

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ
КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»/
«TECHNOLOGIES IN RESTAURANT INDUSTRY»**

фахової передвищої освіти

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 Виробництво та технології
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 Харчові технології
КВАЛІФІКАЦІЯ	освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному господарстві»

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ**

Голова вченої ради

Анатолій МАЗАРАКІ

(протокол № __ від «__» _____ 2024 р.)

**Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2024 р.
Директор ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» _____ Наталія ЛОЗОВСЬКА
(наказ № __ від «__» _____ 2024 р.)**

Вінниця, 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Погоджено

Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ
_____ Наталія ПРИТУЛЬСЬКА
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Директор Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ
_____ Наталія ЗАМКОВА
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків ДТЕУ
_____ Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Начальник навчального відділу ДТЕУ
_____ Сергій КАМІНСЬКИЙ
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства ДТЕУ
_____ Діна ФЕДОРОВА
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Начальник навчально-методичного відділу ДТЕУ
_____ Тетяна БОЖКО
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»
_____ Людмила МАТВИЄНКО
_____ 2024 р.

Погоджено

Завідувач відділення харчових технологій та філології ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»
_____ Ірина КУБЛІНСЬКА
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Керівник напрямку HoReCa (посада, організація)
_____ Наталія БОЦЮРА
« ____ » _____ 2024 р.
(печатка – за можливості)

Погоджено

Керівник робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми та випуск фахівців за нею
_____ Ольга БЕЗРУЧЕНКО
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Голова РСС ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»
_____ Ірина ГЛУШКО
« ____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Завідувач власного виробництва ТМ «Україночка» (посада, організація)
_____ Тетяна П'ЄЦУХ
« ____ » _____ 2024 р..
(печатка – за можливості)

ПЕРЕДМОВА

ОПП розроблено на основі:

Стандарту фахової передвищої освіти, наказом МОН України від 17.11.2021 р. № 1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр, введеного в дію 2021/2022н.р.

URL:

<https://mon.gov.ua/ua/osvita/fahova-peredvisha-osvita/sektor-fahovoyi-peredvishoyi-osviti/zatverdzeni-standarti>

Методичних рекомендацій «Розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти-2022» (Міністерство освіти і науки України, Державна служба якості освіти України, Державна установа науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти. УДК 377(072+073).

URL:

https://sqe.gov.ua/wp-content/uploads/2022/06/Metodichni_rekomendacii_rozroblennya_OOP_FPO_2022.pdf

ПОЛОЖЕННЯ про розроблення та реалізацію освітньо-професійних програм підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (Наказ ДТЕУ від 30.03.2023 р. №865).

ПОЛОЖЕННЯ про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» (Наказ ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» від 23.11.2023 р. №167/01-05)

Розроблено робочою групою у складі:

1. Безрученко Ольга Миколаївна – **керівник робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми та випуск фахівців за нею**, доктор філософії, викладач-спеціаліст вищої категорії ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».
2. Кублінська Ірина Анатоліївна – кандидат технічних наук, завідувач відділення харчових технологій та філології, викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.
3. Буняк Ніна Анатоліївна - викладач-методист, спеціаліст вищої категорії ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».
4. Семко Тетяна Василівна - кандидат технічних наук, доцент Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.
5. Шелест Руслан Петрович – директор ТОВ «Сафарі», випускник коледжу.
6. Зелінський Віталій Володимирович, випускник 2024 р., група ХТ-149, шеф кухар гастробару «Vegy&veguy», м. Вінниця.
7. Зубко Олександр Володимирович, випускник 2021 р., група ХТ-144, шеф-кондитер ресторану «Trattoria Terra & Mare», м. Вінниця.
8. Котлубай Лілія – студентка 3 курсу, групи ТРГ-151, спеціальність «Харчові технології», член РСС.
9. Дідусенко Дарина – студентка 2 курсу, групи ТРГ-153, спеціальність «Харчові технології», член РСС.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Боцюра Наталія Володимирівна - керівник напрямку HoReCa.
2. П'єсуч Тетяна Петрівна - завідувач власного виробництва ТМ «Україночка»

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Технології в ресторанному господарстві» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології

Якісна фахова підготовка висококваліфікованих фахівців, здатних забезпечити впровадження інноваційні та оптимізувати існуючі технології виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства з врахуванням потреб споживачів є важливою та необхідною у сучасних умовах.

Освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному господарстві» підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» спрямована на формування фахової компетентності щодо технології продукції ресторанного господарства, організації виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства, впровадження інформаційних та інноваційних технологій у сучасних закладах ресторанного господарства.

Визначені програмою фахові компетентності та результати навчання засвідчують високий рівень професійної підготовки випускників, забезпечують достатньо широке поле їх професійної діяльності та високу конкурентоспроможність на ринку праці. Дана освітньо-професійна програма має логічну структуру, раціональне поєднання теоретичного навчання і практичної підготовки.

