Проект-2022

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти

за спеціальністю 181 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

Галузь знань 18 Виробництво та технології
(шифр та назва галузі знань)

Освітня каліфікація молодший бакалавр з харчових технологій
(назва кваліфікації)

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»
Голова вченої ради

_____О. НЕСТУЛЯ
(протокол № ____
від «_____»_____2022 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2022 р.

Ректор_____О. НЕСТУЛЯ
(наказ №____
від «_____»_____2022 р.)

Полтава 2022

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

ПОГОДЖЕНО

№ з/п	Посада	Прізвище, ім'я, по батькові	Науковий ступінь, учене звання	Підпис
1.	Перший проректор	Педченко Наталія Сергіївна	д. е. н., професор	
2.	Директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти	Гасій Олена Володимирівна	к.е.н., доцент	
3.	Директор Навчально-наукового інституту денної освіти	Ткаченко Аліна Сергіївна	к.т.н., доцент	
4.	Завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства	Хомич Галина Панасівна	д. т. н., професор	
5.	Гарант освітньої програми «Харчові технології»	Левченко Юлія Вікторівна	к. т. н. доцент	

Розроблено проектною групою (науково-методичною комісією зі спеціальності 181 Харчові технології)::

1. Левченко Юлія Вікторівна, керівник проектної групи, гарант освітньої програми, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
2. Наконечна Юлія Григорівна – керівник проектної групи, гарант освітньої програми, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент
3. Бородай Анжела Борисівна, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.в.н. , доцент
4. Гередчук Аліна Михайлівна – старший викладач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» розроблена з урахуванням дискрипторів Національної рамки кваліфікацій початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти.

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Рівень вищої освіти	Початковий рівень (короткий цикл)
Ступінь вищої освіти та назва за кваліфікаційною вимогою мовою оригіналу	Спеціальність 181 Харчові технології Освітня кваліфікація – молодший бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
Наявність акредитації	Не акредитована. Відкрита ліцензія, наказ МОН від 08.08.2019 № 950-л
Цикл/рівень	Національна рамка кваліфікацій України (НРК) – 5 рівень. Рамка кваліфікацій Європейського простору вищої освіти (FQ-EHEA) – початковий (короткий) цикл. Європейська рамка кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF-LLL) – 5 рівень.
Передумови	Наявність атестату про повну загальну освіту, сертифікат ЗНО. Умови вступу визначаються Правилами прийому до Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» в 2022 році.
Мова викладання	Українська, англійська
Термін дії освітньої програми	До закінчення строку навчання студентів відповідно до року набору.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://vstup.puet.edu.ua/osvitno-profesijni-programy/ https://vstup.puet.edu.ua/spec/harchovi-tehnologiyi-ta-inzheneriya-molodshyj-bakalavr/

2 - Мета освітньо-професійної програми
Основна мета ОП – підготовка фахівців для підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства, здатних брати участь у вирішенні типових задач професійної діяльності, використовуючи досвід та практику знавців у галузі харчових технологій. Освітня програма за рівнем молодший бакалавр є фундаментальною, практико-орієнтованою пропозицією ступеневої підготовки фахівців з можливістю отримання міжнародного практичного досвіду, що сприяє набуттю здобувачами лідерських якостей, формуванню власного світогляду та конкурентних переваг на вітчизняному та закордонному ринку праці. Виконання поставленої мети забезпечується відповідністю програми потребам вітчизняного й міжнародного ринків праці. Мета ОП відповідає Місії та Стратегії розвитку університету на 2017-2022 роки (http://puet.edu.ua/sites/default/files/strategiyi_rozvytku_puet_na_2017-2022_r.r._111.pdf).

3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	*Галузь знань* – 18 Виробництво та технології *Спеціальність* – 181 Харчові технології. Освітньо-професійна програма передбачає виокремлення дисциплін трьох циклів з математичної та природничо-наукової підготовки; гуманітарної та соціально-економічної підготовки; професійної та практичної підготовки. Загальний обсяг освітньо-професійної програми становить 120 кредитів ЄКТС, у тому числі: *цикл загальної підготовки* – 32 кредитів ЄКТС, 27 %; *цикл професійної підготовки* – 43 кредитів ЄКТС, 36 %; *вибіркові компоненти* – 30 кредитів ЄКТС, 25 %; *практична підготовка* – 14 кредитів ЄКТС, 12 %; *підсумкова атестація* – 1 кредит ЄКТС, 1 %.
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Спрямована на формування основних понять про функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, забезпечення відповідного рівня якості харчових продуктів. Вивчення сутності і параметрів технологічних процесів їхнього виробництва, участь в удосконаленні існуючих харчових технологій, ознайомлення з правилами застосування чинної законодавчо-нормативної бази у виробничих умовах.
Основний фокус освітньо-професійної	Професійна освіта в галузі харчових технологій та інженерії. Ключові слова: професійна діяльність, технологія, інженерія, фахівець, інженер.

