

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Департамент освіти і науки Вінницької облдержадміністрації

ДПТНЗ «Вінницьке вище професійне училище сфери послуг»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Фахова передвища освіта

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: **молодший бакалавр з технології приготування їжі**

м. Вінниця 2020

1. Профіль освітньої програми Технологія приготування їжі спеціальності 181 Харчові технології

Загальна інформація		
<i>Повна назва закладу</i>	ДПТНЗ «Вінницьке вище професійне училище сфери послуг»	
<i>Орієнтовний перелік спеціалізацій та освітніх програм</i>	Освітньо-професійна підготовка фахівців у сфері фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології	
<i>Професійні стандарти, на дотримання яких планується спрямувати навчання (у разі наявності)</i>	Галузевий стандарт вищої освіти: Наказ Міністерства освіти і науки України 18.10. 2018р. № 1125	
<i>Обсяг освітньої програми</i>	90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 5 місяців на основі ОКР «Кваліфікований робітник» за спеціальністю 181 Харчові технології.	
<i>Передумови</i>	Особа має право здобувати ступінь фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти та на основі ОКР «Кваліфікований робітник»	
<i>Мова викладання</i>	Українська мова	
<p>Підготовка висококваліфікованих фахівців в закладах ресторанного господарства всіх типів, передбачає комплекс знань та навичок з організації та контролю роботи виробництва харчової продукції та надання різних видів послуг а також володіння основами комп'ютерної грамотності та навичками роботи з прикладним програмним забезпеченням. Дана програма спрямована формувати ґрунтовні знання та практичні навички з технології виробництва харчової продукції та визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів; товарознавства харчових продуктів; основ економіки в закладах харчування; цін та ціноутворення, практики добросовісного ведення бізнесу. Програма забезпечує підготовку фахівців з новими поглядами та способом мислення, лідерськими навичками і готовністю вирішувати певні проблеми і задачі діяльності.</p>		
Орієнтовний перелік професійних кваліфікацій, які планується надавати		
1.	Здатність до працевлаштування	Сфера діяльності - Виробництво харчової продукції;
2.	Продовження освіти	Можливість навчання за програмою першого рівня за цією галуззю знань або ж суміжною
Перелік основних компетентностей, якими повинен оволодіти здобувач		
Компетенції соціально-особистісні		
1.	розуміння та сприйняття культури поведінки та етичних норм спілкування, необхідних для професійної діяльності	Вміти підтримувати необхідний для професійної діяльності інтелектуальний рівень, опираючись на знання досягнень управлінської та світової культури; філософії та історичного матеріалу; Збагачувати свій інтелект шляхом самоосвіти, толерантно ставитись до інших поглядів; Вміти аргументовано відстоювати свою думку
2.	здатність використовувати отримані знання на практиці	Вміти відтворювати отримані знання з елементами логічних зв'язків, підтверджувати своє судження аргументами;

		Вміти використовувати набуті знання в нестандартних ситуаціях, самостійно співставляти отримані знання з реальними практичними явищами та життєвими фактами
3.	комунікабельність	Вміти позитивно вирішувати конфліктні ситуації, володіти культурою спілкування, використовувати гуманітарні знання для здійснення фахової діяльності
4	творча активність	Вміти застосовувати елементи культурно-історичних знань для творчого пошуку; Спираючись на особистий інтелектуальний рівень, творчо збагачувати скарбницю української та зарубіжної кухні
5	критичне мислення	Вміти реалізовувати особисті якості, щодо поваги протилежної точки зору в професійній діяльності, самокритично оцінювати свою поведінку та результати діяльності
6	наполегливість у досягненні мети, турбота про якість виконуваної роботи	Виховувати прагнення до отримання найвищих показників якості результатів професійної діяльності; Спираючись на особистий інтелектуальний рівень виховувати завзятість у досягненні найкращих результатів праці
7	здатність до системного мислення	Здатність аналізувати, класифікувати, систематизувати отриману інформацію, встановлювати причино-логічні зв'язки між процесами та явищами духовного, соціально-політичного та культурного життя
8	правова грамотність	Вміти користуватись нормативно-правовими актами в професійній діяльності; Усвідомлювати специфіку правової системи України, механізми правового забезпечення створення громадянського суспільства, демократичної, правової держави і захисту прав і свобод людини і громадянина; Спираючись на знання у галузі держави і права мати правову свідомість та правову культуру
9	адаптивність	Використовуючи знання державної та іноземної мови, соціального, економічного аспектів існування суспільства здійснювати професійну діяльність у всіх її видах; Вміти взаємо узгоджувати особисті, колективні та суспільні інтереси
10	Здатність проникати у сутність загальнолюдських проблем з питань збереження природних ресурсів та питань екології	Опираючись на знання з принципів збереження чистоти довкілля, створення умов забезпечення життєдіяльності у різних природних ландшафтах, передбачати небезпечні результати діяльності людини та технічних систем у природному середовищі; Уміти забезпечувати професійну безпеку та безпеку життєдіяльності в нормальних умовах та надзвичайних ситуаціях, спираючись на знання з ідентифікації шкідливих та небезпечних факторів діяльності людини та технічних систем у природному середовищі
11	Розуміння та сприйняття етичних норм ділового спілкування	Використовуючи знання ділового етикету, ділової мови та норм усного та письмового спілкування, уміти логічно і послідовно доводити інформацію під час професійного та соціально-побутового спілкування; Володіти психологічними та естетичними аспектами спілкування з замовником об'єкту предмету діяльності

