

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ «ЖИТОМИРСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ» /
«MANUFACTURING OF FOOD PRODUCTION»**

фахової передвищої освіти

**ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
КВАЛІФІКАЦІЯ**

**18 Виробництво та технології
181 Харчові технології
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 "14" березня 2023р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2023 року


Директор ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»
Григорій ГУБАРЄВ/
(наказ № 96 від "15" 06 2023р.)

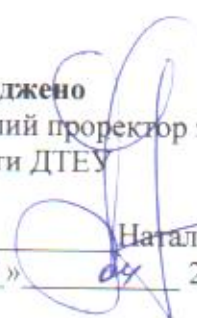
Житомир 2023

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

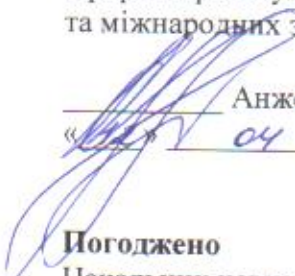
Погоджено

Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ


Наталія ПРИТУЛЬСЬКА
« 12 » 04 20 23

Погоджено

Проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків ДТЕУ


Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО
« 04 » 04 20 23

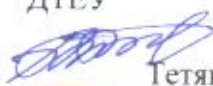
Погоджено

Начальник навчального відділу ДТЕУ


Сергій КАМІНСЬКИЙ
« 10 » 04 20 23

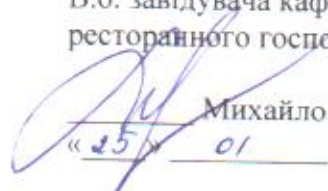
Погоджено

Начальник навчально-методичного відділу ДТЕУ


Тетяна БОЖКО
« 10 » 04 20 23

Погоджено

В.о. завідувача кафедри технології і організації ресторанного господарства ДТЕУ


Михайло КРАВЧЕНКО
« 25 » 01 20 23

Погоджено

Завідувач відділення ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»


Анна ЛЕХ-СМЕЦЬ
« 05 » 10 20 22

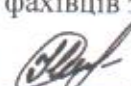
Погоджено

Голова циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»


Світлана ПІОНТКІВСЬКА
« 05 » 10 20 22

Погоджено

Керівник робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми та випуску фахівців за нею


Людмила НАГОРНА
« 05 » 10 20 22

Погоджено

Директор кафе «Полісянка»


Оксана КОВАЛЬЧУК
« 05 » 10 20 22

Погоджено

Директор ТОВ «КОН БРІО»


Світлана СУХОМЛИН
« 10 » 10 20 22

ПОГОДЖЕНО

Голова студентського самоврядування ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ»


Наталія ХОМЕНКО
« 05 » 10 20 22

ПЕРЕДМОВА

ОПП розроблено на основі Стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021р. №1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022н.р.

URL:

<https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvysycha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

Розроблено робочою групою у складі:

1. Нагорна Людмила Миколаївна – керівник робочої групи, викладач циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ», спеціаліст вищої категорії;
2. Блажиевська Наталія Михайлівна - викладач циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ», спеціаліст вищої категорії;
3. Павлюк Валентина Миколаївна - викладач циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ», спеціаліст вищої категорії;
4. Беляк Віктор Віталійович - бренд-шеф мережі закладів «SALAD» ;
5. Падерин Артур – випускник, шеф-кухар готельно-ресторанного комплексу «Чудодієво»;
6. Дубравський Владислав – студент III курсу спеціальності 181 «Харчові технології».

Рецензії-відгуки зовнішніх стекголдерів:

1. ТОВ «КОН БРІО» - директор Сухомлин С.В.
2. Кафе «Полісянка» - директор Ковальчук О.В.

на освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Реалізація освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» дозволяє забезпечити досягнення передбачених програмних результатів навчання та набути здобувачам освіти програмних компетентностей зі спеціальності. Програмні компетентності, в свою чергу, включають інтегральну компетентність, загальні та спеціальні компетентності, необхідні для успішної діяльності фахівця.

