



**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

**Погоджено**

Заступник директора з навчально-методичної роботи ВТЕІ ДТЕУ

  
(підпис)

Лілія МАРТИНОВА  
(власне ім'я, прізвище)

14. 01. 2026

**Погоджено**

Начальник навчально-методичного відділу ВТЕІ ДТЕУ

  
(підпис)

Тетяна ШЕВЧУК  
(власне ім'я, прізвище)

14. 01. 2026

**Погоджено**

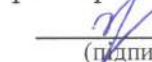
Декан факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування ВТЕІ ДТЕУ

  
(підпис) Юрій ДОВГАНЬ  
(власне ім'я, прізвище)

13. 01. 2026

**Погоджено**


Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ

  
(підпис) Наталія ЧОРНА  
(власне ім'я, прізвище)

13. 01. 2026

**Погоджено**

Гарант освітньої програми ВТЕІ ДТЕУ

  
(підпис) Лариса ФІАЛКОВСЬКА  
(власне ім'я, прізвище)

13. 01. 2026

**Погоджено**

Голова РСС факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування ВТЕІ ДТЕУ

  
(підпис) Вікторія ЛОПАТЮК  
(власне ім'я, прізвище)

13. 01. 2026

**Погоджено**

Директор ПП «Еко-молпродукт»

  
(підпис) Володимир АДАМЛЮК  
(власне ім'я, прізвище)

13. 01. 2026



**Погоджено**

Генеральний директор ТОВ-Підприємство «АВІС»

  
(підпис) Олександр СТЕЦЬ  
(власне ім'я, прізвище)

13. 01. 2026



## ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Фіалковська Лариса – канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, гарант освітньої програми.
2. Семко Тетяна – канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
3. Божок Олександр – канд. техн. наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
4. Чорна Наталія – д-р істор. наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
5. Іваніщева Ольга – старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
7. Адамлюк Володимир – директор ПП «Еко-молпродукт» (с. Юзвин, Вінницький р-н, Вінницька обл.).
8. Стець Олександр – генеральний директор ТОВ-Підприємство «АВІС» (м. Вінниця).
9. Загалило Євгенія – здобувач вищої освіти, ОС «бакалавр».
10. Тептюк Павло – здобувач вищої освіти, ОС «бакалавр»
11. Білокур Богдан – випускник, ОС «бакалавр».
12. Зубко Олександр – випускник, ОС «бакалавр».

Рецензії зовнішніх стейкхолдерів:

1. Бойко Тетяна – директор ТОВ «Територія смаку» (м. Вінниця).
2. Пасічний Василь – д-р техн. наук, професор, завідувач кафедри м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій (м. Київ).

## 1. Профіль освітньої програми зі спеціальності G13 Харчові технології (за освітньою програмою Харчові технології )

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва ЗВО та структурного підрозділу</b>	Державний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Харчові технології
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Галузь знань</b>	G Інженерія, виробництво та будівництво
<b>Спеціальність</b>	G13 Харчові технології
<b>Спеціалізація</b>	-
<b>Тип освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма
<b>Тип диплому</b>	Диплом бакалавра, одиничний
<b>Освітня кваліфікація</b>	Бакалавр з харчових технологій
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти – бакалавр Спеціальність – G 13 Харчові технології Освітня програма – Харчові технології
<b>Мова (и) викладання</b>	Українська
<b>Обсяг ОП і вимоги до освіти осіб, які можуть розпочати навчання за ОП</b>	240 кредитів ЄКТС, на базі повної загальної середньої освіти. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідних для здобуття першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти: - на базі повної загальної середньої освіти становить 240 кредитів ЄКТС; - на базі ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 120 кредитів ЄКТС, отриманих у межах попередньої освітньої програми підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста); - на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» заклад вищої освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих за попередньою освітньою програмою фахової передвищої освіти. Прийом на основі ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр» або освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється за результатами зовнішнього незалежного оцінювання в порядку, визначеному законодавством.
<b>Форми здобуття освіти та терміни виконання ОП</b>	Без обмежень Термін навчання – 3 роки 10 місяців
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://www.vtei.com.ua">http://www.vtei.com.ua</a>

