

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ  
Вінницький торговельно-економічний коледж**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»/  
«FOOD TECHNOLOGIES»**

**Фахового передвищого рівня освіти  
за спеціальністю 181 Харчові технології  
галузі знань 18 Виробництво та технології**

**Кваліфікація: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший  
бакалавр  
спеціальність «Харчові технології»**

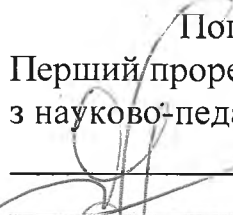
**освітньо-професійна програма «Харчові технології»**

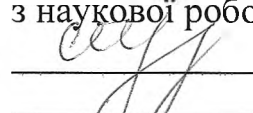
**ЗАТВЕРДЖЕНО  
ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ**  
Голова вченої ради  
А.А. Мазаракі/  
(протокол № 10 від "01" червня 2020 р.)

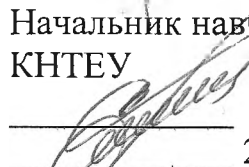
**Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2020 р.**  
Директор ВТЕК КНТЕУ Ю.О. Волинець/  
(наказ № 10 від "01" 09 2020 р.)

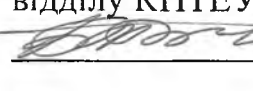
Вінниця, 2020 р.

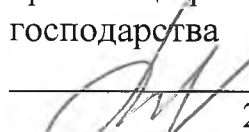
**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми ВТЕК КНТЕУ**

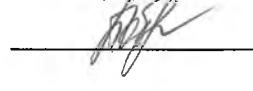
Погоджено  
Перший проректор  
з науково-педагогічної роботи  
  
\_\_\_\_\_ Н.В. Притульська  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

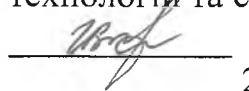
Погоджено  
Проректор  
з наукової роботи  
  
\_\_\_\_\_ С.В. Мельниченко  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

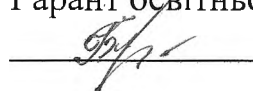
Погоджено  
Начальник навчального відділу  
КНТЕУ  
  
\_\_\_\_\_ С.І. Камінський  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

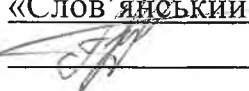
Погоджено  
Начальник навчально-методичного  
відділу КНТЕУ  
  
\_\_\_\_\_ Т.В. Божко  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

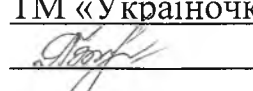
Погоджено  
Завідувач кафедри технології і  
організації ресторанного  
господарства  
  
\_\_\_\_\_ М.Ф. Кравченко  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

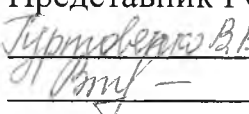
Погоджено  
Завідувач відділення харчових  
технологій та сфери обслуговування  
  
\_\_\_\_\_ І.В. Побірська  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

Погоджено  
Голова циклової комісії харчових  
технологій та сфери обслуговування  
  
\_\_\_\_\_ І.А. Кублінська  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

Погоджено  
Гарант освітньої програми  
  
\_\_\_\_\_ Н.А. Буняк  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

Погоджено  
Керуючий рестораном  
«Слов'янський двір»  
  
\_\_\_\_\_ С.А. Поліщук  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

Погоджено  
Завідувач власним виробництвом  
ТМ «Україночка»  
  
\_\_\_\_\_ Т.П. П'єцух  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

Погоджено  
Представник РСС  
Гуртовенко В.В. (ініціали, прізвище)  
  
\_\_\_\_\_ (підпис)  
\_\_\_\_\_ 2020 р.

## РЕЦЕНЗІЯ

### на освітньо-професійну програму підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю «Харчові технології» сформована відповідно до суспільних потреб, враховує тенденції розвитку економіки держави, запити бізнесу у висококваліфікованих фахівцях в галузі ресторанного господарства та є складовою формування іміджу та конкурентних переваг навчального закладу на ринку освітніх послуг.

Освітня програма визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач освітнього рівня «молодший спеціаліст».

Освітньо-професійна програма включає перелік навчальних дисциплін, курсових робіт, практик, кваліфікаційних робіт; методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю 181 «Харчові технології».

