

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

*Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти сертифікована на відповідність
ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015*

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ
Голова вченої ради**



Анатолій МАЗАРАКІ

(протокол № 9 від «29» травня 2025 р.)

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

**Спеціальність G13 Харчові технології
Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво
Рівень вищої освіти – Перший (бакалаврський)**



Освітня програма вводиться в дію з 1 вересня 2025 р.
В. о. директора ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» Капіталіна ГУРОВА

(наказ № 1205 від «29» травня 2025 р.)

Наказ ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
№ 95-0 від 24.06.2025р.

Харків-2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми

Погоджено

Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ

(підпис)

Наталія ПРИТУЛЬСЬКА

21 05 2025 р.

Погоджено

Проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків ДТЕУ

(підпис)

Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО

20 05 2025 р.

Погоджено

Начальник навчального відділу ДТЕУ

(підпис)

Сергій КАМІНСЬКИЙ

14 05 2025 р.

Погоджено

Начальник навчально-методичного відділу ДТЕУ

(підпис)

Тетяна БОЖКО

15 05 2025 р.

Погоджено

Завідувач відділення харчових технологій та сфери обслуговування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

(підпис)

Кирило ГІБКІН

08 04 2025 р.

Погоджено

Голова циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

(підпис)

Костянтин СЕДИХ

08 04 2025 р.

Погоджено

Керівник робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми

(підпис)

Лідія ШУБІНА

16 04 2025 р.

Погоджено

Завідувач кафедри ресторанних і крафтових технологій ДТЕУ

(підпис)

Діна ФЕДОРОВА

13 05 2025 р.

Погоджено

Завідувачка кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету

(підпис)

Ольга ГРИНЧЕНКО

17 04 2025 р. ЗАСВІДЧУЮ

Погоджено

Директор ТОВ «Чіф Кеш»

(підпис)

Анастасія СЕРГУШИНА

17 04 2025 р.

Погоджено

Голова Ради студентського самоврядування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

(підпис)

Сергій КУЛІНЧЕНКО

16 04 2025 р.



1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

1- ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Відокремлений структурний підрозділ «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Рівень вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти Кваліфікація – Бакалавр з харчових технологій
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Назва освітньої програми	Харчові технології
Обмеження щодо форм навчання	Обмеження відсутні
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає стандарту вищої освіти МОН України (наказ № 1125 від 18.10.2018 р.)
Тип диплома та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньо-професійної програми – 240 кредитів ЄКТС. Нормативний строк підготовки 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Не акредитована
Цикл, рівень вищої освіти	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови вступу на освітню програму	Повна загальна середня освіта Освітньо-кваліфікаційний рівень молодший спеціаліст Фахова передвища освіта Вища освіта
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://vstup.htek.com.ua/bakalavr/
2-МЕТА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ	
Підготовка фахівців, що володіють концептуальними науковими та практичними знаннями у сфері виробництва харчової продукції, а також поглибленими прикладними навичками та інноваційністю на рівні, необхідному для розв'язання складних задач і практичних проблем у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.	

3-ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ
<i>Предметна область</i>
<i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах. <i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунків потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. <i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
<i>Орієнтація освітньої програми</i>
Освітньо-професійна. Програма базується на узагальненні національного та світового теоретичного підґрунтя та практичного досвіду у харчовій галузі; формує актуальні на ринку праці компетентності, необхідні для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості.
<i>Основний фокус освітньої програми</i>
Програма спрямована на всебічне вивчення сутності та параметрів технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципів розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій. Ключові слова: харчові технології, кулінологія, технології продукції функціонального призначення, НАССР, тара та пакування харчової продукції, технології зберігання харчової продукції.
<i>Особливості програми</i>
Програма передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання; збагачення змісту освітніх компонент знаннями, отриманими у неформальній освіті шляхом проходження онлайн-курсів за кожною навчальною дисципліною; поглиблене вивчення англійської мови за фахом. Формування високої адаптивності здобувачів освіти в умовах трансформації ринку праці через взаємодію з роботодавцями та іншими стейкхолдерами. Проходження практичної підготовки в національних і закордонних організаціях сфери гостинності; набуття професійних компетентностей у Навчально-виробничому центрі моделювання та бізнес-симуляцій.

