

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою
Львівського державного коледжу харчової і
переробної промисловості Національного
університету харчових технологій
Голова педагогічної ради

(Підпись)

М. В. Григорців

Протокол № 104 від "07" 07 2018 р.



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченюю радою
Національного університету харчових
технологій
Голова Вченої ради

(Підпись) А. І. Українець

Протокол № 104 від "07" 07 2018 р.



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Виробництво харчової продукції»

Початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти

за спеціальністю: 181 «Харчові технології»

галузі знань: 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: молодший спеціаліст з харчових технологій

Освітня програма вводиться

в дію з 07.09. 2018 р.

Наказ № 104 від "07" 09 2018 р.

Київ 2018

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Виробництво харчової продукції» підготовки молодшого спеціаліста за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Рак В.П., кандидат технічних наук, доцент, викладач-методист, спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової комісії виробництва харчової продукції Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій;
2. Нічкало Тетяна Романівна, старший викладач, спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової комісії виробництва харчової продукції Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій;
3. Ясінська Галина Петрівна, спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової комісії виробництва харчової продукції Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій.

**1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальністі
«181 Харчові технології»
спеціалізація «Виробництво харчової продукції»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет харчових технологій Львівський державний коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Молодший спеціаліст Молодший спеціаліст з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Виробництво харчової продукції
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом молодшого спеціаліста, одиничний, 150 кредитів СКТС Термін навчання: 2,5 роки
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-ЕНЕА – перший цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Наявність базової загальної середньої або повної загальної середньої освіти, або ОКР Кваліфікованого робітника
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	www.ldkhp.com.ua
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця, здатного організувати та контролювати роботу та надання різних видів послуг в закладах ресторанного господарства всіх типів, що забезпечують ефективне керування технологічними процесами в підприємствах харчування з метою розвитку їх конкурентоздатності.	
3 – Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань: 18 «Виробництво та технології» Спеціальність: 181 «Харчові технології» Спеціалізація: Виробництво харчової продукції.
Орієнтація освітньо-професійної програми	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих наукових та практичних результатах у галузі ресторанного господарства, орієнтована на актуальні спеціалізації виробництва харчової продукції.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі ресторанного господарства зорієнтована на отримання необхідних знань та практичних навичок з технологічних дисциплін, що безпосередньо формують фахові компетенції.
Особливості програми	Програма передбачає вивчення сучасних технологій в ресторанній індустрії, потреб та очікування гостей (споживацький попит). Особливістю програми є підготовка фахівців, які здатні реалізовувати фахові компетенції.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003: 2010 за кваліфікаційними угрупуваннями: 3570 Фахівці з технології харчування, 5122 Працівники сфери торгівлі і послуг, а саме: технік-технолог з технології харчування; виробник харчових напівфабрикатів, кухар, кухар дитячого харчування, шеф-кухар, буфетник, готовувач молочних коктейлів, готовувач напоїв.
--	--

Подальше навчання	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим строком навчання.
--------------------------	---

5 – Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних, лабораторних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт та/або проектів, навчальні та виробничі практики з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових робіт та/або проектів, державний комплексний кваліфікаційний іспит та/або випускної роботи.

6 – Програмні компетентності

Інтегральна компетентність	Здатність особи самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання у виробництві та технологіях або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність до аналізу та синтезу, вміння виявляти, формулювати, ставити та вирішувати прикладні завдання. ЗК2. Здатність до здійснення усної та письмової ділової комунікації українською мовою. ЗК3. Здатність до усної комунікації іноземною мовою, в тому числі й професійно-ділового спілкування. ЗК4. Здатність демонструвати базові знання з дисциплін загальної підготовки в обсязі, необхідному для освоєння професійних дисциплін і уміння їх використовувати в обраній професії. ЗК5. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології для розв'язання різноманітних задач у навчальній та практичній діяльності, здатність адаптуватися до нових ситуацій. ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК7. Здатність до застосування основних законів логіки, форм і правил логічного мислення для дедуктивного

