

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ  
ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ  
ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«ГАДЯЦЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ АГРАРНЕ УЧИЛИЩЕ»

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Педагогічною Радою  
ДЕРЖАВНОГО НАВЧАЛЬНОГО  
ЗАКЛАДУ «ГАДЯЦЬКЕ ВИЩЕ  
ПРОФЕСІЙНЕ АГРАРНЕ УЧИЛИЩЕ»

Протокол № 481/4 від 25.02 2020 р.

Голова педагогічної ради  
Олександр МИГАЛЬ



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»**

**Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр**

**Галузь знань: 18 Виробництво та технології**

**Спеціальність: 181 Харчові технології**

**Кваліфікація: технік-технолог з технології харчування**

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2020 р.

Розглянуто та схвалено  
на засіданні циклової комісії  
спеціальності «Харчові технології»

Протокол № 7  
від «24» лютого 2020 р.

Голова циклової комісії  
Юлія Політько Юлія ПОЛІТЬКО

Гадяч  
2020

## **ПЕРЕДМОВА**

### **РОЗРОБЛЕНО РОБОЧОЮ ГРУПОЮ У СКЛАДІ**

1. Політько Ю. І. – голова циклової комісії за спеціальністю 181 «Харчові технології», – керівник робочої групи.
2. Белінська В. А. – викладач спецдисциплін за спеціальністю 181 «Харчові технології».
3. Кузьменко О. М. – майстер виробничого навчання 14 розряду, I категорії.

### **ЗОВНІШНІ СТЕЙКХОЛДЕРИ**

4. Мотрич В. Д. – генеральний директор ПП «НОВАТОР АГРО».
5. Омельченко О. М. – директор ТОВ «АГРО-КРАЙ».

**1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ  
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»  
СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва навчального закладу</b>	ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ГАДЯЦЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ АГРАРНЕ УЧИЛИЩЕ»
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Галузь знань</b>	18 Виробництво та технології
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	«Виробництво харчової продукції»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання - 1 рік 6 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Впроваджується вперше у 2020 році. Акредитацію освітньо-професійної програми заплановано на 2021/2022 навчальний рік
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 5 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти та професійної (професійно-технічної) освіти з професією 5122 «Кухар», кваліфікація – кухар 4 розряду.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	З 2020 до затвердження та введення в дію Державного стандарту фахової передвищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», але не менше повного циклу навчання за ОПП, що завершується у березні 2022 року
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису ОПП</b>	<a href="https://gpal.com.ua/fpo/docs/181-opp-2020.pdf">https://gpal.com.ua/fpo/docs/181-opp-2020.pdf</a>
<b>2. Мета освітньої програми</b>	
Підготовка фахівців з виробництва харчової продукції, здатних на основі засвоєння теоретичних знань та практичних навичок здійснювати професійну діяльність, спрямовану на забезпечення споживачів кулінарною продукцією, їх обслуговування в закладах ресторанного господарства	
<b>3. Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	Галузь знань 18 «Виробництво та технології». Спеціальність 181 «Харчові технології». Мінімум 50% обсягу ОПП спрямовано на забезпечення загальних та фахових компетентностей за вищезазначеною

	спеціальністю, мінімальний обсяг практики – не менше 10% від загального обсягу ОПП
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	<b>Освітньо-професійна.</b> Спрямована на підготовку фахівців, що поєднують фундаментальні гуманітарні, загальноекономічні знання з практичними навичками роботи у сфері ресторанного господарства
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	Формування фахової компетентності щодо вміння здійснювати технологічний процес виробництва кулінарної продукції та обслуговування відвідувачів в закладах ресторанного господарства Ключові слова: виробництво, технологія, кулінарна продукція, обслуговування, менеджмент, стандартизація, управління, заклади ресторанного господарства, практика
<b>Особливості програми</b>	У циклі професійної та практичної підготовки передбачено дисципліни, вивчення яких дозволить оволодіти теоретичними знаннями та практичними навичками для роботи у сфері харчових технологій; практична підготовка протягом навчання в закладах ресторанного господарства
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускник придатний до працевлаштування на посади у відповідності до Національного класифікатора професій ДК 003:2010: майстер ресторанного обслуговування; член бригади ресторану; виробник харчових напівфабрикатів; шеф-кухар; технік-технолог з технології харчування; технік-технолог з виробництва борошняних і кондитерських виробів; фахівець із ресторанної справи; керуючий (менеджер) закладом ресторанного господарства; завідувач закладом ресторанного господарства; завідувач виробництва в закладах ресторанного господарства; начальник виробництва в закладах харчування; керуючий рестораном (кафе, їдальнею)
<b>Подальше навчання</b>	Можливе подальше продовження освіти за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, у тому числі і за скороченою програмою підготовки, а також підвищення кваліфікації і отримання додаткової післядипломної освіти
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі,