<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
<p>Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, зі сформованими загальними та спеціальними компетенціями, готових до практичної діяльності у сфері харчових і ресторанних технологій, здатних фахово, з урахуванням міжнародного досвіду, вирішувати типові професійні завдання, що є основою кар'єрного зростання та запорукою ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.</p>	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
<b>Опис предметної області</b>	<p><b>Об'єкт:</b> технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p><b>Ціль навчання:</b> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> основні поняття, 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 і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p><b>Методи, методики та технології, якими має володіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці:</b> 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 розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	<p>Програма спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, які відповідають потребам сучасного ринку праці та володіють знаннями, уміннями та навичками, необхідними для успішної роботи у сфері харчових технологій.</p> <p>Програма передбачає поєднання теоретичного навчання та практичної підготовки.</p>
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	<p>Вища освіта за спеціальністю G13 Харчові технології.</p> <p>Освітньо-професійна програма «Харчові технології» спрямовується на набуття здобувачами вищої освіти загальних та фахових компетентностей, оволодіння методиками та технологіями вирішення професійних завдань у сфері харчових і ресторанних технологій, а також створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм.</p> <p><b>Ключові слова:</b> харчові технології, підприємства харчової галузі, заклади ресторанного господарства, стандарти якості,</p>

	харчова безпека, виробнича діяльність, експлуатаційна діяльність.
<b>Особливості програми</b>	Підготовка фахівців для підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства. Проходження практики в Україні і за кордоном. Інтерактивні виїзні практичні заняття, майстер-класи та семінари на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства. Залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків.
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Випускники освітньої програми Харчові технології першого рівня вищої освіти спроможні виконувати професійні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (зі змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства економіки України від 25 жовтня 2021 року №810), зокрема: 247 Професіонали з безпеки та якості. 2471 Професіонали з контролю за якістю. 3152 Інспектори з безпеки та якості 3436.1 Помічники керівників підприємств, установ та організацій 3436.2 Помічники керівників виробничих та інших основних підрозділів 3436.3 Помічники керівників малих підприємств без апарату управління 35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції 3510 Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції 3520 Фахівці з бродильного виробництва та виноробства 3520 Технік-технолог з бродильного виробництва та виноробства 3530 Фахівці з виробництва молочних продуктів 3530 Технік-технолог з виробництва молочних продуктів 3540 Фахівці з виробництва м'ясних продуктів 3540 Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів 3570 Фахівці з технології харчування 3570 Технік-технолог з технології харчування 3590 Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості 3590 Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників 3590 Технік-технолог з виробництва полісахаридів 3590 Технік-технолог з виробництва цукристих речовин
<b>Подальше навчання / Академічні права випускників</b>	Навчання за програмами другого (магістерського) рівня вищої освіти, НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA– другий цикл, EQF-LLL– 7 рівень. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Лекційні та практичні (лабораторні) заняття, самостійна

	<p>позааудиторна робота, практична підготовка на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства України та зарубіжних країн; навчання є студенто-центрованим та проблемно-орієнтованим, з використанням сучасних освітніх технологій. Застосування сучасних інформаційних технологій (самостійна робота з інформаційними джерелами, консультації викладачів, використання системи управління навчанням MOODLE) <a href="https://m.vtei.edu.ua/">https://m.vtei.edu.ua/</a></p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання знань здобувачів здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/34.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/34.pdf</a>, Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/36.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/36.pdf</a>.</p> <p>Поточний контроль – тестування, розв’язування задач, ситуаційних завдань, дискусії, публічні виступи, захист курсової роботи, проходження виробничих практик, ділові ігри тощо.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамен, залік, публічний захист кваліфікаційної роботи.</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>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.</p>
<b>Загальні компетентності</b>	<p>К 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>К 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>К 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>К 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>К 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>К 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>К 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>К 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>К 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>К 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>К 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>К 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>К 13. 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.</p>