4-ПРИДАТНІСТЬ ВИПУСКНИКІВ ДО ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ТА ПОДАЛЬШОГО НАВЧАННЯ	
<i>Придатність до працевлаштування</i>	
Відповідно до Державного класифікатору професій ДК 003:2010 випускники можуть займати посади, які пов'язані з управлінською, інженерною діяльністю у сфері виробництва харчової продукції, а саме: інспектор з контролю якості продукції, помічник керівника виробничого підрозділу, помічник керівника підприємства (установи, організації), помічник керівника малого підприємства без апарату управління; технік-технолог: з переробки плодоовочевої продукції, з бродильного виробництва та виноробства, з виробництва молочних продуктів, з виробництва м'ясних продуктів, з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, зі зберігання та переробки зерна, з технології харчування, з виробництва жирів і жирозамінників, з виробництва полісахаридів, з виробництва цукристих речовин, шеф-кухар.	
<i>Подальше навчання</i>	
Можливість продовження навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.	
5-ВИКЛАДАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
<i>Викладання та навчання</i>	
Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого та інтерактивного навчання з використанням сучасних технологій та методик активного навчання (у тому числі за допомогою технологій дистанційного навчання). Організація освітнього процесу побудована на принципах студентоцентрованого навчання.	
<i>Оцінювання</i>	
Екзамени, заліки, усні презентації, поточний контроль (тестування, розв'язання задач та ситуаційних вправ, кейсів, дискусії, публічні виступи, есе), атестація у формі захисту кваліфікаційної роботи. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 100 бальною шкалою.	

6-ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ	
<i>Інтегральна компетентність</i>	
Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.	
<i>Загальні компетентності</i>	
K01	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
K02	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
K03	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
K04	Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
K05	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
K06	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
K07	Здатність працювати в команді.

K08	Здатність працювати автономно.
K09	Навички здійснення безпечної діяльності.
K10	Прагнення до збереження навколишнього середовища.
K11	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
K12	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
K13	Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.
K14	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.
K14 ¹	Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності
<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i>	
K15	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
K16	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
K17	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
K18	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
K19	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
K20	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
K21	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
K22	Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
K23	Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
K24	Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
K25	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

K26	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
K27	Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
7-ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	
ПР01	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
ПР02	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
ПР03	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
ПР04	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
ПР05	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
ПР06	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
ПР07	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
ПР08	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
ПР09	Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
ПР10	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
ПР11	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
ПР12	Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
ПР13	Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.
ПР14	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР15	Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
ПР16	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
ПР17	Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
ПР18	Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
ПР19	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
ПР20	Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
ПР21	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
ПР22	Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
ПР23	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
ПР24	Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
ПР25	Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
ПР26	Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
ПР27	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

8- РЕСУРСНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОГРАМИ	
<i>Кадрове забезпечення</i>	
Реалізацію програми забезпечують педагогічні працівники, що мають повну вищу освіту (науковий ступінь та/або вчене звання) за відповідною спеціальністю, а також висококваліфіковані залучені фахівці-практики. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники постійно підвищують свою кваліфікацію.	
<i>Матеріально-технічне забезпечення</i>	
Навчальні аудиторії, оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, Wi-Fi, комп'ютерні кабінети – технікою із сучасним версіями фахового програмного забезпечення. Наявність бібліотеки, гуртожитку, медпункту, закритої спортивної та тренажерної зали, спортивного майданчику.	
<i>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</i>	
Освітньо-професійна програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними матеріалами з навчальних дисциплін, які викладаються. Освітня програма забезпечена сучасними універсальними та спеціалізованими	

програмними продуктами, необхідними для набуття професійних компетентностей щодо прийняття та імплементації фахових рішень.

Наявна мережа інформаційно-комунікаційних систем та обладнанням задля ефективного управління освітнім процесом:

1. Портал навчальних ресурсів (на базі LMS Moodle), що забезпечує реалізацію дистанційного навчання та супровід самостійної роботи здобувачів освіти.
2. Програмний комплекс «Автоматизована система управління закладом освіти» (розробник ТОВ «МКР», м. Харків), який забезпечує керування закладом освіти в єдиному інформаційному просторі (модулі Деканат, Документообіг, Навчально-методичний підрозділ, Відділ кадрів) і Web-портал (розклад навчальних занять, навчальних планів, Персональний кабінет здобувача освіти: стан поточної успішності, запис на вибіркові освітні компоненти, довідки, Рейтинг викладача).
3. Корпоративна версія хмарного Office 365 для всіх працівників і здобувачів освіти коледжу (включаючи як стандартні офісні застосунки Word, Excel, Sway, так і просунуті Dynamics 365, Power BI, Azure Active, Power Apps).

9-АКАДЕМІЧНА МОБІЛЬНІСТЬ

Національна кредитна мобільність

Здійснюється у рамках українського освітнього законодавства. Є доцільною, коли виникає необхідність опанування здобувачами освіти принципово нових освітніх компонент, які не викладаються у коледжі.