12	Розуміння необхідності та дотримання норм здорового способу життя	Аналізуючи особистий рівень працездатності, підтримувати оптимальний режим роботи і відпочинку, розвивати та удосконалювати фізичну підготовку і загартування
Загальнонаукові компетенції		
1.	базові уявлення про основи філософії, культурології, психології, що спрямовують на особистісну культуротворчу орієнтацію в сучасному світі, веденню кваліфікованого діалогу з партнерами іншої культурної домінанти	На основі отриманих знань орієнтуватися у сучасних суспільних процесах, теоретичних надбаннях, шукати шляхи у гармонізації людини і навколишнього світу. Вміти орієнтуватися у світі духовної культури Спираючись на філософські погляди, народні традиції, психологічні аспекти професійної роботи, забезпечувати творчу атмосферу для досягнення високих результатів праці
2.	знання вітчизняної історії, економічної науки, права, виробничих відносин, розуміння причинно-наслідкових зв'язків економічних систем і суспільства та уміння їх використовувати на практиці	Використовуючи знання з історії усвідомлювати причинно-наслідкові зв'язки в історичних подіях минулого і сучасного Використовуючи правові знання вміти відстоювати свою життєву позицію та громадянські права Використовувати основні засади трудового і господарського законодавства для здійснення професійної діяльності
3	базові знання фундаментальних та професійно-орієнтованих наук в обсязі, необхідному для освоєння спеціальних дисциплін	Визначати якісний та кількісний склад хімічних речовин харчових продуктів. Дослідження фізико-хімічних явищ, що відбувається при кулінарній обробці харчових продуктів.
4	базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і уміння створювати бази даних	Мати практичні навички роботи на сучасній комп'ютерній техніці. Вміти використовувати сучасні програмні засоби для розв'язування професійних задач.
5	базові знання процесів і апаратів в обсязі необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін	Спираючись на теоретичні основи та закономірності протікання процесів харчових виробництв, вміти правильно організувати технологічні процеси та здійснювати підбір необхідних апаратів.
6	базові знання управління виробництвом і уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності	Самостійно знаходити нові ринкові можливості для організації, що посилюють її позиції на ринку і конкурентоспроможність підприємства.

