ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
"ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ"

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 "Харчові технології"

галузі знань 18 "Виробництво та технології "

Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
Львівського торговельно-економічного університету
Голова Вченої ради

_____ П. О. Куцик

Протокол № 9 від "31" травня 2017 р.

Освітня програма вводиться в дію з вересня 2017 р.

Ректор _____ /проф. П. О. Куцик/

(наказ № 184/01 від "27" червня 2017 р.)

Львів – 2017

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший (бакалаврський)
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 «Виробництво та технології»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 «Харчові технології»
КВАЛІФІКАЦІЯ	Бакалавр з харчових технологій

Розробники програми:
1. Петришин Н.З.
2. Бліщ Р.О.
3. Давидович О.Я.

ВНЕСЕНО
Кафедрою харчових технологій
Протокол № 7 від 15 травня 2017 р.
Завідувач кафедри _____ І.М. Ощипок

ПОГОДЖЕНО
Вченою радою факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування
Протокол № 7 від 17 травня 2017 р.
Голова вченої ради _____ В.В. Гаврилишин

СХВАЛЕНО
Науково-методичною радою Львівського торговельно-економічного університету
Протокол № 6 від 30 травня 2017 р.
Голова науково-методичної ради _____ М. Ю. Барна

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою Львівського торговельно-економічного університету
Протокол № 9 від 31 травня 2017 р.

Голова Вченої ради _____ П.О. Куцик

НАДАНО ЧИННОСТІ ТА ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ ЛТЕУ № 184/01 від 27 червня 2017 р.

© ЛТЕУ, 2017

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма “Харчові технології” є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентністні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці бакалаврів у галузі 18“Виробництво та технології” спеціальності 181 “Харчові технології”.

Освітньо-професійна програма “Харчові технології” заснована на компетентністному підході підготовки бакалавра у галузі 18“Виробництво та технології” спеціальності 181 “Харчові технології”.

Освітньо-професійна програма “ Харчові технології” розроблено робочою групою кафедри маркетингу ЛТЕУ у складі:

1. Петрищин Наталія Зеновіївна – к.т.н., доц., доцент кафедри харчових технологій – гарант освітньої програми, керівник проектної групи;
2. Бліщ Роксолана Олександрівна – к.т.н., доц., доцент кафедри харчових технологій – член робочої (проектної) групи;
3. Давидович Оксана Ярославівна – к.т.н., доц., доцент кафедри харчових технологій та товарознавства технологій і управління якістю харчових продуктів – член робочої (проектної) групи.

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 “Харчові технології” розроблена відповідно до Закону України “Про вищу освіту” від 01.07.2014р. № 1556-VII, Постанов Кабінету Міністрів України від 23.11.2011р. “Про затвердження Національної рамки кваліфікацій” від 30.12.2015р. № 1187, “Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти” від 20.12.2015р., “Про затвердження Порядку підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у вищих навчальних закладах (наукових установах)” від 23.03.2016р. № 261.

Порядок розробки, експертизи, затвердження і внесення змін у освітньо-професійну програму регулюється “Положенням про організацію освітнього процесу у Львівському торговельно-економічному університеті”.

Програма погоджена з вченою радою факультету, схвалена Науково-методичною радою та затверджена Вченою радою Львівського торговельно-економічного університету.

Ця освітньо-професійна програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована і розповсюджена без дозволу Львівського торговельно-економічного університету.

1. ПРОФІЛЬ
освітньо-професійної програми “Харчові технології”
спеціальність181“Харчові технології”
перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Львівський торговельно-економічний університет факультет товарознавства, управління та сфери обслуговування, кафедра харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	ОС “Бакалавр” Бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма “Харчові технології”
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 роки
Наявність акредитації	Назва організації – Акредитаційна комісія України Країна – Україна Ліцензія Серія АЕ №636830 від 19.06.2015 Сертифікат НІ-ІІ №1479308 до 01.07.2021 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, QF-EHEA – перший цикл, EQF-LLL– 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти. Згідно Умов прийому до вищих навчальних закладів. Решта вимог визначаються Правилами прийому на освітньо-професійну програму бакалавра, затвердженими ЛТЕУ.
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2021 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньої програми	http://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/Academy/Osvita/OPP_Bakalavr/2017_BAK-marketing.pdf
2 – Мета освітньої програми	
Формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в області технології харчової продукції для реалізації здобутих знань та вмінь у майбутній професійній діяльності. Надання студентам здатності самостійно виконувати завдання, розв’язувати задачі і проблеми та	

