

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«РОМЕНСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Виробництво харчової продукції»

фахової передвищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: освітньо-професійний ступінь фахової передвищої освіти:
фаховий молодший бакалавр

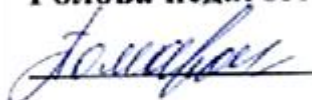
спеціальність «Харчові технології»

спеціалізація «Виробництво харчової продукції»

професійна кваліфікація: технік-технолог з технології харчування

ЗАТВЕРДЖЕНО
ПЕДАГОГІЧНОЮ РАДОЮ
ДПТНЗ «РОМЕНСЬКЕ ВПУ»

Голова педагогічної ради

 / Павло ПОМАРАН /

(протокол № 11 від «28» серпня 2020 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2020 р.

Директор  / Павло ПОМАРАН /

(наказ № 146 від «01» вересня 2020 р.)

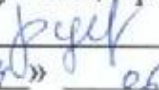
Ромни 2020 р.

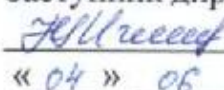
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

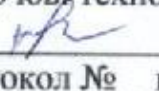
Галузь знань: 18 Виробництво та технології

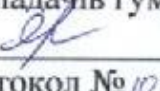
Спеціальність: 181 Харчові технології

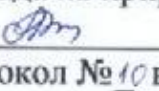
Освітньо-професійний ступінь фахової
передвищої освіти: фаховий молодший бакалавр

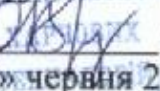
Погоджено
Заступник директора з НМР
 Тетяна РУКАВИЧКА
«04» 06 2020 р.

Погоджено
Заступник директора з НВР
 Надія МІЩЕНКО
«04» 06 2020 р.


Погоджено
Голова циклової комісії
«Харчові технології»
 Руслана ГАЙДУК
протокол № від « » 2020 р.

Погоджено
Голова методичної комісії
викладачів гуманітарного циклу
 Світлана ЯЦМЕНКО
протокол № 10 від «29» 05 2020 р.

Погоджено
Голова методичної комісії
викладачів природничого циклу
 Віра КАРПЕНКО
протокол № 10 від «29» 05 2020 р.

Погоджено
Декан факультету харчових технологій
СНАУ
 Олег РАДЧУК
«16» червня 2020 р.

Погоджено
Директор ТОВ МП «Пулс»
 Вікторія ГОНЧАРЕНКО
«08» 06 2020 р.

Погоджено
Директор ТОВ «САКО»
 Олександр БАЛАГУРА
« » 2020 р.

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена на основі складових галузевого стандарту вищої освіти зі спеціальності освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції», спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 29.07.2014 р. № 884, з урахуванням стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125.

Освітньо-професійна програма підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології» є нормативним документом в якому узагальнюється зміст освіти, відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, містяться компетентності, що визначають специфіку підготовки фахового молодшого бакалавра зі спеціальності та інших соціально важливих властивостей і якостей, кількість кредитів ЄКТС, необхідну для виконання цієї програми. Компетентності узгоджені між собою та відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій.

Освітньо-професійну програму розроблено робочою групою у складі:

1. Гайдук Руслана Іванівна, спеціаліст вищої категорії, голова циклової комісії «Виробництво харчової продукції», керівник робочої групи;
2. Давиденко Тетяна Іванівна, методист вищої категорії;
3. Філімонова Олена Амунмуратівна, спеціаліст I категорії;
4. Карпенко Віра Анатоліївна, спеціаліст вищої категорії, старший викладач;
5. Яцменко Світлана Миколаївна, спеціаліст вищої категорії, старший викладач

Зовнішні рецензенти освітньо-професійної програми:

1. Степанова Тетяна Михайлівна, доцент кафедри технології харчування факультету харчових технологій Сумського національного аграрного університету (ОПП розглянута і погоджена вченою радою факультету харчових технологій СНАУ)

Рецензії – відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Гончаренко Вікторія Леонідівна, директор ТОВ МП «Пульс»
2. Балагура Олександр Миколайович, директор ТОВ «САКО»

**1. Профіль освітньо-професійної програми
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
(за спеціалізацією «Виробництво харчових технологій»)**