У програмі передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю «Харчові технології», перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки спеціалістів; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів освітнього рівня «фаховий молодший бакалавр», наведено вимоги професійних стандартів.

Програма складена у відповідності до сучасних вимог і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент:



С.А. Поліщук  
Керуючий рестораном  
«Слов'янський двір»

## РЕЦЕНЗІЯ

### на освітньо-професійну програму підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю «Харчові технології» спрямована на формування фахової компетентності щодо вміння планувати процес виробництва харчової продукції, надання основних і додаткових послуг в закладах ресторанного господарства, забезпечувати якісне обслуговування споживачів.

Освітня програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямований на досягнення навчальних цілей необхідних для здійснення професійної діяльності в галузі ресторанного господарства, харчових технологій, ресторанного сервісу.

Освітньо-професійна програма містить перелік навчальних дисциплін, курсових робіт, практик, кваліфікаційних робіт; методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Розробленою програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю «Харчові технології», перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки фахового молодшого бакалавра; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів освітнього рівня «фахового молодшого бакалавра», наведено вимоги професійних стандартів.

Дана програма повністю відповідає сучасним вимогам і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент:



Т.П. П'єцух  
Завідувач власним  
виробництвом  
ТМ «Україночка»

**1. Профіль освітньої програми  
зі спеціальності 181 «Харчові технології»  
(освітньо-професійна програма «Харчові технології»)**

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету
<b>Ступінь фахової передвищої освіти та назва спеціальності мовою оригіналу</b>	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Харчові технології»
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Харчові технології»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 5 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Сертифікат про акредитацію УД № 11011140 від 09.07.2019 р. дійсний до 01.07.2024 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL – 4 рівень
<b>Передумови</b>	- базова загальна середня освіта; - повна загальна середня освіта, за умови вступу на старші курси;
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	5 років
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.vtec.vn.ua">http://www.vtec.vn.ua</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів кулінарною продукцією, їх обслуговування в закладах ресторанного господарства.	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Харчові технології» Обов'язкові компоненти циклу загальної підготовки – 54 кредити ЄКТС (36%), обов'язкові компоненти циклу професійної підготовки – 48 кредитів ЄКТС (32%), вибіркові компоненти – 16,5 кредитів ЄКТС (11 %), практична підготовка – 28,5 кредитів ЄКТС (19 %), атестація – 3 кредити ЄКТС (2 %).
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна. Програма складається з дисциплін загальної, професійної та практичної підготовки.

<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	<p>Оволодіння теоретичними та практичними знаннями в галузі ресторанного господарства, харчових технологій, ресторанного сервісу. Формування фахової компетентності щодо вміння здійснювати технологічний процес виробництва кулінарної продукції та обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Ключові слова: ресторанны технології, сервіс, технологія виробництва кулінарної продукції, організація виробництва та обслуговування.</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Наявність варіативної складової професійно-орієнтованих дисциплін для роботи у сфері харчових технологій; практична підготовка протягом навчання в закладах ресторанного господарства.</p>
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Випускник придатний до працевлаштування на посаду у відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010 відповідно до професійних назв робіт, які є складовими класифікаційних групувань:</p> <p>3510 – Технік-технолог;  3570 – Технік-технолог з технології харчування;  4222 – Адміністратор залу (в закладах харчування);  5122 – Шеф-кухар;  5129 – Майстер ресторанного обслуговування;  5122 – Виробник харчових напівфабрикатів;  5122 – Кухар;  5122 – Кухар дитячого харчування;  5123 – Бармен;  5123 – Офіціант;  5123 – Метрдотель;  5123 – Член бригади ресторану;  8270 – Контролер харчової продукції.</p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Здобуття кваліфікації бакалавра зі спеціальності «Харчові технології»</p>
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовкою презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Поточне опитування, тестовий контроль, курсовий проект, звіти з навчальної та виробничої практики.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен/залік. Підсумкова атестація – єдиний кваліфікаційний іспит.</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність (ІК)</b>	<p>Здатність особи самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання в окремій галузі <i>ресторанного господарства, виробництва кулінарної продукції</i>, професійної діяльності та/або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та діяльності інших осіб у певних ситуаціях.</p>