	<p>К 14. 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.</p> <p>К 14<sup>1</sup>. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p> <p><i>К14<sup>2</sup>. Здатність організовувати національний спротив, захищати Батьківщину.</i></p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<p>К 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>К 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>К 17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>К 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>К 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>К 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>К 21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>К 22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>К 23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>К 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>К 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>К 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>К 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>

## 7 – Програмні результати навчання

- ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- ПР 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
- ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
- ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
- ПР 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
- ПР 8. Вміти розробляти або удосконалити технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- ПР 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
- ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
- ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
- ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
- ПР 13. 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 запроєктованого асортименту.
- ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
- ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
- ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
- ПР 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
- ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або

	<p>експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПР 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПР 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПР 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПР 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПР 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> <p><i>ПР 28. Виявляти готовність до виконання громадянського обов'язку щодо захисту України.</i></p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Освітній процес забезпечується науково-педагогічними працівниками відповідно до вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Реалізацію освітньої програми забезпечують науково-педагогічні працівники, які мають наукові ступені кандидата або доктора наук та вчене звання доцента або професора, працюють в інституті за основним місцем роботи, а також науково-педагогічні працівники з досвідом практичної роботи.</p> <p>З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники не рідше одного разу на п'ять років проходять підвищення кваліфікації/стажування, в т. ч. за кордоном.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення відповідає технологічним вимогам відповідно до вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p> <p>Навчальні приміщення, лабораторії, комп'ютерні та спеціалізовані аудиторії, доступ до системи дистанційного навчання, Microsoft Office 365, дозволяють повністю забезпечити освітній процес протягом усього навчання за освітньою програмою. Аудиторії обладнані мультимедійним обладнанням, відповідають санітарним нормам, вимогам правил пожежної безпеки. Навчальні корпуси обладнані пандусами (стаціонарними / мобільними), дотримані безпекові норми (наявні тимчасові укриття).</p> <p>Освітній процес забезпечено роботою Центрів інституту (Центр розвитку кар'єри, Центр моніторингу якості</p>

	освітнього процесу та інноваційного розвитку, Центр грантових проєктів, Ресурсний центр зі сталого розвитку). Спеціалізоване лабораторне і технологічні обладнання та прилади (відповідно до вимог освітньої програми)
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Усі освітні компоненти, передбачені освітньою програмою забезпечені навчально-методичними матеріалами. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення освітньої програми відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності, має актуальний змістовний контент, базується на сучасних інформаційно- комунікаційних технологіях, включає авторські розробки науково-педагогічних працівників. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення достатнє для забезпечення освітнього процесу за ОП. Офіційний веб-сайт <a href="http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/">http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/</a> Системи управління навчанням MOODLE <a href="http://moodle.vtei.edu.ua/">http://moodle.vtei.edu.ua/</a> (матеріали навчально-методичного забезпечення освітньої програми). Всі ресурси бібліотеки доступні за посиланням <a href="http://lib.vtei.edu.ua/">http://lib.vtei.edu.ua/</a> Читальні зали забезпечені вільним доступом до мережі Інтернет.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Національна кредитна мобільність може здійснюватися відповідно до угод ВТЕІ ДТЕУ із закладами вищої освіти в межах України.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Міжнародна академічна мобільність здобувачів вищої освіти передбачена в рамках договорів про співпрацю: - Політехніка Свентокшиська, м. Кельце, Польща, № 50 від 26.06.2023. - Навчальний центр AI Rimini, м. Ріміні, Італія, № 52 від 28.07.2023. - Університет «Александру Іоан Куза», м. Яси, Румунія, № 47 від 22.05.2023. - Університет Яна Кохановського, м. Кельце, Польща, № 28 від 19.10.2022. - Тбіліський державний університет імені Іване Джавахішвили, м. Тбілісі, Грузія, № 181 від 27.12.2018. - Folkuniversitetet Kursverksamheten vid Uppsala Universitet, м. Уппсала, Швеція, № 9/1 від 27.03.2018.
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	-