7	знання про закономірності розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій та формування вмінь і навичок для їх запобігання і ідентифікації	Ідентифікувати потенційні небезпеки, визначати величину та ймовірність їх прояву. Прогнозувати можливість і наслідки впливу небезпечних та шкідливих факторів на організм людини, а вражаючих факторів на безпеку системи "людина-життєве середовище". Використовувати нормативно-правову базу захисту особистості та навколишнього середовища, прав особи на працю, медичне забезпечення, захист в надзвичайних ситуаціях. Запобігати виникненню надзвичайних ситуацій, а в разі їх виникнення приймати адекватні рішення та виконувати дії, спрямовані на їх ліквідацію.
Інструментальні компетенції		
1	знання державної мови та норм усного та письмового ділового спілкування	Використовуючи знання державної та іноземної мови, вміти збагачувати свій інтелект шляхом самоосвіти, вміти накопичувати знання та навички з різних аспектів професійної діяльності.
2	здатність до письмової й усної комунікації іншою мовою (мовами)	Використовуючи знання державної мови, уміти здійснювати професійну діяльність у всіх її видах, уміти логічно і послідовно доводити інформацію під час професійного та соціально-побутового спілкування.
3	навички роботи в комп'ютерних мережах, використання Інтернет – ресурсів	Використовуючи знання іноземної мови (іноземних мов), мати навички збору інформації, вміти збагачувати свій інтелект шляхом самоосвіти, вміти накопичувати знання та навички з різних аспектів професійної діяльності.
4	навички обробки інформації	Збагачувати особистий інтелектуальний та професійний рівень, мати можливість аналізувати результати різних аспектів професійної діяльності з метою забезпечення конкурентоспроможності відповідних фахових послуг .
5	навички управління інформацією	Вміти використовувати отриману інформацію та результати її аналітичної обробки для набуття фахових знань та навичок з певних складових професійної діяльності.
Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання		Наявність повної загальної середньої освіти та отримання професійної підготовки за освітньо-кваліфікаційним рівнем «кваліфікований робітник» .
Порядок оцінювання результатів навчання		
Національна, за дванадцяти бальною шкалою, що також передбачає оцінювання учнів за усіма видами аудиторної та поза аудиторної (самостійної) навчальної діяльності, спрямованої на опанування навчального матеріалу з освітньої програми: поточний контроль, підсумковий контроль, екзамени, диференційовані заліки, захист курсових проєктів, захист звіту з різних видів практик, і дипломний проєкт.		

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

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Дисципліни, що формують загальні компетентності			
ГСЕ-01	Історія України	1,5	Іспит
ГСЕ-02	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1.5	Іспит
ГСЕ-03	Культурологія	1.5	Диф.залік
ГСЕ-04	Основи філософських знань	1,5	Диф.залік
ГСЕ-05	Економічна теорія	1,5	Диф.залік
ГСЕ-06	Основи правознавства	1	Диф.залік
ГСЕ-07	Соціологія	1.5	Диф.залік
ГСЕ-08	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	1.5	Диф.залік
ГСЕ-09	Фізичне виховання	6	Диф.залік
МПН-01	Неорганічна хімія	3	Іспит
МПН-02	Органічна хімія	3	Іспит
МПН-03	Аналітична хімія	3,5	Іспит
МПН-04	Фізична і колоїдна хімія	3	Іспит
МПН-05	Біохімія	1,5	Іспит
МПН-06	Мікробіологія та фізіологія	1,5	Диф.залік
МПН-07	Основи екології	1,5	Диф.залік
МПН-08	Безпека життєдіяльності	1,5	Диф.залік
МПН-9	Технічне креслення	3	Диф.залік
МПН-10	Комп'ютерна техніка	3	Іспит
МПН-11	Процеси та апарати харчових виробництв	2,5	Іспит
МПН-12	Основи електротехніки	1,5	Диф.залік
Дисципліни, що формують спеціальні компетентності			
ПП-01	Технологія виробництва кулінарної продукції	1	Диф.залік
ПП-02	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	2,5	Диф.залік
ПП-03	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	Іспит
ПП-04	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	1,5	Іспит
ПП-05	Товарознавство харчових продуктів	2	Іспит
ПП-06	Устаткування закладів ресторанного господарства (виробниче навчання на II ступені)	4,6	
ПП-07	Основи охорони праці	1	Диф.залік
ПП-08	Економіка підприємств різних типів	2,5	Іспит

Цикл практичної підготовки			
ПП-09	Навчальна практика (виробниче навчання на II ступені)	19,5	
ПП-10	Технологічна практика	6	Звіт
ПП-11	Переддипломна практика	4	Звіт
Вибіркові навчальні дисципліни			
ВПП-01	Основи підприємницької та управлінської діяльності	3	Іспит
ВГСЕ-01	Психологія та етика ділових відносин	1,5	Диф.залік
ВПП-02	Облік і звітність	3	Диф.залік
ВПП-03	Предмет спецпідготовки (Виробництво кондитерських борошняних виробів)	3	Іспит
ВПП-04	Сучасна українська кухня	1,5	Диф.залік
	Загальний обсяг програми	90	

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	<p>Державна атестація на присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня фаховий молодший бакалавр 181 "Харчові технології" здійснюється у формі складання комплексного державного екзамену з дисциплін :</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Технологія виробництва кулінарної продукції", - "Організація виробництва, оюслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства", - "Устаткування закладів ресторанного господарства", - "Економіка підприємств різних типів",
---	---