кваліфікація в дипломі)</b>	<b>Молодший спеціаліст з харчових технологій</b>
Загальна кількість кредитів ЄКТС	150 кредитів ЄКТС
Термін навчання	2,6 роки

1.	<b>Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за освітньо-професійною програмою</b>		
	<p>- базова середня освіта;</p> <p>- повна загальна середня освіта <b>за умови вступу на старші курси</b></p> <p>- умови прийому на програму регламентуються Правилами прийому.</p>		
2.	<b>Перелік навчальних дисциплін</b>		
	Навчальні дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС	Місце в логічній послідовності вивчення
	№ навчальної дисципліни, назва навчальної дисципліни (курсової роботи, проекту)	Кількість кредитів ЄКТС	Місце в логічній послідовності вивчення (рік навчання)
	9.Безпека життєдіяльності	3	1
	10.Екологія	3	1
	20. Вступ до спеціальності	3	1
	6. Основи правознавства	3	1
	4. Основи філософських знань	3	2
	8. Компютерна техніка	3	2
	12. Неорганічна хімія	3	2
	26.1. Органічна хімія	3	2
	26.2. Біохімія		
	22. Товарознавство харчових продуктів.	3	2
	27.1. Процеси та апарати харчових виробництв	3	2
	27.2. Основи електротехніки		
	1. Історія України	3	2
	3. Культурологія	3	2
	7. Економічна теорія	3	2
	15. Мікробіологія та фізіологія	3	2
	16. Технологія виробництва кулінарної продукції	12	2,3,4

21. Устаткування закладів ресторанного господарства	3	2
2. Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	3
5. Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	3,4
13. Аналітична хімія	4,5	3
14. Фізична і колоїдна хімія	3	3
17. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	6	3
18. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	3
25.1. Соціологія	3	3
25.2. Історія української культури		
28.1. Технічне креслення	3	3
28.2. Інформаційні системи та технології		
29.1. Психологія та етика ділових відносин	3	3
29.2. Етика ділового спілкування		
30. Фізичне виховання	6	3
31.1. Облік і звітність	3	3
31.2. Вища математика		
32.1. Сучасна українська кухня	3	3
32.2. Санітарія та гігієна		
19. Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	4,5	3
33.1. Основи барної справи	3	4
33.2. Етнічні кухні		
34.1. Основи підприємницької та управлінської діяльності	3	4
34.2. Основи менеджменту		
35.1. Технологія борошняних кондитерських виробів	4,5	4
35.2. Особливості ресторанного сервісу		
Форма проведення атестації здобувачів вищої освіти	Кваліфікаційний екзамен відповідно до Програми кваліфікаційного екзамену для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього ступеня «молодший спеціаліст», Положення про організацію освітнього процесу, Положення про оцінювання успішності здобувачів вищої освіти; Положення про екзаменаційну комісію з атестації здобувачів вищої освіти.	
Частка (у процентному співвідношенні) дисциплін нормативного змісту підготовки)	75	
<b>Результати навчання за циклами дисциплін:</b>		
<i>Загальної підготовки</i>		
1. Формування (з позиції історичного досвіду) розуміння сутності історичних перетворень,		

що відбуваються в сучасній Україні, а також почуття патріотизму, історично науково обґрунтованої свідомості.

2. Формування необхідного рівня знань та набуття практичних навичок ділового спілкування, читання та перекладу оригінальної іншомовної літератури з фаху, написання анотації/реферату/ділового листа, робота з документацією.
3. 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.
4. Формування у майбутніх фахівців необхідного рівня інформаційної та комп'ютерної культури, набуття практичних навичок роботи на ПК і використання сучасних інформаційних технологій в галузі ресторанного господарства.
5. Формування розуміння сутності соціального життя та соціальної структури суспільства.
6. Формування здатності проникати у сутність загальнолюдських проблем з питань збереження природних ресурсів та питань екології.
7. Формування базових уявлень про основи філософії, культурології, психології, що спрямовують на особистісну культуротворчу орієнтацію в сучасному світі, веденню кваліфікованого діалогу з партнерами іншої культурної домінанти.
8. Формування базових знань процесів і апаратів в обсязі необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін.
9. Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності студентів, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.
10. Формування знань про закономірності розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій та формування вмінь і навичок для їх запобігання та ідентифікації.