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової перед вищої освіти та структурного підрозділу	Державний професійно-технічний навчальний заклад «Роменське вище професійне училище»
Освітньо-професійний ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Освітньо-професійний ступінь фахової передвищої освіти: фаховий молодший бакалавр; спеціальність 181 «Харчові технології»; спеціалізація «Виробництво харчової продукції» професійна кваліфікація: технік-технолог з технології харчування
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Офіційна назва освітньо-професійної програми	«Харчові технології»
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом фаховий молодший бакалавр, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» за професією 5122 «Кухар» - 1,5 року
Наявність акредитації	Відсутня
Цикл/рівень	Національна рамка кваліфікацій України – 5 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією «Кухар» 4 розряду
Мова (и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://romnyvpu.com.ua
2 - Мета освітньої програми	
Підготовка кваліфікованих конкурентоздатних фахівців, які мають сучасний економічний світогляд, володіють знаннями в галузі виробництва харчової продукції, є компетентними для здійснення ефективної аналітичної та організаційно-управлінської діяльності в закладах ресторанного господарства	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології» спеціалізація «Виробництво харчової продукції»
Орієнтація освітньо-	Освітньо-професійна програма орієнтована на

професійної програми	формування компетентностей із виробництва харчової продукції, контролю якості вихідної продукції та спрямована на усвідомлення сучасних трансформаційних процесів, що відбуваються у сфері ресторанного господарства, розвиток умінь здійснювати аналіз та приймати економічно обґрунтовані рішення щодо забезпечення ефективного функціонування закладів ресторанного господарства
Основний фокус освітньо-професійної програми	Спеціальна програма за спеціальністю «Харчові технології» спрямована на підготовку висококваліфікованих кадрів із виробництва харчової продукції в закладах ресторанного господарства, застосування сучасних схем технологічного виробництва, забезпечення організації та планування виробництва. Ключові слова: харчові технології, харчова продукція, ресторанне господарство, технологічний процес
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців в сфері ресторанного господарства, що дає змогу набути компетентності з особливостей виробництва харчової продукції, організації технологічних процесів, оптимальної організації та обслуговування в закладах ресторанного господарства. Здобувач освіти має оволодіти комплексом організаційних і технологічних компетентностей для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методами контролю якості та безпечності харчових продуктів, плануванням і розрахунком потреби в матеріальних, фінансових і трудових ресурсах
4- Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність випускників до працевлаштування	Професійна робота у сфері обслуговування пов'язана з такими первинними посадами (за ДК 003:2010): 3570 технік-технолог з технології харчування; 1225 керуючий (менеджер) підприємства харчування; 1225 завідувач підприємства харчування; 1225 начальник виробництва (в закладах харчування); 1315 керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. д.); 1225 завідувач виробництва в закладах харчування; 5122 шеф-кухар; 4222 адміністратор залу (в закладах харчування); 5122 виробник харчових напівфабрикатів; 5122 кухар; 5122 кухар дитячого харчування; 7412 кондитер; 5123 офіціант; 5123 метрдотель; 5123 член бригади ресторану

Подальше навчання	Можливість подальшого навчання за програмою першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології»
5 - Програмні компетентності	
Інтегральні компетентності (ІК)	Здатність виконувати спеціалізовані завдання різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення та розв'язувати практичні проблеми технологічного й технічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства; нести відповідальність за результати своєї діяльності та діяльності інших осіб у певних виробничих ситуаціях
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність аналізувати й оцінювати соціально-економічні процеси.</p> <p>ЗК 2. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК 3. Здатність розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 4. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в колективі та команді.</p> <p>ЗК 6. Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності.</p> <p>ЗК 7. Здатність проявляти ініціативу і підприємливість, адаптуватись та діяти в середовищі професійної діяльності.</p> <p>ЗК 8. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 9. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 10. Здатність спілкуватись державною та іноземною мовою.</p>
Фахові (спеціальні) компетентності (ФК)	<p>ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології виготовлення харчової продукції.</p> <p>ФК 2. Здатність оформляти та вести технологічну та звичну документацію.</p> <p>ФК 3. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.</p> <p>ФК 4. Здатність використовувати базові знання про основні види контролю в системі управління якістю продукції та послуг.</p> <p>ФК 5. Здатність застосовувати базові знання з організації виробництва та обслуговування закладів ресторанного господарства.</p> <p>ФК 6. Здатність застосовувати знання й навички</p>

