

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД «ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Професійна освіта (Харчові технології)»**

**першого рівня вищої освіти
за спеціальністю № 015 Професійна освіта (Харчові технології)**

галузі знань № 01 Освіта

**Кваліфікація: Бакалавр професійної освіти. Технік-технолог технологій харчування,
педагог професійного навчання**

Форма навчання: денна, заочна

Термін навчання: 2 роки

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ
УНІВЕРСИТЕТУ**

Голова вченої ради

**В. С. Курило
(протокол № 1 від 30 серпня 2016 р.)**



**Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 01 вересня 2016 р.**

**Ректор _____ С. В. Савченко
(наказ № 101/1 – ЗД від 02 вересня 2016 р.)**

Старобільськ – 2016

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Професійна освіта (Харчові технології)»

першого рівня вищої освіти
за спеціальністю № 015 Професійна освіта (Харчові технології)

галузі знань № 01 Освіта

Кваліфікація: Бакалавр професійної освіти. Технік-технолог технологій харчування,
педагог професійного навчання

Форма навчання: денна, заочна

Термін навчання: 2 роки

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної роботи
ДЗ „Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка”

_____ Д. В. Ужченко
”_____” _____ 2016 р.

В. о. завідувача навчального відділу

_____ В. В. Лєснова
”_____” _____ 2016 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою (науково-методичною комісією спеціальності 015 Професійна освіта (Харчові технології) у складі:

1. Бурдун Віктор Васильович кандидат педагогічних наук, доцент, завідувач кафедри технологій виробництва і професійної освіти ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»;
2. Крамаренко Дмитро Павлович кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій виробництва і професійної освіти ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»;

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності № 015 «Професійна освіта (Харчові технології)»

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму, кафедра технологій виробництва і професійної освіти
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалаврський рівень вищої освіти Кваліфікація: Бакалавр професійної освіти. Технік-технолог технологій харчування, педагог професійного навчання
Офіційна назва освітньої програми	Професійна освіта (Харчові технології)
Тип диплома та обсяг освітньої програми	диплом бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки на базі молодшого спеціаліста.
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію: серія НД № 1396593. Відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 5 липня 2016 року протокол № 122 (наказ МОН України від 06.07.2016 р. № 806), з галузі знань (спеціальності) 01 Освіта/Педагогіка 015 Професійна освіта (Харчові технології). Термін дії сертифіката до 1 липня 2026 року.
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	повна загальна середня освіта
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	Термін дії сертифіката до 1 липня 2026 року.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	
2. Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, здатних вирішувати практичні проблеми та складні спеціалізовані задачі, формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в галузі освіти та харчової промисловості і ресторанного господарства, необхідних для здійснення педагогічної діяльності у закладах професійно-технічної освіти та виробничої діяльності на підприємствах харчової промисловості і в закладах ресторанного господарства.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 01 «Освіта» Спеціальність 015 «Професійна освіта (Харчові технології)» Об'єкти вивчення - принципи, методи та засоби розроблення, впровадження та супроводження процесів проектування, створення, управління педагогічними та технічними системами і процесами, з використанням фундаментальних знань педагогічної науки та технічної галузі відповідної спеціалізації. Цілями навчання формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в галузі професійної освіти та технічної галузі харчових технологій, що відповідають сучасному рівню науки і практики. Теоретичний зміст предметної області включає основні поняття, концепції, принципи педагогічної та технічної науки відповідної галузі. Здобувач вищої освіти має навчитися застосовувати і використовувати сучасні технічні засоби навчання, а також

