

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 Харчові технології

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Відокремлений підрозділ «Рубіжанський політехнічний коледж імені О.Є.Порай-Кошиці Луганського національного університету імені Тараса Шевченка»
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Молодший спеціаліст; кваліфікація – молодший спеціаліст з виробництва харчової продукції
Офіційна назва освітньої програми	Виробництво харчової продукції
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого спеціаліста одиничний, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 5 місяців
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	gpk.lg.ua
2 – Мета освітньої програми	
Надати освіту в галузі виробництва харчової продукції в закладах ресторанного господарства із широким доступом до працевлаштування, підготувати студентів із особливим інтересом до спеціальності для подальшого навчання	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Виробництво харчової продукції: дисципліни загальної підготовки – 34,3%; дисципліни професійної підготовки – 64,7% (теоретичне навчання – 39,7%; практичне навчання – 25%), інше – 1%
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна освіта в області виробництва харчової продукції в закладах ресторанного господарства
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма з орієнтацією на актуальні спеціалізації: виробництво страв, напоїв та кулінарних і кондитерських виробів та страв зарубіжної кухні, контроль якості вихідної продукції.
Особливості програми	Можливість навчання на основі базової середньої освіти з одночасним здобуванням повної загальної освіти з отриманням відповідного документу про повну загальну середню освіту та свідоцтва кваліфікованого робітника з професії «Кухар 3, 4 розрядів»
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	3570 Технік-технолог з технології харчування 5122 Кухар 5122 Виробник харчових напівфабрикатів 5122 Кухар дитячого харчування 5122 Офіціант

	5122 Метрдотель
Подальше навчання	Можливе подальше продовження освіти за I (бакалаврським) рівнем вищої освіти, у тому числі за скороченою програмою підготовки, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні заняття, самостійна робота на основі підручників та конспектів, курсова робота, курсовий проект, навчальні та виробничі практики
Оцінювання	Поточний та модульний контроль, письмові экзамени, захист курсової роботи, курсового проекту та звітів з практики, державний комплексний кваліфікаційний іспит
6 – Програмні компетентності	
Компетенції соціально-особистісні	<p>K1. Розуміння та сприйняття етичних норм поведінки відносно інших людей і відносно природи (принципи біоетики).</p> <p>K2. Розуміння необхідності та дотримання норм здорового способу життя.</p> <p>K3. Здатність учитися.</p> <p>K4. Здатність до критики й самокритики.</p> <p>K5. Креативність, здатність до системного мислення.</p> <p>K6. Адаптивність і комунікабельність.</p> <p>K7. Наполегливість у досягненні мети.</p> <p>K8. Турбота про якість виконуваної роботи.</p> <p>K9. Толерантність.</p> <p>K10. Екологічна грамотність.</p>
Загальнонаукові компетенції	<p>K11. Базові уявлення про основи філософії, культурології, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання вітчизняної історії, економіки й права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності.</p> <p>K12. Базові знання фундаментальних та професійно-орієнтованих наук в обсязі, необхідному для освоєння спеціальних дисциплін</p> <p>K13. Базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і навички роботи в комп'ютерних мережах, уміння створювати бази даних і використовувати інтернет-ресурси.</p> <p>K14. Базові знання управління виробничим процесом і уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності.</p> <p>K15. Базові знання в галузі, необхідні для освоєння загально-професійних дисциплін.</p> <p>K16. Знання про закономірності розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій та формування вмінь і навичок для їх запобігання і ідентифікації.</p>
Інструментальні компетенції	<p>K17. Володіння державною мовою в письмовій і усній формах.</p> <p>K18. Розуміння іноземної мови (мов) в письмовій і усній формі за професійним спрямуванням.</p> <p>K19. Навички роботи в комп'ютерних мережах, використання Інтернет-ресурсів.</p> <p>K20. Навички роботи з інформаційними джерелами та уміння логічно і послідовно давати стислу інформацію з професійних питань.</p>

<p>Професійні компетенції: загально-професійні компетенції</p>	<p>K21. Здатність набувати та розвивати дослідницькі навички.</p> <p>K22. Здатність оформляти і вести технологічну та звітну документацію.</p> <p>K23. Базові знання про принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової (кулінарної) продукції.</p> <p>K24. Володіння методами спостереження, опису, ідентифікації, класифікації об'єктів діяльності закладів ресторанного господарства.</p> <p>K25. Базові знання про фізіологічну роль харчування в забезпеченні життєдіяльності людського організму.</p> <p>K26. Базові знання про основні види контролю у системі управління якістю продукції та послуг.</p> <p>K27. Уміння застосовувати знання правових основ і законодавства України щодо захисту прав споживачів та санітарно-епідемічного благополуччя населення.</p> <p>K28. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.</p> <p>K29. Базові знання структури виробництва, технологічного процесу закладу ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому.</p> <p>K30. Здатність застосовувати елементи експериментальної роботи з харчовою продукцією в виробничих та лабораторних умовах.</p>
<p>Спеціалізовано-професійні компетенції</p>	<p>K31. Здатність використовувати професійно-профільовані знання з Санітарних норм і правил до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації.</p> <p>K32. Базові знання з розробки та виконання креслень.</p> <p>K33. Здатність використовувати професійно-профільовані знання й практичні навички в галузі стандартизації, аналітичної хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції харчування.</p> <p>K34. Здатність впроваджувати заходи маркетингу та менеджменту для підвищення ефективності внутрішньої та зовнішньоекономічної підприємницької діяльності.</p> <p>K35. Здатність застосовувати професійно-профільовані знання і практичні навички пов'язані з механізацією технологічних процесів виготовлення харчової продукції та її зберіганням, вибором, розміщенням та експлуатацією торговельно-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства.</p> <p>K36. Здатність використовувати теоретичні знання, практичні навички та вміння для ведення бухгалтерського обліку структурних підрозділів.</p> <p>K37. Здатність використовувати знання та вміння в галузі екології, фізіології для складання раціонів та технології страв для дитячого та лікувально-профілактичного харчування.</p> <p>K38. Здатність використовувати знання і професійні навички в галузі неорганічної, органічної, фізичної і колоїдної, аналітичної, біохімічної для розуміння і наукового обґрунтування технологічних процесів приготування харчової продукції.</p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
<p>ПРН1. Застосовувати базові професійні й наукові знання в галузі соціально-гуманітарних наук у пізнавальній та професійній діяльності</p>	