програми та спеціалізації	
Особливості програми	Пропозиція практико-орієнтованого навчання з можливістю отримання міжнародного практичного досвіду у галузі харчової промисловості та ресторанного господарства, а також використання знань і досвіду практиків та професіоналів харчової галузі. Наявність значної практичної складової (12 кредитів) сприяє набуттю здобувачами конкурентних переваг на вітчизняному та закордонному ринку праці. Широкий перелік вибіркових навчальних дисциплін загально університетського та професійного вибору. Наявність трансдисциплінарного компонента бізнес-орієнтованих навчальних дисциплін. Формування лідерських якостей майбутніх фахівців. Широкий перелік вибіркових навчальних дисциплін загальноуніверситетського та професійного циклу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Фахівець підготовлений до роботи в галузях економіки за *ДК 009:2010:* Фахівець підготовлений до роботи в галузі харчових виробництв і здатний виконувати зазначену(і) професійну(і) роботу(и) за ДК 003:2010: – 3111 Лаборанти та техніки, пов'язані з хімічними та фізичними дослідженнями, – 3590 Інші фахівці в галузі харчової га переробної промисловості, а саме: технік- технолог; – 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів; – 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів; – 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчо концентратів; – 3570 Фахівці з технології харчування; – 3491 Лаборанти та техніки в інших сферах наукових досліджень. *International Standard Classification of Occupations 2008 (ISCO-08):* - OC7511 Butchers, fishmongers and related food preparers OC7512 Bakers, pastry-cooks and confectionery makers - OC7513 Dairy-products makers - OC7514 Fruit, vegetable and related preservers - OC7515 Food and beverage tasters and graders

Подальше навчання	Випускник може продовжувати навчання на першому рівні освітньо-наукового циклу вищої освіти – 6-му кваліфікаційному рівні НРК у вищих навчальних закладах України та за кордоном.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемноорієнтоване навчання, , навчання на основі досліджень, індивідуальна освітня траєкторія, використання дистанційних технологій в освітньому процесі – система Moodle (https://el.puet.edu.ua/)
Оцінювання	Види контролю: поточний та підсумковий контроль знань. Форми контролю: тестування, виконання завдань самостійної роботи, виконання поточних модульних робіт, презентації, захист звітів з практик, публічний захист кваліфікаційної роботи Підсумковий контроль: залік (ПМК), екзамен, підсумкова атестація (випускова кваліфікаційна робота – дипломний проект). Система оцінювання ґрунтована на принципах академічної доброчесності та прозорості. Оцінювання навчальних досягнень: 4-х бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 100-бальна шкала університету, шкала ЄКТС (A, B, C, D, E, F, FX)
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність брати участь у розв'язанні складних спеціалізованих задач та вирішувати прості практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства, а також у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 3. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 4. Здатність оцінювати та забезпечувати якість

	виконуваних робіт. ЗК 5. Здатність працювати в команді. ЗК 6. Здатність працювати автономно. ЗК 7. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 8. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 9. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 10. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. ЗК 11. 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 забезпечення здорового способу життя
Фахові компетентності (ФК)	ФК 1. Здатність розуміти сутність перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 2. Здатність приймати участь у технологічних процесах з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ФК 3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. ФК 4. Здатність контролювати безпеку продукції відповідно до стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. ФК 5. Здатність приймати участь в удосконаленні існуючих харчових технологій з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, аналізувати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах

	спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. ФК 9. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. ***Додаткові фахові компетентності*** ФК 10. Здатність брати участь в організації технологічного процесу виробництва продуктів на підприємствах харчової промисловості
7 – Програмні результати навчання	
ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПРН 7. Розуміти основні технологічні процеси при переробці продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПРН 8. Знати і розуміти шляхи удосконалення технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПРН 9. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю), ПРН 10. Знати принципи роботи технологічного обладнання та правила його експлуатації, ознайомитися з апаратурно-технологічними схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту. ПРН 11. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПРН 12. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. ПРН 13. Мати базові навички проведення теоретичних та/або	

експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. ПРН 14. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. ПРН 15. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. ПРН 16. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. ПРН 17. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. ПРН 18. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Викладання навчальних дисциплін за ОП забезпечує професорсько-викладацький склад кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства (професорів, докторів наук – 2 особи, доцентів, кандидатів наук – 13 осіб), а також науково-педагогічні працівники інших кафедр університету. Науково-педагогічні працівники, які реалізують виконання ОП володіють високою педагогічною майстерністю, мають відповідну кваліфікацію, професійні компетентності та досвід у сфері освітньої та наукової діяльності. Залучення практиків та професіоналів у галузі ресторанних технологій до освітнього процесу. Гарант та науково-педагогічний склад, що забезпечує реалізацію ОП, відповідають вимогам, визначеним Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріальна база та технічні ресурси відповідають потребам навчального процесу, зокрема: в навчальних спеціалізованих лабораторій і кабінетів є відповідає сучасним вимогам (мультимедійне та спеціальне обладнання) та дозволяє у повному обсязі забезпечити виконання навчальних програм з навчальних дисциплін на ОП. Обладнання лекційних аудиторій, лабораторій та спеціалізованих кабінетів, що забезпечують навчальний процес за ОП у відповідності до навчального плану в університеті (№/площа м^2): 1) лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства №106/75,6,

	№107/42,0, №107а/32,0, №108/40,6, №109/100, № 227/60,7, №327/40,9, № 329/48,9, № 338/52,6; 2) спеціалізований кабінет мікробіології кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства №110/67,5 (оснащений мікробіологічним боксом); 3) лабораторія технологій та організації ресторанного господарства НВК/1827,7; 4) комп'ютерні лабораторії №131/91,8, №132/92,1, №228/97,6; 5) лабораторії кафедри інженерії, обладнання та математики №235/53,3, №234/70,9, №228/97,6, №225/59,4, 6) кабінет кафедри педагогіки та суспільних наук № 330/69,9; 7) лінгафонний кабінет кафедри ділової іноземної мови № 436/40,4; 8) лабораторії кафедри документознавства та інформаційної діяльності в економічних системах №131/91,8, №132/92,1; 9) музей університету №343/66,3; 10) лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор) №507, №230, №405, №209, №3М, №3аМ, №224, №419, №523, №336, №435, №114; 11) електронні читальні зали № 1 (135)/186,0, № 2 (143)/554,0; 12) медіатека № (136)/140,7 13) спорткомплекс «Олімп» / 3209,4. Проведення практик відбувається на базі підприємств харчової промисловості м. Полтави та Полтавської області. Усі здобувачі мають можливість для проходження стажування за кордоном (Туреччина, Болгарія, Німеччина, Китай, Польща, Італія).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення.	Викладання навчальних дисциплін, складання підсумкової атестації, проходження виробничої практики забезпечено підручниками, навчально-методичними посібниками, методичними рекомендаціями, програмами практик та дистанційними курсами авторства викладачів ПУЕТ або інших провідних фахівців України у галузі харчових технологій. Здобувачі вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою, та викладачі можуть використовувати

	бібліотеку університету, електронний читальний зал, інституційний репозитарій ПУЕТ. Інформаційні ресурси бібліотеки ПУЕТ за освітньою програмою формуються відповідно до предметної області та сучасних тенденцій наукових досліджень у цій галузі. Здобувачі вищої освіти можуть отримати доступ до всіх друкованих видань різними мовами, включаючи монографії, навчальні посібники, підручники, словники, тощо. Бібліотека забезпечена вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді. Для дистанційного доступу до навчально-методичних матеріалів використовується платформа Moodle, на якій розміщуються матеріали дистанційних курсів.
9 – Академічна мобільність	
Національна академічна мобільність.	Допускаються індивідуальні угоди про академічну мобільність для навчання та проведення досліджень в університетах та наукових установах України. Кредити, отримані в інших університетах України, перезараховуються відповідно до довідки про академічну мобільність.
Міжнародна академічна мобільність.	-
Навчання іноземців та осіб без громадянства	Передбачено викладання освітніх складових на англійській мові за наявності студентів-іноземців

