

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ »**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ СТУПІНЬ: Фаховий молодший бакалавр

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ: 18 Виробництво та технології

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: 181 Харчові технології

ЗАТВЕРДЖЕНО

педагогічною радою ДНЗ «Дніпровський технологіко-економічний коледж»

(протокол № 11 від 15.06.2020р.)

Директор, голова педагогічної ради

_____ В.Н. Карпов

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2020р.

(Наказ № 46-в від 23.06.2020р.)

Дніпро 2020

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «**Виробництво харчової продукції**» підготовки фахового молодшого бакалавра спеціальності **181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології** є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ

Розроблено робочою групою у складі :

1. Котов Олексій Олександрович, спеціаліст першої категорії, викладач фахових дисциплін ДНЗ «Дніпровський технологіко-економічний коледж», гарант освітньої програми;
2. Фурсенко Тетяна Олексіївна, спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін ДНЗ «Дніпровський технологіко-економічний коледж» ;
3. Кравченко Лідія Гнатівна, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист фахових дисциплін ДНЗ «Дніпровський технологіко-економічний коледж» .

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

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний навчальний заклад Дніпровський технолого – економічний коледж
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Виробництво харчової продукції
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого спеціаліста, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 5 місяців
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL– 5 рівень
Передумови	– базова загальна середня освіта; – повна загальна середня освіта, за умови вступу на старші курси;
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 2025 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.dtek.dp.ua
2. Мета освітньої 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	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології» Дисципліни циклу загальної підготовки (33%), дисципліни циклу професійної підготовки (34%), дисципліни вільного вибору студента (11%), практична підготовка студента (22%)
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна. Програма складається з дисциплін загальної, професійної та практичної підготовки

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Оволодіння теоретичними та практичними знаннями в галузі ресторанного господарства, харчових технологій, ресторанного сервісу. Формування фахової компетентності щодо міння здійснювати технологічний процес виробництва кулінарної продукції та обслуговування відвідувачів в закладах ресторанного господарства Ключові слова: ресторанні технології, сервіс, технологія виробництва кулінарної продукції, організація виробництва та обслуговування.
Особливості програми	Наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін для роботи у сфері харчових технологій; практична підготовка протягом навчання в закладах ресторанного господарства.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Випускник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010: 1. майстер ресторанного обслуговування; 2. член бригади ресторану; 3. виробник харчових напівфабрикатів; 4. шеф-кухар; 5. технік-технолог з технології харчування; 6. технік-технолог з виробництва борошняних і кондитерських виробів; 7. фахівець із ресторанної справи; 8. керуючий (менеджер) закладом ресторанного господарства; 9. завідувач закладом ресторанного господарства; 10. завідувач виробництва в закладах ресторанного господарства; 11. начальник виробництва в закладах харчування; 12. керуючий рестораном (кафе, їдальнею); 13. адміністратор залу ЗРГ; 14. метрдотель.
Подальше навчання	Здобуття кваліфікації бакалавра з технології харчової продукції, готельно-ресторанної справи.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні 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.

Оцінювання	Поточне опитування, тестовий контроль, курсовий проект, звіти з виробничої та переддипломної практики. Підсумковий контроль – екзамен/залік. Підсумкова атестація – кваліфікаційний екзамен.
-------------------	---

6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	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.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність аналізувати та оцінювати соціально-економічні процеси. ЗК2. Здатність працювати з інформацією та обґрунтовувати управлінські рішення. ЗК3. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність. ЗК4. Здатність працювати в колективі та команді. ЗК5. Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності. ЗК6. Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості. ЗК7. Здатність адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності. ЗК8. Здатність до креативного та критичного мислення. ЗК9. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК10. Навички міжособистісної взаємодії. ЗК11. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК12. Здатність свідомо та соціально-відповідально діяти на основі етичних міркувань
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК1. Здатність формувати конкурентноспроможну політику закладів ресторанного господарства. ФК2. Здатність використовувати професійно-профільовані знання в концептуальному підході до організації роботи сучасних закладів харчування ФК3. Здатність використовувати професійно-профільні знання і професійні навички в організації обслуговування різних контингентів споживачів ФК4. Здатність здійснювати аналіз фінансово-господарської діяльності підприємства ФК5. Здатність використовувати інформаційні системи та технології у діяльності закладів ресторанного господарства; ФК6. 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 ФК7. Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання.