ПРН2. Демонструвати навички усного та письмового спілкування державною та іноземною мовою, використовуючи навички міжособистісної взаємодії, сучасні засоби комунікації, професійну термінологію.

ПРН3. Здатність виконувати комп'ютерні обчислення, що мають відношення до організації виробництва та обслуговування закладів ресторанного господарства, використовуючи належне програмне забезпечення.

ПРН4. Здатність продемонструвати знання та розуміння основ розділів хімії: неорганічна хімія, органічна хімія, фізична і колоїдна хімія, аналітична хімія, біохімія; мікробіології та фізіології. Рівень знань цих основ повинен бути базовим, тобто в обсязі, достатнім для засвоєння спеціалізовано-професійних дисциплін.

ПРН5. Здатність продемонструвати знання та розуміння технічних дисциплін в обсязі, достатнім для засвоєння спец-професійних дисциплін: основи електротехніки, процеси і апарати харчових виробництв.

ПРН6. Здатність працювати самостійно (курсова робота, курсовий проект) або в групі (включаючи навички лідерства при їх виконанні), вміння отримати бажаний результат в умовах обмеженого часу.

ПРН7. Здатність користуватись та впроваджувати у виробництво вимог різних видів нормативної та технічної документації.

ПРН8. Здатність забезпечувати процеси обробки сировини, приготування й оформлення кулінарної продукції, використовуючи маловідходні та безвідходні технології.

ПРН9. Здатність виконувати технологію виробництва харчової продукції та органолептичні способи визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів.

ПРН10. Здатність використовувати теоретичні основи функціонування апаратів та сутність протікання технологічних процесів для виробництва харчової продукції.

ПРН11. Знати особливості конструкції та правила експлуатації устаткування закладів ресторанного господарства, здатність організувати безпечну, надійну експлуатацію обладнання згідно з правилами санітарії та гігієни та техніки безпеки й охорони праці.

ПРН12. Здатність розробляти виробничу програму та організувати виконання поточних виробничих процесів згідно неї. Уміння застосовувати знання про особливості функціонування, організацію виробничої діяльності закладів ресторанного господарства, способи моделювання процесів обслуговування та організацію якісного обслуговування населення.

ПРН13. Здатність, дотримуючись нормативної документації, здійснювати різні види, форми та методи контролю виробничої діяльності, сировини та кількісної і якісної готової випускної продукції.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
Цикл дисциплін загальної підготовки			
ЗП01	Історія України та української культури	3	екзамен
ЗП02	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	екзамен
ЗП03	Іноземна мова	6	залік
ЗП04	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4	залік
ЗП05	Філософія	2	залік
ЗП06	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	екзамен
ЗП07	Екологія	2	залік
ЗП08	Інформатика та комп'ютерна техніка	6	залік
ЗП09	Інженерна та комп'ютерна графіка	3,5	залік
ЗП10	Неорганічна хімія	3	екзамен
ЗП11	Органічна хімія	3	екзамен
ЗП12	Фізична та колоїдна хімія	3	екзамен
ЗП13	Аналітична хімія	4	залік
ЗП14	Мікробіологія і фізіологія	3	екзамен
ЗП15	Біохімія	2	екзамен
ЗП16	Основи електротехніки	2	залік
ЗП17	Фізичне виховання		залік
Всього		51,5	
Цикл дисциплін професійної підготовки			
ПП01	Технологія виробництва кулінарної продукції Курсова робота	17,5 1	екзамен
ПП02	Товарознавство харчових продуктів	3	екзамен
ПП03	Процеси та апарати харчових виробництв	3	екзамен
ПП04	Устаткування закладів ресторанного господарства	8	екзамен
ПП05	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства Курсовий проект	7,5 1	екзамен
ПП06	Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства	3,5	екзамен
ПП07	Основи стандартизації та контролю якості продукції	3,5	екзамен
ПП08	Особливості кухні народів світу	3,5	залік
ПП09	Предмет спецпідготовки	4,5	екзамен
ПП10	Економіка підприємств	3,5	екзамен
ПП11	Навчальна практика	10,5	залік
ПП12	Практика на отримання робочої професії	9	залік
ПП13	Технологічна практика	13,5	залік
ПП14	Переддипломна практика	4,5	залік
ПП15	Атестація	1,5	екзамен
Всього		98,5	
Загальний обсяг освітньої програми		150	

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Комплексний екзамен за фахом з дисциплін: «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства», «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Економіка підприємств»
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Комплексний екзамен є підсумковим етапом підготовки фахівця за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста, який дає змогу виявити рівень засвоєння студентом теоретичних знань та практичної підготовки, здатність до самостійної роботи за обраною спеціальністю на первинних посадах відповідно до узагальненого об'єкта діяльності