	<p>пов'язані з механізацією технологічних процесів, вибором, розміщенням та експлуатацією технологічного обладнання закладів ресторанного господарства.</p> <p>ФК 7. Здатність використовувати професійні знання із Санітарних норм і правил щодо виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації.</p> <p>ФК 8. Здатність використовувати професійні знання й навички в галузі стандартизації, аналітичної хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції харчування.</p> <p>ФК 9. Здатність використовувати знання і професійні знання і навички в галузі неорганічної, органічної, фізичної і колоїдної, аналітичної хімії для розуміння технологічних процесів приготування харчової продукції.</p> <p>ФК 10. Здатність використовувати професійні знання та вміння в галузі екології, фізіології для складання раціонів для дитячого та лікувально-профілактичного харчування.</p> <p>ФК 11. Здатність використовувати базові знання про фізіологічну роль харчування щодо забезпечення життєдіяльності людського організму.</p> <p>ФК 12. Здатність використовувати базові знання та навички з виконання креслень.</p> <p>ФК 13. Здатність застосовувати знання правових основ і законодавства України щодо захисту прав споживачів та санітарно-епідемічного благополуччя населення.</p> <p>ФК 14. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p>
6 - Програмні результати навчання	
<p>Програмні результати навчання (ПРН)</p>	<p>ПРН 1. Знати й розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. Вміти застосовувати знання технологічних особливостей виготовлення та реалізації харчової продукції.</p> <p>ПРН 3. Вміти розробляти або удосконалювати технології виготовлення харчової продукції з урахуванням тенденцій розвитку галузі, складати технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>ПРН 4. Мати знання з товарознавства харчових продуктів.</p> <p>ПРН 5. Організовувати контролювати та управляти процесами виробництва, застосовувати сучасні досягнення в організації обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 6. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам.</p>

ПРН 7. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації.

ПРН 8. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності, для вирішення конкретних технологічних і технічних завдань.

ПРН 9. Знати організацію роботи матеріально-відповідальних осіб зі складання звітів та подання їх до бухгалтерії закладів ресторанного господарства. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки.

ПРН 10. Знати організацію охорони праці на виробництві, використовувати нормативні документи, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 11. Знати основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 12. Знати й розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і їх роль в у харчуванні людини.

ПРН 13. Вміти організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 14. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 15. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 16. Мати знання прикладної економіки, організації та результативності господарювання та вміння їх використовувати в професійній діяльності.

ПРН 17. Використовувати знання права, економічної науки на практиці, розуміти причинно-наслідкові зв'язки економічних систем і суспільства.

ПРН 18. Мати знання про фізичне виховання, що сприяє розвитку загальної культури й соціалізації особистості.

ПРН 19. Мати базові знання про основи філософії, соціології, правознавства, вітчизняної історії, економіки й права, розуміти причинно-наслідкові зв'язки розвитку суспільства й уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності.

ПРН 20. Знати основи електротехніки, вміти виконувати технічні креслення.

Кадрове забезпечення	Педагогічні працівники, залучені до реалізації освітньо-професійної програми є штатними викладачами ДПТНЗ «Роменське ВПУ», мають фахову вищу освіту та високий рівень кваліфікації
Матеріально-технічне забезпечення	Проведення навчально-виховного процесу забезпечене відповідними приміщеннями, площа яких відповідає встановленим вимогам. Навчальні аудиторії, лабораторії забезпечені інтернетом, мультимедійним обладнанням. Спеціалізовані кабінети й лабораторії обладнані сучасними приладами та інвентарем. У освітньому закладі працює: бібліотека з читальною залом, яка забезпечена навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями, існує електронна бібліотека; актовий зал, тренажерна зала, спортивна зала, спортивний майданчик із штучним покриттям, медичний пункт, центр військово-патріотичної підготовки, їдальня, гуртожиток
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	У закладі освіти працює електронна бібліотека, де розміщено навчальні матеріали з кожної дисципліни. Передбачено використання авторських розробок викладацького складу. Офіційний веб-сайт http://www.romnyvpu.com.ua містить інформацію про навчальну та виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Для проведення інформаційного пошуку та обробки результатів у навчальному закладі є спеціалізовані комп'ютерні класи з наявним спеціалізованим програмним забезпеченням. Усі користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет. У ДПТНЗ «Роменське ВПУ» організовано дистанційне навчання на платформі Moodle

