

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-  
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ  
КОЛЕДЖ КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-  
ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

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 ВТЕІ КНТЕУ

  
Голова вченої ради  
Наталія ЗАМКОВА  
(протокол № 4 від "20" 04 2021 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2021 р.

В.о. директора ВСП «ВТЕФК КНТЕУ»  Наталія ЛОЗОВСЬКА  
(наказ № 5 від "29" 04 2021 р.)

Вінниця, 2021 р.

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Буняк Ніна Анатоліївна – гарант освітньо-професійної програми, керівник робочої групи; викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.
2. Бондар Марія Миколаївна - викладач-спеціаліст вищої категорії.
3. Фіногєєва Світлана Миколаївна - викладач-спеціаліст першої категорії.
4. Бабенко Олена - студентка 2-го курсу, спеціальність «Харчові технології»
5. Гусь Марина - студентка 2-го курсу, спеціальність «Харчові технології».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. П'єцух Тетяна Петрівна - завідувач власним виробництвом ТМ «Україночка».
2. Поліщук Сергій Анатолійович - керуючий ТОВ «ЛВМ Трейд».



## РЕЦЕНЗІЯ

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

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 181 «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.

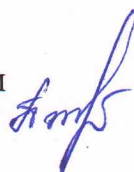
Освітньо-професійна програма містить перелік навчальних дисциплін, курсових робіт, практик, кваліфікаційних робіт; методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю 181 «Харчові технології».

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 фахового передвищого рівня освіти, наведено вимоги професійних стандартів.

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

Рецензент:

Завідувач власним виробництвом  
ТМ «Україночка»



Тетяна П'ЄЦУХ

## РЕЦЕНЗІЯ

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

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 181 «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 фахового передвищого рівня освіти, наведено вимоги професійних стандартів.

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

Рецензент:

Керуючий ТОВ «ЛВМ Трейд»



Сергій ПОЛЩУК



# 1. Профіль освітньо-професійної програми «Харчові технології»

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Київський національний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Відокремлений структурний підрозділ «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж Київського національного торговельно-економічного університету»
<b>Ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	«Харчові технології»
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитована, Міністерство освіти і науки України. 01.07.2024 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий підцикл, EQF-LLL- 4 рівень
<b>Передумови</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник»;</li> <li>• повна загальна середня освіта.</li> </ul>
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	01.07.2024 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми</b>	<a href="http://vtec.vn.ua/opp-fahovyuy-molodshyy-bakalavr">http://vtec.vn.ua/opp-fahovyuy-molodshyy-bakalavr</a>
<b>2. Мета освітньо-професійної програми</b>	
Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для вирішення типових спеціалізованих завдань у сфері застосування харчових технологій, здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів харчовою продукцією та організацію процесу у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.	
<b>3. Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b>	Галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології», Загальний обсяг обов'язкових компонент – 100,5 кредитів ЄКТС (83,5%), вибіркового компонент – 10,5 кредитів ЄКТС (8,5%), практична підготовка – 6 кредитів ЄКТС (5%), атестація - 3 кредити ЄКТС (2,5%).