	ФК8. Уміння ініціювати та формулювати нові ідеї, обґрунтовувати мету і завдання, необхідні ресурси для їх реалізації. ФК 9. Уміння використовувати загальнонаукові методи пізнання у професійній діяльності
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, права, економічної науки, розуміння причинно-наслідкових зв'язків економічних систем і суспільства та уміння використовувати дані знання на практиці. ПРН9. Формування базових знань процесів і апаратів в обсязі необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін. ПРН10. Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності студентів, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні. ПРН11. Формування знань про закономірності розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій та формування вмінь і навичок для їх запобігання та ідентифікації. ПРН12. Набуття практичних навичок організації роботи матеріально відповідальних осіб зі складання звітів та подання їх до бухгалтерії в закладах ресторанного господарства. ПРН13 Формування у студентів сучасних уявлення про принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової (кулінарної) продукції. ПРН14 Здатність творчо мислити, вміння доводити та відстоювати власну думку. ПРН15 Набуття практичних навичок застосування естетичних принципів під час виробництва кулінарної продукції, обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	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.
Матеріально-технічне забезпечення	Наявність документів, що засвідчують право власності коледжу на приміщення для здійснення освітнього процесу. Відповідність навчальних корпусів коледжу показникам нормованої площі. 100 % забезпеченість потребам освітніх програм коледжу: навчальні аудиторії, лабораторії, необхідне устаткування кабінетів. Повне забезпечення робочими комп'ютерними місцями студентів. Наявність інфраструктури для відпочинку та оздоровлення (їдальня, спортивний майданчик, тренажерна зала, медичний кабінет).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	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. 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).
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших навчальних закладах.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Київським національним торговельно-економічним університетом та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	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
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	*Історія України	3	Залік
ОК 2	*Економічна теорія	3	Іспит
ОК 3	Основи філософських знань	2	Залік
ОК 4	*Соціологія	1	Залік
ОК 5	**Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	7	Залік
ОК 6	*Основи правознавства	4	Залік
ОК 7	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	Іспит
ОК 8	**Фізичне виховання	7	Залік
ОК 9	Неорганічна хімія	3	Іспит
ОК 10	Органічна хімія. Біохімія	3	Залік
ОК 11	Фізична і колоїдна хімія	3	Залік
ОК 12	Аналітична хімія	3	Залік
ОК 13	*Мікробіологія та фізіологія. Санітарія та гігієна	3	Залік
ОК 14	*Основи екології	2	Залік
ОК 15	Безпека життєдіяльності та охорона праці	2	Іспит
ОК 16	Процеси та апарати харчових виробництв. Основи електротехніки	3	Іспит
ОК 17	Комп'ютерне моделювання	3	Залік
ОК 18	Облік і звітність в ЗРГ	3	Залік
ОК 19	*Технологія виробництва кулінарної продукції	14	Іспит
ОК 20	Організація виробництва в ЗРГ	5	Залік
ОК 21	Організація обслуговування в ЗРГ	6	Іспит
ОК 22	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	3	Залік
ОК 23	Товарознавство харчових продуктів	4	Залік
ОК 24	Устаткування закладів ресторанного господарства	5	Залік
ОК 25	Економіка підприємств різних типів	5	Іспит
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		42 (28%)	
Вибіркові компоненти ОП			
Вибірковий блок 1 (Дисципліни циклу загальної підготовки)			
ВБ 26.1	Психологія та етика ділових відносин	3	Залік
Вибірковий блок 2 (Дисципліни циклу професійної підготовки)			
ВБ 27.1	Технологія приготування борошняно – кондитерських виробів	2	Залік
ВБ 28.1	*Теоретичні основи виробництва кулінарної продукції	2	Залік
ВБ 29.1	Етнічні кухні	2	Залік

ВБ 30.1	Кулінарний дизайн	2	Залік
ВБ 31.1	Курсовий проект	2	Захист
Загальний обсяг вибіркового компонента:		13 (8,7%)	
	Навчальна практика	11	Диф.залік
	Виробнича практика	18	Диф.залік
	Переддипломна практика	6	Диф.залік
	Атестація	3	Кваліфікаційний екзаме н з спеціальності.
Загальний обсяг освітньої програми:		150	

* Згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» студенти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувані фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів фахової передвищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової перед вищої освіти». Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

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 фахового молодшого бакалавру із присвоєнням кваліфікації: освітньо-кваліфікаційний рівень «фаховий молодший бакалавр» спеціальність «Харчові технології».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У закладі фахової передвищої освіти функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти;
- 2) розроблення освітньо-професійних програм, здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти і педагогічних працівників освітнього закладу та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;
- 8) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу освіти та здобувачами фахової передвищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, які забезпечують належний рівень якості фахової передвищої освіти.

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти закладу фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти) за поданням закладу може оцінюватися центральним органом виконавчої влади із забезпечення якості освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості фахової перед вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості фахової передвищої освіти, що затверджуються центральним органом влади у сфері освіти і науки за поданням центрального органу виконавчої влади із забезпечення якості освіти.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	Обов'язкові компоненти																	Вибіркові компоненти													
	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	ВБ26.1	ВБ27.1	ВБ28.1	ВБ29.1	ВБ30.1	ВБ31.1
ЗК1	+	+		+		+									+	+							+		+	+					+
ЗК2		+		+			+						+	+	+	+	+	+				+	+								
ЗК3	+			+			+								+											+					
ЗК 4					+			+							+											+		+	+	+	+
ЗК5	+					+									+											+					
ЗК6		+							+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+				+					+
ЗК7					+		+		+	+	+	+	+	+		+				+	+			+	+	+					
ЗК8		+		+					+	+	+	+																+	+	+	+
ЗК9	+	+				+			+	+	+	+			+		+	+							+			+	+	+	+
ЗК10			+		+		+	+					+	+																	
ЗК11		+	+													+		+	+	+	+	+			+						
ЗК12			+	+		+																									
ФК1		+														+				+	+				+						+
ФК2																			+	+	+		+	+			+				+
ФК3																				+	+										+
ФК4		+	+															+							+						
ФК5																	+	+													+
ФК6																+			+			+		+			+	+	+	+	+
ФК7																			+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
ФК8			+			+				+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+
ФК9.																			+	+	+	+		+			+	+	+	+	+

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми

	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK 24	OK 25	ББ 26.1	ББ 27.1	ББ 28.1	ББ 29.1	ББ 30.1	ББ 31.1
ПРН1	+		+	+	+	+																				+					
ПРН2							+																								
ПРН3		+																+													
ПРН4																															
ПРН5																	+														
ПРН6		+																+							+						
ПРН7									+	+	+	+								+	+	+	+	+				+	+	+	+
ПРН8	+																	+							+						
ПРН9																+															
ПРН10																															
ПРН11									+	+	+	+																			
ПРН12																		+							+						
ПРН13																			+	+	+	+	+				+	+	+	+	+
ПРН14				+															+	+	+	+	+				+	+	+	+	+
ПРН15																			+	+	+	+	+				+	+	+	+	+