відповідати за результати своєї діяльності.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	18– Виробництво та технології 181 – Харчові технології”
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна. Програма орієнтується на загальновідомі уявлення про сучасний стан технології харчових виробництв та харчової продукції закладів ресторанного господарства з урахуванням інновацій, актуальних спеціалізацій, в межах яких можлива подальша професійна та наукова кар’єра.
Основний фокус освітньої програми	Загальна: освіта і професійна підготовка у сфері харчових технологій.
Особливості програми	Програма передбачає навчання з активному дослідницькому середовищі в області виробництва харчової продукції, забезпечує набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики на профільних підприємствах, реалізується шляхом проведення практичних і лабораторних занять, самостійної та індивідуальної роботи, розвиває перспективи підготовки фахівців галузі. Передбачається стажування за кордоном.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Бакалавр здатний займати посади: • інженера-технолога, • інженера з якості, • інженера зі стандартизації, • менеджер з досліджень та розробок; інженер-проектувальник; • керівник виробничих підрозділів на комерційних підприємствах; • майстра виробничої дільниці, • інженера-лаборанта.
Подальше навчання	Отримання освіти за програмою другого циклу за цією галуззю знань (що узгоджується з отриманим дипломом бакалавра) або суміжною – магістерські (освітньо-наукові/освітньо-професійні) програми вищої освіти.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Загальний стиль навчання – проблемно-орієнтований. Лекційні курси поєднуються з лабораторними і практичними заняттями, семінарами, диспутами, «мозковими штурмами». Навчання відбувається в невеликих групах, що дозволяє практикувати студентсько-центроване навчання та інтерактивне спілкування студентів з викладачами. У навчальному процесі застосовуються такі методи: організації та здійснення, стимулювання й мотивації, контролю, корекції ефективності навчально-пізнавальної діяльності, проблемно-пошукові. Самопідготовка здійснюється на основі підручників та конспектів лекцій, з використанням Інтернет мережі, дистанційних курсів.
Оцінювання	Тестування знань (електронне), презентації, поточний і підсумковий контроль знань, звіти до лабораторних робіт, звіти про практику, контрольні роботи, курсові (проектні) роботи, усні та письмові екзамени, державний іспит.
6 – Програмні компетентності	

Інтегральна компетентність	ІК – Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми харчових технологій на практиці або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до самонавчання та продовження професійного розвитку. ЗК 2. Здатність до аналізу та синтезу. Уміння застосовувати знання професії на практиці ЗК 3. Здатність до пошуку, систематизації та обробки інформації за допомогою сучасних інформаційних технологій. ЗК 4. Здатність формулювати задачу, для її вирішення та досягнення обґрунтованого висновку використовувати потрібну інформацію та методологію. ЗК 5. Уміння працювати у колективі та команді ЗК 6. Здатність до адаптації у нових ситуаціях, вирішення проблем, прийняття рішень. ЗК 7. Здатність організовувати комплексні завдання протягом певного періоду часу та представляти результат вчасно. Уміння самостійно розв'язувати задачі та приймати рішення. ЗК 8. Усна та письмова комунікація рідною мовою, знання другої поширеної європейської мови.
Фахові компетентності (ФК)	ФК 1. Уміння продемонструвати знання та розуміння основних фактів, концепцій, правил та теорій, пов'язаних з виробництвом харчової продукції та продукції закладів ресторанного господарства. ФК 2. Уміння застосовувати ці знання та розуміння для розв'язання якісних та кількісних задач, пов'язаних з виробництвом харчової продукції та продукції закладів ресторанного господарства. ФК 3. Уміння вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини. ФК 4. Навички розробки та організації технологічного режиму виробництва харчових продуктів та продукції ресторанного господарства, навички розробки технологічної документації на виробництво напівфабрикатів, готової продукції; ФК 5. Навичками дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції закладів ресторанного господарства. ФК 6. Планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства ФК 7. Уміння впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини ФК 8. Володіння методами контролю сировини, напівпродуктів і готової продукції для забезпечення необхідної їх якості. ФК 9. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій
7 – Програмні результати навчання (ПРН)	
	ПРН 1. Володіння сучасними стандартами, методичними, нормативними та іншими керівними матеріалами організації і ведення процесів у виробництві; ПРН 2. Уміння забезпечення дотримання технологічних параметрів на виробничій дільниці; ПРН 3. Уміння координувати діяльність бригад на дільниці; ПРН 4. Уміння забезпечити високий рівень якості готової продукції; ПРН 5. Уміння розрахунку витрат сировини, виробничих рецептур; ПРН 6. Уміння застосувати інформаційні технології для ефективного