Про інноваційність ОПП говорять і заплановані до використання в освітньому процесі сучасних інформаційних ресурсів, прикладних програм: BAS (Business Automation System); MASTER:CRM – система для бізнесу; My Soft – український облік для магазину, ресторану, готелю, SERVIO - система автоматизації HoReCa; Project Expert, Microsoft Office Standard Servis, Словник багатомовний (перекладач) Google, програми для тестування з дисциплін та зі спеціальності.

У освітньо-професійній програмі наведено нормативні компетентності майбутніх фахівців та нормативний зміст підготовки, представлено структурно-логічну схему освітніх компонентів, розподіл результатів навчання за освітніми компонентами.

Враховуючи вище наведене, можна вважати, що освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному господарстві» для підготовки фахового молодшого бакалавра є актуальною, повністю відповідає сучасним вимогам і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент:

Керівник напрямку HoReCa

Наталія БОЦЮРА

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Технології в ресторанному господарстві» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології

Освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному господарстві» підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» включає комплекс документів розроблених у ВСП «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» із врахуванням потреб ринку та вимог сучасного стану і тенденцій розвитку ресторанного господарства України.

Дана освітньо-професійна програма спрямована на формування фахової компетентності щодо організації технологічних процесів виготовлення продукції ресторанного господарства, застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, з'ясування проблем, що стоять перед індустрією раціонального харчування і оволодіння методами розроблення нових та вдосконалення існуючих технологічних процесів з використанням перспективних технологій; практичну підготовку впродовж навчання у закладах ресторанного господарства.

Амбітною є мета ОПП: формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для вирішення типових спеціалізованих завдань у сфері застосування харчових технологій, зокрема технології в ресторанному господарстві; здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів харчовою продукцією та організацію процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Освітньо-професійною програмою передбачено розподіл освітніх компонентів за циклами: цикл загальної і професійної підготовки та цикл вибіркових дисциплін, навчально та виробничу практику, підготовку і захист курсової роботи, підсумкову атестацію у формі кваліфікаційного іспиту.

Розроблена освітньо-професійна програма складена логічно, раціонально; у ній передбачено перелік інтегральних, загальних та спеціальних компетентностей випускника, які мають практичний характер і можуть бути використані майбутніми фахівцями у професійній діяльності.

З урахуванням вищезазначеного вважаємо, що рецензовану освітньо-професійну програму «Технології в ресторанному господарстві» можна рекомендувати для підготовки фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Рецензент:

Завідувач власного виробництва

ТМ «Україночка»

Тетяна П'ЄЦУХ

1. Опис освітньо-професійної програми «Технології в ресторанному господарстві» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Професійна кваліфікація	Не надається
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному господарстві»
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-ЕНЕА – короткий підцикл, EQF-LLL – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Технології в ресторанному господарстві
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	<u>150 кредитів ЄКТС:</u> Термін здобуття освіти на основі базової середньої освіти – три роки шість місяців; на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) – два роки шість місяців (зі скороченим терміном навчання); <u>90 кредитів ЄКТС:</u> Термін здобуття освіти на основі кваліфікованого робітника – один рік шість місяців. Обсяг такої програми визначається ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання і становить не менше 50 відсотків загального обсягу освітньо-професійної програми. Форма здобуття освіти: інституційна (очна (денна)).
Наявність акредитації	Не акредитована / акредитація передбачена до 30.06.2025р.
Термін дії освітньо-професійної програми	До наступного планового оновлення
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	- базова середня освіта (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки); - повна загальна середня освіта (профільна середня освіта); - професійна (професійно-технічна) освіта (усі професії, пов'язані з пов'язані з харчовими технологіями): Бланширувальник 8275.2, Обваловальники м'яса 7411.2, Формувальники ковбасних виробів 7411.2, Сировар 8272.2, кулінар борошняних виробів 7412.2, кондитер 7412.2, пекар 7412.2, пекар-майстер 8274.2, тістороб 7412.2, формувальник тіста 7412.2, кухар матрос 5122, адміністратор 4222,