	сучасне промислове та дослідне обладнання в предметній галузі харчових технологій і ресторанного господарства. Інструменти та обладнання: Обладнання та устаткування, необхідне для формування предметних компетентностей, технічні засоби навчання, друковані та Інтернет-джерела інформації необхідні в освітньому процесі; використання баз підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства для проведення технологічних практик і педагогічної практики в професійно-технічних навчальних закладах.
Орієнтація освітньої програми	Програма базується на сучасних наукових знаннях про цілі і цінності професійної освіти у галузі харчової промисловості і ресторанного господарства, проблеми впровадження інформаційно-комунікаційних технологій у навчально-виховний процес, традиційні та інноваційні підходи до їх вирішення засобами сучасної педагогічної та технічної науки.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна вища освіта в предметній області, спеціалізації на вищих рівнях. Акцент на формування здатності здійснювати інноваційну діяльність щодо підвищення якості освітнього процесу у закладах професійно-технічної освіти, формуванні та розвитку професійних компетентностей у галузі харчової промисловості і ресторанного господарства. Ключові слова: професійна освіта, харчові технології, ресторанне господарство, виробництво, переробка, харчова продукція, компетентність
Особливості програми	Програма передбачає підготовку випускників до впровадження нових педагогічних та інформаційних технологій в професійній діяльності

4. Придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу відповідно до національного класифікатора професій ДК 003:2010 та відповідно до отриманого фаху і кваліфікації за спеціальністю 015 Професійна освіта (Харчові технології). Випускники можуть здійснювати викладацьку діяльність в галузі освіти і займати наступні посади: <i>2320 Викладачі середніх навчальних закладів:</i> викладач професійного навчально-виховного закладу, викладач закладів професійно-технічної освіти, вчитель закладів загальної середньої освіти. <i>3340 Інші фахівці в галузі освіти:</i> викладач-стажист, вихователь, вихователь закладів професійно-технічної освіти, інструктор виробничого навчання, інструктор виробничого навчання робітників масових професій, інструктор з навчання практичній їзді, лаборант (освіта), майстер виробничого навчання, майстер виробничого навчання водінню, майстер навчального полігону, майстер навчального центру, педагог професійного навчання. В галузі технологій виробництва і переробки продуктів сільського господарства випускник може займати наступні посади: <i>35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості:</i> головний технолог, завідувач виробництва, шеф-повар, начальник зміни, начальник цеху, інженер лаборант, начальник відділу стандартизації, майстер виробничої дільниці, адміністратор, керівники виробничих підрозділів у харчовій промисловості, керівники виробничих підрозділів у ресторанах та
--	--

	готелях, керівники підрозділів матеріально-технологічного постачання, керівники малих підприємств без апарату управління.
Подальше навчання	Мають право навчатися за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти за цією спеціальністю (що узгоджується з отриманим дипломом бакалавра), або за суміжною чи іншою спеціальністю.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання базується на студентоцентричному (student-centered education), компетентнісному підході (competence-based approach) до навчання, навчанні, орієнтованому на результат (result-based education). Форми навчання: <ul style="list-style-type: none"> – лекція, теоретичний семінар, практичний семінар, лабораторна, практична, самостійна і науково-дослідна робота; – виробниче навчання в навчальних майстернях і на виробництві; – індивідуальне заняття зі студентами; – виконання студентами індивідуальних завдань (реферат, розрахункова робота, курсовий проект, випускна кваліфікаційна робота); – педагогічна і технологічна практики; – навчальна екскурсія.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється за 100-бальною (рейтинговою) шкалою ЕКТС (ECTS), національною шкалою (відмінно, добре, задовільно й незадовільно; зараховано, не зараховано) системою. Поточний контроль передбачає оцінювання усних і письмових відповідей, результатів комп'ютерного тестування, захисту виконаних творчих завдань, проектів. Проміжний контроль передбачає виконання модульних робіт письмово або у вигляді комп'ютерного тестування, захист курсових проектів, звітів з практик, здачу семестрових заліків або іспитів, які обов'язково враховують поточну успішність студентів та результати модульних робіт. Вихідний контроль передбачає написання випускної кваліфікаційної роботи і здачу комплексного іспиту з педагогіки і теорії та методики професійного навчання.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в освітній (професійно-технічна освіта) та виробничій (харчова промисловість і ресторанне господарство) галузях професійної діяльності, або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів інженерної та педагогічної науки і характеризується комплексністю підхода.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Повага до національних та міжкультурних цінностей. ЗК2. Здатність до формування власної світоглядної позиції у загальнонаукових термінах. ЗК3. Здатність до аналізу суспільно-політичних відносин та формування адекватної моделі соціальної поведінки. ЗК4. Здатність до зберігання, поширення та збагачення культурного потенціалу України. ЗК5. Здатність отримувати, опрацьовувати й відтворювати інформацію державною та іноземною мовами.