	управління виробництвом, здобуття необхідної інформації, проведення досліджень і обробки отриманих результатів; ПРН 7. Уміння розробляти технологічний режим виробництва; ПРН 8. Здатність планувати технологічний процес виробництва харчових продуктів; ПРН 9. Здатність впроваджувати у виробництво харчових продуктів прогресивні технології; ПРН 10. Здатність впроваджувати заходи по раціональному використанню сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів; ПРН 11. Знати основи контролю технологічного регламенту на будь-якій стадії виробництва. ПРН 12. Володіти навичками комплексної оцінки матеріалів та продуктів, оформлення результатів контролю. ПРН 13. Вибирати технологічну схему устаткування (виробництва) для складання та контролю технологічного регламенту. ПРН 14. Володіти навичками виконувати технологічні розрахунки, визначати основні техніко-економічні показники підприємства. ПРН 15. Здатність планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства. ПРН 16. Здатність розраховувати витрати сировини, виробничі втрати та рецептури готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва. ПРН 17. Здатність впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини. ПРН 18. Здатність розробляти технологічну документацію на виробництво напівфабрикатів, готової продукції. ПРН 19. Здатність вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом. ПРН 20. Здатність самостійно вирішувати завдання щодо вибору технологічного регламенту та устаткування для виробництва певного асортименту продукції. ПРН 21. Здатність застосовувати набуті знання у подальшому навчанні та професійній діяльності.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Наявна проектна група відповідальна за підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181“Харчові технології”, до складу якої входять 3 кандидата наук, доцента, усі вони є штатними працівниками Львівського торговельно-економічного університету. Гарант освітньої програми: Петришин Н.З. – к.т.н., доц., доцент кафедри харчових технологій. До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти. Проведення лекцій здійснюють науково-педагогічні працівники відповідної спеціальності, з яких частка штатних відповідає нормативу, в т.ч. докторів наук, професорів. Проведення лекцій з фахових дисциплін здійснюють визнані професіонали з досвідом практичної роботи за фахом. Усі науково-педагогічні працівники виконують не менше трьох умов, зазначених у пункті 5 приміток до Додатку 12 Ліцензійних умов. Наявна випускова кафедра із спеціальної підготовки, яку очолює фахівець відповідної спеціальності – д.т.н., проф. Ощипок І.М.

