

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЧЕРНІВЕЦЬКЕ ВИЩЕ КОМЕРЦІЙНЕ УЧИЛИЩЕ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ» /
«MANUFACTURING OF FOOD PRODUCTION»**

**Фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології**

**Кваліфікація: освітньо-професійний ступінь
фаховий молодший бакалавр
спеціальність «Харчові технології»**

освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»


ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ
Голова вченої ради
Анатолій МАЗАРАКІ
(протокол № 9 від "30" червня 2022 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2022 року
Директор ЧВКУ ДТЕУ  Микола КИРИЛЮК
(наказ № від " " 2022р.)

Чернівці 2022

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Федорович Клавдія Карлівна - викладач методичної комісії «Харчові технології», спеціаліст вищої категорії, викладач-методист – **керівник**, ЧВКУ ДТЕУ;

2. Корбут Ганна Михайлівна - голова методичної комісії «Сфери обслуговування та економічних дисциплін», спеціаліст вищої категорії, викладач-методист ЧВКУ ДТЕУ;

3. Горук Інеса Радувна, голова методичної комісії «Харчові технології», спеціаліст вищої категорії ЧВКУ ДТЕУ;

4. Верстюк Тетяна Іванівна, перший заступник - заступник директора з навчально-виробничої роботи, викладач методичної комісії природничо-математичних дисциплін, спеціаліст вищої категорії, старший викладач ЧВКУ ДТЕУ;


5. Клим Аліса Олексіївна, студентка 2 курсу освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» зі спеціальності 181 Харчові технології ЧВКУ ДТЕУ.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів

1. Долиняк Кирило Олександрович – ресторан «Гопачок», директор
2. Загарічук Василь Васильович - голова правління КВКП «ФАГ»

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми**

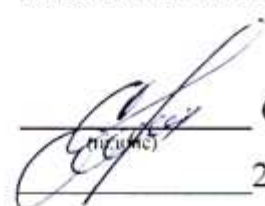
Погоджено
Перший проєктор
з науково-педагогічної роботи ДТЕУ


Наталія ПРИТУЛЬСЬКА
(підпис)
2022 р.


Погоджено
Директор Чернівецького вищого
комерційного училища ДТЕУ


Микола КИРИЛЮК
(підпис)
2022 р.

Погоджено
Начальник навчального відділу ДТЕУ


Сергій КАМІНСЬКИЙ
(підпис)
2022 р.


Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу ДТЕУ


Тетяна БОЖКО
(підпис)
2022 р.


Погоджено
Перший заступник – заступник директора
з навчально-виробничої роботи ЧВКУ
ДТЕУ


Тетяна ВЕРСТЮК
(підпис)
2022 р.


Погоджено
Голова методичної комісії «Сфери
обслуговування та економічних
дисциплін» ЧВКУ ДТЕУ


Ганна КОРБУТ
(підпис)
2022 р.


Погоджено
Голова методичної комісії «Харчові
технології» ЧВКУ ДТЕУ


Інеса ГОРУК
(підпис)
2022 р.


Погоджено
Гарант освітньо-професійної програми


Клавдія ФЕДОРОВИЧ
(підпис)
2022 р.

Погоджено
Голова Учнівської Ради ЧВКУ ДТЕУ


Ксенія КРИЧУН
(підпис)
2022 р.

Погоджено
Директор ресторану «Гопачок»


Кирило ДОЛИНЯК
(підпис)
2022 р.

Погоджено
голова правління КВКП «ФАГ»


Василь ЗАГАРІЧУК
(підпис)
2022 р.



РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
«Виробництво харчової продукції»
підготовки фахового молодшого бакалавра
фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Якісна підготовка здобувачів фахової передвищої освіти в галузі харчових технологій, формування у них компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів, має важливе значення. Залучення роботодавців до розгляду та коригування освітньо-професійних програм і навчальних планів є важливим кроком у вирішенні даного завдання.

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 «Харчові технології», розроблена робочою групою Чернівецького вищого комерційного училища Державного торговельно-економічного університету, містить в своїй структурі всі обов'язкові компоненти, перелік компетентностей та досягнення результатів навчання. Спрямована на формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для вирішення типових спеціалізованих завдань у сфері застосування харчових технологій, зокрема, виробництві харчової продукції; здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів харчовою продукцією та організацію процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Розробленою програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальність 181 «Харчові технології», запропоновано форми атестації здобувачів фахового передвищого рівня освіти, враховано вимоги стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності.

