

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Відокремлений структурний підрозділ
«ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»/
«RESTAURANT TECHNOLOGY»**

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

**Кваліфікація: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший
бакалавр з технологій в ресторанному господарстві
спеціальність «Харчові технології»**

**освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному
господарстві»**



**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ВТЕІ ДТЕУ**

Голова вченої ради

Наталія ЗАМКОВА

(протокол № 2 від «28» 03 2022 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2022 р.

В.о. директора ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Наталія ЛОЗОВСЬКА

(наказ № 46 від «06» 04 2022 р.)

Вінниця, 2022 р.

ПЕРЕДМОВА

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

URL:

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

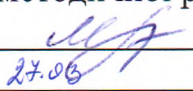
Розроблено робочою групою у складі:

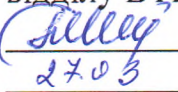
1. Кублінська Ірина Анатоліївна – кандидат технічних наук, викладач-методист, спеціаліст вищої категорії – **керівник**, ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».
2. Бондар Марія Миколаївна - викладач-спеціаліст вищої категорії ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».
3. Буняк Ніна Анатоліївна - викладач-методист, спеціаліст вищої категорії ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».
4. Мічієнко Анна Сергіївна - студентка 3 курсу, спеціальність «Харчові технології», ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».
5. Север'ян Марина Юріївна - студентка 3 курсу, спеціальність «Харчові технології», ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».

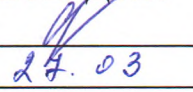
Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

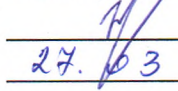
1. П'єцух Тетяна Петрівна - завідувач власним виробництвом ТМ «Україночка».
2. Поліщук Сергій Анатолійович - керуючий ТОВ «ЛІВМ Трейд».

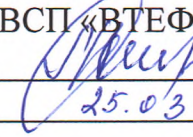
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми

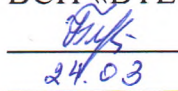
Погоджено
Заступник директора
ВТЕІ ДТЕУ з навчально-
методичної роботи
 Лілія МАРТИНОВА
27.03 2022 р.

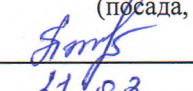
Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу ВТЕІ ДТЕУ
 Тетяна ШЕВЧУК
27.03 2022 р.

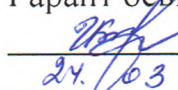
Погоджено
Начальник навчального відділу
ВТЕІ ДТЕУ
 Оксана СЛОБОДИСЬКА
27.03 2022 р.

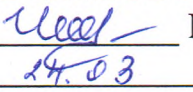
Погоджено
Завідувач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
ВТЕІ ДТЕУ
 Наталія ЧОРНА
27.03 2022 р.

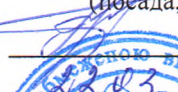
Погоджено
Завідувач відділення харчових
технологій та сфери послуг
ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»
 Лариса ДУДНИК
25.03 2022 р.

Погоджено
Голова циклової комісії
харчових технологій та готельно-
ресторанної справи
ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»
 Ніна БУНЯК
24.03 2022 р.

Погоджено
Завідувач власним виробництвом
ТМ «Україночка»
(посада, організація)
 Тетяна. П'ЄЦУХ
11.03 2022 р.
(печатка – за можливості)

Погоджено
Гарант освітньо-професійної програми
 Ірина КУБЛІНСЬКА
24.03 2022 р.

Погоджено
Представник РСС
ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»
 Маріанна ЧЕРНАТА
24.03 2022 р.

Погоджено
Керуючий ТОВ «ЛВМ Трейд».
(посада, організація)
 Сергій ПОЛЩУК
22.03 2022р.
(печатка – за можливості)



РЕЦЕНЗІЯ

**на освітньо-професійну програму
«Технології в ресторанному господарстві»
підготовки фахового молодшого бакалавра
фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»**

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за освітньо-професійною програмою «Технології в ресторанному господарстві» спеціальність 181 «Харчові технології» спрямована на формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для вирішення типових спеціалізованих завдань у сфері застосування харчових технологій, зокрема технології в ресторанному господарстві; здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів харчовою продукцією та організацію процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Освітньо-професійна програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямований на досягнення навчальних цілей необхідних для здійснення професійної діяльності в галузі ресторанного господарства, харчових технологій, ресторанного сервісу.