<b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b>	Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна. Програма складається з дисциплін загальної, професійної та практичної підготовки.
<b>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</b>	Спеціальна освіта та професійна підготовка в галузі харчових технологій. Організація технологічних процесів в галузі харчових технологій, що вимагає застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції. <i>Ключові слова:</i> харчові технології, технологія виробництва харчової продукції, сировина, напівфабрикати, готова продукція, управління якістю, організація обслуговування.
<b>Особливості програми</b>	Підготовка фахівців для підприємств в галузі, пов'язаних з харчовими технологіями. Проходження практики в Україні і за кордоном. Інтерактивні виїзні практичні заняття, майстер-класи та семінари в галузі харчових технологій. Залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків.
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Фахівець підготовлений до роботи в галузі економіки за Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК 009:2010: Секція С переробна промисловість 10 Виробництво харчових продуктів 10.1. Виробництво м'яса та м'ясних продуктів 10.10. Виробництво м'яса 10.12 Виробництво м'яса свійської птиці 10.13. Виробництво м'ясних продуктів 10.2. Перероблення та консервування риби, ракоподібних і молюсків. 10.20. Перероблення та консервування риби, ракоподібних і молюсків. 10.3. Перероблення та консервування фруктів і овочів 10.32. Виробництво фруктових і овочевих соків 10.31. Перероблення та консервування картоплі 10.39. Інші види перероблення і консервування фруктів і овочів 10.4. Виробництво олії та тваринних жирів 10.41. Виробництво олії та тваринних жирів 10.42. Виробництво маргарину і подібних харчових жирів 10.5. Виробництво молочних продуктів 10.51. Перероблення молока, виробництва масла та сиру 10.52. Виробництво морозива 10.6. Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості, крохмалів і крохмальних продуктів 10.61. Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості



10.62. Виробництво крохмалів і крохмальних продуктів  
10.7. Виробництво хліба, хлібобулочних та борошняних виробів  
10.71. Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання  
10.72. Виробництво сухарів і сухого печива; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок тривалого зберігання  
10.73. Виробництво макаронних виробів і подібних борошняних виробів  
10.8. Виробництво інших харчових продуктів  
10.82. Виробництво какао, шоколаду та цукрових кондитерських виробів  
10.84. Виробництво прянощів і приправ  
10.85. Виробництво готової їжі та страв  
10.86. Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів  
10.89. Виробництво інших харчових продуктів, не внесених до інших угруповань  
10.9. Виробництво готових кормів для тварин  
10.91. Виробництво готових кормів для тварин, що утримуються на фермах  
10.92. Виробництво готових кормів для домашніх тварин  
11. Виробництво напоїв  
11.0. Виробництво напоїв  
11.01. Дистиляція, ректифікація та змішування алкогольних напоїв  
11.02. Виробництво виноградних вин  
11.03. Виробництво сидру та інших плодово-ягідних вин  
11.04. Виробництво інших недистильованих напоїв із зброджуваних продуктів  
11.05. Виробництво пива  
11.06. Виробництво солоду  
11.07. Виробництво безалкогольних напоїв; виробництво мінеральних вод та інших вод, розлитих у пляшки  
20. Виробництво хімічних речовин і хімічної продукції  
20.4. Виробництво мила та мийних засобів, засобів для чищення та полірування, парфумних і косметичних засобів  
20.41. Виробництво мила та мийних засобів, засобів для чищення та полірування  
I. Тимчасове розміщення й організація харчування  
56. Діяльність із забезпечення стравами та напоями  
56.1. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування  
56.10. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування  
56.2. Постачання готових страв



56.21. Постачання готових страв для подій  
56.29. Постачання інших готових страв  
56.3. Обслуговування напоями  
56.30. Обслуговування напоями  
Фахівець здатний виконувати професійні технологічні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)):

1222.2. Начальник (завідувач) виробничої лабораторії  
3111. Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження)  
3152. Інспектор з контролю якості продукції  
3211. Технік-лаборант (біологічні дослідження)  
1221.2. Майстер з оброблення риби  
1222.1. Помічник капітан-директора з виробництва  
3212. Технік – технолог з переробки риби та морепродуктів  
3340. Майстер виробничого навчання  
3436. Помічник керівника  
3510. Фахівці з переробки плодоовочевої продукції  
3510. Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції  
3520. Фахівці з бродильного виробництва та виноробства  
3520. Технік-технолог з бродильного виробництва та виноробства  
3530. Технік-технолог з виробництва молочних продуктів  
3540. Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів  
3550. Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів  
3550. Технік – технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів.  
3560. Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна  
3570. Фахівці з технології харчування  
3570. Технік-технолог з технології харчування  
3590. Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників  
3590. Технік – технолог з виробництва цукристих речовин  
3590. Технік-технолог з виробництва полісахаридів  
7412. Бригадир на дільницях основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво)  
1210.1. Керуючий підприємством харчування  
1225. Завідувач підприємства громадського харчування  
1315. Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.)  
1456. Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства  
5122. Кухар



