

**ЧЕРНІВЕЦЬКЕ ВИЩЕ КОМЕРЦІЙНЕ УЧИЛИЩЕ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

ПРОТОКОЛ №5

засідання робочої групи та стейкхолдерів Чернівецького
вищого комерційного училища ДТЕУ

«21» червня 2024р.

Голова: Верстюк Т.І.

Секретар: Долгорук А.В.

Присутні: Федорович К.К. – керівник робочої групи, викладач-методист вищої кваліфікаційної категорії,

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

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

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

Запрошені стейкхолдери:

Доляняк Кирило Олександрович – ресторан «Гопачок», директор

Загарічук Василь Васильович - голова правління КВКП «ФАГ»

Запрошені представники студентського самоврядування:

Кричун Ксенія, студентка II курсу освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» зі спеціальності 181 Харчові технології ЧВКУ ДТЕУ.

ПОРЯДОК ДЕННИЙ:

1. Обговорення ОПП «Виробництво харчової продукції» за галузю знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр»

СЛУХАЛИ: Верстюк Т.І., заступника директора з навчально-виробничої роботи, яка запропонувала доповнити пункт 2 освітньої програми Виробництво харчової продукції» пунктом 2.3. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми (ДЕННА ФОРМА НАВЧАННЯ НА ОСНОВІ кваліфікованого робітника).

2.1. Перелік компонент ОП

(денна форма навчання на основі диплома кваліфікованого робітника)

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	1,5	Залік
ОК 2.	Економічна теорія	3	Залік
ОК 3.	Основи філософських знань	1,5	Залік
ОК 4.	Історія світової та української культури	1,5	Залік
ОК 5.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	3	Залік
ОК 6.	Основи правознавства	1,5	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	6	Залік Екзамен
ОК 14.	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	6	Залік Екзамен, курсний проект
ОК 15.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	1,5	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	1,5	Залік
ОК 21.	Технічне креслення	1,5	Залік
ОК 22.	Товарознавство харчових продуктів	1,5	Залік
ОК 23.	Економіка підприємств різних типів	1,5	Екзамен
ОК 24.	Основи охорони праці	1,5	Екзамен
ОК 25.	Інформаційні системи та технології	3	Залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент		66	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1	Іноземна мова (друга за вибором) *	3	Залік
ВК 2	Фізичне виховання **	4,5	Залік

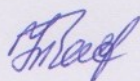
Вибірковий блок 1			
ВК 3.1	Біохімія	1,5	Залік
ВК 3.2	Фізична та колоїдна хімія	1,5	Залік
Вибірковий блок 2			
ВК 4.1	Ресторанний сервіс	3	Залік
ВК 4.2	Барна справа	3	Залік
Вибірковий блок 3			
ВК 5.1	Сучасні наукові напрями в харчуванні	3	Залік
ВК 5.2	Інноваційні харчові технології	3	Залік
Вибірковий блок 4			
ВК 6.1	Основи підприємництва, управлінської діяльності та бізнес-планування	3	Залік
ВК 6.2	Основи менеджменту	3	Залік
Вибірковий блок 5			
ВК 7.1	Технологія страв національних кухонь	4,5	Залік
ВК 7.2	Сучасна українська кухня	4,5	Залік
Вибірковий блок 6			
ВК 8.1	Технологія борошняних кондитерських виробів	3	Залік
ВК 8.2	Кулінарне мистецтво	3	Залік
Вибірковий блок 7			
ВК 9.1	Технологія напівфабрикатів різного ступеня готовності	3	Залік
ВК 9.2	Технологія дієтичного харчування	3	залік
Загальний обсяг вибірових компонент		28,5	
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		1,5	
Загальний обсяг освітньої програми		120	

* вибіровість шляхом обрання мови

** вибіровість шляхом обрання секції

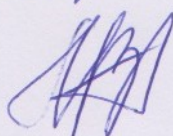
УХВАЛИЛИ: доповнити пункт 2 освітньої програми «Виробництво харчової продукції» пунктом 2.3. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми (ДЕННА ФОРМА НАВЧАННЯ НА ОСНОВІ кваліфікованого робітника).

Голова робочої групи



Верстюк Т.І.

Секретар робочої групи



Долгоруку А.В.