Представлена освітньо-професійна програма відповідає нормативним вимогам і може бути рекомендована до впровадження в освітній процес.

Директор ресторану
«Гопачок»



Кирило ДОЛИНЯК

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму
«Виробництво харчової продукції»
підготовки фахового молодшого бакалавра
фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра – є програмою фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології». Програма спрямована на досягнення результатів навчання та якісну підготовку кваліфікованих фахівців галузі харчової промисловості. У зміст програми включені необхідні компоненти, з урахуванням вимог ринку праці та стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності, передбачена достатня кількість кредитів на практичну підготовку, що дозволяє використовувати досвід відповідних підприємств, при підготовці фахівців. Послідовність вивчення компонентів освітньої програми та взаємозв'язок викладання навчальних дисциплін відображені в структурно-логічній схемі і покликані сприяти забезпеченню відповідності результатів навчання запитам потенційних роботодавців (стейкхолтерів).

Позитивним моментом, враховуючи актуальність впровадження системи НАССР підприємствами харчової промисловості, є включення до обов'язкового блоку навчальної дисципліни «Основи стандартизації та управління якістю харчових продуктів з основами НАССР».

Розробленою програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальність 181 «Харчові технології», запропоновано форми атестації здобувачів фахового передвищого рівня освіти.

Представлена освітньо-професійна програма фахового передвищого рівня освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» може бути реалізована в освітньому процесі

Голова правління
КВКП «ФАГ»



Василь ЗАГАРІЧУК

**1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»
(за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції»)**

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Чернівецьке вище комерційне училище Державного торговельно-економічного університету
Ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»
Офіційна назва освітньої програми	«Виробництво харчової продукції»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	НРК України - 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Фахова передвища освіта може здобуватись на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти та згідно з Правилами прийому до ЧВКУ ДТЕУ
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	з 01.09.2022 року до 31.01.2025 року
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://chvku.at.ua
2-Мета освітньої програми	
Формування системи професійних знань і професійних навичок необхідних для виконання спеціальних робіт, пов'язаних з організацією діяльності закладів ресторанного господарства та виробництвом кулінарної продукції.	
3-Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»
Орієнтація освітньої програми	Програма освітньо–професійна, орієнтується на сучасні технології компетентнісного та особистісно зорієнтованого навчання, що забезпечують випускникам можливість подальшої професійної кар'єри у сфері ресторанного

	господарства.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Здобуття теоретичних та практичних знань у галузі ресторанного господарства, харчових технологій, ресторанного сервісу. Формування фахової компетентності щодо вміння здійснювати технологічний процес виробництва кулінарної продукції та обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства. Ключові слова: ресторани технології, сервіс, технологія виробництва кулінарної продукції, організація виробництва та обслуговування, контроль якості.
Особливості програми	Наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін фінансово-економічного спрямування; практика протягом навчання на відповідних базах практики; використання інноваційних технологій електронного навчання.
4-Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець здатний виконувати роботу за професією, назва якої відповідає Національному класифікатору України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 3152 Інспектор з контролю якості продукції 3340 Майстер виробничого навчання 3570 Фахівці з технології харчування 3570 Технік-технолог з технології харчування 5122 Кухар 5122 Виробник харчових напівфабрикатів 5122 Шеф-кухар 5123 Офіціант 5123 Метрдотель 5129 Майстер ресторанного обслуговування
Подальше навчання	Можливість здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.
5-Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Підходи до освітнього процесу: проблемно-орієнтовний, студентськоцентрований, компетентнісний. Форми організації освітнього процесу: лекції, лабораторні та практичні заняття, семінари, самостійна робота, консультації із викладачами, тренінги, навчальна практика, технологічна практика, організація майстер-класів, круглих столів, наукових конференцій та семінарів; залучення студентів до участі в проектних роботах, конкурсах, олімпіадах та науково-дослідних заходах; елементи дистанційного навчання, змішане навчання. Залучення до

	проведення занять кваліфікованих фахівців-практиків. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проектного навчання.
Оцінювання	Письмові та усні екзамени, тестування, звіти з індивідуальних та колективних проєктів, усні презентації, вхідний, поточний, тематичний, рубіжний, підсумковий контроль, залишковий замір знань, захист курсових проєктів, практик та кваліфікаційний іспит за спеціальністю.
6-Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності	<p>ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
Спеціальні компетентності	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p>

	<p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p>
7-Програмні результати навчання	
	<p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>РН10. Застосовувати системи управління якістю та</p>

