



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
Державний професійно-технічний навчальний заклад
«Вінницьке вище професійне училище сфери послуг»

Розглянуто та схвалено на засіданні
методичної ради ДПТНЗ «Вінницьке вище
професійне училище сфери послуг»
Протокол №5
Від 20.12.2019 р.

Затверджено педагогічною радою ДПТНЗ
«Вінницьке вище професійне училище
сфери послуг»
Протокол №17
від 23.12.2019 р.,

**ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**

Початкового рівня вищої освіти

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Галузь знань: 18 Виробництво та технології
Спеціальність: 181 Харчові технології
Кваліфікація: технік -технолог з технології харчування

м. Вінниця 2019 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 НВР
А.В. Карпюк

2019 р

Погоджено
Гарант програми, голова методичної комісії
професій ресторального господарства,
О.Т. Стрижко
«16» грудня 2019 р

Погоджено
Голова методичної комісії природничого
циклу
О.В. Сажнєва
«16» грудня 2019 р

Погоджено
Голова методичної комісії суспільних
дисциплін
І.В. Мельникова
«16» грудня 2019 р

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчових продуктів» 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.

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 ЕКТС, необхідну для виконання цієї програми. Компетентності узгоджені між собою та відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій.

РОЗРОБНИКИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ:

Керівник проектної групи (гарант освітньо-професійної програми):

- Стрижко Оксана Тимофіївна, голова методичної комісії ресторанного господарства, спеціаліст вищої категорії, старший викладач, майстер виробничого навчання І категорії ДПТНЗ «Вінницьке вище професійне училище сфери послуг».

Члени проектної групи:

- Грушко Любов Віталіївна, спеціаліст вищої категорії ДПТНЗ «Вінницьке вище професійне училище сфери послуг».
- Ратушняк Наталія Іванівна, майстер виробничого навчання І категорії ДПТНЗ «Вінницьке вище професійне училище сфери послуг».

І. Профіль освітньо-професійної програми «Виробництво харчових продуктів»

1. Загальна інформація	
<i>Повна назва закладу</i>	ДПТНЗ «Вінницьке вище професійне училище сфери послуг»
<i>Освітньо-професійний ступінь</i>	Фаховий молодший бакалавр
<i>Галузь знань</i>	18 «Виробництво та технології»
<i>Спеціальність</i>	181 «Харчові технології»
<i>Обсяг освітньої програми</i>	90 кредитів ЄКТС – на основі ОКР кваліфікований робітник Термін навчання – 1 рік 5 місяців
<i>Освітня кваліфікація</i>	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<i>Професійна кваліфікація</i>	Фахівець з технології харчування
<i>Кваліфікація в дипломі</i>	Освітньо-професійний ступінь - фаховий молодший бакалавр . Спеціальність – 181 Харчові технології. Освітньо-професійна програма – «Виробництво харчових продуктів».
<i>Професійні стандарти, на дотримання яких планується спрямувати навчання (у разі наявності)</i>	Стандарт фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня – фаховий молодший бакалавр, галузі знань – 18 Виробництво та технології, спеціальності – 181 Харчові технології затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України № 1244. від 17.11.2021 р.
<i>Мова викладання</i>	Українська мова

Мета освітньої програми

Метою освітньо-професійної програми є формування у майбутнього фахівця здатності самостійно вирішувати і виконувати спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання з професійної діяльності у сфері харчових технологій, виробництва харчових продуктів в закладах ресторанного господарства, застосування техніки і обладнання у технологічних ланцюгах виробництва продукції, та нести відповідальність за результати своєї діяльності і діяльності інших осіб підрозділів у визначених виробничих ситуаціях.

Особливості освітньої програми

Полягає у підготовці фахівців, які здатні конкурувати на ринку праці та володіють глибокими знаннями і базовими й професійними компетентностями у галузі харчових технологій та ресторанного господарства, що направлені на здобуття здобувачем освіти навичок забезпечення контролю якості та безпечності харчової продукції, планування потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, «соціальних навичок» (soft skills), здатності до самостійної постановки і вирішення завдань практичної діяльності на підприємствах галузі харчових технологій та ресторанного господарства.

