

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-  
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ  
КОЛЕДЖ КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО 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  
спеціальність «Харчові технології»**

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

**ЗАТВЕРДЖЕНО  
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ВТЕІ КНТЕУ**

**Голова вченої ради**

**Наталія ЗАМКОВА**

**(протокол № 1 від "26" 04 2021 р.)**

**Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2021 р.**

**В.о. директора ВСП «ВТЕФК КНТЕУ» Наталія ЛОЗОВСЬКА**

**(наказ № 56 від "29" 04 2021 р.)**

**Вінниця, 2021 р.**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

Погоджено  
Заступник директора  
ВТЕІ КНТЕУ з навчально-  
методичної роботи  
Лілія МАРТИНОВА  
30.08.2021 р.

Погоджено  
Начальник навчально-методичного  
відділу ВТЕІ КНТЕУ  
Тетяна ШЕВЧУК  
30.08.2021 р.

Погоджено  
Начальник навчального відділу  
ВТЕІ КНТЕУ  
Оксана СЛОБОДИСЬКА  
30.08.2021 р.

Погоджено  
Завідувач кафедри туризму та  
готельно-ресторанної справи  
ВТЕІ КНТЕУ  
Наталія ЧОРНА  
30.08.2021 р.

Погоджено  
Завідувач відділення харчових  
технологій та сфери послуг  
ВСП «ВТЕФК КНТЕУ»  
Лариса ДУДНИК  
30.08.2021 р.

Погоджено  
Голова циклової комісії  
харчових технологій та готельно-  
ресторанної справи  
ВСП «ВТЕФК КНТЕУ»  
Ніна БУНЯК  
30.08.2021 р.

Погоджено  
Завідувач власним виробництвом  
ТМ «Україночка»  
(посада, організація)  
Тетяна П'ЄЦУХ  
2021 р.  
(печатка – за можливості)

Погоджено  
Гарант освітньої програми  
Ніна БУНЯК  
30.08.2021 р.

Погоджено  
Представник РСС  
ВСП «ВТЕФК КНТЕУ»  
Валерія ГУРТОВЕНКО  
30.08.2021 р.

Погоджено  
Керуючий ТОВ «ЛВМ Трейд».  
(посада, організація)  
Сергій ПОЛЩУК  
2021р.  
(печатка – за можливості)



## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Буняк Ніна Анатоліївна – **гарант освітньо-професійної програми, керівник робочої групи;** викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.
2. Бондар Марія Миколаївна - викладач-спеціаліст вищої категорії.
3. Фіногєєва Світлана Миколаївна - викладач-спеціаліст першої категорії.
4. Химчук Юлія - студентка 3-го курсу, спеціальність «Харчові технології»
5. Савченкова Аліса - студентка 3-го курсу, спеціальність «Харчові технології».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

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

**1. Профіль освітньої програми**  
**«Технології в ресторанному господарстві»**  
**зі спеціальності 181 «Харчові технології»**

| <b>1. Загальна інформація</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Київський національний торговельно-економічний університет<br>Вінницький торговельно-економічний інститут<br>Відокремлений структурний підрозділ<br>«Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж<br>Київського національного торговельно-економічного університету»                                                                                                                                                                          |
| <b>Ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр з харчових технологій спеціальність «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному господарстві».                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | «Технології в ресторанному господарстві»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 5 місяців                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Наявність акредитації</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Не акредитовано                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Цикл/рівень</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | НПК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL- 4 рівень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Передумови</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>базова загальна середня освіта;</li> <li>повна загальна середня освіта, за умови вступу на старші курси</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Мова(и) викладання</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Українська                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Освітньо-професійна програма:<br><a href="http://www.vtec.vn.ua/sites/default/files/page/files/tehnologiyi_v_restoranno_mu_gospodarstvi_z_2021_roku.pdf">http://www.vtec.vn.ua/sites/default/files/page/files/tehnologiyi_v_restoranno_mu_gospodarstvi_z_2021_roku.pdf</a><br>Каталог вибірових освітніх компонентів:<br><a href="http://www.vtec.vn.ua/uk/katalog-vybirkovyh-dyscyplin">http://www.vtec.vn.ua/uk/katalog-vybirkovyh-dyscyplin</a> |
| <b>2. Мета освітньо-професійної програми</b><br>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. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>3. Характеристика освітньо-професійної програми</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному господарстві».<br>Загальний обсяг обов'язкових компонент – 103,5 кредити ЄКТС (69%), вибірових компонент – 15 кредитів ЄКТС (10%), практична підготовка – 28,5 кредитів ЄКТС (19 %), атестація - 3 кредити ЄКТС (2 %).                                                                                |