	<p>висновку. Здатність до вирішення проблеми доказу і спростування.</p> <p>ЗК8.Здатність працювати самостійно і в команді, ефективно спілкуватися з фахівцями інших професій різного рівня, приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК9.Уміння працювати в міжнародному контексті.</p> <p>ЗК10.Здатність дотримання правил безпеки життєдіяльності; прагнення до збереження навколошнього середовища.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК (СФК, СПК))	<p>СК1.Здатність розпізнавати асортимент харчових продуктів за органолептичними показниками.</p> <p>СК2.Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання.</p> <p>СК3.Здатність виготовляти харчову продукцію, її зберігати, транспортувати та реалізовувати згідно з санітарними нормами і правилами, застосовувати на практиці принципи безпеки харчових виробництв.</p> <p>СК4.Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді.</p> <p>СК5.Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви, розробляти технологічну документацію, проводити взаємозамінні харчових продуктів.</p> <p>СК6.Здатність задовольняти попит споживачів в продукції харчування та послугах за умов, що змінюються.</p> <p>СК7.Здатність розробляти заходи забезпечення умов організації праці.</p> <p>СК8.Здатність забезпечувати екологічну чистоту навколошнього середовища та продуктів харчування.</p> <p>СК9. Здатність ведення бухгалтерського обліку структурних підрозділів.</p> <p>СК10.Здатність визначати якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції харчування,</p> <p>СК11.Здатність розробляти та виконувати креслення.</p> <p>СК12.Здатність організовувати роботу концептуальних сучасних закладів харчування, організовувати обслуговування різних контингентів споживачів.</p> <p>СК13.Здатність організовувати роботу з основ охорони праці в закладах ресторанного господарства.</p> <p>СК14.Здатність проводити механізацію технологічних процесів виготовлення харчової продукції та її зберігання, вибір, розміщення та експлуатацію торговельно-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства.</p> <p>СК15.Здатність впроваджувати та узгоджувати заходи маркетингу та менеджменту для підвищення ефективності внутрішньої та зовнішньоекономічної підприємницької діяльності.</p>

7 – Програмні результати навчання

- ПРН1.**Знати основні положення фундаментальних та професійно-орієнтованих наук, необхідних для управління виробничим процесом.
- ПРН2.**Знати українську та іноземну мову, в тому числі й професійно-ділову.
- ПРН3.**Знати сучасні інформаційні технології для створення баз даних.
- ПРН4.**Знати сучасні технології в ресторанній індустрії; сучасні принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової продукції.
- ПРН5.**Уміти використовувати теоретичні знання і практичні навички щодо вибору форм і методів управління при створенні, ефективної та гнучкої системи управління організацією в умовах постійно змінюваного середовища.
- ПРН6.**Уміти розраховувати основні показники економіко-фінансової діяльності виробничих підрозділів.
- ПРН7.**Уміти розробляти фірмові страви, технологічну документацію.
- ПРН8.**Уміти визначати якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції харчування.
- ПРН9.**Уміти розробляти і виконувати креслення.
- ПРН10.**Використовувати на практиці принципи безпеки харчових виробництв.
- ПРН11.**Використовувати на практиці естетичні принципи, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності.
- ПРН12.**Використовувати професійно-профільовані знання щодо організації роботи з основ охорони праці в закладах ресторанного господарства.
- ПРН13.**Використовувати професійно-профільовані знання і практичні навички у механізації технологічних процесів виготовлення харчової продукції та її зберігання, вибору, розміщення та експлуатації торговельно-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства.
- ПРН14.**Використовувати навики організації збуту продукції, послуг, взаємовідносин з покупцями, активного впливу на попит і на ринок в цілому в умовах конкурентного середовища.
- ПРН15.**Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді.
- ПРН16.**Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію у професійній діяльності.
- ПРН17.**Використання іноземних мов у професійній діяльності.
- ПРН18.**Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребують застосування нових підходів та прогнозування.
- ПРН19.**Відповідальність за розвиток професійного знання і практик окремих осіб та /або груп осіб, оцінку

	<p>стратегічного розвитку команди.</p> <p>ПРН20. Здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає навчальний корпус, гуртожиток, бібліотеку, їдальню, медичний пункт, актовий зал, конференц-зал, спортивний зал, стадіон, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів.</p> <p>Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, посудом.</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	<p>Національна кредитна мобільність студентів, педагогічних і науково-педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету харчових технологій.</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>Коледжем укладено угоди про міжнародну академічну мобільність з такими закордонними навчальними закладами:</p> <p>Церковна середня спеціальна школа св. Йосафата Коменського, м. Требішово (Словаччина);</p> <p>об'єднання шкіл господарчих ім. М.Лігези м. Жешув (Польща).</p>
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.