2. Загальна характеристика освітньої програми

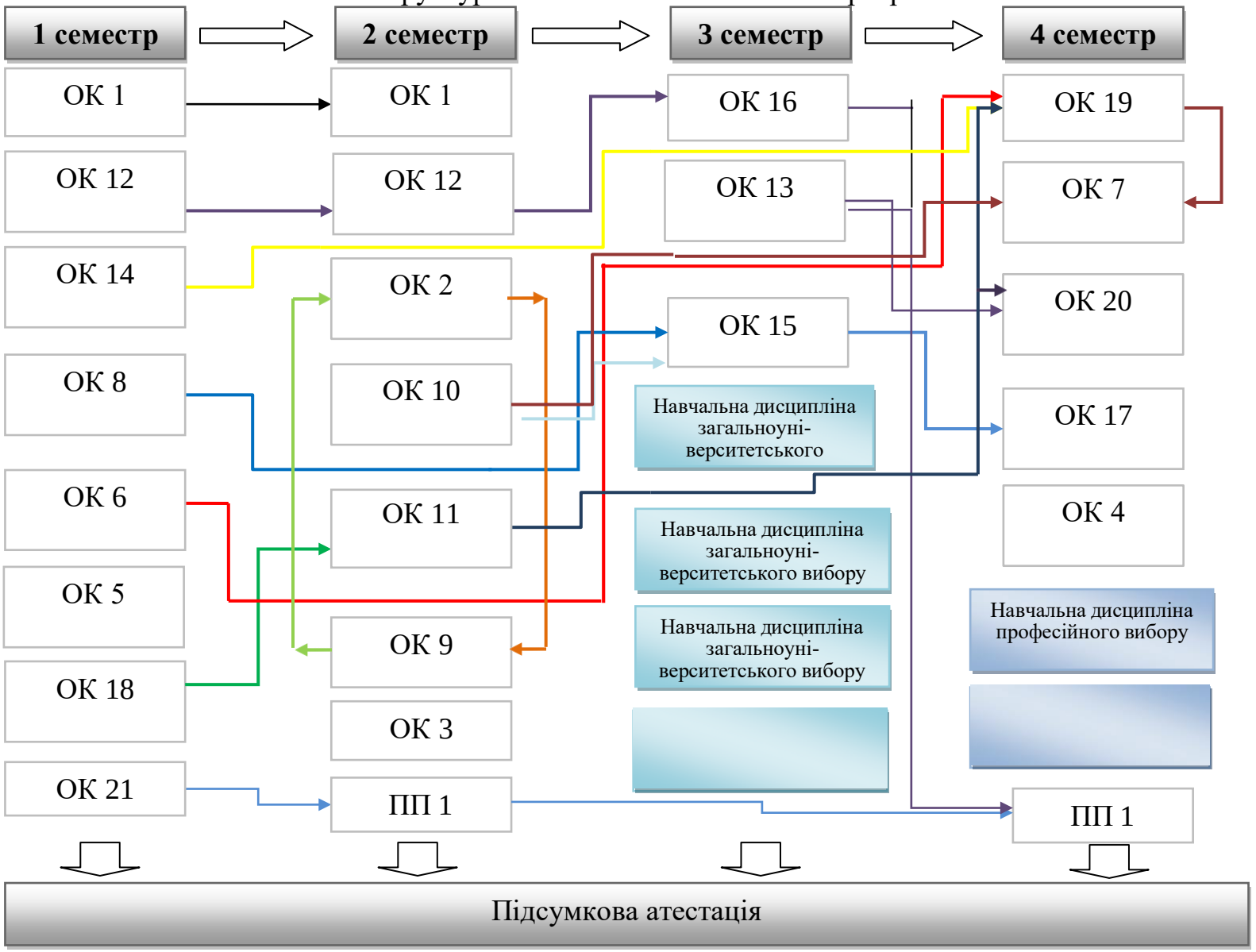
2.1. Перелік компонентів освітньої програми

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	Цикл загальної підготовки	**990/33**	
ОК 1	Іноземна мова	150/5	ПМК, екзамен
ОК 2	Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм	90/3	ПМК
ОК 3	Практична психологія	90/3	ПМК
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	90/3	екзамен
ОК 5	Фізичне виховання	90/3	ПМК
ОК 6	Вища математика	150/5	екзамен
ОК 7	Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях	120/4	екзамен
ОК 8	Фізика	120/4	екзамен
ОК 9	Культура харчування	90/3	ПМК
	Цикл професійної підготовки	**1110/37**	
ОК 10	Інженерна і комп`ютерна графіка	150/5	ПМК
ОК 11	Інноваційні інгредієнти в харчових технологіях	90/3	ПМК
ОК 12	Хімія	210/7	екзамен
ОК 13	Методи контролю якості продукції в галузі	90/3	ПМК
ОК 14	Мікробіологія харчових виробництв	120/4	екзамен
ОК 15	Процеси і апарати харчових виробництв	90/3	екзамен
ОК 16	Теоретичні основи харчових технологій	90/3	екзамен
ОК 17	Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	90/3	екзамен
ОК 18	Формування сировинних ресурсів	90/3	ПМК
ОК 19	Організація виробництва	90/3	екзамен
ОК 20	Харчові технології	150/5	екзамен
	Вибіркові навчальні дисципліни	**900/30**	
	Цикл загальної підготовки	**600/20**	
	Вибіркова дисципліна 1	150/5	ПМК
	Вибіркова дисципліна 2	150/5	ПМК
	Цикл практичної підготовки	**900/30**	
	Дисципліна професійного вибору 1	150/5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 2	150/5	ПМК
	Дисципліна професійного вибору 3	150/5	ПМК