	<p>ЗК6. Навички дотримання вимог соціальної та корпоративної безпеки.</p> <p>ЗК7. Здатність до самопрезентації у різних умовах загальної та професійної діяльності.</p> <p>ЗК8. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК9. Здатність до технічного мислення.</p> <p>ЗК10. Здатність до аналізу результатів розрахунків, вимірювань та спостережень в предметній області.</p> <p>ЗК11. Базові уміння щодо математичного, фізичного й графічного моделювання в предметній області.</p> <p>ЗК12. Здатність до використання сучасних комп'ютерних технологій в предметній області.</p> <p>ЗК13. Усвідомлення особливостей енерго- та ресурсозбереження.</p> <p>ЗК14. Навички дотримання правил безпечної діяльності, збереження здоров'я та навколишнього середовища.</p> <p>ЗК15. Здатність до використання знань щодо властивостей матеріалів, специфічних для конкретної предметної галузі, що відповідають технологічним, конструктивним, екологічним та іншим вимогам.</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК1. Здатність до системного аналізу технічних і педагогічних систем, процесів та ситуацій, вивчення сучасних технологій в галузі харчової промисловості та ресторанного господарства та педагогічного досвіду, впровадження досягнень вітчизняної й зарубіжної науки і техніки.</p> <p>ФК2. Здатність аналізувати глобальні та розробляти етапні цілі власної професійної діяльності, а також професійної діяльності підлеглих або навчальної діяльності учнів, усвідомлюючи її результати у когнітивній, афективній і психомоторній сферах.</p> <p>ФК3. Здатність до аналізу техніко-економічних показників технологічних процесів у своїй предметній галузі згідно спеціалізації.</p> <p>ФК4. Здатність здійснювати аналіз професійної діяльності фахівця з метою формування змісту освіти, конструювання змісту навчання і виховання, вибір оптимальних технологій підготовки у професійних навчальних закладах та на виробництві.</p> <p>ФК5. Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у своїй предметній галузі згідно спеціалізації.</p> <p>ФК6. Здатність до застосування сучасних методів автоматизації процесів проектування, виробництва та інженерії (CAD/ CAM/ CAE).</p> <p>ФК7. Здатність з урахуванням співвідношень цілей, часу й простору планувати та організовувати власну професійну діяльність, а також діяльність підлеглих чи учнів у виробничій галузі або освіті, забезпечуючи необхідні умови для застосування просторово-часових, матеріально-технічних, фінансово-економічних та ін. ресурсів.</p> <p>ФК8. Здатність самостійно виконувати трудові процеси на виробництві згідно спеціалізації в галузі харчової промисловості та ресторанного господарства.</p> <p>ФК9. Здатність до експлуатації, удосконалення, модернізації технічного обладнання галузі на основі знань про основи та принципи його функціонування.</p> <p>ФК10. Здатність здійснювати експлуатацію навчального обладнання кабінетів, лабораторій і майстерень, контроль його стану, а також створювати методичне забезпечення лабораторно-практичних занять та різного виду практик.</p> <p>ФК11. Здатність реалізовувати освітні проекти за допомогою доцільних вербальних та невербальних засобів спілкування, управляти пізнавальною діяльністю суб'єктів виробничого й освітнього процесів.</p> <p>ФК12. Здатність розв'язувати типові задачі, специфічні для конкретної предметної галузі.</p> <p>ФК13. Здатність генерувати оригінальні, творчі ідеї щодо вирішення</p>