<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК1.</b>Здатність аналізувати та оцінювати соціально-економічні процеси.</p> <p><b>ЗК2.</b>Здатність працювати з інформацією та обґрунтовувати відповідні рішення.</p> <p><b>ЗК3.</b>Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.</p> <p><b>ЗК4.</b>Здатність працювати в колективі та команді.</p> <p><b>ЗК5.</b>Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності.</p> <p><b>ЗК6.</b>Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості.</p> <p><b>ЗК7.</b>Здатність адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності.</p> <p><b>ЗК8.</b>Здатність до креативного та критичного мислення.</p> <p><b>ЗК9.</b>Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p><b>ЗК10.</b>Навички міжособистісної взаємодії.</p> <p><b>ЗК11.</b>Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p><b>ЗК12.</b>Здатність свідомо та соціально-відповідально діяти на основі етичних міркувань</p>
<b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>	<p><b>ФК1.</b>Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва кулінарної продукції.</p> <p><b>ФК2.</b>Здатність використовувати професійно-профільні знання в концептуальному підході до організації роботи сучасних закладів харчування</p> <p><b>ФК3.</b>Здатність використовувати професійно-профільні знання і професійні навички в організації обслуговування різних контингентів споживачів</p> <p><b>ФК4.</b>Здатність використовувати інформаційні системи та технології у діяльності закладів ресторанного господарства;</p> <p><b>ФК5.</b>Здатність застосовувати професійно-профільовані знання і практичні навички пов'язані з механізацією технологічних процесів виробництва харчової продукції та її зберіганням, вибором, розміщенням та експлуатацією торговельно-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства</p> <p><b>ФК6.</b>Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами відповідно до науково обґрунтованих норм їх споживання.</p> <p><b>ФК7.</b>Уміння ініціювати та формулювати нові ідеї, обґрунтовувати мету і завдання, необхідні ресурси для їх реалізації.</p> <p><b>ФК8.</b> Уміння використовувати загальнонаукові методи пізнання у професійній діяльності</p> <p><b>ФК9.</b>Здатність застосовувати етичні принципи під час виконання професійних обов'язків.</p> <p><b>ФК10.</b>Демонструвати розуміння вимог щодо професійної діяльності, зумовлених необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p><b>ФК11.</b>Здатність розробляти технічні умови, технологічні карти на готову продукцію власного виробництва, використовуючи нормативні документи.</p> <p><b>ФК12.</b>Уміння організовувати виконання поточних виробничих процесів згідно виробничої програми підприємства.</p> <p><b>ФК13.</b>Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технологічне,</p>

	<p><i>інформаційне, програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем.</i></p> <p><b>ФК14.</b> <i>Здатність розуміти принципи роботи технологічного устаткування, володіти прогресивним методами його підбору та експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми.</i></p> <p><b>ФК15.</b> <i>Уміння контролювати виконання вимог виробничої санітарії та охорони праці відповідно до нормативних документів та законодавчих актів.</i></p>
<p><b>7. Програмні результати навчання</b></p>	
	<p><b>ПРН1.</b> <i>Базові уявлення про основи філософії, правознавства, 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.</i></p> <p><b>ПРН2.</b> <i>Знання фундаментальних і технічних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біологічних і мікробіологічних перетворень продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення та зберігання.</i></p> <p><b>ПРН3.</b> <i>Формування необхідного рівня знань та набуття практичних навичок ділового спілкування, написання анотації/реферату/ділового листа, робота з комерційною документацією.</i></p> <p><b>ПРН4.</b> <i>Знання сутності методів контролю якості і безпечності, уміння використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готової харчової продукції на відповідність вимогам чинним нормативних документів.</i></p> <p><b>ПРН5.</b> <i>Знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і роботи в комп'ютерних мережах, уміння створювати бази даних і використовувати Інтернет-ресурси.</i></p> <p><b>ПРН6.</b> <i>Знання прикладної економіки, організації та результативності господарювання на рівні первинної ланки суспільного виробництва та вміння їх використовувати в професійній діяльності.</i></p> <p><b>ПРН7.</b> <i>Уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення у виробництві кулінарної продукції.</i></p> <p><b>ПРН8.</b> <i>Формування необхідного рівня знань Конституції України, права, економічної науки, розуміння причинно-наслідкових зв'язків економічних систем і суспільства та уміння використовувати дані знання на практиці.</i></p> <p><b>ПРН9.</b> <i>Формування базових знань процесів і апаратів в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін.</i></p> <p><b>ПРН10.</b> <i>Формування вміння оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.</i></p> <p><b>ПРН11.</b> <i>Забезпечувати дотримання техніки безпеки, проводити виробничі інструктажі з працівниками.</i></p> <p><b>ПРН12.</b> <i>Набуття практичних навичок організації роботи матеріально відповідальних осіб зі складання звітів та подання їх до бухгалтерії в закладах ресторанного господарства.</i></p> <p><b>ПРН13.</b> <i>Формування сучасних уявлень про мало- та безвідходні технології виробництва, принципи реалізації та організації</i></p>