Освітньо-професійна програма містить перелік навчальних дисциплін, практик, кваліфікаційних робіт; методів та форм навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за освітньо-професійною програмою «Технології в ресторанному господарстві» спеціальність 181 «Харчові технології».

Розробленою програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за освітньо-професійною програмою «Технології в ресторанному господарстві» спеціальність 181 «Харчові технології», перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки фахового молодшого бакалавра; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів фахового передвищого рівня освіти, наведено вимоги стандартів фахової передвищої освіти зі спеціальності.

Дана ОПП повністю відповідає нормативно-правовим вимогам і може бути рекомендована до впровадження в освітній процес.

Рецензент:

Керуючий ТОВ «ЛІВМ Трейд»



Сергій ПОЛІЩУК

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Технології в ресторанному господарстві» підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за освітньо-професійною програмою «Технології в ресторанному господарстві» спеціальність 181 «Харчові технології» спрямована на формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для вирішення типових спеціалізованих завдань у сфері застосування харчових технологій, зокрема технології в ресторанному господарстві; здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів харчовою продукцією та організацію процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Освітньо-професійна програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямований на досягнення навчальних цілей необхідних для здійснення професійної діяльності в галузі ресторанного господарства, харчових технологій, ресторанного сервісу.

Освітньо-професійна програма містить перелік навчальних дисциплін, практик, кваліфікаційних робіт; методів та форм навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за освітньо-професійною програмою «Технології в ресторанному господарстві» спеціальність 181 «Харчові технології».

Розробленою програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за освітньо-професійною програмою «Технології в ресторанному господарстві» спеціальність 181 «Харчові технології», перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки фахового молодшого бакалавра; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів фахового передвищого рівня освіти, наведено вимоги стандартів фахової передвищої освіти зі спеціальності.

Дана ОПП повністю відповідає нормативно-правовим вимогам і може бути рекомендована до впровадження в освітній процес.

Рецензент:

Завідувач власним виробництвом
ТМ «Україночка»



Тетяна П'ЄЦУХ

1. Профіль освітньо-професійної програми «Технології в ресторанному господарстві» зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1.1. Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Відокремлений структурний підрозділ «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 «Харчові технології», Освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному господарстві»
Форми здобуття освіти	інституційна (очна)
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з технологій в ресторанному господарстві
Професійна кваліфікація	
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 5 місяців
Наявність акредитації	Не акредитована / акредитація передбачена до 30.06.2025р.
Цикл/рівень	НПК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL- 4 рівень
Передумови для вступу	– повна загальна середня освіта за умови вступу на старші курси; – профільна середня освіта
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	До 31.01.2026 р
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма: http://www.vtec.vn.ua/sites/default/files/page/files/tehnologiy_i_v_restorannomu_gospodarstvi_2022_rik.pdf Каталог вибіркових освітніх компонентів: http://www.vtec.vn.ua/uk/katalog-vybirkovyh-dyscyplin
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – «Харчові технології», Освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному господарстві»
1.2. Мета освітньо-професійної програми	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для вирішення типових спеціалізованих завдань у сфері застосування харчових технологій, зокрема технології в ресторанному господарстві; здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів харчовою продукцією та організацію процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства.	

1.3. Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному господарстві». Загальний обсяг обов'язкових компонент – 103,5 кредити ЄКТС (69%), вибіркового компонент – 15 кредитів ЄКТС (10%), практична підготовка – 28,5 кредитів ЄКТС (19 %), атестація - 3 кредити ЄКТС (2 %).
Опис предметної області	<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.
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна. Програма складається з дисциплін загальної, професійної та практичної підготовки
Основний фокус освітньо-професійної програми	Спеціальна освіта та професійна підготовка в галузі харчових технологій та ресторанного господарства. Організація технологічних процесів в закладах ресторанного господарства, що вимагає застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції. Ключові слова: харчові технології, ресторани технології, технологія виробництва харчової продукції, сировина, напівфабрикати, готова продукція, управління якістю, організація обслуговування.