	<p>виробничих та педагогічних ситуацій.</p> <p>ФК14. Здатність до використання та адаптації програмного забезпечення виробничого та освітнього процесів.</p> <p>ФК15. Здатність приймати участь в підготовці графіків робіт, замовлень, заявок, інструкцій, пояснювальних записок, карт, схем, освітніх документів тощо, а також встановленої звітності за затвердженими формами й у визначені терміни як для виробничого, так і для навчально-виховного процесів.</p> <p>ФК16. Здатність здійснювати систематичний контроль виробничого або педагогічного процесів та швидко їх корегувати за допомогою відповідних додаткових технологій.</p> <p>ФК17. Здатність до швидкого включення у взаємодію з іншими суб'єктами виробничого або освітнього процесів, налагодження зв'язків у трудовому і учнівському колективах, а також конструктивного розв'язання конфліктних ситуацій, володіння методами саморегуляції емоційного стану.</p> <p>ФК18. Здатність на основі знань законодавства, галузевих і освітніх норм та стандартів до здійснення професійної діяльності в галузевих або освітніх структурах у правовому полі.</p> <p>ФК19. Здатність до реалізації системи заходів із забезпечення відповідності виробничого і навчального середовища у структурному підрозділі підприємства, організації, установи чи закладу нормам безпеки життєдіяльності.</p> <p>ФК20. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.</p> <p>ФК21. Здатність вибудовувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку.</p>
7. Програмні результати навчання	
Знання (ЗН)	<p>ЗН 1. Базові знання з гуманітарного блоку дисциплін, які є основою становлення й розвитку загальної культури, формування світогляду особистості, розуміння причинно-наслідкових зв'язків у розвитку суспільства.</p> <p>ЗН 2. Фундаментальні знання в галузі природничих наук, які дозволяють фахівцю розбиратися в складних технічних системах, техніці, які застосовуються у процесі професійної діяльності.</p> <p>ЗН 3. Знає сучасні тенденції та перспективні напрямки розвитку науки в галузі харчової промисловості та ресторанного господарства.</p> <p>ЗН 4. Знає теоретичні основи техніки, технологічного обладнання й інструментів, які застосовуються у процесі професійної діяльності й наукові основи їхнього функціонування, методи визначення технічного стану деталей, порядок проведення технічного обслуговування та ремонту.</p> <p>ЗН 5. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації.</p> <p>ЗН 6. Знає сучасні тенденції в галузі професійної освіти.</p> <p>ЗН 7. Знає принципи, форми, методи і технології організації навчально-виховного процесу у професійно-технічних навчальних закладах.</p> <p>ЗН 8. Знає теоретичні основи педагогіки, психології та методики викладання спеціальних і загальнотехнічних дисциплін.</p> <p>ЗН 9. Має базові знання з охорони праці, цивільного захисту, валеології, як системи правових, соціально-економічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних і лікувально-профілактичних заходів та засобів.</p>
Уміння (УМ)	<p>УМ 1. Уміє здійснювати вибір матеріалів, виконувати необхідні розрахунки, конструювати технічні об'єкти у галузі.</p> <p>УМ 2. Уміє застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів.</p> <p>УМ 3. Уміє використовувати фундаментальні, професійно-</p>