Міжнародна кредитна мобільність

Академічна мобільність здобувачів освіти здійснюється в рамках угод про співробітництво базового закладу освіти, а також коледжу з іноземним закладом освіти (групою закладів освіти різних країн), а також в рамках міжурядових угод про співробітництво в галузі освіти.

Визнання результатів навчання в рамках міжнародного співробітництва здійснюється з використанням ЄКТС або з використанням системи оцінювання результатів навчання здобувачів освіти, прийнятої у країні закладу освіти-партнера, якщо в ній не передбачено застосування цієї системи.

Навчання іноземних здобувачів вищої освіти

Не проводиться.

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

2.1. Перелік компонент ОП

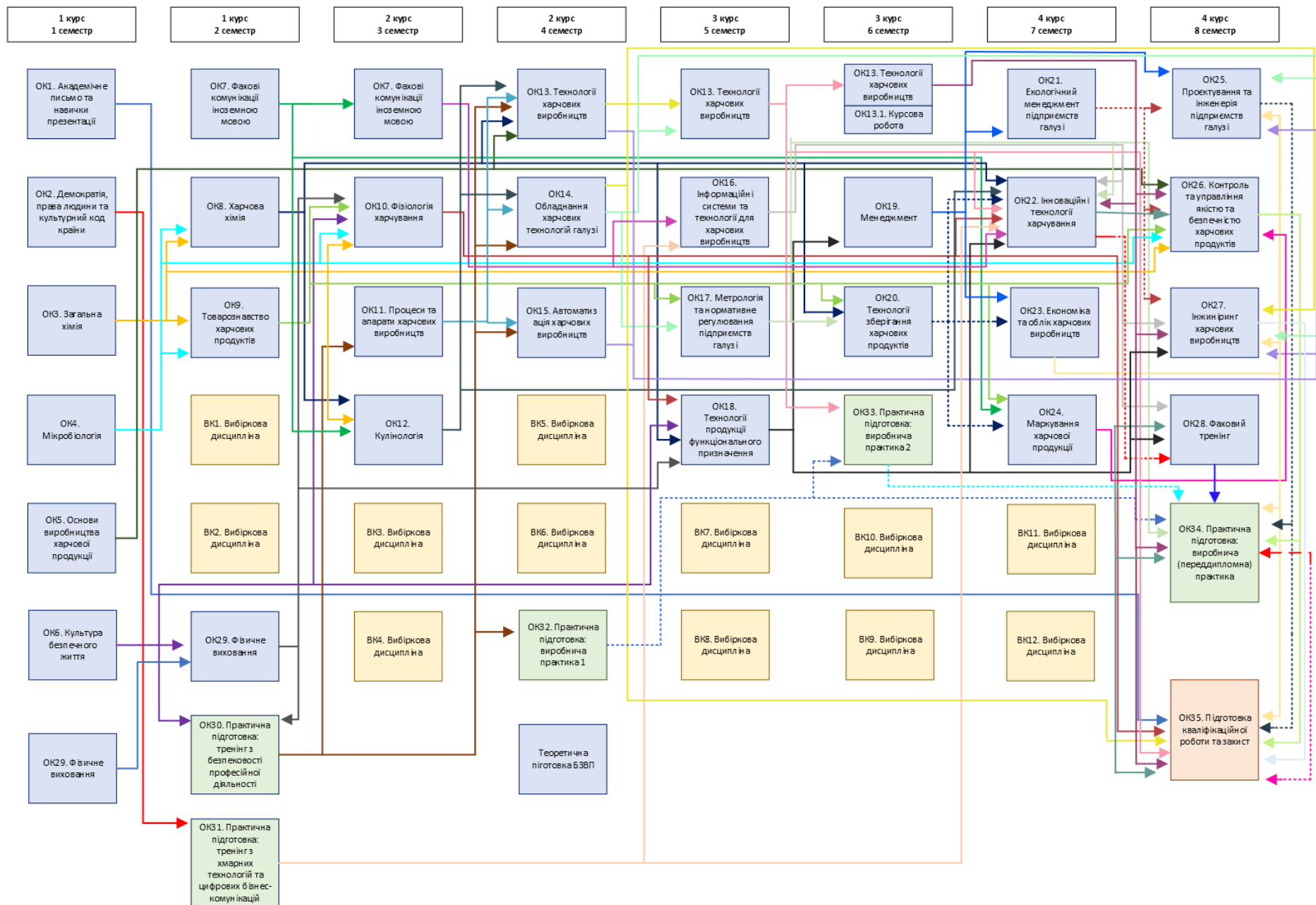
Код	Освітні компоненти програми	Кредити ЄКТС	Форма контролю
Обов'язкові компоненти			
ОК 1	Академічне письмо та навички презентації	5	Екзамен
ОК 2	Демократія, права людини та культурний код країни	5	Екзамен
ОК 3	Загальна хімія	5	Екзамен
ОК 4	Мікробіологія	5	Екзамен
ОК 5	Основи виробництва харчової продукції	5	Екзамен
ОК 6	Культура безпечного життя	5	Екзамен
ОК 7	Фахові комунікації іноземною мовою	10	Екзамен
ОК 8	Харчова хімія	5	Екзамен
ОК 9	Товарознавство харчових продуктів	5	Екзамен
ОК 10	Фізіологія харчування	5	Екзамен
ОК 11	Процеси та апарати харчових виробництв	5	Екзамен
ОК 12	Кулінологія	5	Екзамен
ОК 13	Технології харчових виробництв	13	Екзамен
ОК 13.1	Курсова робота з технологій харчових виробництв	1	Залік
ОК 14	Обладнання харчових технологій галузі	4	Екзамен
ОК 15	Автоматизація харчових виробництв	4	Екзамен
ОК 16	Інформаційні системи та технології для харчових виробництв	5	Екзамен
ОК 17	Метрологія та нормативне регулювання підприємств галузі	5	Екзамен
ОК 18	Технології продукції функціонального призначення	5	Екзамен
ОК 19	Менеджмент	5	Екзамен
ОК 20	Технології зберігання харчових продуктів	5	Екзамен
ОК 21	Екологічний менеджмент підприємств галузі	5	Екзамен
ОК 22	Інноваційні технології харчування	5	Екзамен
ОК 23	Економіка та облік харчових виробництв	5	Екзамен
ОК 24	Маркування харчової продукції	5	Екзамен
ОК 25	Проектування та інженерія підприємств галузі	5	Екзамен
ОК 26	Контроль та управління якістю та безпечністю харчових продуктів	5	Екзамен
ОК 27	Інжиніринг харчових виробництв	5	Екзамен
ОК 28	Фаховий тренінг	5	Екзамен
ОК 29	Фізичне виховання	—	Залік
ОК 30	Практична підготовка: тренінг з безпековості професійної діяльності	2	Залік