Особливості програми	Наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін для роботи у сфері харчових технологій; практична підготовка протягом навчання у закладах ресторанного господарства.
1.4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами). Секція С переробна промисловість 10 Виробництво харчових продуктів 10.1. Виробництво м'яса та м'ясних продуктів 10.13. Виробництво м'ясних продуктів 10.7. Виробництво хліба, хлібобулочних та борошняних виробів 10.71. Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання 10.8. Виробництво інших харчових продуктів 10.85. Виробництво готової їжі та страв 10.86. Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів 10.89. Виробництво інших харчових продуктів, не внесених до інших угруповань I. Тимчасове розміщення й 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 Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)): 3340. Майстер виробничого навчання 3436. Помічник керівника 3550. Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3570. Фахівці з технології харчування 3570. Технік-технолог з технології харчування 7412. Бригадир на ділянках основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво)

	1225. Завідувач підприємства громадського харчування 1315. Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.) 5122. Кухар 5122. Кухар дитячого харчування 5122. Виробник харчових напівфабрикатів 5122. Шеф-кухар 5123. Офіціант 5123. Метрдотель 5123. Бармен 5129. Майстер ресторанного обслуговування
Академічні права випускників	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
1.5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття 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	Поточний контроль, підсумковий контроль (тестування, захист проєктів, розв'язування ситуаційних завдань, ділові ігри, тощо), комплексні контрольні роботи, захист курсових робіт та виробничої практики. Підсумковий семестровий контроль – екзамен/залік. Підсумкова атестація – кваліфікаційний іспит. Оцінювання - за 4-бальною шкалою: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно».
1.6. 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 (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

Загальні компетентності (ЗК)	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 <i>виробництва продукції ресторанного господарства</i>. 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 технологій <i>продукції ресторанного господарства</i>. 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 <i>технології виробництва продукції ресторанного господарства</i>. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

1.7. Результати навчання		
Результати навчання (РН)		РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства 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. РН4. Контролювати технологічні процеси виробництва <i>продукції ресторанного господарства</i>. 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 <i>галузі ресторанних технологій</i> в професійній діяльності. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва <i>продукції ресторанного господарства</i>. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю <i>продукції ресторанного господарства</i> під час її виробництва. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) <i>закладів ресторанного господарства</i> і координувати їх діяльність. РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань. <i>РН18. Формувати і відстоювати власну думку та громадянську позицію, діяти соціально відповідально та</i>

	<i>свідомо, зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</i>
1.8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Проведення усіх видів навчальних занять, здійснення керівництва курсовими роботами здійснюють педагогічні працівники відповідної спеціальності, причому не менше 25 відсотків лекцій проводяться педагогічними працівниками, які мають вищу кваліфікаційну категорію. Педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації не менше 120 годин за 5 років (по 24-30 годин / до 1 кредиту ЄКТС на рік), самостійно обираючи конкретні форми, види, напрями та суб'єктів надання освітніх послуг з підвищення кваліфікації.
Матеріально-технічне забезпечення	Відповідність навчальних корпусів коледжу показникам нормованої площі. 100 % забезпеченість потребам освітньо-професійних програм коледжу: навчальні аудиторії, лабораторії, необхідне устаткування кабінетів. Повне забезпечення робочими комп'ютерними місцями студентів. Здобувачі освіти, які цього потребують, забезпечуються гуртожитком. Соціально-побутова інфраструктура передбачає наявність бібліотеки, у тому числі читальної зали, медичного пункту, пунктів харчування, актової зали, спортивної зали, спортивного майданчику.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням, що необхідні для виконання освітньо-професійної програми, обґрунтовується окремим документом з наданням розкладу їх використання та розрахунків достатності. При цьому враховується комп'ютерна техніка із строком експлуатації не більше восьми років. Забезпеченість навчальних аудиторій мультимедійним обладнанням повинна становити не менше 10 відсотків. Використання сучасних прикладних програм: MASTER:CRM – система для бізнесу; My Soft – український облік для магазину, ресторану, готелю, SERVIO - система автоматизації HoReCa; Project Expert, Microsoft Offisstandard Servis, Словник багатомовний (перекладач) Google, програми для тестування з дисциплін та зі спеціальності. Інформаційне забезпечення передбачає наявність: - фахових періодичних видань відповідного або спорідненого профілю у бібліотеці закладу освіти (у тому числі в електронному вигляді) - не менше двох різних найменувань для кожної спеціальності; - офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня діяльність, зразки документів про освіту, умови для доступності осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення до приміщень, навчальні структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна

	інформація); - сторінки на офіційному веб-сайті закладу освіти англійською мовою, на якому розміщена основна інформація про діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітні програми, зразки документів про освіту), правила прийому іноземців та осіб без громадянства, умови навчання та проживання іноземців та осіб без громадянства, контактна інформація (у разі започаткування або провадження підготовки іноземців та осіб без громадянства). Навчально-методичне забезпечення передбачає наявність: - робочих програм з усіх навчальних дисциплін навчальних планів, які включають: програму навчальної дисципліни, заплановані результати навчання, порядок оцінювання результатів навчання, рекомендовану літературу, інформаційні ресурси в Інтернеті; - програм з усіх видів практичної підготовки; - методичних матеріалів для проведення підсумкової атестації здобувачів. Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні розробки до лекційних, семінарських, практичних / лабораторних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичної спрямованості; методичними матеріалами до написання курсової роботи, проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи). Доступними для студентів повинні бути силабуси навчальних дисциплін. У разі запровадження дистанційної форми навчання заклад фахової передвищої освіти повинен додатково дотримуватися вимог до навчально-методичного, кадрового і системотехнічного забезпечення дистанційної форми навчання, а також забезпечити створення і функціонування системи управління дистанційною формою навчання та веб-ресурсами навчальних дисциплін (програм). Коледжем обрані такі платформи для організації дистанційного навчання: Google Classroom, ZOOM, Meet.
1.9. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	
Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту. Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених стандартом та ОПП. На підставі рішення екзаменаційної комісії заклад фахової передвищої освіти видає документ встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність 181 Харчові технології, освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному господарстві».

	Атестація здійснюється відкрито і публічно.
Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	У відповідності до частини 2 статті 17 Закону 2745 у коледжі функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості у сфері 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 коледжем, 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 плагиату 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.
1.10. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Здійснюється на підставі чинних нормативно-правових вимог: - Ст.54 Закону України Про фахову передвищу освіту п. 19) навчання впродовж життя та академічну мобільність, у тому числі міжнародну, на визнання результатів навчання та кредитів, отриманих під час мобільності; - ПОРЯДОК реалізації права на академічну мобільність (ЗАТВЕРДЖЕНО постановою Кабінету Міністрів України від 12 серпня 2015 р. № 579 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 13 травня 2022 р. № 599). Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» та іншим закладом фахової передвищої та вищої освіти України за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами студентів та програмами навчальних дисциплін. Кредити, отримані в інших закладах освіти України, можуть бути зараховані відповідно до довідки про академічну мобільність, що регламентується «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів освіти ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»
Міжнародна кредитна мобільність	Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між Коледжем та іноземним закладом вищої освіти, між Коледжем та групою закладів фахової перед вищої та вищої освіти різних країн за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами студентів та програмами навчальних дисциплін, а також в рамках міжурядових угод про співробітництво в галузі освіти.

	Визнання результатів навчання в рамках академічного співробітництва Коледжу з закладами вищої освіти - партнерами здійснюється з використанням європейської системи трансферу та накопичення кредитів ЄКТС або з використанням системи оцінювання навчальних здобутків студентів, прийнятої у країні закладу фахової передвищої та вищої освіти - партнера, якщо в ній не передбачено застосування ЄКТС.
Навчання іноземних здобувачів освіти	Не передбачено