До безперечних переваг освітньо-професійної програми слід віднести розширення вибіркової компоненти ОПП вільного вибору здобувачем освіти, що забезпечує якісний та свідомий вибір здобувачами необхідних компетенцій враховуючи потреби ринку.

Рецензент:

Оксана КОВАЛЬЧУК

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК

на освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма (ОПП), що реалізується у ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» зі спеціальності 181 «Харчові технології», являє собою систему документів, розроблену і затверджену навчальним закладом з урахуванням вимог ринку праці.

ОПП регламентує цілі, очікувані результати, зміст, умови та технології реалізації освітнього процесу, оцінку якості підготовки випускника за даною спеціальністю.

Освітньо-професійна програма складена логічно. У ній визначені: загальна інформація, мета, характеристика ОПП, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, програмні компетентності, що формуються в результаті освоєння дисциплін.

Дисципліни навчального плану, що наведені в ОПП, відображають актуальні для галузі ресторанного господарства теми.

В освітньо-професійній програмі визначені загальні та спеціальні компетентності, виходячи із видів та завдань навчання. Професійні компетентності носять практичний характер і можуть бути використані у професійній діяльності майбутніх фахівців.

Навчальний план підготовки освітньо-професійної програми повністю відповідає завданням ОПП. ОПП має достатній рівень забезпеченості навчально-методичною документацією та матеріалами.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що рецензовану освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції» можна рекомендувати для підготовки фахівців зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Рецензент:

Директор ТОВ «КОН БРІО»



Світлана СУХОМЛИН

**1. Опис освітньо-професійної програми
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»**

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма - Виробництво харчової продукції
Цикл/рівень	НРК України - 5 рівень, FQ-ЕНЕА – короткий підцикл, EQF-LLL – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Виробництво харчової продукції
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
Наявність акредитації	ОПП акредитована. ДС 002735 від 17.06.2022. протокол №133 від 27.12.2018р., наказ ДСЯО України від 08.01.2019 №13
Термін дії освітньо-професійної програми	До наступного планового оновлення
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	- на основі базової середньої освіти з терміном навчання три роки п'ять місяців; - на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) з терміном навчання два роки п'ять місяців; - на основі професійної (професійно-технічної освіти), фахової передвищої або вищої освіти) з терміном навчання один рік десять місяців. Умови прийому на навчання за Програмою регламентуються Правилами прийому до ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ» для здобуття освітньо-професійного ступеня фахового молодшого

	бакалавра, затверджених в установленому порядку
Мова(и) викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://www.ztec.com.ua/ztec/opp/vxp/opp-xp23 <i>Каталог вибіркових освітніх компонентів:</i> http://surl.li/fdshe
2-Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка фахівців з виробництва харчової продукції, які володіють професійними знаннями і навичками необхідними для виконання спеціальних робіт, пов'язаних з організацією діяльності закладів ресторанного господарства та виробництвом кулінарної продукції.	
3-Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	<i>Об'єкт(и) вивчення:</i> харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. <i>Цілі навчання:</i> формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів; <i>Методи, методики та технології:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. <i>Інструменти та обладнання:</i> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади. <i>Особливості організації освітнього процесу щодо формування дослідницьких та інноваційних умінь здобувачів освіти:</i> - використання в освітньому процесі сучасних ефективних технологій (інтерактивні, інформаційні, навчання як