	колективні та інтегративні методи, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання, індивідуальних занять тощо.
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання освоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань (семестровий контроль та атестацію здобувачів фахової передвищої освіти).</p> <p><b>Поточне оцінювання</b> – на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне або письмове опитування, експрес-контроль, виступи здобувачів фахової передвищої освіти при обговоренні питань, контрольні роботи, тестовий контроль, звіти про лабораторні роботи, презентації, тощо).</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен або залік.</p> <p><b>Підсумкова атестація</b> – кваліфікаційний іспит.</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру в харчовій галузі, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості, суміжних виробництв, та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій і відповідальність за результати своєї діяльності.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Здатність працювати з інформацією та обґрунтовувати рішення.</p> <p>ЗК 3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. Здатність працювати в колективі.</p> <p>ЗК 5. Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності.</p>

	<p>ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність вчитися та бути готовим до засвоєння та застосування набутих знань.</p> <p>ЗК 8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. Здатність бути критичним та самокритичним.</p> <p>ЗК 9. Здатність спілкуватися державною та іноземними мовами як усно, так і письмово, проявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 10. Здатність організовувати та спрямовувати роботу команди з використанням сучасних інформаційних та комунікаційних технологій для вирішення завдань.</p> <p>ЗК 11. Навички здійснення безпечної діяльності, прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 12. Здатність презентувати результати проведених досліджень</p>
<p><b>Фахові компетентності (ФК)</b></p>	<p>ФК 1. Здатність професійно оперувати інформацією стосовно визначення ключових характеристик закладів ресторанного господарства. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 2. Здатність визначати та оцінювати територіальний та ресурсний потенціал країн, регіонів щодо стану та перспектив розвитку ресторанного господарства. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.</p> <p>ФК 3. Здатність проводити моніторинг ринку надання ресторанних послуг. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем.</p> <p>ФК 4. Здатність визначати потреби та очікування клієнтів з метою надання конкурентоздатних ресторанних послуг. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів.</p> <p>ФК 5. Здатність забезпечувати технологічні процеси ресторанної діяльності та вміння готувати необхідну</p>

	<p>нормативну документацію. Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.</p> <p>ФК 6. Здатність застосовувати інформаційно комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність забезпечувати процес обслуговування клієнтів в процесі реалізації та споживання ресторанної продукції. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, складати схеми.</p> <p>ФК 8. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.</p> <p>ФК 9. Здатність задовольняти попит споживачів продукції харчування та послуг за умов, що змінюються. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.</p> <p>ФК 10. Здатність використовувати теоретичні знання і практичні вміння щодо взаємозаміни харчових продуктів.</p> <p>ФК 11. Здатність застосовувати професійно-профільовані знання і практичні навички, пов'язані з механізацією технологічних процесів виготовлення харчової продукції та її зберіганням, вибором, розміщенням та експлуатацією торговельно-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства</p> <p>ФК 12. Здатність використовувати професійно-профільовані знання з санітарних норм і правил до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.</p> <p>ФК 13. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для забезпечення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів</p>
--	--

	<p>харчування. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами.</p> <p>ФК 14. Здатність використовувати теоретичні знання, практичні навички та вміння для ведення бухгалтерського обліку структурних підрозділів, визначення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції харчування, складання раціонів та технології страв для дитячого та лікувально-профілактичного харчування. Здатність забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції національних кухонь народів світу.</p> <p>ФК 15. Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання. Здатність організувати процес обслуговування використовуючи сучасні види сервісу.</p>
<b>7 - Програмні результати навчання (ПРН)</b>	
	<p>ПРН 1. Професійно оперувати інформацією стосовно визначення ключових характеристик закладів ресторанного господарства; визначати та оцінювати територіальний та ресурсний потенціал країн, регіонів щодо стану та перспектив розвитку ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 2. Формувати філософську культуру мислення, пізнання навколишнього світу та самого себе, навичок застосування філософської методології. Формувати (з позиції історичного досвіду) розуміння сутності перетворень, що відбуваються в сучасній Україні, а також почуття патріотизму, історично науково обґрунтованої свідомості.</p> <p>ПРН 3. Формувати необхідний рівень знань Конституції України, права, економічної науки, розуміти наслідкові зв'язки економічних систем і суспільства та уміти використовувати дані знання на практиці.</p> <p>ПРН 4. Формувати необхідний рівень знань та набути практичні навичок ділового спілкування, читати та перекладати оригінальну іншомовну літературу з фаху.</p> <p>ПРН 5. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p>