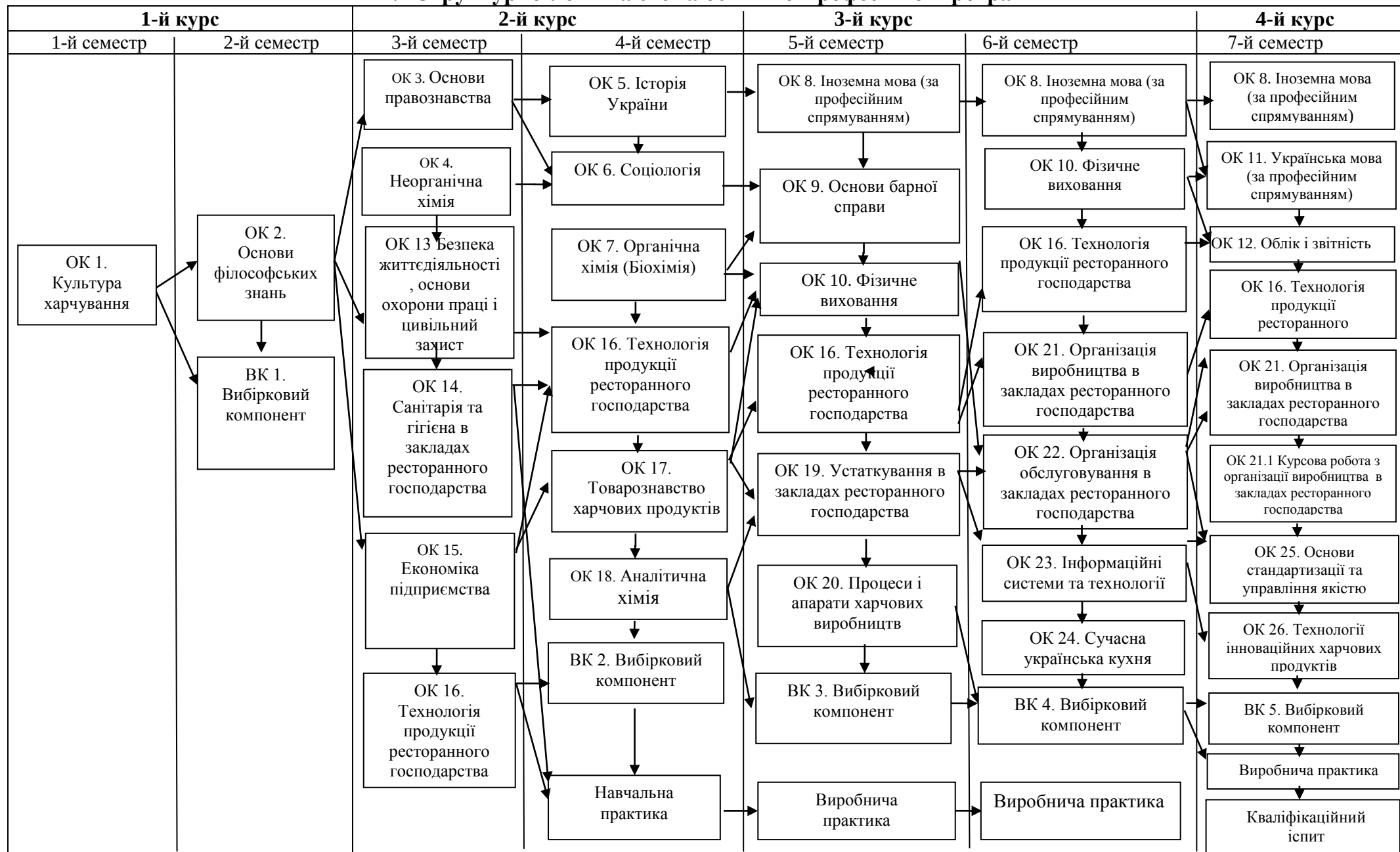
2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонентів ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
1. Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Культура харчування / Food culture	3	Залік
ОК 2	Основи філософських знань / Fundamentals of Philosophical Knowledge	3	Залік
ОК 3	Основи правознавства / Fundamentals of Law	3	Залік
ОК 4	Неорганічна хімія / Inorganic Chemistry	3	Залік
ОК 5	Історія України / History of Ukraine	3	Залік
ОК 6	Соціологія / Sociology	3	Залік
ОК 7	Органічна хімія (Біохімія) / Organic Chemistry (Biochemistry)	3	Екзамен
ОК 8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) / Foreign Language (for Specific Purposes)	6	Екзамен
ОК 9	Основи барної справи / Fundamentals of Bar Proceedings	3	Екзамен
ОК 10	Фізичне виховання / Physical Education	3	Залік
ОК 11	Українська мова (за професійним спрямуванням) / Ukrainian Language (for Specific Purposes)	3	Екзамен
ОК 12	Облік і звітність / Accounting and Reporting	3	Залік
Всього за циклом:		39 (26%)	
1. Цикл професійної підготовки			
ОК 13	Безпека життєдіяльності, основи охорони праці і цивільний захист / Safety Living Standards, Labor Security and Civil Protection	3	Залік
ОК 14	Санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства / Hygiene and Sanitation in Restaurants	3	Залік
ОК 15	Економіка підприємства / Business Economics	3	Залік
ОК 16	Технологія продукції ресторанного господарства / Technology of Restaurant Products	15	Екзамен
ОК 17	Товарознавство харчових продуктів / Commodity Studies of Food Products	3	Екзамен
ОК 18	Аналітична хімія / Analytical Chemistry	3	Залік
ОК 19	Устаткування в закладах ресторанного господарства / Process Equipment of Restaurant Service	4,5	Екзамен
ОК 20	Процеси та апарати харчових виробництв / Processes and Machines of Food Production	4,5	Екзамен
ОК 21	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства / Organization of Production in Restaurants	6	Екзамен
ОК 21.1	Курсова робота з організації виробництва в закладах ресторанного господарства / Course Project in Organization of Production in Restaurants	1,5	Залік
ОК 22	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / Organization of Restaurant Service	4,5	Екзамен
ОК 23	Інформаційні системи та технології / Information Systems and Technologies	4,5	Екзамен
ОК 24	Сучасна українська кухня / Modern Ukrainian Cuisine	3	Залік