	дослідження), форм і методів (проблемні лекції, наукові семінари), засобів (сучасні інформаційні технології); - навчання в системі дистанційної освіти з використання платформ <i>G-suit for education</i>, <i>L-cloud</i>, тощо; - використання можливостей позааудиторної роботи (зустрічі з практикуючими спеціалістами, шляхом проведення гостьових лекцій, участь у наукових конференціях, семінарах тощо); - забезпечення єдності теоретичної і практичної підготовки; надання різносторонньої навчально-методичної підтримки здобувачам освіти у період практичної підготовки; - забезпечення ефективної взаємодії й співробітництва між студентами й викладачами; - створення можливостей для неперервного саморозвитку й самореалізації здобувачів освіти.
Орієнтація освітньо-професійної програми	Ресторанний бізнес стрімко розвивається, вимагаючи сучасних комплексних знань фахівців. Саме тому майбутні випускники мають перспективу у працевлаштуванні у сфері харчових технологій.
Основний фокус освітньо-професійної програми	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: ресторанні технології, сервіс, технологія виробництва кулінарної продукції, організація виробництва та обслуговування, сучасні наукові напрямки в харчуванні.
Особливості освітньо-професійної програми	Міждисциплінарна та багатoproфільна підготовка фахівців, поєднання теорії та практики шляхом залучення професіоналів-практиків до освітнього процесу. А також використання в освітньому процесі методів професійно-ситуаційного моделювання. ОПП узгоджена із освітньою бакалаврською програмою відповідної спеціальності в ЗВО Державний торговельно-економічний університет, Вінницький торговельно-економічний інститут та
4-Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010: Секція С переробна промисловість 10.85. Виробництво готової їжі 10.89. Виробництво інших харчових продуктів, не внесених

	до інших угруповань I. Тимчасове розміщення і організація харчування 56. Діяльність із забезпечення стравами та напоями 56.1. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування 56.10. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування 56.2. Постачання готових страв 56.21. Постачання готових страв для подій 56.29. Постачання інших готових страв 56.3. Обслуговування напоями 56.30. Обслуговування напоями Фаховий молодший бакалавр здатний займати первинні посади (орієнтовні) до професійних назв робіт за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)): 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
Академічні права випускників	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освітідорослих, у тому числі післядипломній освіти.
5-Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Підходи до освітнього процесу: проблемно-орієнтовний, студентоорієнтований, компетентнісний. Навчання проводиться у вигляді: а) лекцій з використанням інтерактивних технологій і платформ; б) семінарів, лабораторних та практичних занять; в) самостійної роботи, яка є одним із показників академічної активності та додаткових результатів навчання і яка передбачає: підготовку до аудиторних занять (лекцій, практичних, семінарських, практики); виконання завдань з навчальної дисципліни протягом семестру; консультації з викладачами, тренінги, майстер-класи; підготовку до практик

	та виконання завдань, передбачених програмами практик; підготовку до всіх видів контролю знань та вмінь здобувача освіти: поточного, підсумкового контролю, комплексної контрольної роботи, підсумкової атестації; навчально-дослідницьку роботу здобувача освіти, роботу в студентських наукових гуртках; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; участь у наукових і науково-практичних конференціях, семінарах, круглих столах, проєктах, конкурсах, факультативах тощо. Залучення до проведення занять кваліфікованих фахівців-практиків. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проєктного навчання, елементи дистанційного навчання, змішане навчання.
Оцінювання	Письмові та усні экзамен, тестування, звіти з індивідуальних та колективних проєктів, усні презентації, вхідний, поточний, тематичний, рубіжний, підсумковий контроль, залишковий замір знань, захист курсових проєктів, практик. Підсумковий семестровий контроль – екзамен/залік. Атестація – кваліфікаційний іспит за спеціальністю. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється відповідно до Положення про систему та критерії оцінювання знань здобувачів освіти ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»
6 - Перелік компетентностей випускника	
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 (ЗК)	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. 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.

	ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Спеціальні компетентності (СК)	СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
7 - Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів

	і готової продукції відповідно до нормативних вимог. RH4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. RH5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. RH6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. RH7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. RH8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). RH9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. RH10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. RH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. RH12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. RH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. RH14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. RH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. RH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. RH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань. <i>RH 18. Пояснювати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, здійснювати різні форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</i>
8-Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	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. Реалізацію освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 «Харчові технології» забезпечує циклова комісія технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу. Коледж забезпечує можливість залучення професіоналів-практиків (експертів галузі, представників роботодавців) до викладання, шляхом запрошення на гостьові лекції, семінари, практичні заняття; керівництва практиками. У коледжі діє система професійного розвитку викладачів, яка регламентується Положенням про організацію освітнього процесу ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ», Положенням про підвищення кваліфікації ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ», Положенням про внутрішню систему забезпечення якості освіти ВСП «ЖТЕФК ДТЕУ».
Матеріально-технічне забезпечення	Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять, показів та контрольних заходів; належним чином обладнані спеціалізовані кабінети. 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. При цьому використовується комп'ютерна техніка із строком експлуатації не більше восьми років. Наявність соціально-побутової інфраструктури: бібліотеки, у тому числі читального залу, пунктів харчування, актового залу, спортивного залу, спортивного майданчику, медичного пункту. Відкритий доступ до Інтернет-мережі.
Інформаційне та навчально – методичне забезпечення	Офіційний сайт коледжу http://ztec.com.ua містить інформацію про освітньо-професійні програми, освітню, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, силабуси, контакти тощо. Наявні необмежений доступ до мережі Інтернет; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; навчальне середовище Google Workspace for Education, Lcloud; інтернетзв'язок; електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін, в т.ч. у системі дистанційного навчання. Освітній процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні розробки до практичних, семінарських занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання

	практичного спрямування; методичними рекомендаціями до написання курсової роботи, проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи). Використання сучасних прикладних програм: Microsoft Office, Linux, Total Commander, Bandicam, LightWorks, Windows Movie Maker, Auto CAD, Adobe Photoshop, CorelDraw, PyScripte, Microsoft Visual Studio, Notepad++. Інформаційне забезпечення друкованими та електронними посібниками відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Вільний доступ до ресурсів комп'ютерних мереж.
9-Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Здійснюється на підставі чинного законодавства та Положення про академічну мобільність
Міжнародна кредитна мобільність	Не передбачено
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти (за наявності)	Не проводиться

2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

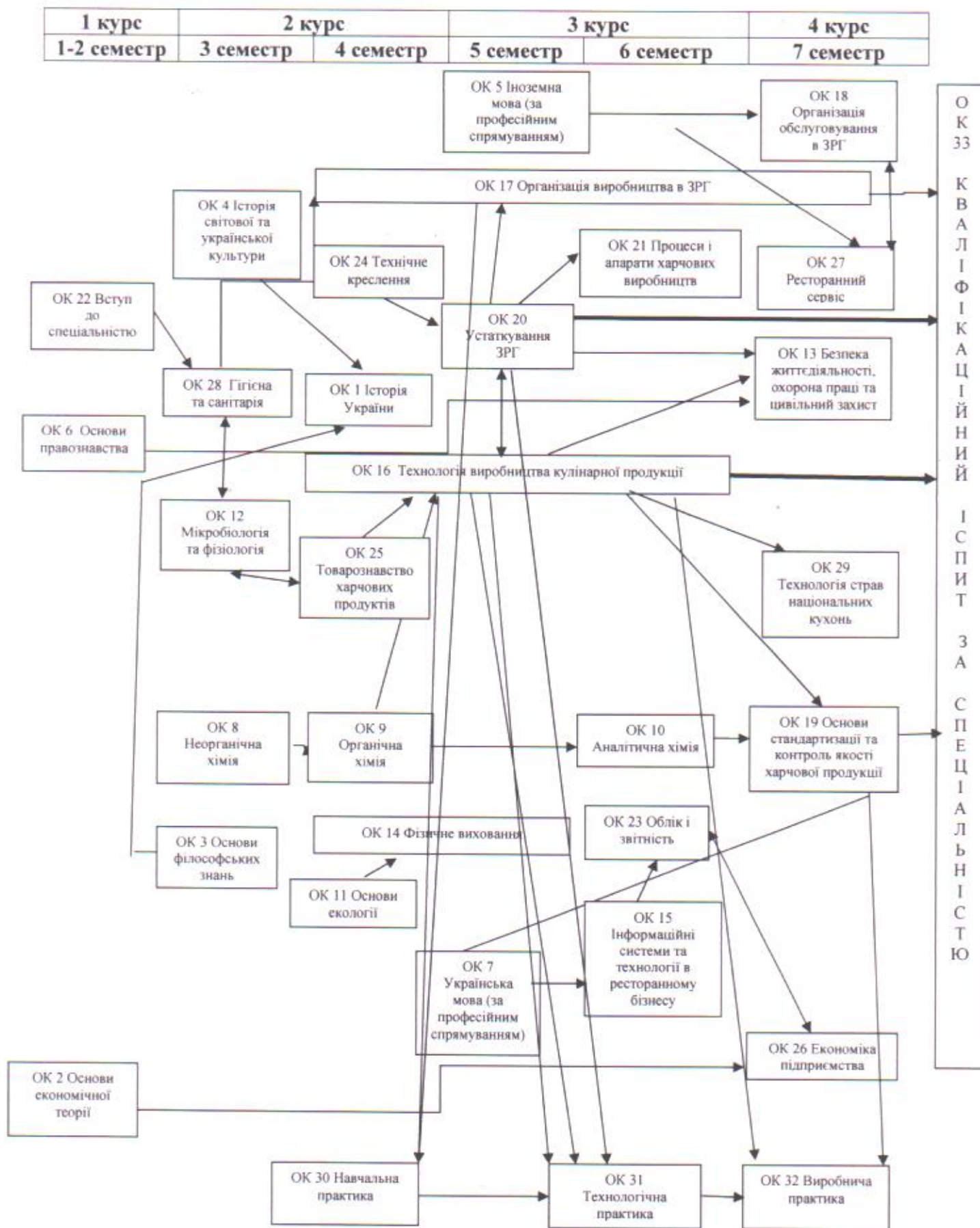
2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
OK1	Історія України/ History of Ukraine	3	Залік
OK2	Основи економічної теорії/ Fundamentals of Economic Theory	3	Залік
OK3	Основи філософських знань/ Fundamentals of Philosophy	3	Залік
OK4	Історія світової та української культури/ History World of Ukrainian Culture	3	Залік
OK5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)/ English (for Specific Purposes)	3	Залік
OK6	Основи правознавства/ Fundamentals of Law	3	Залік
OK7	Українська мова (за професійним спрямуванням) / Ukrainian (for Specific Purposes)	3	Залік
OK8	Неорганічна хімія/ Inorganic Chemistry	3	Екзамен
