

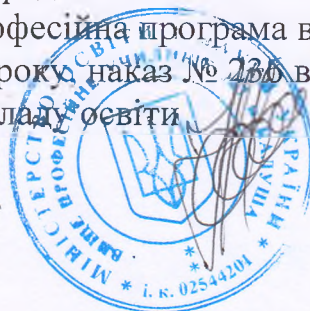
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ №7 м. КАЛУША

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»
фахової передвищої освіти**

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 « Харчові технології»
Рівень освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол №8 від 12 червня 2024 р.
педагогічної ради ВПУ №7 м. Калуша
Освітньо-професійна програма вводиться в дію
з 02.09.2024 року наказ № 236 від 30.08.2024 р.
Керівник закладу освіти Володимир МЕЛЬНИК



ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології є документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображається мета освітньої і професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей, якими повинен оволодіти здобувач фахової передвищої освіти.

Програма передбачає підготовку фахівців в області виробництва харчової продукції, забезпечує набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики на профільних підприємствах, реалізується шляхом проведення практичних і лабораторних занять, самостійної та індивідуальної роботи, розвиває перспективи підготовки фахівців галузі виробництва харчової продукції та технологій. Вона включає освітні компоненти, що формують загальні, спеціальні компетентності та освітні компоненти за вибором здобувача освіти.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Світлана КОГУТ, голова методичної комісії викладачів і майстрів виробничого навчання предметів і професій сфери обслуговування, викладач вищої категорії, викладач-методист;
2. Надія ЯРОСЕВИЧ, викладач предметів професійної підготовки вищої категорії, старший викладач;
3. Наталія СЕМЕНЧЕНКО, викладач професійної практичної підготовки I категорії;
4. Лідія МЕЛЬНИК, майстер виробничого навчання I категорії;
5. Любов КУРЕЛЮК, приватний підприємець;
6. Надія ХАМІДОВА, заступник директора з методичної роботи.

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції»
підготовки фахового молодшого бакалавра
фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Для задоволення попиту стейкхолдерів харчова промисловість виробляє широкий асортимент продуктів харчування. В цьому аспекті важливе значення має підготовка фахівців, які здатні здійснювати кваліфіковану і безпомилкову діяльність з технології виготовлення харчових продуктів і забезпечення їх якості.

Пропонована гарантом і робочою групою від Вищого професійного училища №7 м. Калуша освітньо-професійна програма враховує чинні нормативні документи про освіту, має освітню та наукову складові загалом у 120 кредитів ЄКТС; передбачає опанування освітніх компонентів, що формують загальні, спеціальні компетентності, а також вибіркової програми, де увага виключно спрямована на цикл спеціальної професійної підготовки безпосередньо за вибором здобувача освіти. Освітньо-професійною програмою передбачено практична підготовка, яка передбачає виконання програм практик (навчальна, технологічна і переддипломна).

Позитивним є включення до програми дисциплін: «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», «Товарознавство харчових продуктів», «Програма безпеки харчування та НАССР», оскільки Міжнародною системою управління безпечністю харчової продукції та створення безперервного ланцюга виявлення, оцінювання і ліквідації небезпечних чинників, починаючи від сировини і закінчуючи готовою продукцією, вимагають від майбутніх фахівців відповідних знань та навичок.

Таким чином, освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» може бути рекомендована для впровадження та використання в освітній процес.

Директор Івано-Франківського
фахового коледжу технологій та бізнесу



Василь БАБІНЕЦЬ

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції»

підготовки фахового молодшого бакалавра

фахового передвищого рівня освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

У сучасних умовах формування та функціонування ринку товарів стимулюється розвиток виробництва багатьох видів харчових продуктів і зростають вимоги до їх конкурентоспроможності. Виробництво продукції, розвиток нових технологій, створення інноваційної продукції, можливе тільки при модернізації харчових підприємств та підготовці висококваліфікованих, креативних фахівців. Підготовка таких фахівців і є найважливішою задачею Вищого професійного училища №7 м. Калуша, в якому здійснюється підготовка за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Освітньо-професійна програма враховує чинні нормативні документи про освіту, має освітню та наукову складові загалом у 120 кредитів ЄКТС; передбачає опанування освітніх компонентів, що формують загальні, спеціальні компетентності, а також вибіркової програми, де увага виключно спрямована на цикл спеціальної професійної підготовки безпосередньо за вибором здобувача освіти. Освітньо-професійною програмою передбачено практична підготовка, яка передбачає виконання програм практик (навчальна, технологічна і переддипломна).