	<p>5122. Кухар дитячого харчування  5122. Виробник харчових напівфабрикатів  5122. Шеф-кухар  5123. Офіціант  5123. Метрдотель  5123. Бармен  5129. Майстер ресторанного обслуговування</p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Навчання за: НРК України – 5 рівень, FQ-ЕНЕА – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень;  НРК України – 6 рівень, FQ-ЕНЕА – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень.</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 заняття 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, курсові проекти, щоденники з виробничої практики.  Підсумковий контроль – екзамен/залік.  Підсумкова атестація – кваліфікаційний іспит.</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність (ІК)</b>	<p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані завдання в галузі харчових технологій, організовувати та вести технологічні процеси у ресторанному господарстві, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. 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.  ЗК 2. 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.  ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних</p>



	<p>ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p>ЗК 7. Здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<p>СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління якістю та безпечністю виробництва.</p> <p>СК 5. Здатність брати участь в розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК 6. Здатність вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>СК 8. Здатність досліджувати якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції в умовах спеціалізованих лабораторій.</p> <p>СК 9. Здатність брати участь в проектуванні нових або модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>СК 10. Здатність використовувати та брати участь у розробці нової нормативно-технічної документації в сфері харчових технологій.</p> <p>СК 11. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог чинного законодавства з охорони праці.</p> <p>СК 12. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової продукції.</p> <p>СК 13. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.</p> <p>СК 14. Здатність мотивувати до професійного розвитку працівників виробничої дільниці (підрозділу).</p>



## 7. Програмні результати навчання

### Програмні результати навчання (ПРН)

- ПРН 01. Знати основи технологічних процесів харчових і суміжних виробництв, виявляти теоретичні та практичні проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження.
- ПРН 02. Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.
- ПРН 03. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та розв'язування спеціалізованих задач.
- ПРН 04. Знаходити рішення конкретних проблем шляхом аналізу інформації отриманої з різних джерел, та застосовувати її для вирішення професійних завдань.
- ПРН 05. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- ПРН 06. Розуміти перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
- ПРН 07. Здійснювати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.
- ПРН 08. Мати навички у розробці та удосконаленні технології харчової продукції.
- ПРН 09. Мати навички у розробці нової нормативно-технічної та технологічної документації в сфері харчових технологій.
- ПРН 10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.
- ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам в умовах спеціалізованих лабораторій за допомогою сучасних методів аналізу.
- ПРН 12. Застосовувати основи проектування у створенні нових та модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів).
- ПРН 13. Підбирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.
- ПРН 14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
- ПРН 15. Розуміти основи сучасних систем менеджменту та маркетингу в галузі харчових технологій.
- ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та



	<p>проводити технічні, організаційні заходи щодо створення безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПРН 17. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>ПРН 18. Здійснювати професійні комунікації та укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПРН 19. Доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 20. Мати навички організації роботи окремих виробничих ділянок (підрозділів) підприємства та координувати їх діяльність.</p> <p>ПРН 21. Вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні, технічні, економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів із застосуванням програмного забезпечення.</p> <p>ПРН 22. Формувати і відстоювати власну думку та громадянську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПРН 23. Зберігати та примножувати досягнення.</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Проведення усіх видів навчальних занять, здійснення керівництва курсовими роботами (проектами) здійснюють педагогічні працівники відповідної спеціальності, причому не менше 25 відсотків лекцій проводяться педагогічними працівниками, які мають вищу педагогічну категорію.</p> <p>Педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації не менше 150 годин за 5 років (по 30 годин / 1 кредит ЄКТС на рік), самостійно обираючи конкретні форми, види, напрями та суб'єктів надання освітніх послуг з підвищення кваліфікації.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Відповідність навчальних корпусів коледжу показникам нормованої площі. 100 % забезпеченість потребам освітньо-професійних програм коледжу: навчальні аудиторії, лабораторії, необхідне устаткування кабінетів. Повне забезпечення робочими комп'ютерними місцями студентів.</p> <p>Здобувачі освіти, які цього потребують, забезпечуються гуртожитком.</p> <p>Соціально-побутова інфраструктура передбачає наявність бібліотеки, у тому числі читальної зали, медичного пункту, пунктів харчування, актових зал, спортивної зали, спортивного майданчику.</p>