OK9	Органічна хімія/ Organic Chemistry	3	Екзамен
OK10	Аналітична хімія/ Analytical Chemistry	4,5	Залік
OK11	Основи екології/ Fundamentals of Ecology	3	Залік
OK12	Мікробіологія та фізіологія/ Microbiology and Physiology	3	Залік
OK13	Безпека життєдіяльності, охорона праці та цивільний захист/ Labour Protection, Safety of Life and Civil Protection	4,5	Залік
OK14	Фізичне виховання */ Physical Training	4,5	Залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
OK15	Інформаційні системи та технології в ресторанному господарстві/ Informational Systems and Technologies	3	Екзамен
OK16	Технологія виробництва кулінарної продукції/ Technology of Culinary Production	9	Залік Екзамен
OK17	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства/ Organization of Restaurant Production	7,5	Екзамен, курсний проєкт
OK18	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства/ Organization of Restaurant Service	4,5	Екзамен
OK19	Основи стандартизації та контроль якості харчової продукції/ Fundamentals of Standardization and Quality Control of Food Production	3	Залік
OK20	Устаткування закладів ресторанного господарства/ Equipment of Restaurants	3	Екзамен
OK21	Процеси і апарати харчових виробництв/ Processes and Devices of Food Production	3	Екзамен
OK22	Вступ до спеціальності / Introduction to the Speciality	3	Залік
OK23	Облік і звітність / Accounting and Reporting	3	Залік
OK24	Технічне креслення / Engineering Draughtsmanship	3	Залік
OK25	Товарознавство харчових продуктів/ Commodity Science of Food Products	3	Екзамен
1	2	3	4