	<p>профільовані знання і практичні навички дія розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.</p> <p>УМ 4. Володіє навичками проектування нових або модернізації діючих виробництв (виробничих дільниць).</p> <p>УМ 5. Володіє сучасними освітніми, інноваційними та інформаційними технологіями.</p> <p>УМ 6. Уміє планувати та організовувати власну професійну діяльність, а також діяльність підлеглих чи учнів у виробничій галузі або освіті, забезпечуючи необхідні умови для раціонального застосування просторово-часових, матеріально-технічних, фінансово-економічних, енергетичних, інформаційних та ін. ресурсів.</p> <p>УМ 7. Уміє реалізовувати освітні проекти за допомогою доцільних вербальних та невербальних засобів спілкування, управляти пізнавальною діяльністю суб'єктів виробничого й освітнього процесів.</p> <p>УМ 8. Уміє здійснювати експлуатацію навчального обладнання кабінетів, лабораторій і майстерень, контроль його стану, а також створювати методичне забезпечення лабораторно-практичних занять та різного виду практик.</p> <p>УМ 9. Уміє ефективного здійснювати навчально-виховну діяльність в професійно-технічних навчальних закладах з урахуванням сучасних тенденцій розвитку освіти.</p> <p>УМ 10. Може забезпечити належний рівень професійної діяльності з урахуванням соціальних стандартів і нормативних документів.</p> <p>УМ 11. Володіє основами професійної культури, уміє здійснювати підготовку та редагування текстів професійного змісту державною мовою.</p> <p>УМ 12. Володіє іноземною мовою на рівні, необхідному для роботи з науково-методичною літературою.</p>
Комунікація (КОМ)	<p>КОМ 1. Включатися у взаємодію з іншими суб'єктами виробничого або освітнього процесів, налагоджувати зв'язки у трудовому і учнівському колективах, а також конструктивно розв'язувати конфліктні ситуації, володіти методами саморегуляції емоційного стану.</p> <p>КОМ 2. Здатний розуміти значення культури як форми людського існування, цінувати різноманіття та мультикультурність світу і керуватися у своїй діяльності сучасними принципами толерантності, діалогу та співробітництва.</p>
Автономія і відповідальність (АіВ)	<p>АіВ 1. Самостійно виконувати трудові процеси на виробництві згідно спеціалізації.</p> <p>АіВ 2. Здійснювати власну професійну діяльність у відповідності до правових норм, вимог соціальної та корпоративної безпеки, безпеки життєдіяльності, збереження здоров'я та навколишнього середовища.</p> <p>АіВ 3. Здійснювати систематичний контроль виробничого або педагогічного процесів та швидко їх корегувати за допомогою відповідних додаткових технологій.</p> <p>АіВ 4. Підготовка графіків робіт, замовлень, заявок, інструкцій, пояснювальних записок, карт, схем, освітніх документів тощо, а також встановленої звітності за затвердженими формами й у визначені терміни як для виробничого, так і для навчально-виховного процесів.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	До реалізації програми залучається не менше 50% науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та/або вченими

	званнями. Науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
Матеріально-технічне забезпечення	Включає використання обладнання та устаткування, яке необхідне для проведення всіх видів лабораторної, практичної, дисциплінарної та міждисциплінарної підготовки та науково-дослідної роботи студентів; комп'ютерні класи, технічні засоби навчання, спеціалізовані лабораторії, стенди, наочні посібники, сучасні прикладні програми для формування предметних компетентностей фахівця відповідної галузі.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» та авторських розробок науково-педагогічних працівників.
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах у межах України.
Міжнародна кредитна мобільність	Можлива у рамках програми ЄС Єразмус+ (проведення закордонних практик з укладанням угод щодо академічної мобільності за встановленою формою)
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	У межах ліцензованого обсягу спеціальності та за умови попередньої мовної підготовки.

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

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
1. Цикл загальної підготовки			
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.1	Філософія	3,0	Екзамен
ОК 1.2	Педагогіка	5,0	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів циклу загальної підготовки:		8,0	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1	Дисципліна 3 ВБ 1.1.1 Ринок послуг та основи підприємництва ВБ 1.1.2 Правознавство ВБ 1.1.3 Іноземна мова та переклад у сфері професійної комунікації	5,0	залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів циклу загальної підготовки:		5,0	
Загальний обсяг освітніх компонентів циклу загальної підготовки:		13,0	
2. Цикл професійної підготовки			
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 2.1	Вища математика	3,0	Екзамен
ОК 2.2	Загальна фізика	3,0	Екзамен
ОК 2.3	Харчові технології	5,0	Екзамен
ОК 2.4	Технології галузі	11,5	Екзамен, Екзамен
ОК 2.5	Процеси і апарати харчових виробництв	5,0	Екзамен
ОК 2.6	Організація ресторанного господарства	7,0	Залік, Екзамен
ОК 2.7	Технологія продукції ресторанного господарства	6,0	Екзамен