В освітньо-професійній програмі враховані зауваження та рекомендації керівників виробничих підприємств харчової галузі. Програма має змістовну структурно-логічну схему, що відображує послідовність навчальної діяльності здобувачів передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» і відповідає сучасним вимогам.

Таким чином, освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» може бути рекомендована до використання для впровадження в освітній процес.

ФОП Курелюк Л.Я.



Любов КУРЕЛЮК

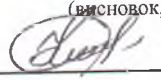
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Виробництво харчової продукції»

Рівень освіти	фахова передвища освіта
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології

ВНЕСЕНО

Методичною комісією викладачів і майстрів виробничого навчання предметів і професій сфери обслуговування ВПУ №7 м. Калуша (протокол №7 від 22 лютого 2023 року) затребуваність освітніх програм з підготовки фахівців за спеціальністю 181 «Харчові технології» в поєднанні з відгуками.

(висновок, особливі умови)

Голова методичної комісії  Світлана КОГУТ

СХВАЛЕНО

Навчально-методичною радою Вищого професійного училища №7 м. Калуша Протокол №3 від "8" березня 2023 року проєкт освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 «Харчові технології» для здобувачів освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра з харчових технологій.

(висновок, особливі умови)

Голова методичної ради  Володимир МЕЛЬНИК

ПОГОДЖЕНО

Педагогічною радою ВПУ №7 м. Калуша (протокол №1 від 30 серпня 2023 року) і стейкхолдером освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції» та робочий навчальний план фахового молодшого бакалавра зі спеціальності 181 «Харчові технології».

(висновок, особливі умови)

Голова педагогічної ради  Володимир МЕЛЬНИК

Роботодавець  Любов КУРЕЛЮК



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

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу фахової передвищої освіти	Вище професійне училище №7 м. Калуша Івано-Франківської області
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Освітня кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 «Харчові технології» Освітньо-професійна програма – «Виробництво харчової продукції»
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікації	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, 5 рівень НРК
Офіційна назва освітньої програми	Виробництво харчової продукції
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Період акредитації до 01.07.2026 р.
Термін дії освітньо-професійної програми	До завершення навчального циклу
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Професійна (професійно-технічна) освіта: кухар, кондитер, пекар, кухар-офіціант, кухар-кондитер
Мова викладання	Українська
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://vpu7.com.ua/documents/v_kurs/educational_program_charch.pdf
2 – Мета освітньої програми	
Формування у здобувачів освіти системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів кулінарною продукцією та їх обслуговування у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область	Галузь знань: 18 "Виробництво та технології" Спеціальність: 181 "Харчові технології" Спеціалізація: Виробництво харчової продукції
4 Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства. Після закінчення навчання у училищі за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» фахівець здатний виконувати професійну діяльність відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010:

	– 1225 начальник (керуючий) їдальні; – 1225 завідувач підприємства харчування; – 1225 начальник виробництва (на підприємстві харчування); – 1315 керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.); – 3570 технік-технолог з технології харчування; – 1225 завідувач виробництва в закладах харчування; – 5122 шеф-кухар; – 4222 адміністратор залу (в закладах харчування); – 5122 виробник харчових напівфабрикатів 5-го розряду; – 5122 кухар 6-го розряду; – 5122 кухар 5-го розряду; – 5122 кухар дитячого харчування 5-го розряду; – 7412 кондитер 5-го розряду; – 5123 бармен 5-го розряду; – 5123 офіціант 5-го розряду; – 5123 метрдотель; – 5123 член бригади ресторану.
Академічні права випускників	Продовження навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних, лабораторних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових проєктів, навчальної та виробничої практик. Під час викладання передбачено використання підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, електронних навчальних курсів, періодичних наукових видань та мережі Internet, дистанційних технологій та комп'ютерної техніки.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, проміжний (модульний), підсумковий контроль, комп'ютерне тестування, захист звітів з практики, захист курсових проєктів, кваліфікаційний іспит. Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за дванадцятибальною шкалою.
6. Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні завдання технічного і технологічного характеру у процесі навчання та під час професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості та ресторанного господарства, що передбачає застосування певних теоретичних знань, умінь і навичок та характеризується комплексністю і невизначеністю умов.
Загальні компетентності(ЗК)	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на

	основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Спеціальні компетентності (СК)	СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
7- Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
Результати навчання (РН)	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і

	суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності. РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
8. Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, наявна відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожиток, центр кулінарних професій, медичний пункт, актову залу, навчальні корпуси, спортивну залу, стадіон, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатня для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим устаткуванням, дослідними установками та приладами, виробничим обладнанням, інвентарем та посудом.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet.

9 Академічна мобільність

**Національна кредитна
мобільність**

Національна кредитна мобільність здобувачів освіти, наукових і науково-педагогічних працівників, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво навчального закладу з закладами вищої освіти України.

**2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми зі спеціальності
181 "Харчові технології" та їх логічна послідовність**

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Історія України	2	Екзамен
ОК 2	Основи філософських знань	2	Залік
ОК 3	Соціологія	2	Залік
ОК 4	Екологія, безпека життєдіяльності та охорона праці	4	Залік
ОК 5	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	Екзамен
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	Екзамен
ОК 7	Комп'ютерна техніка	2	Залік
ОК 8	Технічне креслення	2	Залік
ОК 9	Фізичне виховання	5	Залік
ОК 10	Неорганічна та фізична і колоїдна хімія	5	Екзамен
ОК 11	Органічна хімія	2	Екзамен
ОК 12	Аналітична хімія	2	Залік
ОК 13	Біохімія, мікробіологія та фізіологія	6	Залік
ОК 14	Процеси і апарати харчових виробництв	3	Екзамен
ОК 15	Основи охорони праці	2	Залік
ОК 16	Основи правознавства	2	Залік
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	6	Екзамен
ОК 18	Економіка підприємств різних типів, економічна теорія	5	Залік
ОК 19	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (у т. ч. курсовий проект)	3	Екзамен
ОК 20	Організація обслуговування і сервіс у закладах ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 21	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	2	Залік
ОК 22	Товарознавство харчових продуктів	2	Залік
ОК 23	Технологія кондитерських виробів	6	Екзамен
ОК 24	Етнічні кухні	3	Залік
ОК 25	Устаткування закладів ресторанного господарства	4	Екзамен
ОК 26	Навчальна практика	6	Залік
ОК 27	Технологічна практика	7	Залік
ОК 28	Переддипломна практика	4	Залік
ОК 29	Кваліфікаційний іспит	1	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент		101 кредит	

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
Вибіркові компоненти ОПП			
Блок 1 «Здорове харчування»			
ВК 1	Основи аюрведичного харчування	3	Екзамен
ВК 2	Дієтичні добавки та ароматизатори	3	Залік
ВК 3	Технології функціональних продуктів в ресторанному господарстві	3	Залік
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	3	Залік
Блок 2 «Безпечне харчування»			
ВК 1	Барна справа та робота сомельє	3	Екзамен
ВК 2	Програма безпеки харчування та НАССР	3	Залік
ВК 3	Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства	3	Залік
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	3	Залік
Блок 3 «Новітні технології в харчуванні»			
ВК 1	Технологія змішаних напоїв і коктейлів	3	Екзамен
ВК 2	Професійна етика	3	Залік
ВК 3	Молекулярні технології в закладах ресторанного господарства	3	Залік
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	3	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		12 кредитів	
Загальний обсяг екзаменаційної сесії		7 кредитів	
Загальний обсяг освітньої програми		120 кредитів	

* Згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту» здобувачі освіти мають право на вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньо-професійною програмою та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 10 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для освітньо-професійної програми фахової передвищої освіти. При цьому здобувачі фахової передвищої освіти мають право обирати навчальні дисципліни, що пропонуються для здобувачів фахової передвищої освіти за погодженням з керівником закладу фахової передвищої освіти.