	<p>безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p>РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p>
8-Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Кожний освітній компонент освітньої програми забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та професійної кваліфікації. Частка педагогічних працівників, які працюють за основним місцем роботи становить не менше 50 відсотків.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять, показів та контрольних заходів; належним чином обладнані спеціалізовані кабінети.</p> <p>Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях не менше 20% аудиторій. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання освітніх програм.</p> <p>Наявність соціально-побутової інфраструктури: бібліотеки, у тому числі читального залу, пунктів харчування, актового залу, спортивного залу, Відкритий доступ до Інтернет-мережі.</p>
Інформаційне та навчально - методичне забезпечення	<p>Використання сучасних прикладних програм: Project Expert, Microsoft Office, Google, Canva, Crello, Winx, Trello, Harvest, Asana, Slack, Draw 0.</p> <p>Інформаційне забезпечення друкованими та електронними посібниками відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Вільний доступ до ресурсів</p>

	комп'ютерних мереж.
9-Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах у межах України.
Міжнародна кредитна мобільність	-
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не передбачено

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний іспит, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Історія України	3	Залік
ОК 2.	Економічна теорія	3	Залік
ОК 3.	Основи філософських знань	3	Залік
ОК 4.	Історія світової та української культури	3	Залік
ОК 5.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,5	Залік
ОК 6.	Основи правознавства	3	Залік
ОК 7.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Залік
ОК 8.	Неорганічна хімія	3	Екзамен
ОК 9.	Органічна хімія	3	Залік
ОК 10.	Аналітична хімія	3	Залік
ОК 11.	Основи екології	3	Залік
ОК 12.	Мікробіологія та фізіологія харчування	3	Екзамен
ОК 13.	Технологія виробництва кулінарної продукції	7,5	Залік Екзамен
ОК 14.	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	7,5	Залік Екзамен, курсний проект
ОК 15.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	Екзамен
ОК 16.	Основи стандартизації та управління якістю харчових продуктів з основами НАССР	3	Залік
ОК 17.	Технологічне обладнання харчових виробництв	3	Екзамен
ОК 18.	Процеси і апарати харчових виробництв	3	Екзамен
ОК 19.	Вступ до спеціальності	3	Залік
ОК 20.	Облік і звітність	3	Залік
ОК 21.	Технічне креслення	3	Залік
ОК 22.	Товарознавство харчових продуктів	3	Залік
ОК 23.	Економіка підприємств різних типів	3	Екзамен
ОК 24.	Основи охорони праці	3	Екзамен
ОК 25.	Інформаційні системи та технології	3	Залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент		85,5	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1	Іноземна мова (друга за вибором) *	3	Залік
ВК 2	Фізичне виховання **	9	Залік

<i>Вибірковий блок 1</i>			
ВК 3.1	Біохімія	3	Залік
ВК 3.2	Фізична та колоїдна хімія	3	Залік
<i>Вибірковий блок 2</i>			
ВК 4.1	Ресторанний сервіс	3	Залік
ВК 4.2	Барна справа	3	Залік
<i>Вибірковий блок 3</i>			
ВК 5.1	Сучасні наукові напрями в харчуванні	3	Залік
ВК 5.2	Інноваційні харчові технології	3	Залік
<i>Вибірковий блок 4</i>			
ВК 6.1	Основи підприємництва, управлінської діяльності та бізнес-планування	3	Залік
ВК 6.2	Основи менеджменту	3	Залік
<i>Вибірковий блок 5</i>			
ВК 7.1	Технологія страв національних кухонь	6	Залік
ВК 7.2	Сучасна українська кухня	6	Залік
<i>Вибірковий блок 6</i>			
ВК 8.1	Технологія борошняних кондитерських виробів	3	Залік
ВК 8.2	Кулінарне мистецтво	3	Залік
<i>Вибірковий блок 7</i>			
ВК 9.1	Технологія напівфабрикатів різного ступеня готовності	4,5	Залік
ВК 9.2	Технологія дієтичного харчування	4,5	залік
Загальний обсяг вибірових компонент		37,5	
Практична підготовка			
Навчальна практика		9	Екзамен
Технологічна практика		10,5	Екзамен
Переддипломна практика		4,5	Залік
Загальний обсяг практичної підготовки		24	
Атестація			
Кваліфікаційний іспит за спеціальністю		3	
Загальний обсяг освітньої програми		150	

* вибіровість шляхом обрання мови

** вибіровість шляхом обрання секції

3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та відповідною освітньо-професійною програмою.