#### *Професійної підготовки*

1. Набуття практичних навичок спостереження, опису, ідентифікації, класифікації об'єктів діяльності закладів ресторанного господарства.
2. Формування базових уявлень про основні закономірності й сучасні досягнення в розвитку ресторанних технологій.
3. Набуття практичних навичок формування самостійного стилю мислення, власної етичної позиції, застосування набутих знань у сфері професійної життєдіяльності і особистого самовдосконалення, дотримання норм професійної етики в процесі фахової діяльності.
4. Формування у студентів сучасної системи поглядів, спеціальних знань щодо структури виробництва, технологічного процесу закладу ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому.
5. Формування у студентів сучасних уявлень про принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової (кулінарної) продукції
6. Формування необхідного рівня теоретичних знань для розробки нормативно-технічної

документації в закладів ресторанного господарства з дотриманням законодавства України.

7. Знання правових основ і законодавства України щодо захисту прав споживачів та санітарно-епідемічного благополуччя населення, основних принципів безпеки харчових виробництв.

8. Формування практичних навичок ведення бухгалтерського обліку в структурних підрозділах закладів ресторанного господарства.

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

10. Формування практичних навичок розрахунку основних показників економіко-фінансової діяльності виробничих підрозділів закладів ресторанного господарства.

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

3.	<i>Очікувані результати навчання</i>	
	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти молодший спеціаліст</b>	
	Загальні	<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>
	Фахові (спеціальні)	<p>СК 1. Здатність формувати конкурентноспроможну політику закладів ресторанного господарства.</p> <p>СК 2. Здатність використовувати професійно-профільовані знання в концептуальному підході до організації роботи сучасних закладів харчування</p> <p>СК 3. Здатність використовувати професійно-профільні знання і професійні навички в організації обслуговування різних контингентів споживачів</p> <p>СК 4. Здатність здійснювати аналіз фінансово-господарської діяльності підприємства</p>

	<p>СК 5. Здатність використовувати інформаційні системи та технології у діяльності закладів ресторанного господарства;</p> <p>СК 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>СК 7. Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання.</p>
--	---

### **Опис предметної області**

#### **Ціль 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.

#### **Характеристика програми**

Предметна область, (галузь знань)	18 Виробництво та технології
Основний фокус програми та спеціалізації	<b>Формування фахової компетентності щодо вміння здійснювати технологічний процес виробництва кулінарної продукції та обслуговування відвідувачів в закладах ресторанного господарства</b>
Орієнтація програми	<b>Фундаментальна, прикладна, професійна.</b>  Програма складається з дисциплін соціально-гуманітарної, фундаментальної природничо-наукової, професійної та практичної підготовки.
Особливості програми	Наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін для роботи у сфері харчових технологій; практична підготовка протягом навчання в закладах ресторанного господарства.

### **Академічні та професійні права випускників. Працевлаштування випускників**

<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Випускник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>майстер ресторанного обслуговування;</li> <li>член бригади ресторану;</li> <li>виробник харчових напівфабрикатів;</li> <li>шеф-кухар;</li> <li>технік-технолог з технології харчування;</li> <li>технік-технолог з виробництва бороняниї і кондитерських виробів;</li> <li>фахівець із ресторанної справи;</li> <li>керуючий (менеджер) закладом ресторанного господарства;</li> <li>завідувач закладом ресторанного господарства;</li> <li>завідувач виробництва в закладах ресторанного господарства;</li> <li>начальник виробництва в закладах харчування;</li> <li>керуючий рестораном (кафе, їдальнею);</li> <li>адміністратор залу ЗРГ;</li> <li>метротель.</li> </ul>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Здобуття кваліфікації бакалавра з технології харчової продукції , готельно-ресторанної справи.</p>