Заклад фахової передвищої освіти самостійно визначає механізм реалізації права здобувачів освіти на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням) відповідно до положення про організацію освітнього процесу за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» у Вищому професійному училищі №7 м. Калуша (наказ №147 від 09.06.2023 р.) та положення у навчальному закладі про вибіркові предмети «положення про дисципліни блоку вибірових освітніх компонентів у Вищому професійному училищі №7 м. Калуша» (наказ директора №235 від 30.08.2024р.). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді здобувач освіти обирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін здобувачами фахової передвищої освіти.

3. Структурно-логічна схема ОПП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми		
ОК 1	Історія України	Вихідна, передую вивченню ОК 16
ОК 2	Основи філософських знань	Вихідна, передую вивченню ОК 3
ОК 3	Соціологія	Вивчається після ОК 2. Вихідна, передую вивченню ОК 18
ОК 4	Екологія, безпека життєдіяльності та охорона праці	Вихідна, передую вивченню ОК 17, ОК 18, ОК 19, ОК 20, ОК 21, ОК 22, ОК 28
ОК 5	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна, передую вивченню ОК 23, ОК 27, ОК 28
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна, передую вивченню ОК 17, ОК 18, ОК 19, ОК 20, ОК 21, ОК 22, ОК 28
ОК 7	Комп'ютерна техніка	Вихідна, передую вивченню ОК 26, ОК 27, ОК 28
ОК 8	Технічне креслення	Вивчається після ОК 10, ОК 11, ОК 13 Вихідна, передую вивченню ОК 17, ОК 19
ОК 9	Фізичне виховання	Вихідна
ОК 10	Неорганічна та фізична і колоїдна хімія	Вихідна, передую вивченню ОК 12
ОК 11	Органічна хімія	Вихідна, передую вивченню ОК 10, ОК 13, ОК 21
ОК 12	Аналітична хімія	Вихідна, передую вивченню ОК 10, ОК 21
ОК 13	Біохімія, мікробіологія та фізіологія	Вихідна, передую вивченню ОК 17, ОК 21
ОК 14	Процеси і апарати харчових виробництв	Вихідна, передую вивченню ОК 25, ОК 17
ОК 15	Основи охорони праці	Вихідна, передую вивченню ОК 4, ОК 17, ОК 20
ОК 16	Основи правознавства	Вихідна, передую вивченню ОК 26, ОК 27, ОК 28
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	Вихідна, передую вивченню ОК 11, ОК 11, ОК 12, ОК 13, ОК 19, ОК 20, ОК 27, ОК 28, ОК 3
ОК 18	Економіка підприємств різних типів, економічна теорія	Вихідна, передую вивченню ОК 3, ОК 9, ОК 7, ОК 19
ОК 19	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (у т.ч. курсовий проєкт)	Вихідна, передую ОК 18, ОК 26, ОК 27
ОК 20	Організація обслуговування і сервіс у закладах ресторанного господарства	Вихідна, передую вивченню ОК 26, ОК 19
ОК 21	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	Передую вивченню вивченню ОК 4, ОК 13, ОК 20
ОК 22	Товарознавство харчових продуктів	Вихідна передую вивченню ОК 13, ОК 19, ОК 20, ОК 21

