

**ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ ректора

Полтавського університету економіки і торгівлі

№ 34-Н від 29 січня 2025 року



Ректор

Олексій НЕСТУЛЯ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішенням Вченої ради

Полтавського університету економіки і торгівлі

Протокол № 1 від 29 січня 2025 року

Голова Вченої ради



Олексій НЕСТУЛЯ

КОНЦЕПЦІЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Полтавського фахового коледжу

Полтавського університету економіки і торгівлі

щодо здійснення підготовки здобувачів фахової передвищої освіти

спеціальності G13 Харчові технології

галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Полтава 2025

Концепція освітньої діяльності щодо підготовки здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові та ресторанні технології спеціальності G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво розроблена робочою групою у складі:

керівник робочої групи (гарант освітньо-професійної програми):

СУТКОВИЧ Тетяна – спеціалістка вищої категорії, к.т.н., доцентка, викладачка Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі;

члени робочої групи:

ЧОНІ Інна – спеціалістка вищої категорії, к.т.н., доцентка, викладачка Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі ;

ПРОКОПЕНКО Ірина – спеціалістка, викладачка Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі.

особи, залучені до роботи робочої групи (за згодою):

ЛАЗАРЕНКО Наталя – к.т.н., старша викладачка кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету.

СЛИНЬКО Ольга – арт-кондитерка, м. Полтава.

ЛИТВИН Марія – випускниця першого рівня вищої освіти за ОПП Ресторанні технології, бариста-касирка кафе «Друзі», м. Полтава.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.....	5
ХАРАКТЕРИСТИКА КОЛЕДЖУ.....	7
МЕТА, ПРИНЦИПИ ТА НАПРЯМИ РОЗВИТКУ КОНЦЕПЦІЇ	9
ІНФОРМАЦІЯ ПРО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ НЕОБХІДНИМИ ЗАСОБАМИ ПРОВАДЖЕННЯ	11

ВСТУП

Сучасний світ активно розвивається, і сфера харчових технологій та ресторанного бізнесу залишається однією з найперспективніших.

Попит на якісне харчування та інноваційні підходи до приготування їжі постійно зростає. Люди все більше уваги приділяють здоровому способу життя, що вимагає високої якості продуктів і правильних технологій їхнього приготування.

Розвиток екологічного та функціонального харчування (органічні продукти, безглютенові, веганські та інші спеціалізовані дієти) спонукає заклади освіти формувати такий вектор навчання, який би задовольняв потреби в підготовці таких професійних кадрів, які б мали фахові знання і практичні уміння в цій сфері.

Лише науково-педагогічні працівники, які мають ґрунтовні професійні знання, володіють розвинутими вміннями і навичками вміло організовувати та здійснювати взаємодію у процесі навчання та практичної діяльності, спроможні ефективно використовувати сучасні педагогічні технології, мають змогу готувати фахівців в даній галузі найвищого гатунку.

Педагогічний колектив Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі – це висококваліфіковані фахівці вищої категорії та кандидати наук, які мають багаторічний досвід викладання, широкий спектр наукових інтересів і високий рівень педагогічної майстерності. Використовуючи сучасні методи та технології, вони ефективно передають здобувачам освіти як теоретичні знання, так і практичний досвід.

Освітній процес у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі створює оптимальні умови для розвитку професійного мислення майбутніх фахівців, забезпечує необхідні методологічні інструменти для самовдосконалення через професійне навчання, а також сприяє підтримці мотивації та зацікавленості у вибраній спеціальності.

Пріоритетом освітньо-професійної програми є гармонійне поєднання теоретичних знань і практичних навичок, розвиток соціально-особистісних якостей та підготовка висококваліфікованих фахівців у сфері харчових і ресторанних технологій, які володіють ґрунтовними знаннями в галузі інженерії та виробництва.

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Код і найменування спеціальності – G13 Харчові технології.

Рівень освіти – фахова передвища освіта.

Освітньо-професійна програма – Харчові та ресторанні технології підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за галуззю знань G Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальністю G13 Харчові технології.