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

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК1	Історія України	2	екзамен
ОК2	Культурологія	1,5	зalік
ОК3	Українська мова за професійним спрямуванням	1,5	зalік
ОК4	Основи філософських знань	1,5	зalік
ОК5	Економічна теорія	1,5	зalік
ОК6	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6	зalік
ОК7	Фізичне виховання	6	зalік
ОК8	Основи правознавства	1,5	зalік
ОК9	Соціологія	1,5	зalік
ОК10	Основи екології	1,5	зalік
ОК11	Неорганічна хімія	3,5	зalік
ОК12	Органічна хімія	3,5	зalік
ОК13	Фізична і колоїдна хімія	3	екзамен
ОК14	Аналітична хімія	4	зalік
ОК15	Біохімія	2	зalік
ОК16	Безпека життєдіяльності	1,5	зalік
ОК17	Процеси та апарати харчових виробництв	3	зalік
ОК18	Технічне креслення	3	зalік
ОК19	Комп'ютерна техніка	3	екзамен
ОК20	Основи електротехніки	2	зalік
ОК21	Мікробіологія та фізіологія	2	екзамен
ОК22	Технологія виробництва кулінарної продукції	6	екзамен
ОК23	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства(в т.ч.курсовий проект)	6,5	екзамен
ОК24	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3	зalік
ОК25	Основи стандартизації та контроль якості харчової продукції	2	екзамен
ОК26	Товарознавство харчових продуктів	3	екзамен
ОК27	Устаткування закладів ресторанного господарства	3	екзамен
ОК28	Основи охорони праці	2,5	екзамен
ОК29	Економіка підприємств різних типів	3	зalік
ОК30	Навчальна практика	4,5	зalік
ОК31	Технологічна практика	9	зalік
ОК32	Переддипломна практика	6	зalік
ОК33	Державний комплексний кваліфікаційний іспит	1,5	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		105 кредитів	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ1	Друга іноземна мова	4	зalік
ВБ2	Вступ до спеціальності	2	зalік
ВБ3	Основи менеджменту	4	зalік

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВБ4	Кухня народів світу	3	зalік
ВБ5	Санітарія та гігієна	3	зalік
ВБ6	Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів	6	зalік
ВБ7	Облік і звітність	4	зalік
ВБ8	Харчова хімія	2	зalік
ВБ9	Психологія та етика ділових відносин	2	зalік
ВБ10	Вища математика	3	зalік
ВБ 11	Навчальна практика	4,5	зalік
Загальний обсяг вибіркових компонент:		37,5 кредитів	
Екзаменаційні сесії		7,5 кредитів	
Загальний обсяг освітньої програми		150 кредитів	

* Згідно із Законом України "Про вищу освіту" студенти мають право на "вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу".

Вищі навчальні заклади самостійно визначають механізми реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми(навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Структурно-логічна схема ОПП
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми		
OK1	Історія України	Вихідна, передує вивченю OK2, OK4, OK5
OK2	Культурологія	Вихідна , передує вивченю OK4, OK24, ВБ4
OK3	Українська мова за професійним спрямуванням	Вихідна
OK4	Основи філософських знань	Вивчається після OK1, OK2, OK5
OK5	Економічна теорія	Вихідна, передує вивченю OK4, OK29
OK6	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Вихідна
OK7	Фізичне виховання	Вихідна
OK8	Основи правознавства	Вихідна, передує вивченю OK28, OK25, OK29, ВБ3, OK23, ВБ7
OK9	Соціологія	Вивчається після OK1, OK5, OK10, OK16
OK10	Основи екології	Вихідна, вивчається перед OK23, ВБ5, OK21
OK11	Неорганічна хімія	Вихідна, передує вивченю OK12, OK13, OK14, OK15, OK22, OK25
OK12	Органічна хімія	Передує вивченю OK16, OK22, OK25
OK13	Фізична і колоїдна хімія	Передує вивченю OK15, OK22, OK25
OK14	Аналітична хімія	Передує вивченю OK12, OK13, OK14, OK15, OK22, OK25
OK15	Біохімія	Вивчається після OK11, OK12, OK13, OK14, OK21,передує вивченю ВБ6
OK16	Безпека життєдіяльності	Вивчається перед OK23, ВБ5, OK21, OK28, ВБ5
OK17	Процеси та апарати харчових виробництв	Вихідна, передує вивченю OK22, OK27, ВБ6, ВБ4
OK18	Технічне креслення	Вихідна, передує виконанню OK23
OK19	Комп'ютерна техніка	Вихідна, передує виконанню OK23
OK20	Основи електротехніки	Вихідна, передує вивченю OK28, OK27
OK21	Мікробіологія та фізіологія	Передує вивченю OK15, OK16, ВБ5
OK22	Технологія виробництва кулінарної продукції	Вихідна, вивчається після OK11, OK12, OK13, OK14, ВБ2, OK26, передує вивченю ВБ4, OK30,