	<p>виробник м'ясних напівфабрикатів; - вступники на основі НКР5, НКР6, НКР7.</p> <p>Для здобуття фахової передвищої освіти за іншою спеціальністю приймаються вступники на основі НКР5, НКР6, НКР7 або особи, які на базі вступу ПЗСО здобувають освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра, ступінь вищої освіти не менше одного року та виконують у повному обсязі індивідуальний навчальний план.</p> <p>Вступники приймаються на навчання на перший рік навчання. Вступники на основі ПЗСО, КР можуть прийматися на перший рік навчання за освітньо-професійною програмою зі скороченим строком навчання.</p> <p>Для здобуття фахової передвищої освіти за іншою спеціальністю особи можуть вступати на другий (третій) рік навчання або на перший рік навчання за освітньо-професійною програмою зі скороченим строком навчання. Порядок прийому на навчання визначається «Правилами прийому на навчання до ВСП «ВТЕФК ДТЕУ», затвердженими в установленому порядку.</p>
Мова викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	<p>Освітньо-професійна програма: http://vtec.vn.ua/sites/default/files/page/files/opp_tehnologiyi_v_restorannomu_gospodarstvi_2023.pdf</p> <p>Каталог вибіркових освітніх компонентів: http://www.vtec.vn.ua/uk/katalog-vybirkovyh-dyscyplin</p>
2. Мета освітньо-професійної програми	
<p>Формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для вирішення типових спеціалізованих завдань у сфері застосування харчових технологій, зокрема технології в ресторанному господарстві; здійснення професійної діяльності, спрямованої на забезпечення споживачів харчовою продукцією та організацію процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства.</p>	
3. Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	<p>Об'єкт(и) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, зокрема в сфері ресторанного бізнесу, організувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів, в тому числі - в ресторанному господарстві.</p>

	<p>Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах, в тому числі - в ресторанному господарстві.</p> <p>Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, - в ресторанному господарстві.</p>
<p>Орієнтація освітньо-професійної програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма спрямована на підготовку до роботи в закладах ресторанного господарства з врахуванням актуального стану розвитку харчових технологій, зокрема в технологіях ресторанного господарства; орієнтує на потрібний ринку фах, в рамках якого передбачається подальша кар'єра або власний бізнес.</p>
<p>Основний фокус освітньо-професійної програми</p>	<p>Спеціальна освіта та професійна підготовка в галузі харчових технологій та ресторанного господарства. Організація технологічних процесів в закладах ресторанного господарства, що вимагає застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції.</p> <p>Ключові слова: харчові технології, ресторанны технології, технологія виробництва харчової продукції, сировина, напівфабрикати, готова продукція, управління якістю, організація обслуговування.</p>
<p>Особливості освітньо-професійної програми</p>	<p>Програма націлена на підготовку фахових молодших бакалаврів з технології ресторанного виробництва з метою вирішення типових завдань в галузі виробництва та технології; практичну підготовку впродовж навчання у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Проходження практики в Україні та за кордоном. Виїзні практичні заняття, майстер-класи та семінари в закладах ресторанного господарства. Залучення до навчального процесу відомих фахівців-практиків з ресторанных технологій.</p> <p>Впроваджено вивчення актуальних в ресторанному бізнесі інтернет-технологій, інформаційних систем і технологій.</p> <p>ОПП узгоджена із ЗВО – ДТЕУ та ВТЕІ ДТЕУ для можливого продовження навчання випускників Коледжу за скороченим терміном за початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти.</p>

4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Фаховий молодший бакалавр підготовлений до виконання робіт в галузі економіки за Національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010», затвердженим і введеним в дію наказом Держспоживстандарту України від 11.10.2010 № 457 (зі змінами).</p> <p>Секція С переробна промисловість</p> <p>10 Виробництво харчових продуктів</p> <p>10.1. Виробництво м'яса та м'ясних продуктів</p> <p>10.13. Виробництво м'ясних продуктів</p> <p>10.7. Виробництво хліба, хлібобулочних та борошняних виробів</p> <p>10.71. Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання</p> <p>10.8. Виробництво інших харчових продуктів</p> <p>10.85. Виробництво готової їжі та страв</p> <p>10.86. Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів</p> <p>10.89. Виробництво інших харчових продуктів, не внесених до інших угруповань</p> <p>I. Тимчасове розміщення й організація харчування</p> <p>56. Діяльність із забезпечення стравами та напоями</p> <p>56.1. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування</p> <p>56.10. Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування</p> <p>56.2. Постачання готових страв</p> <p>56.21. Постачання готових страв для подій</p> <p>56.29. Постачання інших готових страв</p> <p>56.3. Обслуговування напоями</p> <p>56.30. Обслуговування напоями</p> <p>Фахівець здатний виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України «Класифікатор професій ДК003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами)):</p> <p>3340. Майстер виробничого навчання</p> <p>3436. Помічник керівника</p> <p>3550. Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>3570. Фахівці з технології харчування</p> <p>3570. Технік-технолог з технології харчування</p> <p>7412. Бригадир на дільницях основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво)</p> <p>5122. Кухар</p> <p>5122. Кухар дитячого харчування</p> <p>5122. Виробник харчових напівфабрикатів</p> <p>5122. Шеф-кухар</p> <p>5123. Офіціант</p>
--	--

	5123. Метрдотель 5123. Бармен 5129. Майстер ресторанного обслуговування
Академічні права випускників	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовкою презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Поточний контроль, підсумковий контроль (тестування, захист проєктів, розв'язування ситуаційних завдань, ділові ігри, тощо), комплексні контрольні роботи, захист курсових робіт та виробничої практики. Підсумковий семестровий контроль – екзамен/залік. Підсумкова атестація –кваліфікаційний іспит. Оцінювання - за 4-бальною шкалою: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно».
6. Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних

	<p>ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
<p>Спеціальні компетентності (СК)</p>	<p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції, <i>зокрема виробництва продукції ресторанного господарства..</i></p> <p>СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій, <i>зокрема продукції ресторанного господарства.</i></p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій, <i>зокрема технології виробництва продукції ресторанного господарства.</i></p> <p>СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p>
<p align="center">7. Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання (РН)</p>	
<p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, <i>зокрема продукції ресторанного господарства.</i></p>	

- РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.
- РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.
- РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності, *зокрема галузі ресторанних технологій.*
- РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).
- РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції, *зокрема продукції ресторанного господарства.*
- РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва, *зокрема продукції ресторанного господарства.*
- РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.
- РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств, *зокрема закладів ресторанного господарства,* і координувати їх діяльність.
- РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.
- РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
- РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
- РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
- РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, *зокрема з професійних питань.*

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	<p>Коледж має специфічні характеристики кадрового забезпечення, залученого до реалізації ОПП з урахуванням вимог постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365 «ЗМІНИ, що вносяться до постанови Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187»:</p> <p>коледж забезпечений педагогічними працівниками, необхідними для реалізації освітньо-професійної програми даної спеціальності та навчальних планів;</p> <p>кожний освітній компонент забезпечений педагогічними працівниками з урахуванням їх освітньої та/або професійної кваліфікації; відповідність кваліфікації визначається спеціальністю згідно з документом про вищу освіту або науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідним фахом не менше п'яти років (крім педагогічної чи науково-педагогічної діяльності);</p> <p>частка педагогічних працівників, які працюють у коледжі за основним місцем роботи, становить не менше 50 відсотків за відповідною спеціальністю;</p> <p>коледж для даної спеціальності має не менше трьох педагогічних працівників, які працюють у коледжі за основним місцем роботи, мають освітню та/або професійну кваліфікацію, яка відповідає даній спеціальності, з яких не менш як дві особи мають вищу педагогічну категорію.</p>
-----------------------------	---

<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Коледж має специфічні характеристики матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності для реалізації ОПП з урахуванням вимог постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365 «ЗМІНИ, що вносяться до постанови Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187»:</p> <p>1) наявні документи, оформлені відповідно до вимог законодавства, які підтверджують право користування майном для провадження освітньої діяльності на строк не менший необхідного для завершення одного повного циклу освітньої діяльності;</p> <p>2) забезпечення навчальними кабінетами та лабораторіями, включаючи комп'ютерні робочі місця (враховується комп'ютерна техніка із строком експлуатації не більше восьми років), обладнанням та устаткуванням, спортивною залом та спортивним майданчиком відповідно до освітньо-професійної програми даної спеціальності та навчальних планів, медичним пунктом, бібліотекою з читальним залом, актовим залом та пунктом харчування – їдальнею;</p> <p>3) забезпечення навчальних аудиторій мультимедійним обладнанням становить більше 20 відсотків кількості навчальних аудиторій.</p> <p>Площа навчальних приміщень для здійснення освітнього процесу становить не менше 2,4 кв. метра на одного здобувача освіти з урахуванням двох змін навчання та ліцензованих обсягів всіх чинних ліцензій.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Коледж має специфічні характеристики інформаційного та навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності для реалізації ОПП з урахуванням вимог постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365 «ЗМІНИ, що вносяться до постанови Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187»:</p> <p>в наявності - освітньо-професійна програма та відповідні навчальні плани, програми навчальних дисциплін та програми практик, що відповідають вимогам стандартів фахової передвищої освіти;</p> <p>до інформаційного забезпечення освітньої діяльності в наявності:</p> <p>1) на кожного здобувача освіти - по одному примірнику підручника із обов'язкових для вивчення навчальних предметів та/або забезпечення постійного доступу до їх електронних версій (якщо освітньо-професійна програма передбачає здобуття профільної середньої освіти);</p> <p>2) на кожні п'ять здобувачів освіти - не менше одного підручника, навчального посібника, конспекту лекцій, хрестоматій з інших дисциплін згідно з переліком рекомендованої літератури та/або забезпечення постійного доступу до їх електронних версій;</p> <p>3) у бібліотеці (у тому числі в електронній формі) - не</p>