	З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п’ять років проходять стажування, в т.ч. закордонні. Наявні трудові договори укладені з усіма науково-педагогічними працівниками та накази про їх прийняття на роботу тощо.
Матеріально-технічне забезпечення	ЛТЕУ має розвинену інфраструктуру: 4 навчальних корпуса, 3 студентські гуртожитки, які є власністю університету. Проведення навчальних занять та контрольних заходів забезпечене відповідними приміщеннями, площа яких перевищує встановлені вимоги. Більше третини навчальних аудиторій забезпечено мультимедійним обладнанням для одночасного використання. В університеті наявні спеціалізовані лабораторії; бібліотека (наукова та електронна) у т.ч. читальні зали з сучасною навчальною літературою, науковими, довідковими та іншими виданнями; 2 їдальні власного комбінату громадського харчування; актовий зал; спортивний комплекс; спортивний майданчик; медичний пункт; власне видавництво; спортивно-оздоровчий табір “Латориця”. Усі здобувачі вищої освіти забезпечені гуртожитком.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Бібліотека ЛТЕУ забезпечена фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, в т.ч. у електронному вигляді. Наявний доступ до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою. Наявний офіційний веб-сайт ЛТЕУ: http://www.lute.lviv.ua, на якому розміщена основна інформація про освітню, освітньо-наукову, видавничу діяльність університету, структуру, ліцензії та сертифікати про акредитацію, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, правила прийому, контактна інформація та ін. Наявні необмежений доступ до мережі Інтернет; точки бездротового доступу до мережі Інтернет; навчальне середовище Moodle; інтернет-зв’язок; електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін, в т.ч. у системі дистанційного навчання, який відповідає встановленим вимогам; технічні засоби навчання. В університеті наявні: навчальні плани і робочі навчальні плани; графіки навчального процесу; робочі навчальні програми дисциплін; належне навчально-методичне забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану; дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів із дисциплін; програми практичної підготовки і робочі програми практик; методичні вказівки для виконання курсових проектів (робіт), критерії оцінювання рівня підготовки; пакети комплексних контрольних робіт; підручники, навчальні посібники, конспекти лекцій тощо згідно з переліком рекомендованої літератури з кожної навчальної дисципліни, кількість яких відповідає встановленим вимогам; методичні матеріали для проведення атестації здобувачів.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у вітчизняних вищих навчальних закладах.
Міжнародна кредитна мобільність	Угода щодо семестрового академічного обміну з Лодзьким університетом (Республіка Польща); Угода щодо семестрового академічного обміну з Вроцлавським економічним університетом (Республіка Польща); Угода з Вроцлавським економічним університетом (Республіка Польща) в

	рамках програми Erasmus+; Угода з університетом Пардубіце (Чеська Республіка) в рамках програми Erasmus+; Угода з університетом Дебрецена (Угорщина) в рамках програми Erasmus+; Угода з університетом Варни (Республіка Болгарія) в рамках програми Erasmus+; Угода з університетом прикладних соціальних наук Клайпеди (Литовська Республіка) в рамках програми Erasmus+; Угода з Західним університетом Тімішоари (Румунія) в рамках програми Erasmus+.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Довузівська підготовка іноземних громадян. Україномовні програми за всіма спеціальностями для іноземних громадян.