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми(навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Структурно-логічна схема ОПП
		ОК31, ОК32, ОК25, ОК27, ОК23, передує проведенню ОК33
ОК23	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (в т.ч. курсовий проект)	Вихідна, вивчається після ОК26, ОК22, ОК19, ОК18, ВБ2, передує вивченю ОК28, ОК25, ОК31, ВБ3, передує проведенню ОК33
ОК24	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	Вивчається після ОК26, ОК22, ОК23, ВБ2, передує проведенню ОК31, вивченю ОК25, ВБ3, передує проведенню ОК33
ОК25	Основи стандартизації та контроль якості харчової продукції	Вивчається після ОК22, ОК23, ОК24, ОК26 ,ВБ5, передує проведенню ОК33
ОК26	Товарознавство харчових продуктів	Вихідна, передує вивченю ОК22, ОК23, ОК24, ОК26 ,ВБ5
ОК27	Устаткування закладів ресторанного господарства	Вихідна, вивчається після ОК20, ОК22, перед ОК28, ОК23, передує проведенню ОК33
ОК28	Основи охорони праці	Вихідна вивчається після ОК27, ОК16, ОК13, ОК10, передує проведенню ОК31, ОК32, передує проведенню ОК33
ОК29	Економіка підприємств різних типів	Вивчається після ОК5, ОК23, передує проведенню ОК32, ОК31, передує проведенню ОК33
ОК30	Навчальна практика	Передує вивченю ОК 23, ОК 31, ОК 32, проводиться після ОК 22, ОК 26, ВБ2
ОК31	Технологічна практика	Передує вивченю ОК25, ОК32, ВБ3, ВБ4, проводиться після ОК22, ОК23, ОК26, ОК27, ВБ5
ОК32	Переддипломна практика	Проводиться після ОК6, ОК22, ОК23, ОК24, ОК25, ОК26, ОК27, ОК28, ОК29, ОК30, ОК31, ВБ1, ВБ2, ВБ4, ВБ5, ВБ6, ВБ7
ОК33	Державний комплексний кваліфікаційний іспит	Проводиться після ОК22, ОК23, ОК24, ОК25, ОК26, ОК27, ОК28, ОК29, ВБ4
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми		
ВБ1	Друга іноземна мова за професійним спрямуванням	Вихідна, передує проведення ОК32
ВБ2	Вступ до спеціальності	Передує вивчення ОК22, ОК23, ОК24, ОК25, проведення ОК30, ОК31
ВБ3	Основи менеджменту	Вивчається після ОК5, ОК23, ОК29, передує проведенню ОК32, ОК31
ВБ4	Кухня народів світу	Вивчається після ОК26, ОК22,

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми(навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Структурно-логічна схема ОПП
		ВБ5, перед проведенням ОК32, ОК33
ВБ5	Санітарія та гігієна	Передує проведенню ОК31, ОК32, вивчається після ОК22, ОК23, ОК21, перед ВБ4, ВБ6
ВБ6	Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів	Вивчається після ОК11, ОК12, ОК13, ОК14, ВБ2, ОК26, ОК 22, ОК23, ОК24, передує проведення ОК32
ВБ7	Облік і звітність	Вивчається після ОК29, ОК23, ОК22, перед проведенням ОК32
ВБ8	Харчова хімія	Вивчається після ОК11, ОК12, ОК13, ОК14, ОК15, ОК22, ОК23, ОК22
ВБ9	Психологія та етика ділових відносин	Вивчається після ОК23, ОК24
ВБ10	Вища математика	Передує вивченням ОК29, ВБ7
ВБ11	Навчальна практика	Передує вивченням ОК23, ОК24, проведенню ОК31, ОК32

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі державного комплексного кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому освітнього ступеня молодшого спеціаліста із присвоєнням кваліфікації: молодший спеціаліст з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

4. Матриця відповідності програмних компонентів компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

ПРН1	+	OK1	OK2	OK3	OK4	OK5	OK6	OK7	OK8	OK9	OK10	OK11	OK12	OK13	OK14	OK15	OK16	OK17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK23	OK24	OK25	OK26	OK27	OK28	OK29	OK30	OK31	OK32	OK33	BB1	BB2	BB3	BB4	BB5	BB6	BB7	BB8	BB9	BB10	BB11	
ПРН2																																														
ПРН3	+																																													
ПРН4																																														
ПРН5																																														
ПРН6																																														
ПРН7																																														
ПРН8																																														
ПРН9																																														
ПРН10																																														
ПРН11																																														
ПРН12																																														
ПРН13																																														
ПРН14																																														
ПРН15																																														
ПРН16																																														
ПРН17																																														
ПРН18																																														
ПРН19																																														
ПРН20																																														

Гарант освітньо-професійної програми
кандидат технічних наук, доцент,
викладач фахових дисциплін

В. П. Рак