2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1 Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Код навчальних дисциплін	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, комплексний кваліфікаційний екзамен)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
I. Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми (ОК)			
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки			
ОК 1.1	Історія України	1,5	Диф.залік
ОК 1.2	Економічна теорія	1,5	Екзамен
ОК 1.3	Основи філософських знань	1,0	Диф.залік
ОК 1.4	Культурологія	1,5	Диф.залік
ОК 1.5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	5,0	Диф.залік
ОК 1.6	Основи правознавства	1,0	Диф.залік
ОК 1.7	Українська мова за професійним спрямуванням	1,5	Диф.залік
ОК 1.8	Фізичне виховання	3,0	Диф.залік
	Всього за циклом	16,0	
2. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки			
ОК 2.1	Неорганічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 2.2	Органічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 2.3	Фізична та колоїдна хімія	3,0	Екзамен
ОК 2.4	Аналітична хімія	3,75	Екзамен
ОК 2.5	Біохімія	1,5	Диф.залік
ОК 2.6	Мікробіологія та фізіологія	2,25	Диф.залік
ОК 2.7	Основи екології	1,0	Диф.залік
ОК 2.8	Безпека життєдіяльності	1,5	Диф.залік
ОК 2.9	Процеси і апарати харчових виробництв	1,25	Екзамен
ОК 2.10	Технічне креслення	3,0	Диф.залік
ОК 2.11	Комп'ютерна техніка	2,75	Диф.залік
ОК 2.12	Основи електротехніки	1,5	Диф.залік
	Всього за циклом	27,5	
3. Цикл професійної та практичної підготовки			
ОК 3.1	Технологія виробництва кулінарної продукції	3,0	Екзамен
	Курсова робота з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»		
ОК 3.2	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	2,0	Екзамен
ОК 3.3	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	2,5	Екзамен

ОК 3.4	Основи стандартизації та контролю якості продукції	1,5	Диф.залік
ОК 3.5	Устаткування закладів ресторанного господарства	2,0	Диф.залік
	Курсова робота з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства»		
ОК 3.6	Основи охорони праці	1,5	Диф.залік
ОК 3.7	Економіка підприємств різних типів	2,5	Диф.залік
	Всього за циклом	15,0	
Практична підготовка			
ОК 3.8	Технологічна практика	4,5	Звіт
ОК 3.9	Переддипломна практика	4,5	Звіт
	Всього практичної підготовки	9,0	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		67,5	
II. Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми (ВБ)			
4. Вибіркові компоненти за вибором навчального закладу			
4.1 Цикл професійної та практичної підготовки			
ВБ 4.1.1	Основи менеджменту	1,5	Диф.залік
ВБ 4.1.2	Основи маркетингу	1,5	Диф.залік
ВБ 4.1.3	Технологія приготування страв зарубіжної кухні	1,5	Диф.залік
5. Вибіркові компоненти за вибором здобувачів освіти*			
5.1 Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки			
ВБ 5.1.1	Соціологія	1,5	Диф.залік
	Політологія	1,5	Диф.залік
ВБ 5.1.2	Етика та естетика	1,5	Диф.залік
	Основи психології	1,5	Диф.залік
5.2 Цикл професійної та практичної підготовки			
ВБ 5.2.1	Товарознавство харчових продуктів	1,5	Диф.залік
	Мерчандайзинг в закладах ресторанного господарства	1,5	Диф.залік
ВБ 5.2.2	Ресторанний сервіс	1,5	Диф.залік
	Декоративне оздоблення страв з елементами карвінгу	1,5	Диф.залік
ВБ 5.2.3	Барна справа	1,5	Диф.залік
	Технологія приготування страв сучасної української кухні	1,5	Диф.залік
ВБ 5.2.4	Організація обслуговування за системою «Кейтеринг»	1,5	Диф.залік
	Охорона праці в галузі	1,5	Диф.залік
Загальний обсяг вибірових компонентів		13,5	
5. Сесії та атестація			
	Екзаменаційні сесії	7,5	Екзамен

Підготовка до єдиного державного кваліфікаційного іспиту та атестація	1,5	Іспит
Загальний обсяг освітньо-професійної програми	90	