Освітній процес зосереджений на формуванні загальних і спеціальних компетентностей, які сприятимуть соціальній мобільності та конкурентоспроможності здобувачів освіти на ринку праці. Програма передбачає розвиток соціально-особистісних якостей та підготовку висококваліфікованих фахівців у сфері харчових і ресторанних технологій, які володіють ґрунтовними знаннями в галузі інженерії та виробництва, а також здатні самостійно вирішувати спеціалізовані професійні завдання та практичні проблеми в індустрії гостинності та харчових технологіях.

Орієнтація освітньо-професійної програми: характерною особливістю даної програми є надання ґрунтовних комплексних знань, що допомагають випускникам оволодіти компетентностями з різних сфер професійної діяльності, які знаходяться на перетині основ організації виробництва, переробки, контролю якості харчових продуктів та організації ресторанного бізнесу, впровадження інноваційних технологій у громадському харчуванні.

Перелік основних компетентностей, якими повинен оволодіти здобувач освіти:

Інтегральна компетентність: Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Загальні компетентності:

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права й 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.

ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 7. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 8. Здатність оцінювати й забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності:

СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК 3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК 4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК 5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК 6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.

СК 8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК 9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК 10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

Освітня діяльність Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі ґрунтується на концептуальних засадах законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про фахову передвищу освіту», «Про вищу освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про споживчу кооперацію», указів Президента України, постанов Кабінету Міністрів України, наказів Міністерства освіти і науки України, Положення про Полтавський фаховий коледж Полтавського університету економіки і торгівлі та інших нормативно-правових актів.

Основною метою освітньої діяльності Полтавського фахового коледжу ПУЕТ за спеціальністю G13 Харчові технології за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» відповідно до стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 та наказу № 510 МОН України від 02.05.2023 р., є підготовка кваліфікованих, конкурентноспроможних фахівців, які є компетентними у вирішенні завдань професійного напрямку, використовуючи передовий міжнародний досвід, та забезпечення розвитку потенціалу та можливостей самореалізації студентів на сучасному ринку харчових і ресторанних технологій.

Прийом на навчання здійснюється на основі базової середньої освіти (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти), повної середньої освіти (профільна середня освіта), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти, вищої освіти.

Освітній процес у коледжі – це інтелектуальна та творча діяльність, спрямована на передачу, засвоєння, розширення й практичне застосування знань і навичок здобувачами освіти, а також на розвиток всебічно гармонійної особистості.

Він ґрунтується на принципах науковості, гуманізму, студентоцентризму, демократичності, безперервності та наступності, гарантуючи незалежність.

Ключовим підходом до організації освітнього процесу є студентоорієнтоване навчання, що передбачає:

- ✓ заохочення студентів до активної участі у навчальному процесі, формування їхньої самостійності та відповідальності;
- ✓ створення освітнього середовища, яке враховує потреби та інтереси студентів, надаючи можливість для побудови індивідуальної освітньої траєкторії;
- ✓ вибудову партнерських взаємин між студентами, адміністрацією та викладачами на основі взаємоповаги та співпраці.

Освітній процес у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі здійснюється за такими формами:

- навчальні заняття;самостійна робота;
- практична підготовка;
- контрольні заходи, включаючи атестацію здобувачів освіти.

Основними видами навчальних занять є: лекційне, практичне, семінарське, лабораторне, індивідуальне заняття, консультація.

Полтавський фаховий коледж Полтавського університету економіки і торгівлі залишає за собою, в подальшій своїй діяльності, можливість визначення також інших видів навчальних занять (тренінги, практикуми тощо) не заборонені чинним законодавством у сфері освіти.

Практична підготовка здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється шляхом проходження ними практики на підприємствах, в установах та організаціях (базах практики) згідно з укладеними коледжем договорами або у структурних підрозділах закладу, що забезпечують практичну підготовку.

Строки та терміни проведення практичної підготовки визначаються навчальним планом, освітньо-професійною програмою. Проходження практики здобувачами фахової передвищої освіти здійснюється відповідно до законодавства, внутрішніх положень.

Атестація випускників освітньої програми Харчові та ресторанні технології спеціальності G13 Харчові технології проводиться у формі кваліфікаційного іспиту.

МЕТА, ПРИНЦИПИ ТА НАПРЯМИ РОЗВИТКУ

Концепція освітньої діяльності Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі в цілому та освітньо-професійної програми Харчові та ресторанні технології спеціальності G13 Харчові технології є стратегічним планом його розвитку, що покликаний забезпечити досягнення мети його освітньої діяльності та забезпечити конкурентоспроможність коледжу як на вітчизняному, так і на міжнародному ринках освітніх послуг.