Унікальність освітньої програми

Полягає у розвитку практичних навичок та здатності до організації та контролю виробництва харчової продукції, прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі, організації та розвитку сучасного бізнесу громадського харчування та ресторанного сервісу на основі інноваційного мислення, використання локальної продукції, для приготування страв української та зарубіжної кухні, впровадження основ аювердичного харчування, забезпечення безпечної організації роботи підприємств харчування НАССР.

Академічні права випускників	права	Продовження навчання за початковим (короткий цикл) або першим бакалаврським рівнем вищої освіти. Набуття додаткових
------------------------------	-------	---

	кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломній освіті.
Здатність до працевлаштування: випускники	<p>Здатні виконувати професійну роботу в закладах ресторанного господарства та в галузевих організаціях різних видів діяльності і форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Кваліфікація професій» ДК 003:2010 за такими назвами і кодами професійних груп:</p> <p>3570 - технік -технолог з технології харчування;</p> <p>3550 - фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів;</p> <p>3590 - інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості;</p> <p>5122 - шеф-кухар;</p> <p>5129 - майстер ресторанного обслуговування;</p> <p>4222 - адміністратор залу;</p> <p>1315 - начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні);</p> <p>1225 - завідувач виробництва;</p> <p>2482.2 - фахівець ресторанної справи;</p> <p>1225 -завідувач підприємства громадського харчування.</p>
Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання	Наявність освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» та повної загальної середньої освіти

2. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 150 кредитів ЄКТС.

Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.

3. Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, технологія проблемного і диференційованого навчання, технологія програмованого навчання, інформаційна технологія, технологія розвивального навчання, самонавчання, навчання на основі практичної підготовки. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, практичних та лабораторних занять; самостійної роботи здобувачів освіти з навчальною літературою (підручники, посібники, конспекти тощо); консультацій з викладачами, виконання індивідуальних завдань; проходження практик на підприємствах галузі. Значна увага приділяється саморозвитку здобувачів, умінню працювати в команді, проявляти лідерські та соціальні навички, здатності до концентрації та своєчасного реагування на зміни законодавства.
Оцінювання	Система оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти за освітніми компонентами освітньо-професійної програми реалізується відповідно до вимог "Положення про організацію освітнього процесу у ДПТНЗ «Вінницьке ВПУСП» за ОКР ФМБ» Екзамени, заліки, диференційовані заліки, кваліфікаційні екзамени самоконтроль. Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за 100-балльною (рейтинговою), національною 4-х бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») і вербальною («зараховано», «незараховано») системами. Письмові екзамени за співбесідою, здача звітів та захист лабораторних та практичних робіт, рефератів в якості самостійної роботи, проведення дискусій, семінарів та модулів. Кваліфікаційний іспит із фахових дисциплін.

4. Перелік основних компетентностей, якими повинен володіти випускник

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати і спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв різного рівня складності із застосуванням базових теоретичних знань, розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру в виробничих умовах підприємств харчової промисловості, ресторанного господарства, та нести відповідальність за безпечність харчової продукції результатами своєї діяльності.
Загальні компетентності	<p>ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
Спеціальні компетентності	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконалених існуючих харчових технологій.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p>

	СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. Вміння відтворювати отримані знання з елементами логічних зв'язків, підтверджувати своє судження аргументами;
--	--

5. Програмні результати навчання

ПРН 1	Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування..
ПРН 2	Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.
ПРН 3	Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.
ПРН 4	Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.
ПРН 5	Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.
ПРН 6	Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.
ПРН 7	Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.
ПРН 8	Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).
ПРН 9	Складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.
ПРН 10	Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.
ПРН 11	Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.
ПРН 12	Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.
ПРН 13	Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності..
ПРН 14	Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
ПРН 15	Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
ПРН 16	Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
ПРН 17	Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
ПРН 18	Демонструвати спеціальні вміння і навички роботи під час виконання професійних операцій як самостійно так і в групі.
ПРН 19	Знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг підприємств, передбачати можливі ризики.
ПРН 20	Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій.

6. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Кваліфікаційна атестація випускників освітньо-професійної програми «Виробництво харчових продуктів» спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі кваліфікаційного іспиту із фахових дисциплін та завершується видачою документа встановленого зразка (диплому) про присудження освітньо-кваліфікаційного рівня «фаховий молодший бакалавр» із присвоєнням кваліфікації «Технік-технолог з технології харчування» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчових продуктів».

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення здобувачами фахової передвищої освіти. Кваліфікаційна (фахова) атестація здійснюється відкрито і публічно. Здобувачі освіти та інші особи, присутні на атестації, можуть вільно здійснювати аудіо та/або відеофіксацію процесу атестації. Атестацію випускників здійснює Екзаменаційна комісія, склад

якої затверджується наказом директора ДПТНЗ «Вінницьке ВПУСП» щороку. До складу Екзаменаційної комісії можуть входити представники роботодавців та їх об'єднань.

Кваліфікаційна (фахова) атестація повинна проводитися з дотриманням правил та норм академічної добродетелі, етичної поведінки, професійного спілкування згідно «Кодексу академічної добродетелі ДПТНЗ «Вінницьке ВПУСП». Під час кваліфікаційної (фахової) атестації не допускаються наступні прояви академічної недобродетелі, як хабарництво, конфлікт інтересів, зловживання впливом або службовим становищем, службове підроблення або недбалість, обман та надання фальшивої інформації, шахрайство (розмова з іншими здобувачами освіти; списування; несанкціоноване отримання екзаменаційних матеріалів; фальсифікація або фабрикація результатів; повторне використання раніше виконаної іншою особою роботи; складання іспиту іншою особою) та ін.

7. Ресурсне забезпечення

Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення освітньо-професійної програми складають науково-педагогічні працівники ДПТНЗ «Вінницьке вище професійне училище сфери послуг», які мають науковий ступінь кандидата наук, відповідну фахову освіту, першу та вищу кваліфікаційні категорії, педагогічні звання старший викладач та вчитель-методист, які є визнаними професіоналами з досвідом практичної роботи за фахом. Науково-педагогічні працівники періодично проходять підвищення кваліфікації (стажування).
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення освітньо-професійної програми дозволяє забезпечувати навчальний процес у відповідності до ліцензійних вимог щодо надання освітніх послуг у сфері фахової передвищої освіти з використанням навчальних лабораторій, аудиторій, технічних засобів та обладнання. Повне забезпечення навчально-лабораторними приміщеннями, забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для досягнення програмних результатів навчання, забезпеченість навчальними лабораторіями, які обладнані необхідним устаткуванням для проведення занять з професійно-орієнтованих дисциплін. Освітній процес включає виїзні заняття здобувачів освіти на підприємства ресторального господарства, технологічну та переддипломну практики. Соціально-побутова інфраструктура складається з бібліотеки, актової та конференційної зали, спортивного та тренажерного залу, стадіону. Здобувачі освіти забезпечуються гуртожитком (заклад уклав угоду з Дочірнім підприємством «Житлово-експлуатаційним комплексом «Маяк» ПРАТ «Вінницький завод «Маяк» на надання послуг з короткосрочного проживання здобувачів освіти на період навчання (договір №30/08/21 від 30.08.2021 р.).

8. Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	Можлива на основі укладання угод про академічну кредитну мобільність із закладами фахової передвищої освіти України. Допускається перезарахування кредитів, отриманих у інших закладах України, за умови відповідності їх набутих компетентностей та результатів навчання.
Кредитна мобільність	Можлива на основі укладання угод про академічну кредитну мобільність із закладами фахової передвищої освіти інших країн на основі двосторонніх договорів між ДПТНЗ «Вінницьке ВПУСП» та навчальними закладами-партнерами.