	<p>менше двох різних найменувань фахових періодичних видань відповідного або спорідненого профілю для кожної спеціальності.</p> <p>Також коледж використовує сучасні прикладні програми: Програми BAS (Business Automation System); MASTER:CRM – система для бізнесу; My Soft – український облік для магазину, ресторану, готелю, SERVIO - система автоматизації HoReCa; Project Expert, Microsoft Offisstandard Servis, Словник багатомовний (перекладач) Google, програми для тестування з дисциплін та зі спеціальності.</p> <p>У разі запровадження дистанційної форми навчання заклад фахової передвищої освіти повинен додатково дотримуватися вимог до навчально-методичного, кадрового і системотехнічного забезпечення дистанційної форми навчання, а також забезпечити створення і функціонування системи управління дистанційною формою навчання та вебресурсами навчальних дисциплін (програм). Коледжем обрані такі платформи для організації дистанційного навчання: Google Classroom, ZOOM, Meet.</p>
9. Академічна мобільність	
<p>Національна кредитна мобільність</p>	<p>Здійснюється на підставі чинних нормативно-правових вимог:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ст.54 Закону України Про фахову передвищу освіту п. 19) навчання впродовж життя та академічну мобільність, у тому числі міжнародну, на визнання результатів навчання та кредитів, отриманих під час мобільності; - ПОРЯДОК реалізації права на академічну мобільність (ЗАТВЕРДЖЕНО постановою Кабінету Міністрів України від 12 серпня 2015 р. № 579 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 13 травня 2022 р. № 599). <p>В коледжі діє ПОЛОЖЕННЯ про порядок реалізації права на академічну мобільність у ВСП «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» (Наказ ВСП «ВТЕФК ДТЕУ від 10.02.2022 №№ 39/01-06).</p> <p>Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» та іншим закладом фахової передвищої та вищої освіти України за узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами студентів та програмами навчальних дисциплін. Кредити, отримані в інших закладах освіти України, можуть бути зараховані відповідно до довідки про академічну мобільність, що регламентується «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів освіти ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»</p>
<p>Міжнародна кредитна мобільність</p>	<p>Академічна мобільність студентів здійснюється на підставі укладення угод про співробітництво між Коледжем та іноземним закладом вищої освіти, між Коледжем та групою закладів фахової перед вищої та вищої освіти різних країн за</p>

	<p>узгодженими та затвердженими в установленому порядку індивідуальними навчальними планами студентів та програмами навчальних дисциплін, а також в рамках міжурядових угод про співробітництво в галузі освіти.</p> <p>Визнання результатів навчання в рамках академічного співробітництва Коледжу з закладами вищої освіти - партнерами здійснюється з використанням європейської системи трансферу та накопичення кредитів ЄКТС або з використанням системи оцінювання навчальних здобутків студентів, прийнятої у країні закладу фахової передвищої та вищої освіти - партнера, якщо в ній не передбачено застосування ЄКТС.</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів освіти</p>	<p>Не передбачено</p>

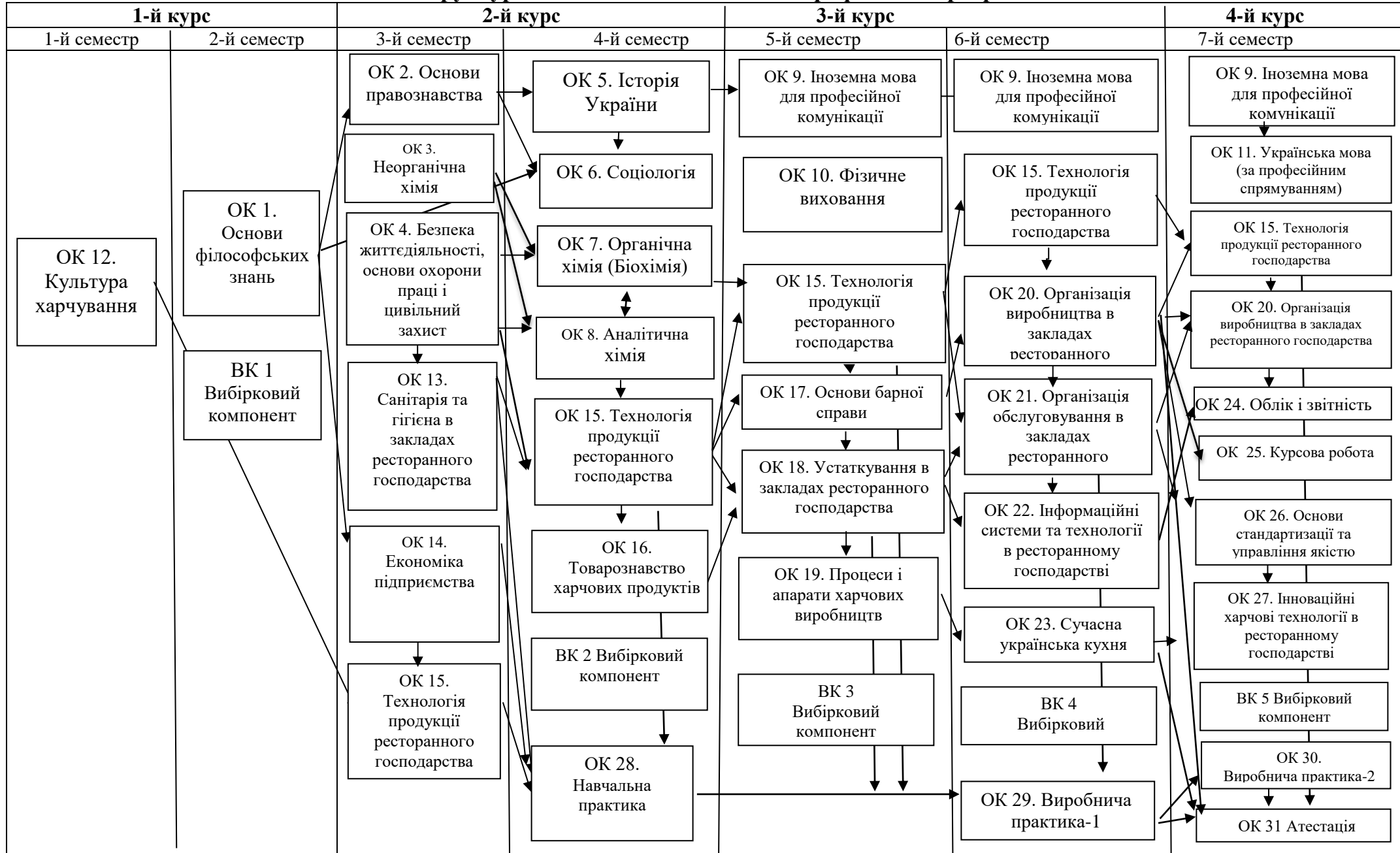
2. Перелік освітніх компонентів та логічна послідовність їх виконання