Концепцію розроблено з метою встановлення стратегічних цілей, основних принципів і завдань щодо подальшого розвитку коледжу. Напрямок розвитку базується на системній концепції освіти. Згідно з цією концепцією система підготовки майбутніх фахівців повинна втілюватися на умовах міждисциплінарного підходу, що забезпечує системне та критичне мислення, спрямовує професійну компетентність до розуміння сутності та визначення ефективних напрямів вирішення наявних проблем і реальних проблемних ситуаційних завдань.

Стратегічними напрямками реалізації Концепції є:

- 1) в освітній сфері – досягнення та утримання лідерських позицій у підготовці висококваліфікованих фахових молодших бакалаврів відповідно до ліцензійних умов;
- 2) управлінський – оптимізація та урегулювання процесу якісної взаємодії між усіма структурними підрозділами Коледжу;
- 3) у кадровій політиці – створення умов для постійного підвищення наукового рівня педагогічних і науково-педагогічних працівників, формування висококваліфікованого творчого викладацького складу;
- 4) у виховній роботі – забезпечення високого рівня патріотичного виховання та гармонійного розвитку особистості на основі поєднання кращих міжнародних і національних традицій;
- 5) науково-методичний – удосконалення науково-методичного забезпечення освітнього процесу підготовки конкурентоспроможних фахівців, сприяння науково-дослідній діяльності студентів і викладачів;
- 6) інноваційний – упровадження інноваційної політики у сфері освіти, використовуючи інноваційні методи та технології підготовки фахівців, розвиваючи критичне раціоналізаторське мислення студентів, здійснюючи інформатизацію освітнього процесу;
- 7) соціальний – підготовка здобувачів фахової передвищої освіти до професійного подальшого життя, необхідності в певних ситуаціях приймати важливі, своєчасні та правильні рішення, формування гармонійно розвиненої особистості.

Навчання за освітньо-професійною програмою Харчові та ресторанні технології спеціальності G13 Харчові технології спрямоване на підготовку кваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, які є компетентними у вирішенні завдань професійного напрямку, використовуючи передовий міжнародний досвід, та забезпечення розвитку потенціалу та можливостей самореалізації студентів на сучасному ринку харчових і ресторанних технологій.

Після закінчення навчання за освітньо-професійною програмою випускник з харчових та ресторанних технологій здатний займати первинні та виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами) за кваліфікаційними угрупованнями:

3111 - Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження);

3152 - Інспектор з контролю якості продукції;

3211 - Технік-лаборант (біологічні дослідження)

3510 - Фахівці з переробки плодоовочевої продукції, а саме: технік- технолог з переробки плодоовочевої продукції;

3530 - Технік-технолог з виробництва молочних продуктів;

3540 - Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів;

3550 - Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів;

3570 - Фахівці з технології харчування, а саме технік-технолог з технології харчування;

5122 - Кухар;

5122 - Кухар дитячого харчування;

5122 - Виробник харчових напівфабрикатів;

5122 - Шеф-кухар;

5123 - Офіціант;

5123 - Бармен

5129 - Майстер ресторанного обслуговування

Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.

Інформація про забезпечення освітніх компонентів необхідними засобами провадження