|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b>                              | Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна. Програма складається з дисциплін загальної, професійної та практичної підготовки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</b>         | 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.<br><b>Ключові слова:</b> харчові технології, ресторани технології, технологія виробництва харчової продукції, сировина, напівфабрикати, готова продукція, управління якістю, організація обслуговування.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Особливості програми</b>                                                  | Підготовка фахівців для закладів ресторанного господарства. Проходження практики в Україні і за кордоном. Інтерактивні виїзні практичні заняття, майстер-класи та семінари в закладах ресторанного господарства. Залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Придатність до працевлаштування</b>                                       | Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010:<br>Секція С переробна промисловість<br>10. Виробництво харчових продуктів<br>10.1. Виробництво м'яса та м'ясних продуктів<br>10.13. Виробництво м'ясних продуктів<br>10.7. Виробництво хліба, хлібобулочних та борошняних виробів<br>10.71. Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання<br>10.8. Виробництво інших харчових продуктів<br>10.85. Виробництво готової їжі та страв<br>10.86. Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів<br>10.89. Виробництво інших харчових продуктів, не внесених до інших угруповань<br>I. Тимчасове розміщування й організація харчування<br>56. Діяльність із забезпечення стравами та напоями<br>56.1. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування<br>56.10. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування<br>56.2. Постачання готових страв<br>56.21. Постачання готових страв для подій<br>56.29. Постачання інших готових страв<br>56.3. Обслуговування напоями |

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                        | <p>56.30. Обслуговування напоями</p> <p>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)):</p> <p>3340. Майстер виробничого навчання</p> <p>3436. Помічник керівника</p> <p>3550. Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>3570. Фахівці з технології харчування</p> <p>3570. Технік-технолог з технології харчування</p> <p>7412. Бригадир на дільницях основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво)</p> <p>5122. Кухар</p> <p>5122. Виробник харчових напівфабрикатів</p> <p>5122. Шеф-кухар</p> <p>5123. Офіціант</p> <p>5123. Метрдотель</p> <p>5123. Бармен</p> <p>5129. Майстер ресторанного обслуговування</p> |
| <b>Подальше навчання</b>               | <p>Навчання за: НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень;</p> <p>НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>5. Викладання та оцінювання</b>     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Викладання та навчання</b>          | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Оцінювання</b>                      | <p>Поточне опитування, тестовий контроль, курсові проекти, щоденники з виробничої практики.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен/залік.</p> <p>Підсумкова атестація – кваліфікаційний іспит.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>6. Програмні компетентності</b>     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Інтегральна компетентність (ІК)</b> | <p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані завдання в галузі харчових технологій, організовувати та вести технологічні процеси у ресторанному господарстві, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Загальні<br/>компетентності (ЗК)</b>                          | <p>ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p>ЗК 7. Здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Спеціальні<br/>(фахові,<br/>предметні)<br/>компетентності</b> | <p>СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління якістю та безпечністю виробництва.</p> <p>СК 5. Здатність брати участь в розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК 6. Здатність вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>СК 8. Здатність досліджувати якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції <i>в умовах закладів ресторанного господарства.</i></p> <p>СК 9. Здатність брати участь в проєктуванні нових або модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів) <i>закладів ресторанного господарства.</i></p> |

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | <p>СК 10. Здатність використовувати та брати участь у розробці нової нормативно-технічної документації для закладів <i>ресторанного господарства</i>.</p> <p>СК 11. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог чинного законодавства з охорони праці.</p> <p>СК 12. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової продукції.</p> <p>СК 13. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.</p> <p>СК 14. Здатність мотивувати до професійного розвитку працівників виробничої ділянки (підрозділу).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>7. Програмні результати навчання</b>    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Програмні результати навчання (ПРН)</b> | <p>ПРН 1. Знати основи технологічних процесів у <i>ресторанному господарстві</i>, виявляти теоретичні та практичні проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження.</p> <p>ПРН 2. Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>ПРН 3. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та розв'язування спеціалізованих задач.</p> <p>ПРН 4. Знаходити рішення конкретних проблем шляхом аналізу інформації отриманої з різних джерел, та застосовувати її для вирішення професійних завдань.</p> <p>ПРН 5. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПРН 6. Розуміти перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН 7. Здійснювати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>ПРН 8. Мати навички у розробці та удосконаленні технології харчової продукції.</p> <p>ПРН 9. Мати навички у розробці нової нормативно-технічної та технологічної документації в сфері технологій у <i>ресторанному господарстві</i>.</p> <p>ПРН 10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам.</p> <p>ПРН 12. Застосовувати основи проектування у створенні нових та модернізації діючих виробничих ділянок (підрозділів) закладів <i>ресторанного господарства</i>.</p> |