<p><b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b></p>	<p>Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням, що необхідні для виконання освітньо-професійної програми, обґрунтовується окремим документом з наданням розкладу їх використання та розрахунків достатності. При цьому враховується комп'ютерна техніка із строком експлуатації не більше восьми років.</p> <p>Забезпеченість навчальних аудиторій мультимедійним обладнанням згідно ліцензійних вимог.</p> <p>Використання сучасних прикладних програм: Project Expert, Microsoft Office Standard Servis, Парус (Парус Бухгалтерія 7.40, Парус Підприємство 7.40, Парус 1-С Управління підприємством 7.40, AdobePageMaker 7.0.2.) Словник багатомовний (перекладач) Google, програми для тестування з дисциплін та зі спеціальності.</p> <p>У разі запровадження дистанційної форми навчання заклад фахової передвищої освіти повинен додатково дотримуватися вимог до навчально-методичного, кадрового і системотехнічного забезпечення дистанційної форми навчання, а також забезпечити створення і функціонування системи управління дистанційною формою навчання та веб-ресурсами навчальних дисциплін (програм). Коледжем обрані такі платформи для організації дистанційного навчання: Google Classroom, ZOOM, Meet.</p>
<p><b>9. Академічна мобільність</b></p>	
<p><b>Національна кредитна мобільність</b></p>	<p>-</p>
<p><b>Міжнародна кредитна мобільність</b></p>	<p>-</p>
<p><b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b></p>	<p>-</p>