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

Код навчальних дисциплін	Компоненти освітньо-професійної програми	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
I. Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми (ОК)			
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки			
ГСЕ-01	Історія України	1,5	Екзамен
ГСЕ-02	Українська мова (професійного спрямування)	1,5	Екзамен
ГСЕ-03	Культурологія	1,5	Диф.залік
ГСЕ-04	Основи філософських знань	1	Диф.залік
ГСЕ-05	Економічна теорія	1,5	Екзамен
ГСЕ-06	Основи правознавства	1,0	Диф.залік
ГСЕ-07	Іноземна мова (професійного спрямування)	4,0	Диф.залік
ГСЕ-08	Фізичне виховання	5,0	Диф.залік
Всього за циклом		17,0	
2. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки			
МПН-01	Неорганічна хімія	3,0	Екзамен
МПН-02	Органічна хімія	3,0	Екзамен
МПН-03	Аналітична хімія	2,5	Диф.залік
МПН-04	Фізична і колоїдна хімія	3,0	Диф.залік
МПН-05	Біохімія	2	Диф.залік
МПН-06	Мікробіологія та фізіологія	1,5	Диф.залік
МПН-07	Основи екології	1,5	Диф.залік
МПН-08	Безпека життєдіяльності та охорона праці	1,5	Диф.залік
МПН-09	Технічне креслення	1,5	Диф.залік
МПН-10	Комп'ютерна техніка	3,0	Диф.залік
МПН-11	Процеси та апарати харчових виробництв	1,5	Диф.залік
МПН-12	Основи електротехніки	1,5	Диф.залік
Всього за циклом		25,5	
3. Цикл професійної та практичної підготовки			
ПП-01	Технологія виробництва кулінарної продукції	1,0	Екзамен
ПП-02	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	1,5	Диф.залік
ПП-03	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	3,0	Екзамен
ПП-04	Основи стандартизації та контроль якості харчової продукції	1,0	Диф.залік
ПП-05	Устаткування закладів ресторанного господарства	1,0	Диф.залік
ПП-06	Економіка підприємств різних типів	2,0	Екзамен
ПП-07	Технологічна практика	4,0	Диф.залік
ПП-08	Переддипломна практика	4,0	Диф.залік
Всього за циклом		17,5	
5. Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми			
Вибіркові компоненти за вибором закладу			

ОВК-01	Соціологія	1,5	Диф.залік
ОВК-02	Технологія приготування страв зарубіжної кухні	3,0	Курсова робота
ОВК-03	Барна справа та робота бариста	2,5	Екзамен
ОВК-04	Облік і звітність	1,0	Диф.залік
ОВК-05	Товарознавство харчових продуктів	2,0	Екзамен
ОВК-06	Програма безпеки харчування та НАССР	2,0	Диф.залік
Всього за циклом		12,0	

Вибіркові компоненти за вибором здобувачів освіти

ВК-01	Основи підприємницької та управлінської діяльності	3,0	Диф.залік
	Бухгалтерська звітність		Диф.залік
	Організація в галузі		Диф.залік
ВК-02	Психологія та етика ділових відносин	1,5	Диф.залік
	Ділова етика		Диф.залік
	Професійна етика		Диф.залік
ВК-03	Основи аювердичного харчування	1,5	Диф.залік
	Основи дитячого харчування		Диф.залік
	Основи спортивного харчування		Диф.залік
ВК-04	Виробництво кондитерських борошняних виробів	3,0	Диф.залік
	Кулінарозвивство		Диф.залік
	Технології харчування		Диф.залік
ВК-05	Сучасна українська кухня	1,5	Диф.залік
	Кухня та традиції народів світу		Диф.залік
	Етнічні кухні		Диф.залік
		10,5	
Загальний обсяг вибіркових компонентів		22,5	

5. Сесії та атестація

Екзаменаційні сесії	7,5	Екзамен
Загальний обсяг освітньо-професійної програми	90	

2.2 Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Таблиця послідовності вивчення компонентів