|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     | <p>ПРН 13. Підбирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>ПРН 14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>ПРН 15. Розуміти основи сучасних систем менеджменту та маркетингу в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні, організаційні заходи щодо створення безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПРН 17. Забезпечувати процес виробництва харчової продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>ПРН 18. Здійснювати професійні комунікації та укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПРН 19. Доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 20. Мати навички організації роботи окремих виробничих дільниць (підрозділів) підприємства та координувати їх діяльність.</p> <p>ПРН 21. Вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні, технічні, економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів із застосуванням програмного забезпечення.</p> <p>ПРН 22. Формувати і відстоювати власну думку та громадянську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН 23. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> |
| <b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Кадрове забезпечення</b>                         | <p>Проведення усіх видів навчальних занять, здійснення керівництва курсовими роботами (проєктами) здійснюють педагогічні працівники відповідної спеціальності, причому не менше 25 відсотків лекцій проводяться педагогічними працівниками, які мають вищу педагогічну категорію.</p> <p>Педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації не менше 150 годин за 5 років (по 30 годин / 1 кредит ЄКТС на рік), самостійно обираючи конкретні форми, види, напрями та суб'єктів надання освітніх послуг з підвищення кваліфікації.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>                | <p>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.</p> <p>Здобувачі освіти, які цього потребують, забезпечуються гуртожитком.</p> <p>Соціально-побутова інфраструктура передбачає наявність бібліотеки, у тому числі читальної зали, медичного пункту, пунктів харчування, актової зали, спортивної зали, спортивного майданчику.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | <p>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.</p> <p>Забезпеченість навчальних аудиторій мультимедійним обладнанням згідно ліцензійних вимог.</p> <p>Використання сучасних прикладних програм: Project Expert, Microsoft Office Standard Servis, MASTER:CRM – система для бізнесу; My Soft – український облік для магазину, ресторану, готелю, SERVIO - система автоматизації HoReCa; Project Expert, Microsoft Office Standard Servis, Словник багатомовний (перекладач) Google, програми для тестування з дисциплін та зі спеціальності. Управління підприємством 7.40, Adobe PageMaker 7.0.2.) Словник багатомовний (перекладач) Google, програми для тестування з дисциплін та зі спеціальності.</p> <p>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.</p> |
| <b>9. Академічна мобільність</b>                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>                 | <p>Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між Коледжем та закладом фахової передвищої або вищої освіти, між Коледжем та групою закладів фахової передвищої та вищої освіти за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами студентів та програмами навчальних дисциплін. Визнання</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | <p>результатів навчання в рамках академічного співробітництва Коледжу з закладами вищої та фахової передвищої освіти – партнерами здійснюється з використанням європейської системи трансферу та накопичення кредитів ЄКТС.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p><b>Міжнародна кредитна мобільність</b></p> | <p>Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між Коледжем та іноземним закладом фахової передвищої або вищої освіти, між Коледжем та групою закладів фахової передвищої 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.</p> <p>Визнання результатів навчання в рамках академічного співробітництва Коледжу з закладами закладоами фахової передвищої або 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.</p> |