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
	Дисципліна професійного вибору 4	150/5	ПМК
	Практична підготовка	**450/15**	
ПП 1	Виробнича практика	420/14	ПМК
	Підсумкова атестація	**30/1**	
	Атестаційний екзамен	30/1	
Загальний обсяг вибіркових компонентів		900/30	
Загальний обсяг освітньо-професійної програми		3600/120	

Примітки: Перелік вибіркових компонент формується щороку та розміщується на сайті університету http://puet.edu.ua/uk/vibirkovi-disciplini

2.2. Структурно-логічна схема освітньої програми



3. Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація осіб, які здобувають ступінь молодшого бакалавра з харчових технологій, передбачає використання такого методу комплексної діагностики як складання атестаційного екзамену за спеціальністю.
Вимоги до атестаційного/єдиного державного кваліфікаційного екзамену (екзаменів) (за наявності)	Атестація здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їх об'єднань. Складання здобувачем атестаційного екзамену за спеціальністю 181 Харчові технології передбачає перевірку рівня його теоретичної фахової підготовки відповідно до навчального плану підготовки здобувачів початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти за цією спеціальністю. Програму атестаційного екзамену за спеціальністю, форму його проведення (усну, письмову, тестування тощо), екзаменаційні білети, варіанти завдань, перелік матеріалів тощо розробляє та визначає профільна випускова кафедра, розглядає й ухвалює вчена рада університету і затверджує ректор. Атестаційний екзамен за спеціальністю складається з: розв'язання тестових завдань; письмового та практичного виконання комплексного кваліфікаційного завдання, що разом із тестовою перевіркою знань дозволяє оцінити сформованість відповідних компетенцій молодшого бакалавра спеціальності 181 Харчові технології. Під час проведення Комплексного екзамену за спеціальністю студенти повинні: ***знати:*** основні технологічні поняття і визначення; сутність технологічних процесів харчових виробництв; схеми технохімічного і мікробіологічного контролю під час проведення технологічного процесу; правила безпечної експлуатації виробничого та лабораторного обладнання. ***вміти:*** застосовувати конкретні рекомендації щодо вдосконалення існуючих і розроблення нових

	технічних і технологічних рішень; вміти застосовувати теоретичні знання для вибору певного способу виробництва і технологічного обладнання. ***мати навички:*** самостійно визначати задачі технологічного і технічного спрямування та проведення виробничої діяльності; використання нормативної і технічної документації; проведення розрахунків продуктів; участі в технологічних процесах і технологіях в цілому.
Документи, які отримує випускник на основі успішного проходження атестації	Документ встановленого зразка про присудження ступеня молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: молодший бакалавр з харчових технологій

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної (освітньо-наукової) 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**	**ПП 1**
ЗК 1											+	+			+	+					
ЗК 2							+			+							+				+
ЗК 3			+																		+
ЗК 4							+			+											
ЗК 5	+	+					+														+
ЗК 6			+										+								+
ЗК 7											+						+	+			
ЗК 8		+		+			+		+												+
ЗК 9	+																				
ЗК 10		+	+						+												+
ЗК 11		+	+		+				+							+				+	
ФК 1											+	+				+		+		+	
ФК 2						+	+	+		+											
ФК 3												+	+	+							
ФК 4																				+	
ФК 5											+						+	+		+	
ФК 6				+															+	+	
ФК 7															+					+	
ФК 8												+	+	+		+				+	
ФК 9				+												+			+	+	+
ФК 10													+	+				+		+	

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	ПП-1
ПРН 1							+											+	+	+	+
ПРН 2			+																+	+	+
ПРН 3							+			+											
ПРН 4		+					+									+		+		+	
ПРН 5						+	+	+				+	+	+		+					
ПРН 6									+							+		+		+	+
ПРН 7															+	+	+			+	
ПРН 8		+									+					+		+		+	
ПРН 9													+	+		+				+	
ПРН 10															+		+			+	
ПРН 12															+				+	+	+
ПРН 13											+						+	+		+	
ПРН 15							+						+	+		+		+			+
ПРН 16				+																	+
ПРН 17							+												+	+	+
ПРН 18	+		+	+																	+
ПРН 19		+	+	+																	
ПРН 20		+		+	+				+												

Гарант освітньої програми_____Юлія Левченко

(підпис) (ім'я, прізвище)