Код	Освітні компоненти програми	Кредити ЄКТС	Форма контролю
ОК 31	Практична підготовка: тренінг з хмарних технологій та цифрових бізнес-комунікацій	3	Залік
ОК 32	Практична підготовка: виробнича практика 1	5	Залік
ОК 33	Практична підготовка: виробнича практика 2	5	Залік
ОК 34	Практична підготовка: виробнича (переддипломна) практика	5	Залік
ОК 35	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	5	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		177	
<i>Вибіркові компоненти*</i>			
БЗВП	Теоретична підготовка БЗВП*	3	Залік
ВК 1	Вибірковий освітній компонент 1	5	Залік
ВК 2	Вибірковий освітній компонент 2	5	Залік
ВК 3	Вибірковий освітній компонент 3	5	Залік
ВК 4	Вибірковий освітній компонент 4	5	Залік
ВК 5	Вибірковий освітній компонент 5	5	Залік
ВК 6	Вибірковий освітній компонент 6	5	Залік
ВК 7	Вибірковий освітній компонент 7	5	Залік
ВК 8	Вибірковий освітній компонент 8	5	Залік
ВК 9	Вибірковий освітній компонент 9	5	Залік
ВК 10	Вибірковий освітній компонент 10	5	Залік
ВК 11	Вибірковий освітній компонент 11	5	Залік
ВК 12	Вибірковий освітній компонент 12	5	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		63	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

Опис освітніх вибірових компонент представлений в Каталозі вибірових освітніх компонент освітньо-професійних програм першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ВСП «ХТЕФК ДТЕУ».

*обов'язкова для громадян України чоловічої статті, які не мають підстав для звільнення від базової загальної середньої підготовки відповідно до чинного законодавства України; для усіх інших здобувачів – за бажанням (або вибір освітнього компонента з каталогу вибірових освітніх компонент).

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті або у репозитарії коледжу.

4. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ОБОВ'ЯЗКОВИМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти / Компетентності		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	ОК 33	ОК 34	ОК 35	
Загальні компетентності (ЗК)	K01					+				+				+					+											+							
	K02		+										+													+							+	+	+		
	K03													+			+												+					+		+	
	K04						+						+				+															+				+	
	K05										+		+									+				+			+			+		+			
	K06																	+	+		+					+											
	K07																			+										+				+	+		
	K08											+				+					+											+			+		
	K09			+					+								+			+								+				+					
	K10					+								+									+														
	K11	+					+								+								+													+	
	K12							+																		+											
	K13		+																							+											
	K14						+																			+					+						
	K14 ¹	+	+												+					+											+					+	
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	K15			+	+	+			+		+		+	+				+	+				+			+											
	K16												+				+						+							+							
	K17					+				+				+					+		+				+												
	K18					+							+	+	+						+				+	+						+					
	K19								+		+		+						+						+		+										
	K20																								+				+								
	K21					+					+				+	+											+	+									
	K22																													+				+			
	K23																		+										+								
	K24																		+																		
	K25																				+											+					
	K26																																	+	+	+	
K27											+								+		+																

5. МАТРИЦЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ОБОВ'ЯЗКОВИМИ КОМПОНЕНТАМИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти / Програмні результати навчання	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	ОК 33	ОК 34	ОК 35	
ПР01					+								+					+				+						+								
ПР02		+													+																					
ПР03																																+				+
ПР04																+									+			+								
ПР05			+	+				+				+						+	+		+															+
ПР06								+	+	+		+					+	+		+																+
ПР07											+								+							+	+									
ПР08												+		+								+														+
ПР09															+			+							+											
ПР10													+														+									
ПР11									+																+		+									
ПР12											+															+							+			
ПР13																										+		+			+					
ПР14																						+														
ПР15													+				+	+			+															
ПР16						+						+				+															+					
ПР17						+							+					+		+	+		+													
ПР18													+	+						+														+	+	+
ПР19																		+												+			+	+	+	
ПР20	+																																			
ПР21	+													+	+																					+
ПР22	+						+																									+				
ПР23																	+																			
ПР24																	+						+						+							+
ПР25																			+																	+
ПР26		+																																		+
ПР27		+				+										+			+											+						

Розроблено робочою групою у складі

1. Шубіна Лідія Юріївна – голова робочої групи, викладачка циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат технічних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії.
2. Золотухіна Олена Олександрівна – заступник директора з навчально-методичної роботи, викладачка циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», спеціаліст вищої категорії.
3. Аштаєва Наталія Леонідівна – викладачка циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», спеціаліст вищої категорії.
4. Мігаль Вікторія Петрівна – здобувачка вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» академічної групи ТХБ-2-22.
5. Прітченко Кирило Юрійович – здобувач фахової передвищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» академічної групи ТХ-1-23.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Гринченко Ольга Олексіївна – завідувачка кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету, доктор технічних наук, професор.
2. Сергушина Анастасія Андріївна – директор ТОВ «Чіф Кеш».

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТ

Код	Освітні компоненти	Кредити ЄКТС
БК 1	Soft Skills	5
БК 2	Барна справа	5
БК 3	Ведення первинної облікової документації	5
БК 4	Візуалізація даних	5
БК 5	Гастрономічний туризм	5
БК 6	Документообіг та документознавство	5
БК 7	Енологія	5
БК 8	Захист прав споживачів	5
БК 9	Ідентифікація та використання м'яса, риби та морепродуктів	5
БК 10	Ідентифікація, вибір та закупка харчових продуктів	5
БК 11	Історія української кухні	5
БК 12	Кейтеринг	5
БК 13	Кондитерське та пекарське мистецтво	5
БК 14	Кредитування суб'єктів господарювання	5
БК 15	Кроскультурний менеджмент	5
БК 16	Міжнародні етнічні кухні	5
БК 17	Некомерційні послуги харчування	5
БК 18	Нова українська кухня	5
БК 19	Оздоровче та дієтичне харчування	5
БК 20	Основи гастрономії	5
БК 21	Основи дизайну	5
БК 22	Основи дизайну інтер'єру	5
БК 23	Основи інвестування	5
БК 24	Основи лідерства та тимбілдингу	5
БК 25	Основи підприємництва	5
БК 26	Основи протидії цифровому шахрайству	5
БК 27	Основи раціонального харчування	5
БК 28	Планування меню та управління витратами	5
БК 29	Психологія спілкування	5
БК 30	Стартап-менеджмент	5
БК 31	Сучасна банкетна кулінарія	5
БК 32	Техніки продажів	5
БК 33	Технології продукції ресторанного господарства	5
БК 34	Традиційна українська кухня	5
БК 35	Харчові добавки	5
БК 36	Цифрові послуги та рішення для бізнесу	5

Аркуш реєстрації змін

[illegible]