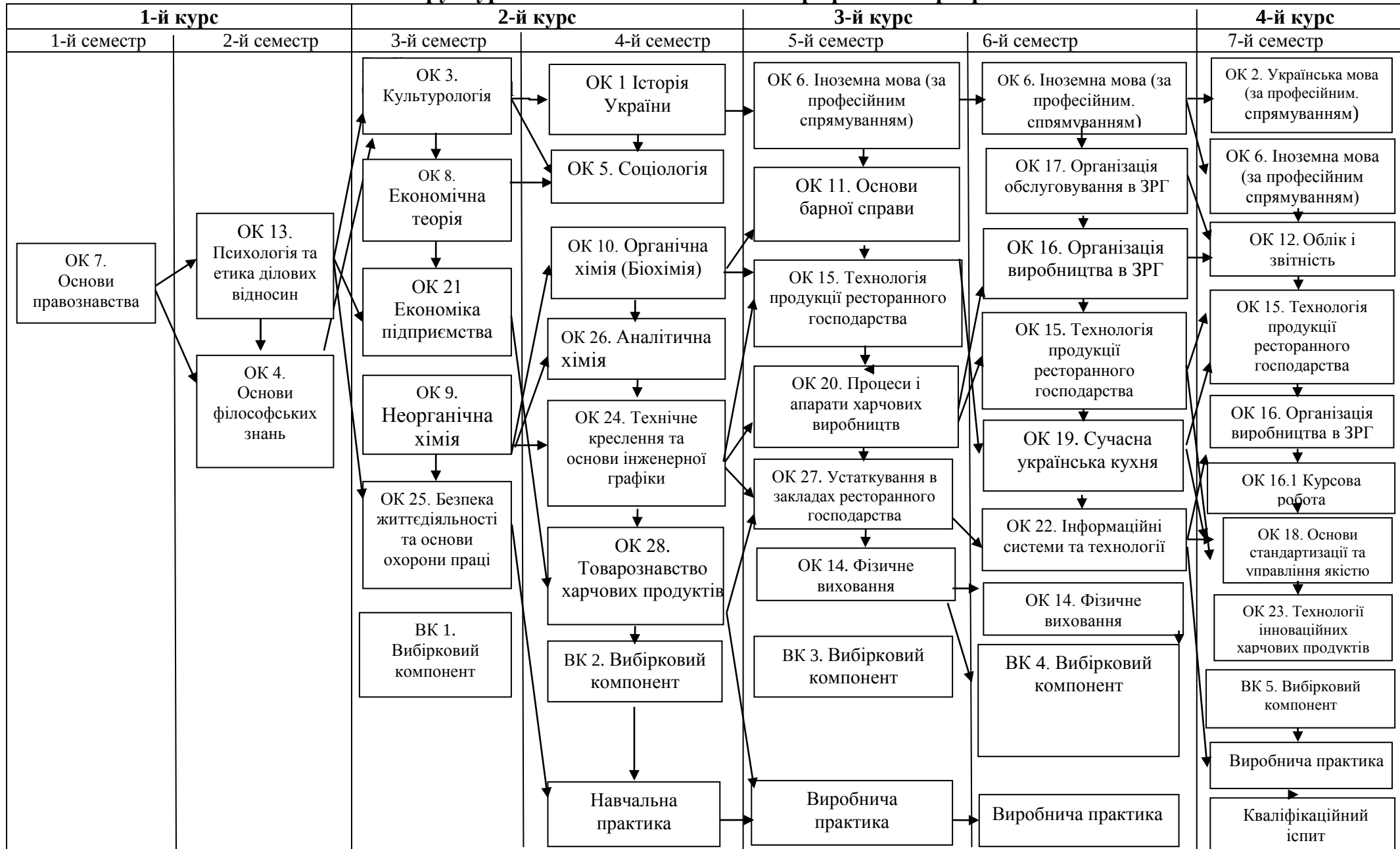
## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонент ОПП

| Код н/д                           | Компоненти освітньо-професійної програми<br>(навчальні дисципліни, курсові роботи,<br>практики)               | Кількість<br>кредитів | Форма<br>підсумкового<br>контролю |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| 1                                 | 2                                                                                                             | 3                     | 4                                 |
| <b>Обов'язкові компоненти ОПП</b> |                                                                                                               |                       |                                   |
| OK 1                              | **Історія України / History of Ukraine                                                                        | 3                     | Залік                             |
| OK 2                              | Українська мова (за професійним спрямуванням) / Ukrainian Language (for Specific Purposes)                    | 3                     | Екзамен                           |
| OK 3                              | *Культурологія / Cultural Studies                                                                             | 3                     | Залік                             |
| OK 4                              | Основи філософських знань / Fundamentals of Philosophical Knowledge                                           | 3                     | Залік                             |
| OK 5                              | **Соціологія / Sociology                                                                                      | 3                     | Залік                             |
| OK 6                              | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) / Foreign Language (for Specific Purposes)                        | 6                     | Екзамен                           |
| OK 7                              | *Основи правознавства / Fundamentals of Law                                                                   | 3                     | Залік                             |
| OK 8                              | **Економічна теорія / Economics                                                                               | 3                     | Залік                             |
| OK 9                              | Неорганічна хімія / Inorganic Chemistry                                                                       | 3                     | Залік                             |
| OK 10                             | Органічна хімія (Біохімія) / Organic Chemistry (Biochemistry)                                                 | 3                     | Екзамен                           |
| OK 11                             | Основи барної справи / Fundamentals of Bar Proceedings                                                        | 3                     | Екзамен                           |
| OK 12                             | Облік і звітність / Accounting and Reporting                                                                  | 3                     | Залік                             |
| OK 13                             | Психологія та етика ділових відносин / Psychology and Ethics of Business Relation                             | 3                     | Залік                             |
| OK 14                             | **Фізичне виховання / Physical Education                                                                      | 3                     | Залік                             |
| OK 15                             | Технологія продукції ресторанного господарства / Technology of restaurant products                            | 9                     | Екзамен                           |
| OK 16                             | Організація виробництва в закладах ресторанного господарства / Organization of Production in Restaurants      | 6                     | Екзамен                           |
| OK 16.1                           | Курсова робота/ Course Paper                                                                                  | 1,5                   | Залік                             |
| OK 17                             | Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / Organization of Restaurant Service          | 4,5                   | Екзамен                           |
| OK 18                             | Основи стандартизації та управління якістю / Fundamentals of Standardization and Control of Quality           | 3                     | Залік                             |
| OK 19                             | Сучасна українська кухня / Modern Ukrainian Cuisine                                                           | 3                     | Залік                             |
| OK 20                             | Процеси та апарати харчових виробництв / Technical Drawing and Engineering Graphics                           | 4,5                   | Екзамен                           |
| OK 21                             | Економіка підприємства / Business Economics                                                                   | 3                     | Залік                             |
| OK 22                             | Інформаційні системи та технології / Information systems and technologies                                     | 4,5                   | Екзамен                           |
| OK 23                             | Технології інноваційних харчових продуктів / Technologies of innovative food products                         | 3                     | Залік                             |
| OK 24                             | *Технічне креслення та основи інженерної графіки / Technical Drawing and Fundamentals of Engineering Graphics | 3                     | Залік                             |