ОК 2.8	Технологічне проектування з основами САПР	6,0	Екзамен
ОК 2.9	Теорія та методика професійного навчання	7,0	Екзамен
ОК 2.10	Виконання випускної кваліфікаційної роботи	6,0	
ОК 2.11	Технологічна практика (виробнича)	4,5	Залік
ОК 2.12	Педагогічна практика (виробнича)	4,5	Залік
ОК 2.13	Переддипломна практика (виробнича)	3,0	Залік
ОК 2.14	Курсовий проект з харчових технологій	3,0	Залік
ОК 2.15	Курсовий проект з технології і процесів галузі	3,0	Залік
ОК 2.16	Оглядові лекції	1,5	
ОК 2.17	Комплексний екзамен за фахом	1,5	Екзамен
ОК 2.18	Захист випускної кваліфікаційної роботи	1,5	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів циклу професійної підготовки:		82,0	
Вибіркові компоненти ОП *			
ВБ 2.1	ВБ 2.1.1 Теоретичні основи теплотехніки та гідравліки або ВБ 2.1.2 Автоматизація технологічних процесів в харчовій промисловості	5,0	Екзамен
ВБ 2.2	ВБ 2.2.1 Основи інженерно-педагогічної творчості або ВБ 2.2.2 Методологічні засади професійної освіти	5,0	Екзамен
ВБ 2.3	ВБ 2.3.1 Устаткування в галузі або ВБ 2.3.2 Технічна експлуатація та оснащення підприємств харчового профілю	9,0	Екзамен
ВБ 2.4	ВБ 2.4.1 Інженерна та комп'ютерна графіка або ВБ 2.4.2 Креслення та комп'ютерне 3D моделювання	6,0	Екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент:		25,0	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120,0	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Семестр	Освітні компоненти
5	Вища математика Загальна фізика Харчові технології Процеси і апарати харчових виробництв Курсовий проект з харчових технологій Теоретичні основи теплотехніки та гідравліки або Автоматизація технологічних процесів в харчовій промисловості Інженерна та комп'ютерна графіка або Креслення та комп'ютерне 3D моделювання
6	Педагогіка Філософія Дисципліна 3 Технології галузі Технологічна практика (виробнича) Курсовий проект з технології і процесів галузі Устаткування в галузі або Технічна експлуатація та оснащення підприємств харчового профілю Основи інженерно-педагогічної творчості або Методологічні засади професійної освіти
7	Технології галузі Організація ресторанного господарства Технологія продукції ресторанного господарства Теорія та методика професійного навчання Устаткування в галузі або Технічна експлуатація та оснащення підприємств

ФК 7.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ФК 8.					+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+		+	+
ФК 9.						+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+			+
ФК 10.											+			+					+	
ФК 11.											+			+					+	
ФК 12.					+	+	+	+	+	+		+	+							+
ФК 13.		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 14.										+	+	+				+	+			+
ФК 15.		+			+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+			+
ФК 16.		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
ФК 17.	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
ФК 18.		+			+		+	+		+	+								+	+
ФК 19.		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+
ФК 20.					+	+	+	+	+	+		+	+	+						+
ФК 21.	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+							+