## 2. Перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність

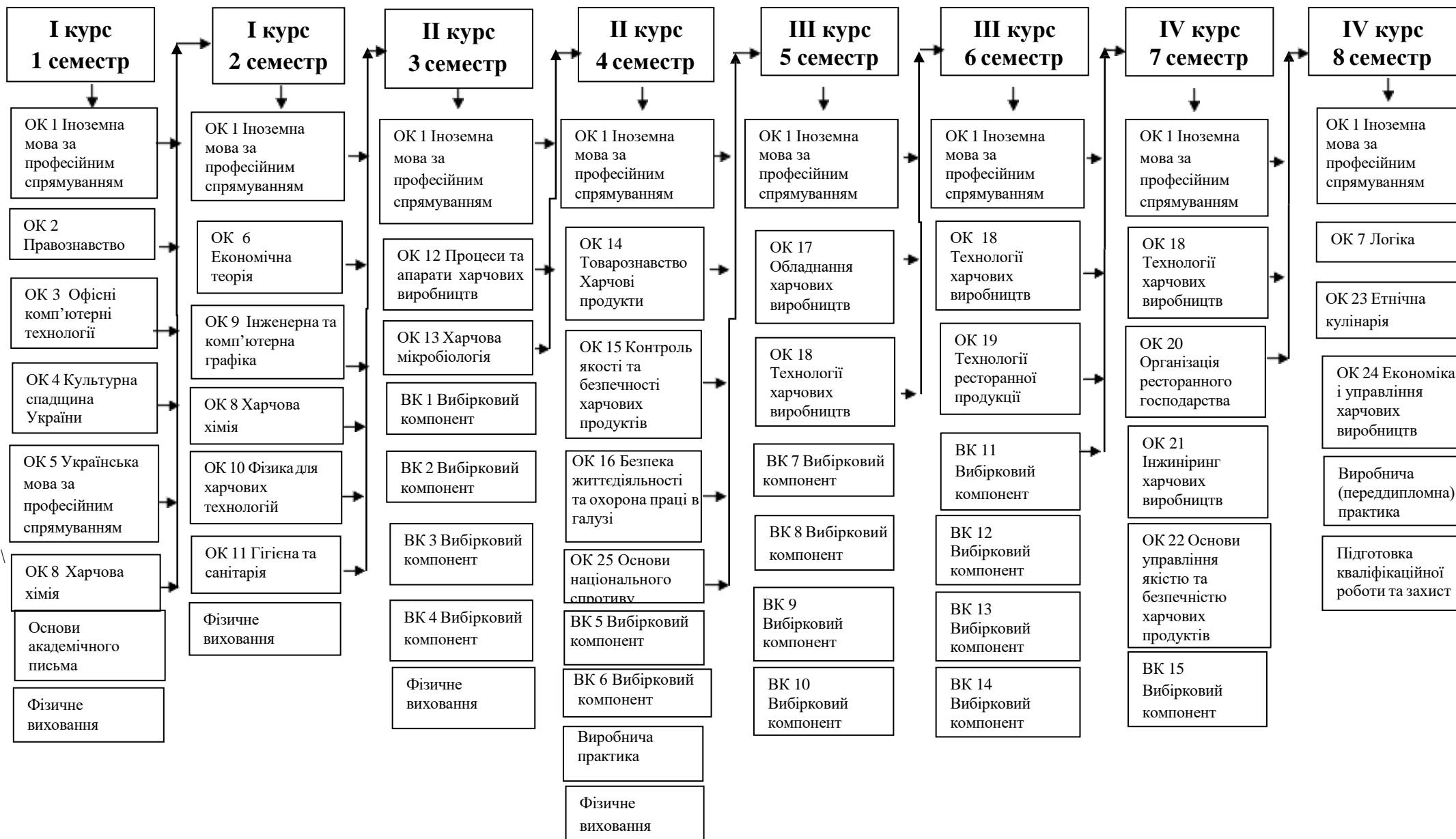
### 2.1. Перелік компонентів ОП

Код ОК	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсова робота, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
<b>Цикл загальної підготовки</b>			
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням / A Foreign Language for Specific Purposes	23	Екзамен / Залік
ОК 2	Правознавство / Law	6	Екзамен
ОК 3	Офісні комп'ютерні технології / Office Computer Technologies	6	Екзамен
ОК 4	Культурна спадщина України / Cultural Heritage of Ukraine	6	Екзамен
ОК 5	Українська мова за професійним спрямуванням / The Ukrainian Language for Specific Purposes	4	Екзамен
ОК 6	Економічна теорія / Economic Theory	6	Екзамен
ОК 7	Логіка / Logic	3	Екзамен
ОК 25	Основи національного спротиву / Fundamentals of National Resistance	5	Екзамен
	Основи академічного письма* / Basics of Academic Writing		Залік
	Фізичне виховання* / Physical Education		Залік
<b>Всього:</b>		<b>59</b>	
<b>Цикл професійної підготовки</b>			
ОК 8	Харчова хімія / Food Chemistry	8	Екзамен
ОК 9	Інженерна та комп'ютерна графіка / Engineering and Computer Graphics	4	Екзамен
ОК 10	Фізика для харчових технологій / Physics for Food Technologies	6	Екзамен
ОК 11	Гігієна та санітарія / Hygiene and Sanitation	6	Екзамен
ОК 12	Процеси та апарати харчових виробництв / Processes and Devices of Food Production	5	Екзамен
ОК 13	Харчова мікробіологія / Food Microbiology	5	Екзамен
ОК 14	Товарознавство. Харчові продукти / Science of Commodities. Food Products	4	Екзамен
ОК 15	Контроль якості та безпечності харчових продуктів / Quality Control and Food Safety	4	Екзамен
ОК 16	Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі / Life Safety Systems and Labour Protection in the Industry	5	Екзамен
ОК 17	Обладнання харчових виробництв / Food Production Equipment	6	Екзамен
ОК 18	Технології харчових виробництв / Technologies for Food Production	18	Екзамен
ОК 19	Технології ресторанної продукції / Technologies for Restaurant Products	6	Екзамен