	<p>ПРН 6. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>ПРН 7. Вміти проводити кваліфікований діалог з партнером іншої культурної домінанти.</p> <p>ПРН 8. Сформувати розуміння культурологічних питань сучасності з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p>ПРН 9. Говорити грамотно, застосовувати комунікативні компетентності здобувачів фахової передвищої освіти, практично оволодівати основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.</p> <p>ПРН 10 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПРН 11. Визначати методологічні засади розвитку ресторанних технологій.</p> <p>ПРН 12. Вміти визначати привабливість природних, культурно-історичних ресурсів та оцінювати якісні і кількісні характеристики інфраструктурних ресурсів ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 13. Застосовувати набуті знання у сфері професійної життєдіяльності і особистого самовдосконалення, дотримуватися норм професійної етики в процесі фахової діяльності.</p> <p>ПРН 14. Проводити комплексне обслуговування споживачів ресторанних послуг.</p> <p>ПРН 15. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів в сфері ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 16. Вміти впроваджувати раціональні прийоми надання ресторанних послуг за допомогою інформаційних технологій.</p> <p>ПРН 17. Визначати та задовольняти індивідуальний попит споживачів ресторанних послуг, уміти проводити розрахунки з клієнтами закладів ресторанного господарства, оформляти рахунок та контролювати його оплату.</p> <p>ПРН 18. Співпрацювати з діловими партнерами в процесі надання ресторанних послуг.</p> <p>ПРН 19. Застосовувати професійно-профільовані знання і практичні навички, пов'язані з механізацією технологічних процесів виготовлення харчової продукції та її зберіганням, вибором, розміщенням та</p>
--	---

	<p>експлуатацією торговельно-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 20. Вміти використовувати професійно-профільовані знання з санітарних норм і правил до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації;</p> <p>ПРН 21 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Всі педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньої складової освітньо-професійної програми є штатними співробітниками ДНЗ «Гадяцьке ВПАУ», мають відповідну базову та фахову освіту, рівень кваліфікації і педагогічні звання</p> <p>У закладі освіти створена циклова комісія спеціальності «Харчові технології», яка відповідає за підготовку здобувачів фахової передвищої освіти і забезпечує реалізацію ОПП за спеціальністю.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, комп'ютерні кабінети - технікою із новітніми версіями програмного забезпечення (ОС Windows 10, пакет Microsoft Office (Word, Excel, Access, Power Point), автоматизована система бухгалтерського обліку 1С: Бухгалтерія 8.3, графічні редактори Corel Draw, Adobe Photoshop тощо).</p> <p>Наявність гуртожитку, актової зали, спортивної зали, атлетичної та тенісної зали, спортивного майданчика, бібліотеки з читальною залою, їдальні, медичного пункту.</p> <p>Відсоток спеціалізованих кабінетів, що обладнані мультимедійним обладнанням складає 88,9 %.</p> <p>Бібліотека займає площу 54,6 м<sup>2</sup>. У бібліотеці розміщується читальна зала площею 31,4 м<sup>2</sup> із загальним числом посадочних місць – 7.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p><b>Наявність інформаційного забезпечення</b></p> <p>Освітній процес за освітньо-професійною програмою має достатнє інформаційне забезпечення. Кожен освітній компонент забезпечений необхідною кількістю навчальної літератури, конспектом лекцій, збірниками</p>

	<p>практичних, лабораторних робіт, рекомендаціями до їх виконання.</p> <p>На офіційному сайті закладу створено веб-бібліотеку, що забезпечує постійний захищений доступ здобувачів освіти до електронних версій навчальних матеріалів через мережу Internet.</p> <p><b>Наявність навчально-методичного забезпечення</b></p> <p>Навчальний план, графік освітнього процесу; комплекс навчально-методичного забезпечення за кожною дисципліною: навчальні програми і робочі програми; завдання і методичні рекомендації до виконання практичних (семінарських, лабораторних) занять, запитання і методичні рекомендації рекомендацій для самостійної роботи, завдання для контролю знань і вмінь студентів, методичні вказівки з підготовки курсових робіт (проектів), програми та робочі програми виробничої практики тощо. Навчальні матеріали з кожної навчальної дисципліни навчального плану, навчальні посібники конспекти лекцій, методичні матеріали для проведення зрізів знань, атестації здобувачів освіти</p>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх домовленостей між ДНЗ «Гадяцьке ВПАУ» та Полтавським університетом економіки і торгівлі
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Не передбачена
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Ліцензія на підготовку іноземців відсутня