	<p>споживання харчової (кулінарної) продукції.</p> <p><b>ПРН14.</b>Здатність творчо мислити, демонструвати вміння ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію, укладати ділову документацію українською та іноземними мовами.</p> <p><b>ПРН15.</b>Набуття практичних навичок застосування естетичних принципів під час виробництва кулінарної продукції, обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності.</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	До реалізації програми залучається не менше 25% науково-педагогічних працівників з науковими ступенями, вченими званнями та/або педагогічних працівників з вищими категоріями, званнями викладач-методист. Педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації (стажування), атестацію.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Наявність документів, що засвідчують право власності коледжу на приміщення для здійснення освітнього процесу. відповідність навчальних корпусів коледжу показникам нормованої площі. 100% забезпеченість потребам освітніх програм коледжу: навчальні аудиторії, лабораторії, необхідне устаткування кабінетів. Повне забезпечення робочими комп'ютерними місцями для студентів. Наявність інфраструктури для відпочинку та оздоровлення (їдальня, спортивний майданчик, тренажерна зала, медичний кабінет).
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Офіційний сайт ВТЕК КНТЕУ; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; необмежений доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Словник багатомовний (перекладач) Google, програми для тестування дисциплін зі спеціальності.</p> <p>Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні розробки до семінарських, практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичної спрямованості; методичними матеріалами до написання курсових робіт, проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи).</p>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між Київським національним торговельно-економічним університетом та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.

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

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>Цикл загальної підготовки</b>			
ОК 1	Історія України	3	Залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 3	Культурологія	3	Залік
ОК 4	Основи філософських знань	3	Залік
ОК 5	Соціологія	3	Залік
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	Екзамен
ОК 7	Основи правознавства	3	Залік
ОК 8	Економічна теорія	3	Залік
ОК 9	Безпека життєдіяльності і основи охорони праці	3	Залік
ОК 10	Неорганічна хімія	4,5	Залік
ОК 11	Органічна хімія	4,5	Екзамен
ОК 12	Аналітична хімія	3	Екзамен
ОК 13	Фізична і колоїдна хімія	3	Екзамен
ОК 14	Основи мікробіології, гігієни та санітарії	3	Екзамен
ОК 15	Облік і звітність	3	Залік
ОК 16	Психологія та етика ділових відносин	3	Залік
<b>Загальний обсяг</b>		<b>54 (36%)</b>	
<b>Цикл професійної підготовки</b>			
ОК 17	Технологія виробництва кулінарної продукції	9	Екзамен
ОК 18	Організація виробництва в закладах рест. госп-ва	6	Екзамен
ОК 18.1	Курсовий проект	1,5	Залік
ОК 19	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	Екзамен
ОК 20	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	3	Залік
ОК 21	Устаткування закладів ресторанного господарства	4,5	Екзамен
ОК 22	Товарознавство харчових продуктів	4,5	Екзамен
ОК 23	Сучасна українська кухня	3	Екзамен
ОК 24	Інформаційні системи та технології	3	Залік
ОК 25	Технічне креслення	3	Залік
ОК 26	Процеси та апарати харчових виробництв	3	Екзамен
ОК 27	Економіка підприємств	4,5	Залік
<b>Загальний обсяг</b>		<b>48 (32%)</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>102 (68 %)</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВК 1	Фізичне виховання	3	Залік
ВК 2	Фізичне виховання (факультатив)	3	Залік
ВК 3.1	Етнічні кухні	3	Залік
ВК 3.2	Основи ресторанного сервісу	3	Залік
ВК 4.1	Технологія борошняних кондитерських виробів	3	Екзамен
ВК 4.2	Технологія продуктів дієтичного та оздоровчого харчування		