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

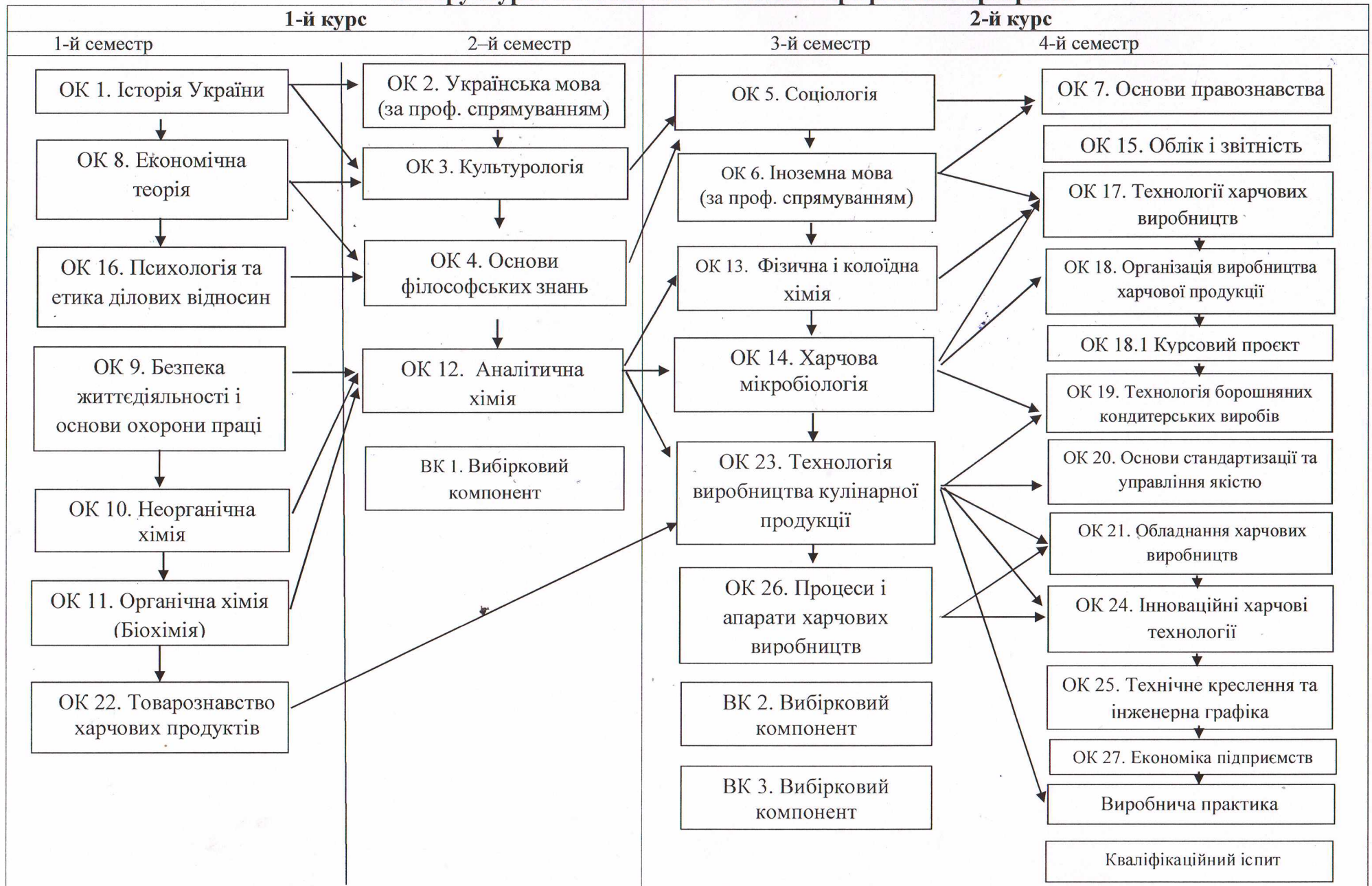
### 2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОПП</b>			
OK 1	Історія України / History of Ukraine	3	Залік
OK 2	Українська мова ( за проф. спрямуванням) / Ukrainian Language (for Specific Purposes)	3	Екзамен
OK 3	Культурологія / Cultural Studies	3	Залік
OK 4	Основи філософських знань / Fundamentals of Philosophical Knowledge	3	Залік
OK 5	Соціологія / Sociology	3	Залік
OK 6	Іноземна мова ( за проф. спрямуванням) / Foreign Language (for Specific Purposes)	6	Екзамен
OK 7	Основи правознавства / Fundamentals of Law	3	Залік
OK 8	Економічна теорія / Economics	3	Залік
OK 9	Безпека життєдіяльності і основи охорони праці / Life Safety and Protection of Labour Conditions	3	Залік
OK 10	Неорганічна хімія / Inorganic Chemistry	3	Екзамен
OK 11	Органічна хімія (Біохімія) / Organic Chemistry (Biochemistry)	4,5	Екзамен
OK 12	Аналітична хімія / Analytical Chemistry	3	Екзамен
OK 13	Фізична і колоїдна хімія / Physical and Colloid Chemistry	3	Залік
OK 14	Харчова мікробіологія / Food Microbiology	3	Екзамен
OK 15	Облік і звітність / Accounting and Reporting	3	Залік
OK 16	Психологія та етика ділових відносин / Psychology and Ethics of Business Relations	3	Залік
OK 17	Технологія харчових виробництв / Food Production	9	Екзамен
OK 18	Організація виробництва харчової продукції / Organization of Food Production	6	Екзамен
OK 18.1	Курсовий проєкт / Course Project	1,5	Залік
OK 19	Технологія борошняних кондитерських виробів / Items of Special Training: Technology of Flour Confectionery	3	Екзамен
OK 20	Основи стандартизації та управління якістю / Fundamentals of Standardization and Control of Quality	3	Залік
OK 21	Обладнання харчових виробництв / Food Production Equipment	4,5	Екзамен
OK 22	Товарознавство харчових продуктів / Commodity Studies of Food Products	4,5	Екзамен
OK 23	Технології виробництва кулінарної продукції / Technology of Culinary Production	3	Екзамен
OK 24	Інноваційні харчові технології / Innovative Food Technologies	3	Залік
OK 25	Технічне креслення та інженерна графіка / Technical Drawing and Engineering Graphics	3	Залік
OK 26	Процеси та апарати харчових виробництв / Processes and Machines of Food Production	3	Екзамен