## 2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

### 2.1. Перелік компонентів ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційні іспити)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПП</b>			
	<b>Дисципліни, що формують загальні компетентності</b>	<b>19,5</b>	
ОК 1	Історія України	1,5	залік
ОК 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1,5	залік
ОК 3	Культурологія	1,5	залік
ОК 4	Основи філософських знань	1,5	залік
ОК 5	Економічна теорія	1,5	екзамен
ОК 6	Основи правознавства	1,0	залік
ОК 7	Соціологія	1,5	залік
ОК 8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5,0	екзамен
ОК 9	Фізична культура	4,5	залік
	<b>Дисципліни, що формують спеціальні компетентності</b>	<b>52,5</b>	
ОК 10	Вища математика	1,5	залік
ОК 11	Неорганічна хімія	2,5	екзамен
ОК 12	Органічна хімія	2,5	екзамен
ОК 13	Аналітична хімія	3,5	залік
ОК 14	Біохімія	1,5	залік
ОК 15	Фізична і колоїдна хімія	3,0	залік
ОК 16	Мікробіологія та фізіологія	1,0	залік
ОК 17	Основи екології	1,5	залік
ОК 18	Безпека життєдіяльності	1,5	залік
ОК 19	Процеси та апарати харчових виробництв	2,5	екзамен
ОК 20	Комп'ютерна техніка	1,0	залік
ОК 21	Основи електротехніки	1,5	залік
ОК 22	Технологія виробництва кулінарної продукції	2,0	екзамен
ОК 23	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	2,0	екзамен
ОК 24	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	1,5	екзамен
ОК 25	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	1,5	залік
ОК 26	Товарознавство харчових продуктів	2,5	залік

ОК 27	Устаткування закладів ресторанного господарства	1,0	екзамен
ОК 28	Основи охорони праці	1,0	залік
ОК 29	Економіка підприємств різних типів	2,0	залік
ОК 30	Технічне креслення	2,0	залік
ОК 31	Технологічна практика	9,0	залік
ОК 32	Переддипломна практика	4,5	залік
	<b>Вибіркові навчальні дисципліни</b>	<b>18,0</b>	
	<b>Дисципліни за вибором закладу освіти</b>	<b>12,0</b>	
ВК 1	Особливості зарубіжного сервісу	1,5	залік
	Екзамени	10,5	
	<b>Дисципліни за вибором здобувачів освіти</b>	<b>6,0</b>	
	<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>	<b>72,0</b>	
	<b>Загальний обсяг вибіркових компонент</b>	<b>18,0</b>	
	<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ</b>	<b>90,0</b>	
	<b>АТЕСТАЦІЯ (кваліфікаційний іспит)</b>		

### 2.3. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Курс	Семестр	Компоненти освітньої програми
I	1	ОК1, ОК3, ОК4, ОК5, ОК8, ОК9, ОК11, ОК18, ОК24, ОК25, ОК26, ОК10, ОК17, ОК21
	2	ОК6, ОК8, ОК9, ОК11, ОК12, ОК13, ОК22, ОК23, ОК26, ОК27, ОК28, ОК16, ОК17, ОК20, ОК29, ОК30
II	3	ОК2, ОК7, ОК8, ОК9, ОК12, ОК13, ОК19, ВК1
	4	ОК31, ОК32

### **3. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ**

Атестація випускників освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється атестаційною комісією, проводиться у формі кваліфікаційного іспиту та завершується врученням документа про освіту встановленого зразка про присвоєння кваліфікацій: освітньої – «фаховий молодший бакалавр з харчових технологій»; професійної – «технік-технолог з технології харчування» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.



## 5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ (ПРН) ВІДПОВІДНИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

	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 24	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ВК 1		
ПРН1	*	*	*	*	*	*	*	*		*						*	*	*	*		*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*			
ПРН2	*				*											*	*	*	*		*							*							
ПРН3					*	*										*					*								*						
ПРН4		*						*											*	*	*				*		*			*					
ПРН5									*	*						*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*			
ПРН6											*	*	*	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*						
ПРН7	*	*	*	*	*	*	*	*													*	*			*				*					*	
ПРН8	*				*	*		*								*				*	*	*	*	*	*	*	*	*						*	
ПРН9	*	*						*								*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					*	
ПРН10									*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					*	
ПРН11	*										*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				*	*	
ПРН12	*		*	*	*		*			*						*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ПРН13		*			*		*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ПРН14	*	*			*	*		*		*						*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ПРН15										*										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ПРН16					*	*		*								*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ПРН17								*		*										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ПРН18			*	*		*	*	*								*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ПРН19									*							*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ПРН20						*		*				*	*	*		*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ПРН21								*		*			*	*		*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*