	ВБ 1.1.1	ВБ 1.1.2	ВБ 1.1.3	ВБ 2.1.1	ВБ 2.1.2	ВБ 2.2.1	ВБ 2.2.2	ВБ 2.3.1	ВБ 2.3.2	ВБ 2.4.1	ВБ 2.4.2
ИК 1.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 1.	+	+				+	+				
ЗК 2.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 3.		+				+	+				
ЗК 4.											
ЗК 5.			+								
ЗК 6.					+			+	+		
ЗК 7.			+							+	+
ЗК 8.			+							+	+
ЗК 9.				+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 10.				+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 11.					+	+	+			+	+
ЗК 12.				+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 13.	+			+	+			+	+		
ЗК 14.								+	+		
ЗК 15.						+	+	+	+		
ФК 1.	+			+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 2.	+			+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 3.	+					+	+	+	+		
ФК 4.	+					+	+				
ФК 5.				+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 6.										+	+
ФК 7.	+					+	+				
ФК 8.				+	+	+		+	+	+	+
ФК 9.						+		+	+		
ФК 10.						+	+			+	+
ФК 11.			+			+	+				
ФК 12.				+	+	+		+	+	+	+
ФК 13.	+				+	+	+				
ФК 14.						+	+	+	+	+	+
ФК 15.		+	+		+	+	+		+		

ФК 16.											+	+						
ФК 17.		+									+	+						
ФК 18.				+							+	+						
ФК 19.											+	+						
ФК 20.														+				
ФК 21.		+																

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

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ОК 2.7	ОК 2.8	ОК 2.9	ОК 2.10	ОК 2.11	ОК 2.12	ОК 2.13	ОК 2.14	ОК 2.15	ОК 2.16	ОК 2.17	ОК 2.18	
ЗН 1.	+	+									+										
ЗН 2.			+	+																	
ЗН 3.					+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗН 4.						+	+			+		+	+	+	+	+	+	+	+		+
ЗН 5.										+		+	+	+	+	+	+	+			+
ЗН 6.		+									+			+						+	
ЗН 7.		+									+			+						+	
ЗН 8.		+			+	+	+	+	+	+	+			+						+	
ЗН 9.												+	+		+						+
УМ 1.			+	+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+			+
УМ 2.			+	+			+					+	+			+	+				+
УМ 3.					+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+				+
УМ 4.						+		+	+	+		+	+		+	+	+				+
УМ 5.												+	+	+	+	+	+			+	+
УМ 6.	+	+						+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УМ 7.		+									+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УМ 8.		+									+			+						+	
УМ 9.		+									+			+						+	
УМ 10.		+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УМ 11.		+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УМ 12.																					
КОМ 1.	+	+									+		+	+	+					+	
КОМ 2.	+										+										
АіВ 1.					+	+	+	+	+	+		+	+	+							+
АіВ 2.		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+
АіВ 3.		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+
АіВ 4.		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+

	ВБ 1.1.1	ВБ 1.1.2	ВБ 1.1.3	ВБ 2.1.1	ВБ 2.1.2	ВБ 2.2.1	ВБ 2.2.2	ВБ 2.3.1	ВБ 2.3.2	ВБ 2.4.1	ВБ 2.4.2
ЗН 1.	+	+	+								
ЗН 2.				+	+	+	+	+	+	+	+
ЗН 3.	+							+	+		
ЗН 4.				+	+	+	+	+	+		
ЗН 5.				+	+	+	+	+	+		
ЗН 6.						+	+				
ЗН 7.						+	+				
ЗН 8.						+	+				
ЗН 9.				+		+	+	+	+		
УМ 1.				+	+	+	+	+	+	+	+
УМ 2.				+	+	+	+				
УМ 3.	+							+	+		
УМ 4.						+		+	+	+	+
УМ 5.						+	+			+	+
УМ 6.						+	+			+	+
УМ 7.						+	+				
УМ 8.						+	+				
УМ 9.						+	+				
УМ 10.		+				+	+				
УМ 11.						+	+				
УМ 12.			+								
КОМ 1.						+	+				
КОМ 2.						+	+				
АiB 1.	+			+	+			+	+	+	+
АiB 2.				+		+	+	+	+		
АiB 3.				+		+	+	+	+		
АiB 4.	+					+	+				