ВК 5.1	Основи барної справи	4,5	Екзамен
ВК 5.2	Організація роботи сомельє		
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>16,5 (11 %)</b>	
<b>Практична підготовка</b>			
	Навчальна практика	9	Екзамен
	Технологічна практика	15	Екзамен
	Переддипломна практика	4,5	Диф. залк
<b>Загальний обсяг практичної підготовки</b>		<b>28,5 (19%)</b>	
<b>Атестація</b>			
	Єдиний кваліфікаційний екзамен	3 (2%)	
<b>Загальний обсяг освітньої програми:</b>		<b>150</b>	

## 2.2 Структурно-логічна схема освітньої програми

1-й курс		2-й курс		3-й курс		4-й курс
1-й семестр	2-й семестр	3-й семестр	4-й семестр	5-й семестр	6-й семестр	7-й семестр

### **3.Форми атестації здобувачів вищої освіти**

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

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Компоненти Компетентності	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ВК 1	ВК 2	ВК 3.1.	ВК 3.2.	ВК 4.1.	ВК 4.2.	ВК 5.1.	ВК 5.2.	
ЗК 1	+		+	+		+		+							+			+					+	+	+											
ЗК 2	+	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+		+			+	+	+	+	+									+	+	
ЗК 3			+		+		+	+					+							+				+		+						+		+	+	
ЗК 4					+									+		+				+														+	+	
ЗК 5	+	+		+	+										+					+	+					+			+	+						
ЗК 6						+			+	+	+	+	+	+		+	+			+	+			+	+		+	+			+	+	+	+	+	+
ЗК 7								+							+							+	+	+		+	+				+			+	+	
ЗК 8	+	+					+		+	+	+	+	+		+		+			+		+	+			+	+							+	+	
ЗК 9	+			+			+				+			+		+								+		+						+				
ЗК 10	+		+	+	+	+							+							+				+	+	+						+	+	+	+	
ЗК 11		+				+		+	+	+	+	+			+		+	+			+		+		+	+					+	+		+	+	
ЗК 12			+			+		+	+	+	+	+				+		+							+							+	+			
ФК 1				+											+	+	+	+		+	+	+	+		+				+	+	+	+	+	+	+	
ФК 2						+	+				+				+			+	+	+			+	+		+	+			+				+	+	
ФК 3					+											+				+															+	+
ФК 4							+							+	+		+			+					+	+										
ФК 5	+	+	+				+	+									+			+	+															
ФК 6									+											+	+	+	+					+			+	+	+	+	+	+
ФК 7										+		+	+			+		+							+											
ФК 8	+	+		+	+			+		+	+		+	+	+		+						+	+			+				+	+	+	+	+	+
ФК 9	+	+	+	+		+	+		+			+			+	+				+			+	+		+		+							+	+
ФК 10				+	+		+	+							+	+	+	+									+									
ФК 11	+	+					+	+							+	+	+			+					+					+		+				
ФК 12							+	+							+			+	+	+					+	+										
ФК 13																	+			+				+				+							+	+
ФК 14															+		+		+			+		+				+								
ФК 15									+					+			+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+		+	+	+			

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми**

Компоненти  Програмні результати навчання	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ВК 1	ВК 2	ВК 3.1.	ВК 3.2.	ВК 4.1.	ВК 4.2.	ВК 5.1.	ВК 5.2.
ПРН 1	+		+	+	+		+	+								+																			
ПРН 2										+	+	+	+	+			+	+		+	+		+		+	+								+	+
ПРН 3		+			+	+																													
ПРН 4									+	+	+	+	+	+			+	+	+	+											+			+	+
ПРН 5															+				+					+		+									
ПРН 6							+	+								+										+									
ПРН 7													+				+		+	+	+	+								+	+	+	+		
ПРН 8	+		+	+		+	+								+																				
ПРН 9																+				+			+		+		+	+							
ПРН 10										+	+	+	+					+		+	+			+	+						+	+			
ПРН 11							+	+						+							+														
ПРН 12								+							+			+						+											
ПРН 13										+	+	+	+			+		+				+													