OK26	Економіка підприємства/ Business Economics	3	Екзамен
OK27	Ресторанний сервіс/ Restaurant Service	4,5	Залік
OK28	Гігієна та санітарія/ Hygiene and Sanitation	3	Екзамен
OK29	Технологія страв національних кухонь/ Technology of National Cuisine	4,5	Залік
Практична підготовка			
OK30	Навчальна практика/ Practical Training	9	Залік
OK31	Технологічна практика/ Technological Practice	10,5	Залік
OK32	Виробнича практика/ Practical Training	4,5	Залік
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
OK 33	Підготовка до кваліфікаційного іспиту за спеціальністю та атестація / Preparation for Qualification Exam by Speciality and Certification	3	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		135	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
Вибіркові освітні компоненти ОПП			
BK 1	Вибіркова дисципліна /Selective Discipline	3	Залік
BK 2	Вибіркова дисципліна /Selective Discipline	3	Залік
BK 3	Вибіркова дисципліна /Selective Discipline	3	Залік
BK 4	Вибіркова дисципліна /Selective Discipline	3	Залік
BK 5	Вибіркова дисципліна /Selective Discipline	3	Залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		15	
Вибіркові освітні компоненти ОПП за вибором здобувача фахової передвищої освіти			
BK 1	Фізична і колоїдна хімія / Physical and Colloidal Chemistry	3	Залік
BK 2	Біохімія / Biochemistry	3	Залік
BK 3	Технологія борошняних кондитерських виробів/ Technology of Flour Confectionery	3	Залік
BK 4	Кулінарне мистецтво / Culinary Art	3	Залік
BK 5	Інноваційні харчові технології / Innovative food technologies	3	Залік
BK 6	Сучасні наукові напрямки / Modern Scientific Directions	3	Залік
BK 7	Основи підприємництва, управлінської діяльності та бізнес-планування / Basics of Entrepreneurship, Management and Business Planning	3	Залік
BK 8	Основи менеджменту / Basics of Management	3	Залік
BK 9	Технологія напівфабрикатів різного ступеня готовності / Technology of Semi-finished Products of Various Degrees of Readiness	3	Залік
BK 10	Технологія дієтичного харчування / Technology of Dietary Nutrition	3	Залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів		15	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		150	

* вибіровість шляхом обрання секції

2.2. Структурно-логічна схема ОПП



Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів освіти здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту за спеціальністю.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку результатів навчання, визначених Стандартом фахової передвищої освіти та освітньо-професійною програмою.

Заклад фахової передвищої освіти на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра спеціальність 181 «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції». Особі, яка успішно виконала відповідну ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» функціонує система забезпечення закладом фахової передвищої освіти якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам - за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності

педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них.

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

5. Вимоги професійних стандартів (за наявності)

Професійний стандарт відсутній.

6.1. Матриця відповідності програмних компетентностей випускника обов'язковим компонентам освітньо-професійної програми

[illegible]

7.2. Матриця відповідності результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми

Компоненти/ компетентності	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10
РН 1					+	+			+	+
РН 2	+	+			+	+				
РН 3			+	+					+	+
РН 4		+	+	+					+	+
РН 5			+	+			+	+	+	+
РН 6			+	+			+	+	+	+
РН 7			+	+			+	+	+	+
РН 8			+	+	+	+			+	+
РН 9			+	+					+	+
РН 10			+	+					+	+
РН 11			+	+					+	+
РН 12			+	+			+	+	+	+
РН 13							+	+		
РН 14					+	+			+	+
РН 15	+	+							+	+
РН 16					+					
РН 17						+				
РН 18							+	+		

8. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																		
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності										
	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК1	СК2	СК3	СК4	СК5	СК6	СК7	СК8	СК9	СК10	
РН1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування			+					+	+	+					+				
РН2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції			+						+		+		+						
РН3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів готової продукції відповідно до нормативних вимог			+					+	+		+					+			
РН4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв			+					+	+	+							+		
РН5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення			+					+	+	+			+				+		
РН6 Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції			+	+	+	+	+	+					+			+			
РН7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій				+	+									+			+		
РН8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділень (підрозділів)			+	+	+		+	+				+					+		
РН9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції			+	+	+	+							+			+			
РН10 Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва					+			+			+					+	+	+	
РН11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати бланково-звітну документацію			+	+	+									+			+		
РН12 Організовувати роботу окремих виробничих ділень (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність				+		+		+	+	+						+	+	+	
РН13 Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності		+	+	+	+	+	+						+			+	+	+	

[illegible]

Аркуш реєстрації змін

[illegible]