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

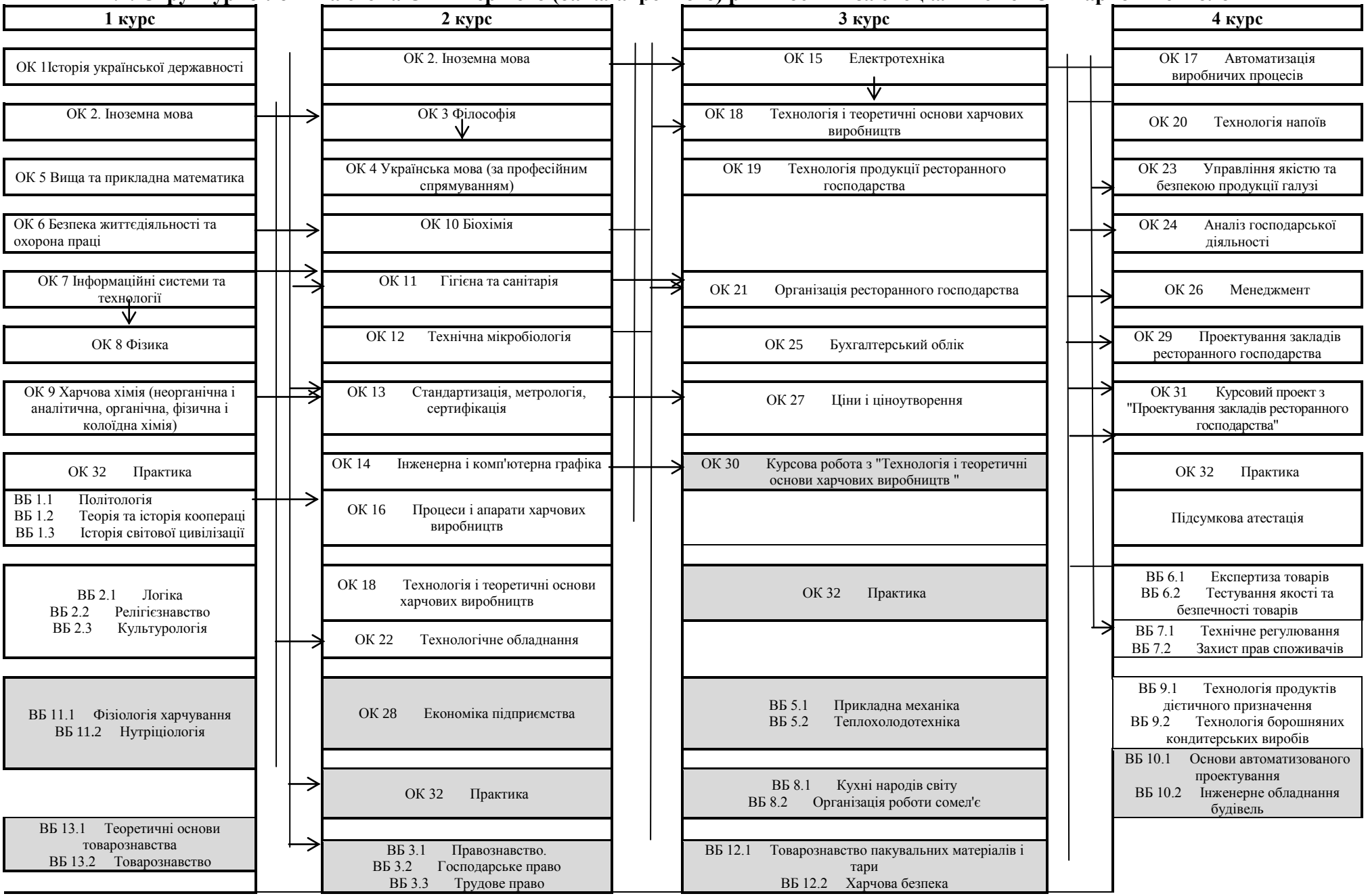
2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практика, підсумкова атестація)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
1.1. Дисципліни, які формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія української державності	4	екзамен
ОК 2	Іноземна мова	7	екзамен
ОК 3	Філософія	4	екзамен
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4	залік
ОК 5	Вища та прикладна математика	6	екзамен
ОК 6	Безпека життєдіяльності та охорона праці	4	екзамен
ОК 7	Інформаційні системи та технології	4	екзамен
ОК 8	Фізика	5	екзамен
ОК 9	Харчова хімія (неорганічна і аналітична, органічна, фізична і колоїдна хімія)	14	екзамен
	Всього	***52***	
1.2. Дисципліни, які формують професійні компетентності			
ОК 10	Біохімія	5	екзамен
ОК 11	Гігієна та санітарія	4	екзамен
ОК 12	Технічна мікробіологія	4	залік
ОК 13	Стандартизація, метрологія, сертифікація	4	залік
ОК 14	Інженерна і комп'ютерна графіка	4	залік
ОК 15	Електротехніка	4	екзамен
ОК 16	Процеси і апарати харчових виробництв	4	екзамен
ОК 17	Автоматизація виробничих процесів	6	екзамен