2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

Код н/д	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, атестація здобувачів фахової передвищої освіти)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Основи філософських знань / Fundamentals of Philosophy	3	Залік
ОК 2	Основи правознавства / Fundamentals of Law	3	Залік
ОК 3	Неорганічна хімія / Inorganic Chemistry	3	Залік
ОК 4	Безпека життєдіяльності, основи охорони праці і цивільний захист / Safety Living Standards, Labor Security and Civil Protection	3	Залік
ОК 5	Історія України / History of Ukraine	3	Залік
ОК 6	Соціологія / Sociology	3	Залік
ОК 7	Органічна хімія (Біохімія) / Organic Chemistry (Biochemistry)	4	Екзамен
ОК 8	Аналітична хімія / Analytical Chemistry	3	Залік
ОК 9	Іноземна мова для професійної комунікації / Foreign Language for Professional Communication	9	Залік
ОК 10	Фізичне виховання / Physical Education	3	Залік
ОК 11	Українська мова (за професійним спрямуванням) / Ukrainian Language (for Specific Purposes)	3	Екзамен
Всього обов'язкових освітніх компонентів, що формують загальні компетентності:		40 (26,7%)	
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 12	Культура харчування / Food Culture	3	Залік
ОК 13	Санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства / Sanitation and Hygiene in Restaurant Business Establishments	3	Залік
ОК 14	Економіка підприємства / Economy of Enterprises	3	Залік
ОК 15	Технологія продукції ресторанного господарства / Technology of Restaurant Products	17	Екзамен (7 сем.) Залік (3,4,5,6 сем.)
ОК 16	Товарознавство харчових продуктів / Commodity Science of Food Products	3	Екзамен
ОК 17	Основи барної справи / Fundamentals of Bar Proceedings	4	Екзамен
ОК 18	Устаткування в закладах ресторанного господарства / Equipment in Restaurant Business Establishments	4	Екзамен
ОК 19	Процеси та апарати харчових виробництв / Processes and Machines of Food Production	4	Екзамен
ОК 20	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства / Organization of Production in Restaurant Business	7	Екзамен (7 сем.) Залік (6 сем.)
ОК 21	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / Organization of Service in Restaurant Business Establishments	5	Екзамен
ОК 22	Інформаційні системи та технології в ресторанному господарстві / Information Systems and Technologies in	5	Екзамен

	Restaurant Industry		
1	2	3	4
ОК 23	Сучасна українська кухня / Modern Ukrainian Cuisine	4	Екзамен
ОК 24	Облік і звітність / Accounting and Reporting	3	Залік
ОК 25	Курсова робота / Course Paper	3	Залік
ОК 26	Основи стандартизації та управління якістю / Fundamentals of Standardization and Quality Management	3	Залік
ОК 27	Інноваційні харчові технології в ресторанному господарстві / Innovative Food Technologies in Restaurant Industry	3	Екзамен
Всього обов'язкових освітніх компонентів, що формують спеціальні компетентності:		74 (49,3%)	
Практична підготовка			
ОК 28	Навчальна практика / Practical Course	6	Залік
ОК 29	Виробнича практика- 1 / Practical Training - 1	9	Екзамен
ОК 30	Виробнича практика- 2 / Practical Training - 2	3	Залік
Загальний обсяг практичних компонентів:		18 (12%)	
Атестація здобувачів фахової передвищої освіти			
ОК 31	Підготовка до кваліфікаційного іспиту та атестація / Preparation for Qualification Exam and Certification	3 (2%)	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		135 (90 %)	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВК 1	Вибірковий компонент/ Selective Component	3	Залік
ВК 2	Вибірковий компонент/ Selective Component	3	Залік
ВК 3	Вибірковий компонент/ Selective Component	3	Залік
ВК 4	Вибірковий компонент / Selective Component	3	Залік
ВК 5	Вибірковий компонент / Selective Component	3	Залік
Загальний обсяг вибіркових освітніх компонентів:		15 (10,0%)	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		150	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми



3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.

Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом фахової передвищої освіти та освітньо-професійною програмою.

Структура, вимоги та особливі умови проведення кваліфікаційного іспиту зазначаються в освітньо-професійній програмі закладу фахової передвищої освіти.

На підставі рішення екзаменаційної комісії заклад фахової передвищої освіти видає документ встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному господарстві».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У відповідності до частини 2 статті 17 Закону 2745 у коледжі функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості у сфері фахової передвищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості).

В коледжі розроблено і затверджено процедуру моніторингу освітньо-професійної програми (ПОЛОЖЕННЯ про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітньо-професійних програм та навчальних планів у ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» (Наказ ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» від 23.11.2023 р. № 167/01-05):

«З метою забезпечення якості освіти робоча група з підготовки ОПП та випуск фахівців за нею повинні моніторити і періодично переглядати ОПП, забезпечуючи їх відповідність зазначеним цілям, а також потребам стейкхолдерів і суспільства.

Згідно Закону про фахову передвищу освіту - Стаття 23. Моніторинг якості фахової передвищої освіти:

1. Моніторинг якості освіти у закладах фахової передвищої освіти проводиться на засадах, визначених Законом України «Про освіту».

2. Моніторинг якості фахової передвищої освіти може бути внутрішнім та зовнішнім.

3. Внутрішній моніторинг якості фахової передвищої освіти, контроль за його дотриманням організовується та здійснюється педагогічною радою закладу фахової передвищої освіти (іншого суб'єкта освітньої діяльності).

4. Зовнішній моніторинг якості фахової передвищої освіти проводиться з метою отримання об'єктивних даних про якість фахової передвищої освіти, забезпечення органів державної влади, громадськості відповідною статистичною та аналітичною інформацією.

Перегляд ОПП повинен відбуватись не частіше одного разу на рік, але не рідше ніж раз на п'ять років. У результаті такого перегляду має здійснюватися вдосконалення програм на основі рекомендацій, відгуків пропозицій стейкхолдерів.

Для документального підтвердження позицій стейкхолдерів бажано зберігати листи від стейкхолдерів, протоколювати зустрічі, робити звіти з аналізу відкритих джерел тощо.

Під час перегляду ОПП повинні братися до уваги результати зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти (зокрема, зауваження та пропозиції, сформульовані під час попередніх акредитацій цієї та інших ОПП).

Зміни до ОПП за поданням робочої групи / гаранта ОПП та голови випускової циклової комісії ухвалюється педагогічною радою Коледжу та затверджуються директором Коледжу.

Про будь-які зміни, як заплановані, так і реалізовані упродовж цього процесу, інформуються усі зацікавлені сторони, зокрема, розміщенням відповідної інформації на сайті Коледжу.

Закриття ОПП проводиться наказом директора на підставі подання голови циклової комісії та керівника робочої групи з підготовки ОПП та випуск фахівців за нею.

В Положенні про внутрішню систему забезпечення якості фахової передвищої освіти у ВСП «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», р.4 (Наказ ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» від 01.07.2022 р. № № 121/01-06) враховано заходи щодо реагування на виявлені недоліки в освітньо-професійній програмі та/або освітній діяльності за освітньо-професійною програмою:

«Поточний моніторинг і періодичний перегляд освітньо-професійних програм:

4.1. Освітньо-професійні програми розробляються відповідно до законодавства України та стандартів фахової передвищої освіти для здобувачів фахової передвищої з урахуванням вимог Національної рамки кваліфікацій.

4.2. Для забезпечення відповідності освітньо-професійних програм цілям, очікуванням, потребам і задоволенням стейкхолдерів (учасників освітнього процесу, роботодавців та ін.) та суспільства, і з метою удосконалення освітньо-професійних програм, Коледж має щорічно проводити:

періодичний моніторинг та перегляд програм;
періодичне оцінювання рівня участі роботодавців у розробці та внесенні змін;
визначення ступеню задоволеності студентів (випускників);
визначення рівня працевлаштування випускників.