ОК 20	Організація ресторанного господарства / Restaurant Business Management	6	Екзамен

ОК 21	Інжиніринг харчових виробництв / Food Production Engineering	6	Екзамен
ОК 22	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів / Basics of Quality Control and Food Safety Management	4	Екзамен
ОК 23	Етнічна кулінарія / Ethnic Cooking	6	Екзамен
ОК 24	Економіка і управління харчових виробництв / Economics and Management of Food Production	6	Екзамен
<b>Всього:</b>		<b>105</b>	
<b>Практична підготовка</b>			
	Виробнича практика / Practical Training	4	Залік
	Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training	6	Залік
<b>Всього:</b>		<b>10</b>	
<b>Атестація</b>			
	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Writing and Defense of Graduation Paper	6	Захист
<b>Всього:</b>		<b>6</b>	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонентів:</b>		<b>180</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
<b>Цикл загальної підготовки</b>			
ВК 1	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 2	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
<b>Всього:</b>		<b>8</b>	
<b>Цикл професійної підготовки</b>			
ВК 3	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 4	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 5	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 6	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 7	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 8	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 9	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 10	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 11	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 12	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 13	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 14	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 15	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
<b>Загальний обсяг вибіркових компонентів:</b>		<b>60</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	

\*Позакредитний компонент.