*Із запропонованих 12 дисциплін вибіркового компоненту здобувачам освіти необхідно вибрати 6 дисциплін (по 1 дисципліні з пари альтернативних освітніх компонентів)

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Таблиця послідовності вивчення компонентів освітньо-професійної програми

	I курс		II курс
	I семестр	II семестр	I семестр
Нормативний компонент (обов'язковий компонент)	ОК 1.1 Історія України		
	ОК 1.2 Економічна теорія	ОК 1.2 Економічна теорія	
	ОК 1.3 Основи філософських знань		
	ОК 1.4 Культурологія		
	ОК 1.5 Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	ОК 1.5 Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	ОК 1.5 Іноземна мова (за професійним спрямуванням)
	ОК 1.6 Основи правознавства		
	ОК 1.7 Українська мова (за професійним спрямуванням)		
	ОК 1.8 Фізичне виховання	ОК 1.8 Фізичне виховання	
	ОК 2.1 Неорганічна хімія		
	ОК 2.2 Органічна хімія		
		ОК 2.3 Фізична та колоїдна хімія	
		ОК 2.4 Аналітична хімія	ОК 2.4 Аналітична хімія
			ОК 2.5 Біохімія
		ОК 2.6 Мікробіологія та фізіологія	
			ОК 2.7 Основи екології
			ОК 2.8 Безпека життєдіяльності
		ОК 2.9 Процеси і апарати харчових виробництв	
ОК 2.10 Технічне креслення	ОК 2.10 Технічне креслення		
ОК 2.11 Комп'ютерна техніка	ОК 2.11 Комп'ютерна техніка		

	ОК 2.12 Основи електротехніки		
		ОК 3.1 Технологія виробництва кулінарної продукції	ОК 3.1 Технологія виробництва кулінарної продукції
		ОК 3.2 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	ОК 3.2 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства
			ОК 3.3 Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства
			ОК 3.4 Основи стандартизації та контролю якості продукції
		ОК 3.5 Устаткування закладів ресторанного господарства	
		ОК 3.6 Основи охорони праці	
		ОК 3.7 <i>Економіка підприємств різних типів</i>	ОК 3.7 <i>Економіка підприємств різних типів</i>
			ОК 3.8 Технологічна практика
			ОК 3.9 Переддипломна практика
Вибірковий компонент	<i>Вибіркові компоненти за вибором навчального закладу</i>		
	ВБ 4.1.1 Основи менеджменту		
	ВБ 4.1. 2 Основи маркетингу		
			ВБ 4.1.3 Технологія приготування страв зарубіжної кухні
	<i>Вибіркові компоненти за вибором здобувачів освіти</i>		
		ВБ 5.1.1 Соціологія або Політологія	
			ВБ 5.1.2 Етика та естетика або Основи психології
	ВБ 5.2. 1 Товарознавство харчових продуктів або Мерчандайзинг в закладах ресторанного		

		господарства	
		ВБ 5.2. 2 Ресторанный сервіс або Декоративне оздоблення страв з елементами карвінгу	
			ВБ 5.2.3 Барна справа або Технологія приготування страв сучасної української кухні
			ВБ 5.2.4 Організація обслуговування за системою «Кейтеринг» або Охорона праці в галузі

4. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі складання комплексного державного іспиту та завершується видачею документу встановленого зразка про присвоєння ступеня фахового молодшого бакалавра з технології приготування їжі.

Складання іспиту здійснюється за дисциплінами:

- Технологія виробництва кулінарної продукції;
- Організація виробництва в закладах ресторанного господарства;
- Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції;
- Устаткування закладів ресторанного господарства;
- Основи охорони праці.

Складання іспиту здійснюється у письмовій формі шляхом виконання завдань державною мовою.

Перевірка якості виконання завдань здійснюється комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців відповідно наказу про державну кваліфікаційну комісію.

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

5.1 Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки.
Цикл математичної, природничо-наукової підготовки

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 1.4	ОК 1.5	ОК 1.6	ОК 1.7	ОК 1.8	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ОК 2.7	ОК 2.8	ОК 2.9	ОК 2.10	ОК 2.11	ОК 2.12
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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															+					
ПРН 14																				
ПРН 15				+	+		+													
ПРН 16		+																		
ПРН 17						+														
ПРН 18								+												
ПРН 19	+		+			+														
ПРН 20																		+		+