Найменування освітнього компонента	Загальна кількість годин	Форма підсумкового контролю	Перелік засобів для провадження освітньої діяльності
Обов'язкові компоненти			
<i>Цикл загальної підготовки</i>			
Ділова українська мова	90	Залік	Зразки документів, картки з завданнями, схеми, словники, тести, аудіо- та відеозаписи
Іноземна мова	150	Залік Екзамен	Зразки документів, картки з завданнями, схеми, словники, тести, аудіо- та відеозаписи
Харчова хімія та біохімія	150	Залік	Картки з завданнями, плакати, стандартний лабораторний посуд, мікроскоп, хімічні реактиви, тести
Фізичне виховання	90	Залік	Фітнес-зала з обладнанням, спортивна зала для ігрових видів спорту; столи для настільного тенісу, секундомір, спортивний інвентар
Фізика	90	Залік	Зразки документів, картки з завданнями, схеми, словники, тести, аудіо- та відеозаписи
<i>Цикл професійної та практичної підготовки</i>			
Біологічно-активні речовини в харчових технологіях	150	Екзамен	Картки з завданнями, нормативні документи, наочні таблиці, схеми, тести, ваги, лабораторне обладнання (рефрактометр, сушильна шафа, рН-метр, титрувальні установки та реактиви), мультимедіа
Основи класичної кулінарії	150	Екзамен	Навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, пакет програмних продуктів, комп'ютери, мультимедіа, тести, сировина для виготовлення продукції
Культура харчування	150	Екзамен	Навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, мультимедіа, тести, сировина для виготовлення продукції
Інноваційні інгредієнти харчових технологій	150	Екзамен	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, навчальні стенди, мультимедіа, тести, сировина для виготовлення продукції
Основи процесів і апаратів харчових виробництв та	300	Залік Екзамен	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, навчальні стенд програмних

Найменування освітнього компонента	Загальна кількість годин	Форма підсумкового контролю	Перелік засобів для провадження освітньої діяльності
технологічне устаткування галузі			продуктів, комп'ютери, мультимедіа, тести
Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	150	Залік	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, навчальні стенди, пакет програмних продуктів, комп'ютери, мультимедіа, тести
Екологія навколишнього середовища	90	Залік	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, пакет програмних продуктів, комп'ютери, мультимедіа, тести
Технологія виробництва кулінарної продукції	150	Екзамен	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, мультимедіа, тести, сировина для виготовлення продукції
Старовинна та зарубіжна кухня	150	Залік	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, мультимедіа, тести, сировина для виготовлення продукції
Організація виробництва та облікова звітність в ЗРГ	300	Залік Екзамен	Нормативні документи, картки з завданнями, довідники, мультимедіа, тести
Формування сировинних ресурсів та ресурсоощадні технології	150	Екзамен	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, пакет програмних продуктів, мультимедіа, тести
Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія	150	Екзамен	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, пакет програмних продуктів, мультимедіа, тести
Товарознавство харчових продуктів	150	Залік	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, зразки документів, пакет програмних продуктів, комп'ютери, мультимедіа, тести
Основи стандартизації, контролю якості та безпечності харчової продукції	150	Екзамен	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, мультимедіа, тести
Прикладна мікробіологія	150	Екзамен	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці,

Найменування освітнього компонента	Загальна кількість годин	Форма підсумкового контролю	Перелік засобів для провадження освітньої діяльності
харчових виробництв			схеми, мультимедіа, тести, мікроскопи
Організація обслуговування в ЗРГ	150	Екзамен	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, мультимедіа, тести
Креативні підходи до інноваційних теорій харчування	150	Залік	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, мультимедіа, тести, сировина для виготовлення продукції
Інженерна і комп'ютерна графіка	150	Залік	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, зразки документів, пакет програмних продуктів, комп'ютери, мультимедіа, тести
Виробнича практика	510	Залік	Нормативні документи, методичне забезпечення, мультимедіа, тести
Вибіркові компоненти			
Кулінарна етнологія української кухні	150	Залік	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, сировина для виготовлення продукції, мультимедіа, тести
Етнічна кухня регіону	150	Залік	Навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, сировина для виготовлення продукції, мультимедіа, тести
Технологія кето-харчових продуктів	150	Залік	Навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, сировина для виготовлення продукції, мультимедіа, тести
Food-коучинг з харчування	150	Залік	Навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, сировина для виготовлення продукції, мультимедіа, тести
Кулінарні тренди та гастрономічний туризм	150	Залік	Нормативні документи, картки з завданнями, відеоматеріали, навчальні таблиці, сировини для виготовлення продукції, тести
Технологія кето-кондитерських виробів	150	Залік	Нормативні документи, картки з завданнями, відеоматеріали, навчальні таблиці, сировини для виготовлення продукції, тести

Найменування освітнього компонента	Загальна кількість годин	Форма підсумкового контролю	Перелік засобів для провадження освітньої діяльності
Крафтові технології	150	Залік	Нормативні документи, картки з завданнями, відеоматеріали, навчальні таблиці, сировини для виготовлення продукції, тести