| 1                                                | 2                                                                                                 | 3            | 4       |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
| ОК 25                                            | *Безпека життєдіяльності і основи охорони праці / Life Safety and Protection of Labour Conditions | 3            | Залік   |
| ОК 26                                            | *Аналітична хімія / Analytical Chemistry                                                          | 3            | Екзамен |
| ОК 27                                            | Устаткування в закладах ресторанного господарства / Equipment in restaurants                      | 4,5          | Екзамен |
| ОК 28                                            | *Товарознавство харчових продуктів / Commodity Studies of Food Products                           | 3            | Екзамен |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент:          |                                                                                                   | 103,5 (69 %) |         |
| Вибіркові компоненти ОПП                         |                                                                                                   |              |         |
| (Дисципліни за вибором здобувача закладу освіти) |                                                                                                   |              |         |
| ВК 1                                             | Вибірковий компонент / Optional Subject                                                           | 3            | Залік   |
| ВК 2                                             | Вибірковий компонент / Optional Subject                                                           | 3            | Залік   |
| ВК 3                                             | Вибірковий компонент / Optional Subject                                                           | 3            | Екзамен |
| ВК 4                                             | Вибірковий компонент / Optional Subject                                                           | 3            | Екзамен |
| ВК 5                                             | Вибірковий компонент / Optional Subject                                                           | 3            | Залік   |
| Загальний обсяг вибірових компонент:             |                                                                                                   | 15 (10 %)    |         |
| Практична підготовка                             |                                                                                                   |              |         |
|                                                  | Навчальна практика / Practical Course                                                             | 9            | Залік   |
|                                                  | Виробнича практика / Work Practice                                                                | 15           | Залік   |
|                                                  |                                                                                                   | 4,5          | Залік   |
| Загальний обсяг практичної підготовки            |                                                                                                   | 28,5 (19%)   |         |
| Атестація                                        |                                                                                                   |              |         |
|                                                  | Кваліфікаційний іспит / The Qualification Examination                                             | 3 (2%)       |         |
| Загальний обсяг освітньої програми:              |                                                                                                   | 150          |         |

## 2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



Примітка: міждисциплінарний зв'язок, що визначає дисципліни, які передують вивченню



### **3.Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Технології в ресторанному господарстві» зі спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному господарстві».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

| Компоненти /<br>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 22 | ОК 23 | ОК 24 | ОК 25 | ОК 26 | ОК 27 | ОК 28 |
|--------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 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                          |      |      |      |      |      | •    |      |      |      |       |       |       |       |       | •     | •     |       |       | •     | •     |       |       |       |       |       |       |       |       |
| СК 11                          |      |      |      |      |      |      | •    |      |      |       | •     |       |       |       |       |       | •     |       |       |       |       |       |       |       |       | •     |       | •     |
| СК 12                          |      |      |      |      |      |      |      |      | •    | •     |       |       |       |       | •     |       | •     |       | •     | •     | •     |       |       | •     |       |       |       | •     |
| СК 13                          |      | •    |      |      |      | •    |      |      |      |       |       | •     | •     |       |       |       | •     |       |       |       |       | •     |       |       |       |       |       |       |
| СК 14                          |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       | •     |       |       |       |       | •     |       |       |       |       | •     |       |       |       |       |       |



## Аркуш реєстрації змін

[illegible]