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
ОК 23	Технологія кондитерських виробів	Вивчається після ОК 17, ОК 19, ОК 21, ОК 22 Вихідна, передуює вивченню ОК 8
ОК 24	Етнічні кухні	Вивчається після ОК 17, ОК 19, ОК 21, ОК 22 Вихідна, передуює вивченню ОК 23
ОК 25	Устаткування закладів ресторанного господарства	Вивчається після ОК 8, ОК 14, ОК 19, Вихідна, передуює вивченню ОК 20, ОК 21
ОК 26	Навчальна практика	Вивчається після ОК 17, ОК 19, ОК 22, ОК 23
ОК 27	Технологічна практика	Вивчається після ОК 17, ОК 22, ОК 23, ОК 24, ОК 25
ОК 28	Переддипломна практика	Вивчається після ОК 24, ОК 25, ОК 22, ОК 23, ОК 17
ОК 29	Кваліфікаційний іспит	Вивчається після ОК 17, ОК 18, ОК 19, ОК 20, ОК 22, ОК 23, ОК 25
Вибіркові навчальні дисципліни		
Блок 1 «Здорове харчування»		
ВК 1	Основи аюрведичного харчування	Вивчається після ОК 13, ОК 22
ВК 2	Дієтичні добавки та ароматизатори	Вивчається після ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13
ВК 3	Технології функціональних продуктів в ресторанному господарстві	Вивчається після ОК 11, ОК 13
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	Вивчається після ОК 17, ОК 23
Блок 2 «Безпечне харчування»		
ВК 1	Барна справа та робота сомельє	Вивчається після ОК 19, ОК 20, ОК 21
ВК 2	Програма безпеки харчування та НАССР	Вивчається після ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13
ВК 3	Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства	Вивчається після ОК 7, ОК 8, ОК 11, ОК 13
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	Вивчається після ОК 17, ОК 23
Блок 3 «Новітні технології в харчуванні»		
ВК 1	Технологія змішаних напоїв і коктейлів	Вивчається після ОК 17, ОК 22
ВК 2	Професійна етика	Вивчається після ОК 3, ОК 18
ВК 3	Молекулярні технології в закладах ресторанного господарства	Вивчається після ОК 11, ОК 12, ОК 13, ОК 14
ВК 4	Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства	Вивчається після ОК 17, ОК 23

4. Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

Відповідно до стратегічної мети розвитку Вищого професійного училища №7 м. Калуша, забезпечення внутрішньої системи якості фахової передвищої освіти є пріоритетним напрямом та метою спільної діяльності усіх учасників освітнього процесу.

Законодавчою базою формування системи внутрішнього забезпечення якості в Вищому професійному училищі №7 м. Калуша виступає Закон України «Про фахову передвищу освіту» (розділ IV, стаття 17).

За вимогами Закону система внутрішнього забезпечення якості є одним з трьох елементів системи забезпечення якості фахової передвищої освіти.

Перелік процедур системи внутрішнього забезпечення якості освіти та їх нормативне забезпечення

№ з/п	Назва процедури та/або заходу відповідно до Стандарту ФПО	Нормативний документ, який регламентує реалізацію відповідних процедур у Вищому професійному училищі №7 м. Калуша
1	Визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін.	1. Положення про Вище професійне училище №7 м. Калуша. 2. Положення про організацію освітнього процесу за освітньо-професійними ступенем «фаховий молодший бакалавр» у Вищому професійному училищі №7 м. Калуша. 3. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти у Вищому професійному училищі №7 м. Калуша.
2	Визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій стандартам фахової передвищої освіти, декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти у Вищому професійному училищі №7 м. Калуша. 3. Положення про робочу програму навчальної дисципліни.
3	Здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду	1. Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд

	освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти	освітньо-професійних програм. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти у Вищому професійному училищі №7 м. Калуша.
4	Забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо)	1. Правила прийому до ВПУ №7 м. Калуша. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти у Вищому професійному училищі №7 м. Калуша.
5	Забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВПУ №7 м. Калуша. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти у Вищому професійному училищі №7 м. Калуша. 3. Положення про академічну доброчесність у ВПУ №7 м. Калуша. 4. План заходів по запобіганню та протидії корупції у ВПУ №7 м. Калуша.
6	Визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних).	1. Колективний договір. 2. Правила внутрішнього розпорядку для працівників та здобувачів освіти ВПУ №7 м. Калуша. 3. Типове положення про атестацію педагогічних працівників. 4. План підвищення кваліфікації педагогічних працівників ВПУ №7 м. Калуша.
7	Забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою	1. Стратегія розвитку (Програма) ВПУ №7 м. Калуша. 2. Колективний договір. 3. Положення про стипендіальну комісію ВПУ №7 м. Калуша.
8	Забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВПУ №7 м. Калуша. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у ВПУ №7 м. Калуша.
9	Забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій	1. Положення про Вище професійне училище №7 м. Калуша.
10	Забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти,	1. Положення про академічну доброчесність у ВПУ №7 м. Калуша.