	Processes and Machines of Food Production		
OK 27	Економіка підприємств / Business Economics	4,5	Залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>100,5 (83,75 %)</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОПП</b>			
<i>(Дисципліни за вибором здобувача закладу освіти)</i>			
ВК 1	Вибірковий компонент / Optional Subject	3	Залік
ВК 2	Вибірковий компонент / Optional Subject	3	Залік
ВК 3	Вибірковий компонент / Optional Subject	4,5	Екзамен
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>10,5 (8,5%)</b>	
<b>Практична підготовка</b>			
	Виробнича практика / Practical Training	6	Залік
<b>Загальний обсяг практичної підготовки</b>		<b>6 (5%)</b>	
<b>Атестація</b>			
	Кваліфікаційний іспит / The Qualification Examination	3 (2,5 %)	
<b>Загальний обсяг освітньої програми:</b>		<b>120</b>	

## 2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



Примітка: - міждисциплінарний зв'язок, що визначає дисципліни, які передують вивченню



### **3.Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти**

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі 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.



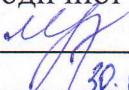


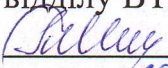








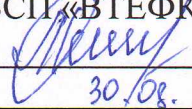
**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**


Погоджено  
Заступник директора  
ВТЕІ КНТЕУ з навчально-  
методичної роботи  
 Лілія МАРТИНОВА  
30.08. 2021 р.

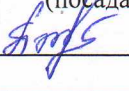
Погоджено  
Начальник навчально-методичного  
відділу ВТЕІ КНТЕУ  
 Тетяна ШЕВЧУК  
30.08. 2021 р.


Погоджено  
Начальник навчального відділу  
ВТЕІ КНТЕУ  
 Оксана СЛОБОДИСЬКА  
30.08. 2021 р.

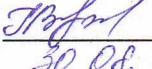
Погоджено  
Завідувач кафедри туризму та  
готельно-ресторанної справи  
ВТЕІ КНТЕУ  
 Наталія ЧОРНА  
30.08. 2021 р.

Погоджено  
Завідувач відділення харчових  
технологій та сфери послуг  
ВСП «ВТЕФК КНТЕУ»  
 Лариса ДУДНИК  
30.08. 2021 р.

Погоджено  
Голова циклової комісії  
харчових технологій та готельно-  
ресторанної справи  
ВСП «ВТЕФК КНТЕУ»  
 Ніна БУНЯК  
30.08. 2021 р.

Погоджено  
Завідувач власним виробництвом  
ТМ «Україночка»  
(посада, організація)  
 Тетяна. П'ЄЦУХ  
2021 р.  
(печатка – за можливості)

Погоджено  
Гарант освітньої програми  
 Ніна БУНЯК  
30.08. 2021 р.

Погоджено  
Представник РСС  
ВСП «ВТЕФК КНТЕУ»  
 Валерія ГУРТОВЕНКО  
30.08. 2021 р.

Погоджено  
Керуючий ТОВ «ЛВМ Трейд».  
(посада, організація)  
 Сергій ПОЛЩУК  
2021р.  
(печатка – за можливості)