4.3. Основними завданнями моніторингу якості освіти є:
розробка комплексу показників, що забезпечують цілісне уявлення про стан освітнього процесу, про якісні й кількісні зміни в ньому;
систематизація інформації про стан і розвиток освітнього процесу в Коледжі;
забезпечення регулярного й наочного представлення інформації про процеси, що відбуваються;

інформаційне забезпечення аналізу й прогнозування стану й розвитку освітнього процесу, вироблення управлінських рішень;
забезпечення всіх учасників освітнього процесу (стейкхолдерів) зворотним зв'язком, що дозволяє вносити послідовні зміни в хід реалізації освітньо-професійної програми з метою підвищення якості її результатів.

4.4. Показники і критерії, форми і методи проведення моніторингового дослідження обговорюються на Педагогічній раді Коледжу і затверджуються директором Коледжу.

4.5. Кожен співробітник Коледжу в межах своєї компетенції несе персональну відповідальність за виконання вимог цього Положення.

5. Вимоги професійних стандартів (за наявності)

Професійний стандарт відсутній.

6.1. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної 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
ЗК 1		•				•																									
ЗК 2	•				•	•				•																			•	•	
ЗК 3		•	•	•		•	•	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•		•	•	•	•
ЗК 4											•																			•	
ЗК 5									•																						
ЗК 6																						•				•			•	•	•
ЗК 7	•	•	•			•	•		•		•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 8													•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
СК 1															•					•	•		•			•	•	•	•	•	•
СК 2															•				•	•	•		•			•	•	•	•	•	•
СК 3			•				•	•					•		•		•		•	•	•		•		•	•	•	•	•	•	•
СК 4							•	•					•		•	•	•	•	•	•	•		•		•	•	•	•	•	•	•
СК 5															•		•						•			•	•	•	•	•	•
СК 6														•										•				•	•	•	•
СК 7																	•	•	•	•	•		•		•	•	•	•	•	•	•
СК 8		•													•								•		•	•	•	•	•	•	•
СК 9		•		•						•								•		•					•		•	•	•	•	•
СК 10				•											•								•			•		•	•	•	•

Примітки: ОК 1 – обов’язковий компонент ОПП (визначено у переліку освітніх компонентів розділу 2).

ЗК 1 – загальна компетентність (визначена у розділі 6).

СК 1 – спеціальна компетентність (визначена у розділі 6).

• позначка означає, що певна компетентність забезпечується певним освітнім компонентом.

7.1. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

Компоненти 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				
РН 1															•			•	•	•			•		•		•	•		•					
РН 2			•				•	•				•	•		•		•			•			•			•		•	•	•	•				
РН 3								•					•		•	•										•			•	•	•	•			
РН 4															•					•			•			•		•		•	•	•			
РН 5													•	•	•					•	•					•	•	•		•	•	•			
РН 6															•					•	•			•		•	•	•		•	•	•			
РН 7		•											•		•					•	•			•	•		•	•	•	•	•	•			
РН 8																	•		•	•	•			•		•	•	•		•	•	•	•		
РН 9															•				•	•	•			•		•	•	•		•	•	•	•		
РН 10				•									•														•			•	•	•	•		
РН 11											•			•	•					•					•		•	•			•	•	•		
РН 12																				•	•					•	•			•	•	•	•		
РН 13																							•								•	•	•	•	
РН 14															•		•		•	•			•	•				•		•	•	•	•		
РН 15				•							•								•		•	•				•			•	•	•	•	•		
РН 16				•											•					•			•			•			•	•	•	•	•		
РН 17		•				•			•		•														•					•	•	•	•		

Примітка: РН 1 – результат навчання (визначений у розділі 7)

• позначка означає, що певний результат навчання забезпечується певним освітнім компонентом.

10. Матриця відповідності результатів навчання та компетентностей

Результати навчання	Компетентності																	
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності									
	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10
РН 1			•					•	•	•		•			•			
РН 2			•						•		•	•	•					
РН 3			•					•	•		•	•				•		
РН 4			•					•	•	•	•						•	
РН 5			•					•		•		•	•				•	
РН 6			•	•	•	•	•	•					•		•	•		
РН 7				•	•									•		•		
РН 8			•	•	•		•	•				•			•		•	
РН 9			•	•	•	•							•		•	•		
РН 10					•			•			•					•		•
РН 11			•	•	•									•		•		
РН 12				•		•		•	•	•		•				•	•	•
РН 13		•	•	•	•	•	•					•	•	•				
РН 14		•					•			•			•		•			•
РН 15	•	•						•		•	•				•	•	•	
РН 16		•	•					•		•			•		•			•
РН 17	•	•		•	•			•						•				

Примітки: РН 1 – результат навчання (визначений у розділі 7).

ЗК 1 – загальна компетентність (визначена у розділі 6).

СК 1 – спеціальна компетентність (визначена у розділі 6).

• – позначка означає, що певний результат навчання забезпечується певними компетентностями.