1	2	3	4
ОК 25	Основи стандартизації та управління якістю / Fundamentals of Standartization and Management of Quality	3	Залік
ОК 26	Технології інноваційних харчових продуктів / Technology of Innovation of Food Products	3	Екзамен
Всього за циклом:		64,5 (43%)	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		103,5 (69 %)	
Вибіркові компоненти ОПП			
(Дисципліни за вибором здобувача закладу освіти)			
ВК 1	Вибірковий компонент	3	Залік
ВК 2	Вибірковий компонент	3	Залік
ВК 3	Вибірковий компонент	3	Екзамен
ВК 4	Вибірковий компонент	3	Екзамен
ВК 5	Вибірковий компонент	3	Залік
Загальний обсяг вибірових компонентів:		15 (10 %)	
Практична підготовка			
	Навчальна практика/Practical Course	9	Залік
	Виробнича практика/Practical Training	15	Залік
		4,5	Залік
Загальний обсяг практичної підготовки		28,5 (19%)	
Атестація			
	Кваліфікаційний іспит / The Qualification Examination	3 (2%)	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми:		150	

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



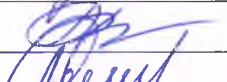
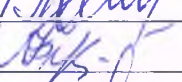
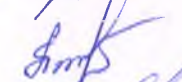
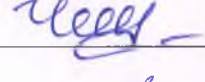
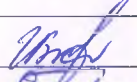
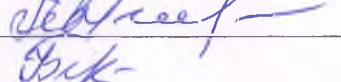
3. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти / Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 21.1	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	Практична підготовка	Атестація
ЗК 1			•			•																							
ЗК 2		•			•	•				•			•																•
ЗК 3	•		•	•		•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 4											•																		•
ЗК 5								•																					
ЗК 6								•			•											•		•	•			•	•
ЗК 7	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•			•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 8									•					•	•	•						•	•	•	•	•	•	•	•
СК 1																•	•				•				•		•	•	•
СК 2																•	•			•	•	•			•	•	•	•	•
СК 3				•			•		•					•		•	•	•	•		•	•	•			•	•	•	•
СК 4							•		•					•		•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•
СК 5									•							•										•		•	
СК 6												•			•										•				•
СК 7																			•	•	•	•						•	
СК 8			•													•				•					•	•	•	•	•
СК 9			•										•						•		•	•	•	•				•	
СК 10													•	•		•		•							•		•	•	•

Аркуш реєстрації змін

[illegible]

VI. Підписи розробників і погодження

Посада	ПІБ	Підпис
Погоджено		
Заступник директора ВТЕІ ДТЕУ з навчально-методичної роботи	Лілія МАРТИНОВА	
Начальник навчального відділу ВТЕІ ДТЕУ	Оксана СЛОБОДИСЬКА	
Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	Наталія ЧОРНА	
Заступник директора з навчальної роботи	Людмила САВЛУК	
Завідувач відділення	Лариса ДУДНИК	
Голова випускової циклової комісії	Ніна БУНЯК	
Стейкхолдери (назва підприємства/організації, посада)	Тетяна. П'ЄЦУХ ТМ «Україночка», завідувач власного виробництва	
	Сергій ПОЛІЩУК Керуючий ТОВ «ЛВМ Трейд»	
Голова Ради студентського самоврядування	Маріанна ЧЕРНАТА	
Розробники		
Гарант освітньо-професійної програми	Ірина КУБЛІНСЬКА	
Члени групи забезпечення	Марія БОНДАР	
	Ніна БУНЯК	