	у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності	
11	Періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти	1. Положення про ВПУ №7 м. Калуша.
12	Залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти	1. Положення про ВПУ №7 м. Калуша. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти у Вищому професійному училищі №7 м. Калуша.
13	Забезпечення дотримання студенто-орієнтованого навчання в освітньому процесі	1. Положення про організацію освітнього процесу у ВПУ №7 м. Калуша. 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості освіти у Вищому професійному училищі №7 м. Калуша.

5. Матриця відповідності програмних компонентностей компонентам освітньої програми

[illegible]

6. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)

[illegible]

7. Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

Компетентності																			
Результати навчання		Загальні компетентності								Спеціальні компетентності									
		ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10
РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.				+					+	+		+				+			
РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.				+						+		+	+						
РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.				+					+	+		+					+		
РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.				+					+	+								+	
РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.				+					+	+			+					+	
РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.				+	+	+	+	+	+					+		+	+		
РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.					+	+								+			+		
РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих діляниць (підрозділів).				+	+	+			+			+				+		+	
РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.				+	+	+	+									+	+	+	

[illegible]

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ВПУ № 7 м. Калуща
Володимир МЕЛЬНИК
2024 р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»
Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Форма здобуття фахової передвищої освіти денна

Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація фаховий молодший бакалавр з технології харчування
Термін навчання 1 рік, 10 місяців на основі підготовки кваліфікованих
робітників з професій 5122 «Кухар», 5122, 7412 «Кухар; кондитер»,
7412 «Кондитер», 5122, 5123 «Кухар; офіціант», 7412 «Пекар»

І. Графік навчального процесу

Ступінь	Курси	Вересень			Жовтень			Листопад			Грудень			Січень			Лютий			Березень			Квітень			Травень			Червень			Липень			Серпень																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
		1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-02																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
III	I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

Умовні позначення:

Т	Теоретичне навчання	К	Канікули
ТП	Технологічна практика	ДА	Державна атестація
ЕС	Екзаменаційна сесія	НП	Навчальна практика
ПП	Переддипломна практика		

II. Практична підготовка

Назва практики	Семестр	Тижні	Кредити ЄКТС
Навчальна	2	6	6
Технологічна	3, 4	7	7
Переддипломна	4	4	4

III. Атестація здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації	Семестр	Кредити ЄКТС
Державний кваліфікаційний іспит	4	1

V. Пояснення до навчального плану освітнього процесу

1. Робочий навчальний план розроблено у відповідності до стандартів фахової передвищої та вищої освіти підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності «Харчові технології», затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 року з урахуванням підготовки кваліфікованих робітників за професіями «Кухар», «Кухар; кондитер», «Кондитер», «Кухар; офіціант», «Пекар» та законів України «Про освіту від 05.09.2017 року № 2145-VIII, «Про фахову передвищу освіту від 06.06.2019 року № 2745-VIII, методичні рекомендації «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти» від 2022 року, наказ № 686 від 18.06.2021 р. «Про затвердження норм часу для планування і обліку навчальної роботи та переліків видів навчальної, методичної, інноваційної, наукової, організаційної роботи та іншої педагогічної діяльності педагогічних і науково-педагогічних працівників закладів фахової передвищої освіти».
2. Навантаження згідно з інтегрованим робочим навчальним планом представлено в кредитах ЄКТС (120 кредитів, 1 кредит - 30 годин). Навчальна практика в обсязі 6 кредитів проходиться на першому курсі в II семестрі, враховуючи рівні навчальних досягнень здобувачів освіти та потребистейхолдерів (листи-звернення додаються).
3. Контрольні роботи, передбачені програмами, виконуються за рахунок часу, відведеного на вивчення навчальної дисципліни.
4. Практичне навчання проводиться з розрахунку п'ятиденного робочого тижня та семигодинного робочого дня.
5. Технологічна і переддипломна практики проводяться на базових підприємствах та на інших підприємствах згідно укладених угод.
6. За бажанням здобувачів освіти, поданими заявами і погодженням роботодавців та рішенням педагогічної ради училища до навчального плану внесено дисципліни вибіркового блоку №2: «Барна справа та робота сомельє», «Програма безпеки і харчування та НАССР», «Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства», «Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства».