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП



### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності G13 Харчові технології ступеню вищої освіти бакалавр проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи і завершується видачею документу встановленого зразка про присудження їм кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність G13 Харчові технології освітня програма Харчові технології.

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 розміщується у репозиторії ВТЕІ ДТЕУ.

Захист кваліфікаційної роботи здійснюється відкрито і публічно.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	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	Виробнича практика	Виробнича (передипломна) практика	Кваліфікаційна робота
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
К 1												+					+	+	+		+					+	+	+
К 2	+		+		+	+			+								+	+	+		+		+	+	+	+	+	+
К 3		+				+	+		+								+	+	+		+		+	+	+	+	+	+
К 4	+		+		+				+					+														+
К 5			+			+	+		+																+			+
К 6											+	+				+	+					+	+				+	+
К 7									+								+	+	+		+			+	+		+	+
К 8			+						+								+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
К 9											+					+	+				+				+	+	+	+
К 10											+					+		+				+			+	+	+	+
К 11					+																				+			+
К 12	+						+																					
К 13		+		+		+																			+			
К 14		+		+		+										+									+			
К 14 <sup>1</sup>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
К 14 <sup>2</sup>																									+			
К 15								+		+			+	+	+			+	+	+	+		+			+	+	+
К 16			+									+					+				+	+	+				+	+
К 17								+					+		+			+					+				+	+
К 18											+			+	+			+					+				+	+
К 19													+	+				+	+				+					+
К 20						+							+								+	+			+			+
К 21													+					+				+					+	+
К 22										+			+	+				+										+
К 23									+			+									+	+						+
К 24		+																					+					+
К 25											+										+	+			+			
К 26							+					+					+	+				+			+			+
К 27		+				+			+							+	+							+			+	+

## 5. Матриця забезпечення результатів навчання (ПР) відповідними компонентами освітньої програми

	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	Виробнича практика	Виробнича практика (переддипломна)	Кваліфікаційна робота					
ПР 1																	+	+	+		+					+	+	+					
ПР 2	+				+	+	+		+								+	+	+		+		+	+		+	+	+					
ПР 3	+		+		+				+	+			+	+					+									+					
ПР 4			+			+			+			+							+	+				+			+	+					
ПР 5								+		+			+	+					+	+	+			+			+	+	+				
ПР 6													+	+					+	+							+	+	+				
ПР 7			+									+			+			+			+	+	+				+	+	+				
ПР 8																			+					+				+	+				
ПР 9		+																				+	+						+	+			
ПР 10											+			+	+				+				+					+	+	+			
ПР 11								+					+	+					+				+				+	+	+				
ПР 12			+																			+							+	+			
ПР 13																		+				+						+	+	+			
ПР 14																										+		+	+	+			
ПР 15																									+		+	+	+	+			
ПР 16											+					+	+					+					+	+	+	+			
ПР 17											+						+		+								+	+	+	+			
ПР 18																			+				+				+	+	+	+			
ПР 19									+										+	+	+				+					+	+		
ПР 20					+																+										+	+	
ПР 21							+					+							+			+									+	+	
ПР 22	+				+																										+	+	
ПР 23																					+				+		+	+	+	+	+	+	
ПР 24						+															+	+			+		+	+	+	+	+	+	
ПР 25						+																			+		+	+	+	+	+	+	
ПР 26		+	+	+		+																						+	+	+	+	+	
ПР 27		+	+	+		+											+	+										+	+	+	+	+	
ПР 28																												+	+	+	+	+	+

**Рецензія**  
**на освітньо-професійну програму**  
**«Харчові технології» / «Food technology»**  
**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**  
**за спеціальністю G 13 Харчові технології**  
**галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво**  
**кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр**  
**спеціальність «Харчові технології»**  
**освітня програма «Харчові технології»**

ОПП «Харчові технології» / «Food technology» першого рівня вищої освіти за спеціальністю G 13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології» освітня програма «Харчові технології», що реалізується у Вінницькому торговельно-економічному інституті ДТЕУ (далі – ОПП), спрямована на підготовку фахівців-технологів для підприємств харчової промисловості.