освітньо-професійної програми

I курс		II курс
I семестр	II семестр	III семестр
ГСЕ-01 Історія України		
ГСЕ- 02 Українська мова (професійного спрямування)		
		ГСЕ-03 Культурологія
	ГСЕ-04 Основи філософських знань	
		ГСЕ-05 Економічна теорія
ГСЕ-06 Основи правознавства		
ГСЕ-07 Іноземна мова (професійного спрямування)	ГСЕ-07 Іноземна мова (професійного спрямування)	ГСЕ-08 Іноземна мова (професійного спрямування)

ГСЕ-08 Фізичне виховання	ГСЕ-08 Фізичне виховання	ГСЕ-09 Фізичне виховання
МПН-01 Неорганічна хімія		
МПН-02 Органічна хімія		
	МПН-02 Органічна хімія	
МПН-04 Фізична і колоїдна хімія	МПН-03 Аналітична хімія	
		МПН-05 Біохімія
		МПН-06 Мікробіологія та фізіологія
	МПН-07 Основи екології	
МПН-08 Безпека життєдіяльності та охорона праці		
		МПН-09 Технічне креслення
МПН-10 Комп'ютерна техніка	МПН-10 Комп'ютерна техніка	
МПН-11 Процеси та апарати харчових виробництв		
МПН-12 Основи електротехніки		
ПП-01 Технологія виробництва кулінарної продукції		
	ПП-02 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	
ПП-03 Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	ПП-03 Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	
		ПП-04 Основи стандартизації та контроль якості харчової продукції
ПП-06 Устаткування закладів ресторанного господарства		
	ПП-06 Економіка підприємств різних типів (основи галузевої економіки на II ступені)	
	ПП-07 Технологічна практика	
		ПП-08 Переддипломна практика
ОВК-01 Соціологія		
	ОВК-02 Технологія приготування страв зарубіжної кухні	ОВК-02 Технологія приготування страв зарубіжної кухні
	ОВК-03 Барна справа та робота бариста	ОВК-03 Барна справа та робота бариста
ОВК-04 Облік і звітність		
		ОВК-05 Товарознавство харчових продуктів
ОВК-06 Програма безпеки харчування та НАССР	ОВК-06 Програма безпеки харчування та НАССР	
		ВК-01

		BK-02
		BK-03
	BK-04	
	BK-05	

4.Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

4.1 Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки.

Цикл математичної, природничо-наукової підготовки

	+ ГСЕ-01	ГСЕ-02	ГСЕ-03	ГСЕ-04	ГСЕ-05	ГСЕ-06	ГСЕ-07	ГСЕ-08	ГСЕ-09	МПН-01	МПН-02	МПН-03	МПН-04	МПН-05	МПН-06	МПН-07	МПН-08	МПН-09	МПН-10	МПН-11	МПН-12
3К 1	+																				
3К 2	+		+	+																	
3К 3	+	+				+	+	+													
3К 4		+																			
3К 5								+													
3К 6																					+
3К 7				+	+																
3К 8																					
CK 1																					
CK 2																					
CK 3										+	+	+	+	+	+						+
CK 4										+	+	+	+	+	+						
CK 5										+	+	+	+	+	+						
CK 6						+															
CK 7																			+	+	+
CK 8							+														
CK 9																	+				
CK 10																	+				+

4.2 Цикл професійної та практичної підготовки. Цикли вибіркових навчальних дисциплін

5. Матриця забезпечення

програмних результатів навчання відповідним компетентностям освітньої програми

ПП-06				+		+						+	+					
ПП-07						+						+						
ПП-08				+			+	+				+	+					+
OBK-01				+									+					
OBK-02				+			+						+				+	+
OBK-03													+				+	+
OBK-04												+	+					
OBK-05														+			+	+
OBK-06												+						
BK -01			+	+				+							+			+
BK 02				+	+		+	+	+									+
BK -03			+				+			+								
BK -04			+									+	+					
BK -05			+									+	+					