Навчальний план складено на основі освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції», затвердженої педагогічною радою (протокол № 5 від «09» березня 2023 року)

Навчальна програма схвалена педагогічною радою (протокол № 5 від «09» березня 2023 року) та затверджена директором ВПУ №7 м. Калуша.

Код освітніх компонентів	Назва освітніх компонентів/навчального предмета	Розподіл за семестрами			Загальний обсяг	Кількість годин				Розподіл навчальної роботи у кредитах ЄКТС та аудиторних годин за курсами і семестрами																	
		Екзамени	Залишки	Курсові проекти (роботи)		Кредити ЄКТС	Аудиторних				I курс				II курс												
							Всього	Лекції	Лабораторні і, практичні	У тому числі: Семінарські	Самостійна робота	Кредити	Години	Кредити	Години	Кредити	Години	Кредити	Години								
																				Кредити	Години	Кредити	Години	Кредити	Години	Кредити	Години
1	Обов'язкові освітні компоненти	12	23	1	120	3600	2410	1733	476	201	1190	26	510	31	690	24	515	32	725								
1	Освітні компоненти, що формують загальні компетентності	5	19		26	780	520	317	126	77	260	10	190	8	160	1	25	7	145								
ОК 1	Історія України	1			2	60	40	30		10	20	2	40														
ОК 2	Основи філософських знань		2		2	60	40	32		8	20			2	40												
ОК 3	Соціологія		4		2	60	40	32		8	20							2	40								
ОК 4	Екологія, безпека життєдіяльності та охорона праці		1		4	120	80	72		8	40	4	80														
ОК 5	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4			2	60	40	30		10	20							2	40								
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	2			5	150	100	80		20	50			5	100												
ОК 7	Комп'ютерна техніка		1		2	60	40	16		8	20	2	40					2	40								
ОК 8	Технічне креслення		4		2	60	40	25		10	5	20						1	25								
ОК 9	Фізичне виховання		1,2,3,4		5	150	100			100	50	2	30	1	20	1	25	13	260								
2	Освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності	5	4	1	57	1710	1140	802	244	94	570	13	260	14	280	17	340	13	260								
ОК 10	Неорганічна та фізична і колоїдна хімія	1			5	150	100	90		6	4	50	5	100													
ОК 11	Органічна хімія	3			2	60	40	30		10	20					2	40										
ОК 12	Аналітична хімія		4		2	60	40	28		12	20							2	40								
ОК 13	Біохімія, мікробіологія та фізіологія		3		6	180	120	108		8	4	60			2	40	4	80									
ОК 14	Процеси й апарати харчових виробництв	4			3	90	60	48		8	4	30							3								
ОК 15	Основи охорони праці		1		2	60	40	28		8	4	20	2	40													
ОК 16	Основи правознавства		1		2	60	40	28		8	4	20	2	40													
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	3			6	180	120	58		10	60			3	60	3	60										
ОК 18	Економіка підприємств різних типів, економічна теорія		4		5	150	100	90		6	50					1	20	4	80								
ОК 19	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства, в т.ч. курсовий проєкт	2		2	3	90	60	32		20	8	30			3	60											
ОК 20	Організація обслуговування і сервіс у закладах ресторанного господарства	2			4	120	80	46		24	10	40			4	80											
ОК 21	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції		2		2	60	40	30		4	6	20			2	40											
ОК 22	Товарознавство харчових продуктів		3		2	60	40	30		4	6	20					2	40									
ОК 23	Технологія кондитерських виробів	4			6	180	120	74		36	10	60					2	40	4								
ОК 24	Етнічні кухні		3		3	90	60	32		20	8	30					3	60									
ОК 25	Устаткування закладів ресторанного господарства	1			4	120	80	50		20	10	40	4	80													
3	Практична підготовка				17	510	510	510							6	180	3	90	8								
ОК 26	Навчальна практика				6	180	180	180							6	180											
ОК 27	Технологічна практика				7	210	210	210									3	90	4								
ОК 28	Переддипломна практика				4	120	120	120										4	120								

[illegible]