Результатом навчання за програмою є оволодіння здобувачами вищої освіти теоретичними знаннями та практичними навиками, які дозволять їм виконувати відповідні професійні роботи і займати посади, визначені Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК 003:2010».

Рецензована ОПП розроблена науково-педагогічними працівниками кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ з залученням здобувачів вищої освіти, які навчаються за ОПП, випускників ОПП та фахівців-практиків.

При розробленні ОПП розробники керувалися Законом України «Про вищу освіту», Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, іншими нормативними документами освітньої галузі.

Усі елементи ОПП розроблені на високому науковому та методичному рівні та спрямовані на підготовку висококваліфікованих фахівців сфери харчових технологій.

Передбачені ОПП освітні компоненти представлені двома блоками – обов'язковим та вибірковим. Обов'язкові до вивчення освітні компоненти спрямовуються на формування у здобувачів вищої освіти компетентностей та досягнення програмних результатів навчання, визначених Стандартом вищої освіти, вибіркові освітні компоненти дозволяють здобувачам вищої освіти реалізувати своє право на побудову індивідуальної освітньої компоненти упродовж терміну навчання.

Рецензована освітньо-професійна програма передбачає проходження здобувачами вищої освіти виробничої та виробничої (переддипломної) практики.

Атестація передбачена у вигляді захисту кваліфікаційної роботи.

Для реалізації освітньо-професійної програми кафедра туризму і готельно-ресторанної справи укомплектована відповідними науково-педагогічними кадрами, забезпечена достатньою матеріально-технічною базою та інформаційними ресурсами і відповідає сучасним вимогам.

**Висновок:** освітньо-професійна програма «Харчові технології» / «Food technology» першого рівня вищої освіти за спеціальністю G 13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології» освітня програма «Харчові технології» є логічною та виваженою, відповідною існуючим нормативним вимогам та запитам суспільства, а тому може бути рекомендована до впровадження в освітній процес Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.

**Рецензент:**

Директор ТОВ  
«Територія смаку»



Тетяна БОЙКО

**Рецензія**  
**на освітньо-професійну програму**  
**«Харчові технології» / «Food technology»**  
**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**  
**за спеціальністю G 13 Харчові технології**  
**галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво**  
**кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр**  
**спеціальність «Харчові технології»**  
**освітня програма «Харчові технології»**

Освітньо-професійна програма (далі – ОПП) «Харчові технології», подана на рецензування, розроблена групою, до складу якої входять науково-педагогічні працівники кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ, здобувачі вищої освіти, випускники ОПП, роботодавці.

При розробці ОПП її розробники керувалися Стандартом вищої освіти за спеціальністю, нормативними актами освітньої галузі, положеннями ВТЕІ ДТЕУ.

Метою ОПП є підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, зі сформованими загальними та спеціальними компетенціями, готових до практичної діяльності у сфері харчових і ресторанных технологій, здатних фахово, з урахуванням міжнародного досвіду, вирішувати типові професійні завдання, що є основою кар'єрного зростання та запорукою ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства. Для досягнення цієї мети Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ має необхідну матеріально-технічну базу, а науково-педагогічні працівники, які викладаються на даній ОПП, мають необхідну кваліфікацію.

Рецензована ОПП передбачає вивчення здобувачами вищої освіти переліку обов'язкових освітніх компонентів, проходження виробничої та виробничої (переддипломної) практики, виконання та захисту кваліфікаційної роботи, що в своїй сукупності забезпечують досягнення здобувачами програмних результатів, визначених відповідним Стандартом вищої освіти. ОПП передбачає також вивчення здобувачами вищої освіти дисциплін вільного вибору та реалізації ними у такий спосіб права на індивідуальну траєкторію навчання.

Важливо, що ОПП передбачає залучення до освітнього процесу фахівців-практиків шляхом проведення гостьових лекцій та семінарів.