ОК 18	Технологія і теоретичні основи харчових виробництв	18	екзамен
ОК 19	Технологія продукції ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 20	Технологія напоїв	4	залік
ОК 21	Організація ресторанного господарства	8	екзамен
ОК 22	Технологічне обладнання	4	екзамен
ОК 23	Управління якістю та безпекою продукції галузі	5	екзамен
ОК 24	Аналіз господарської діяльності	4,5	залік
ОК 25	Бухгалтерський облік	4	екзамен
ОК 26	Менеджмент	4	екзамен
ОК 27	Ціни і ціноутворення	4	екзамен
ОК 28	Економіка підприємства	4	залік
ОК 29	Проектування закладів ресторанного господарства	5	залік
ОК 30	Курсова робота з "Технологія і теоретичні основи харчових виробництв "	3	екзамен
ОК 31	Курсовий проект з "Проектування закладів ресторанного господарства"	3	екзамен
ОК 32	Практика	13,5	екзамен
	Підсумкова атестація	3	захист
	Всього	***128***	
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		**180**	
Вибіркові компоненти ОПП			
2.1. Дисципліни, які формують загальні компетентності			
Перелік № 1 (студент обирає одну дисципліну - 4 кредити)			
ВБ 1.1	Політологія	4	залік
ВБ 1.2	Теорія та історія кооперації		
ВБ 1.3	Історія світової цивілізації		
Перелік № 2 (студент обирає одну дисципліну - 4 кредити)			
ВБ 2.1	Логіка	4	залік
ВБ 2.2	Релігієзнавство		
ВБ 2.3	Культурологія		
Перелік № 3 (студент обирає одну дисципліну - 4 кредити)			
ВБ 3.1	Правознавство.	4	залік
ВБ 3.2	Господарське право		
ВБ 3.3	Трудове право		
	Всього	**12**	
2.2. Дисципліни, які формують професійні компетентності			
Перелік № 4 (студент обирає одну дисципліну - 4 кредити)			
ВБ 4.1	Екологія	4	залік
ВБ 4.2	Системи технологій		
Перелік № 5 (студент обирає одну дисципліну - 4 кредити)			
ВБ 5.1	Прикладна механіка	4	залік
ВБ 5.2	Теплохолодотехніка		
Перелік № 6 (студент обирає одну дисципліну - 5 кредитів)			
ВБ 6.1	Експертиза товарів	5	залік
ВБ 6.2	Тестування якості та безпечності товарів		
Перелік № 7(студент обирає одну дисципліну - 5 кредитів)			
ВБ 7.1	Технічне регулювання	5	залік
ВБ 7.2	Захист прав споживачів		
Перелік № 8(студент обирає одну дисципліну - 4 кредити)			

ВБ 8.1	Кухні народів світу	4	залік
ВБ 8.2	Організація роботи сомел'є		
Перелік № 9(студент обирає одну дисципліну - 6 кредитів)			
ВБ 9.1	Технологія продуктів дієтичного призначення	6	залік
ВБ 9.2	Технологія борошняних кондитерських виробів		
Перелік № 10(студент обирає одну дисципліну - 5 кредитів)			
ВБ 10.1	Основи автоматизованого проектування	5	залік
ВБ 10.2	Інженерне обладнання будівель		
Перелік № 11(студент обирає одну дисципліну - 4 кредити)			
ВБ 11.1	Фізіологія харчування	4	екзамен
ВБ 11.2	Нутріціологія		
Перелік № 12(студент обирає одну дисципліну - 4 кредити)			
ВБ 12.1	Товарознавство пакувальних матеріалів і тари	4	залік
ВБ 12.2	Харчова безпека		
Перелік № 13(студент обирає одну дисципліну - 4 кредити)			
ВБ 13.1	Теоретичні основи товарознавства	4	залік
ВБ 13.2	Товарознавство		
Перелік № 14(студент обирає одну дисципліну - 3 кредити)			
ВБ 14.1	Харчові добавки	3	
ВБ 14.2	Холодильні технології та засоби їх забезпечення		
	Всього	**48**	
Загальний обсяг вибіркових компонент:		**60**	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:		**240**	

2.2. Структурно-логічна схема ОПП першого (бакалаврського) рівня освіти за спеціальністю 181“Харчові технології”



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі Комплексного кваліфікаційного іспиту з фахових дисциплін технологія і теоретичні основи харчових виробництв, технологія продукції ресторанного господарства; технологічне обладнання; технологія напоїв; економіка підприємства; менеджмент і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації «Бакалавр з харчових технологій».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8	ФК 9
ОК 1	+	+	+			+		+									
ОК 2	+	+	+	+	+		+	+									+
ОК 3	+	+								+							
ОК 4	+	+						+		+							
ОК 5	+	+				+	+	+	+								
ОК 6	+	+	+			+			+	+	+	+	+				+
ОК 7	+	+	+	+				+	+			+	+	+	+	+	+
ОК 8	+	+	+			+				+			+		+		+
ОК 9	+	+	+								+			+			+
ОК 10			+							+	+		+	+		+	+
ОК 11	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК 12	+	+	+			+		+		+	+		+	+			+
ОК 13	+	+	+			+			+	+				+		+	+
ОК 14	+		+		+	+		+	+	+		+	+		+	+	+
ОК 15	+	+	+							+			+		+		+
ОК 16	+	+	+			+				+	+		+		+		
ОК 17			+							+							
ОК 18	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+
ОК 19	+	+					+		+	+			+			+	
ОК 20		+	+		+				+	+	+	+		+	+	+	+
ОК 21	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+		+
ОК 22		+	+							+		+					
ОК 23	+	+	+		+				+	+		+	+	+		+	
ОК 24		+				+					+						
ОК 25		+								+	+						
ОК 26	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+			+
ОК 27	+		+	+		+	+		+		+		+		+	+	+
ОК 28		+	+		+	+		+	+	+	+	+		+		+	+
ОК 29	+	+	+				+		+	+	+	+			+	+	+
ОК 30																	
ОК 31																	
ОК 32																	

	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8	ФК 9
ВБ 1.1		+	+			+	+	+									
ВБ 1.2	+	+	+			+		+									
ВБ 1.3	+	+	+	+			+	+									
ВБ 2.1		+															
ВБ 2.2	+	+															
ВБ 2.3	+	+				+											
ВБ 3.1	+	+	+	+													
ВБ 3.2	+	+				+			+	+							
ВБ 3.3	+	+	+	+													
ВБ 4.1		+					+		+								+
ВБ 4.2	+	+		+	+	+		+		+	+		+		+	+	+
ВБ 5.1	+	+	+														
ВБ 5.2	+	+	+			+				+	+				+		+
ВБ 6.1		+								+	+						
ВБ 6.2	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+			+	+
ВБ 7.1		+	+			+			+	+	+	+	+		+	+	
ВБ 7.2	+	+	+			+			+	+	+	+	+				
ВБ 8.1										+	+	+	+	+	+		
ВБ 8.2	+		+				+		+	+		+			+	+	
ВБ 9.1	+	+	+			+			+	+			+		+	+	+
ВБ 9.2									+	+		+	+				
ВБ 10.1		+								+	+						
ВБ 10.2										+	+		+		+		
ВБ 11.1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+				
ВБ 11.2	+		+					+	+	+	+	+		+	+		
ВБ 12.1	+	+									+	+					+
ВБ 12.2		+								+	+						+
ВБ 13.1	+	+			+					+	+		+			+	
ВБ 13.2	+	+	+		+	+	+	+	+	+			+	+		+	+
ВБ 14.1	+	+		+	+					+	+	+	+				
ВБ 14.2	+	+	+			+				+	+	+			+	+	+

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

	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	ПРН 21
ОК 1	+																				+
ОК 2						+															+
ОК 3	+		+																		
ОК 4																		+			+
ОК 5					+											+					
ОК 6		+	+																		
ОК 7						+													+		
ОК 8	+												+								
ОК 9				+							+										
ОК 10				+			+														
ОК 11											+					+					
ОК 12		+									+										
ОК 13	+																	+			
ОК 14													+								+
ОК 15							+												+		
ОК 16								+												+	
ОК 17							+				+										
ОК 18									+	+											
ОК 19					+										+						
ОК 20		+				+															
ОК 21			+		+																
ОК 22													+						+		
ОК 23				+								+									
ОК 24															+						+
ОК 25										+				+							
ОК 26								+												+	
ОК 27			+									+									
ОК 28														+				+			
ОК 29						+										+					
ОК 30																	+				+
ОК 31															+	+					

	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	ПРН 21
ОК 32																			+		+
ВБ 1.1	+																				+
ВБ 1.2	+																				+
ВБ 1.3	+																				+
ВБ 2.1	+																	+			
ВБ 2.2	+																	+			
ВБ 2.3	+																	+			
ВБ 3.1			+																		+
ВБ 3.2			+																		+
ВБ 3.3			+																		+
ВБ 4.1		+				+															
ВБ 4.2		+				+															
ВБ 5.1		+					+														
ВБ 5.2		+					+														
ВБ 6.1	+										+										
ВБ 6.2	+										+										
ВБ 7.1				+							+										
ВБ 7.2				+							+										
ВБ 8.1																+			+		
ВБ 8.2																+			+		
ВБ 9.1					+			+													
ВБ 9.2					+			+													
ВБ 10.1	+																			+	
ВБ 10.2	+																			+	
ВБ 11.1																	+				+
ВБ 11.2																	+				+
ВБ 12.1										+									+		
ВБ 12.2										+									+		
ВБ 13.1									+				+								
ВБ 13.2									+				+								
ВБ 14.1																	+		+		
ВБ 14.2																	+		+		