МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» / «FOOD TECHNOLOGY»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю G13 Харчові технології
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво
кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність G13 Харчові технології
освітня програма Харчові технології

ЗАТВЕРДЖЕНО
вченою радою ВТЕІ ДТЕУ
(протокол № 05 від 31.03.2025)

Освітня програма
вводиться в дію з 01.09.2025

Директор ВТЕІ ДТЕУ
_____ Наталія ЗАМКОВА
(наказ № 67 від 31.03.2025)

Вінниця 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

Погоджено
Заступник директора з навчально-методичної роботи ВТЕІ ДТЕУ _____ Лілія МАРТИНОВА
(підпис) (власне ім'я, прізвище)

21.03 2025

Погоджено
Начальник навчально-методичного відділу ВТЕІ ДТЕУ _____ Тетяна ШЕВЧУК
(підпис) (власне ім'я, прізвище)

21.03 2025

Погоджено
Декан факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування ВТЕІ ДТЕУ

_____ Сергій ГИРИЧ
(підпис) (власне ім'я, прізвище)
19.03 2025

Погоджено
Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ

_____ Наталія ЧОРНА
(підпис) (власне ім'я, прізвище)
19.03 2025

Погоджено
Гарант освітньої програми ВТЕІ ДТЕУ

_____ Лілія КРИЖАК
(підпис) (власне ім'я, прізвище)
19.03 2025

Погоджено
Голова РСС факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування ВТЕІ ДТЕУ

_____ Надія СПОРИШ
(підпис) (власне ім'я, прізвище)
19.03 2025

Погоджено
Директор ПП «Еко-молпродукт»

_____ Володимир АДАМЛЮК
(підпис) (ініціали, прізвище)
19.03 2025

Погоджено
Заступник голови правління з виробництва ПрАТ «Вінницький олійножировий комбінат»

_____ Людмила МУЗИКА
(підпис) (ініціали, прізвище)
19.03 2025

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Крижак Лілія – канд. техн. наук, 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. Фіалковська Лариса – канд. техн. наук, доцент, 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. Музика Людмила – заступник голови правління з виробництва ПрАТ «Вінницький олійножировий комбінат» (м. Вінниця).
9. Загалило Євгенія – здобувач вищої освіти, ОС «бакалавр».
10. Тептюк Павло – здобувач вищої освіти, ОС «бакалавр».
11. Маслюк Юлія – випускник, ОС «бакалавр».
12. Зубко Олександр – випускник, ОС «бакалавр».

Рецензії зовнішніх стейкголдерів:

1. Семенчук Петро – директор ПП «ФІРМА «ЗЕРНО» (с. Іванівка, Вінницький р-н, Вінницька обл.).
2. Поліщук Галина – д-р техн. наук, професор, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій (м. Київ).

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

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Вінницький торговельно-економічний інститут Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Спеціалізація	-
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна програма
Тип диплому	Диплом бакалавра, одиничний
Освітня кваліфікація	Бакалавр з харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти – бакалавр Спеціальність – G 13 Харчові технології Освітня програма – Харчові технології
Мова (и) викладання	Українська
Обсяг ОП і вимоги до освіти осіб, які можуть розпочати навчання за ОП	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.
Форми здобуття освіти та терміни виконання ОП	Без обмежень Термін навчання – 3 роки 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.vtei.com.ua

2 – Мета освітньої програми	
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.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Опис предметної області	**Об'єкт:** технологічні процеси і харчові продукти. **Ціль навчання:** формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. **Теоретичний зміст предметної області:** основні поняття, принципи проєктування 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. **Методи, методики та технології, якими має володіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці:** 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. **Інструменти та обладнання:** сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.
Орієнтація освітньої програми	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. Програма передбачає поєднання теоретичного навчання та практичної підготовки.
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Вища освіта за спеціальністю G13 Харчові технології. 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. **Ключові слова:** харчові технології, підприємства харчової галузі, заклади ресторанного господарства, стандарти якості, харчова безпека, виробнича діяльність, експлуатаційна

	діяльність.
Особливості програми	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.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	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
Подальше навчання / Академічні права випускників	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.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекційні та практичні (лабораторні) заняття, самостійна

	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) https://m.vtei.edu.ua/
Оцінювання	Поточний контроль – тестування, розв'язування задач, ситуаційних завдань, дискусії, публічні виступи, захист курсової роботи, проходження виробничих практик, ділові ігри тощо. Підсумковий контроль – письмовий екзамен, публічний захист кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	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.
Загальні компетентності	К 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. К 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. К 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. К 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. К 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. К 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. К 7. Здатність працювати в команді. К 8. Здатність працювати автономно. К 9. Навички здійснення безпечної діяльності. К 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. К 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. К 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою. 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. 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. К 14^1 Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись

	принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності. корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	К 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. К 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. К 17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. 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. К 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. К 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. К 21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. К 22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. К 23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). К 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. К 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. К 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. К 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
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. Організовувати, 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 удосконалювати 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 запроектованого асортименту. ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних 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. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. 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. ПР 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері

	українською та іноземною мовами. ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. ПР 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. ПР 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Освітній процес забезпечується науково-педагогічними працівниками відповідно до вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. 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. 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.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає технологічним вимогам відповідно до вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. 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). Освітній процес забезпечено роботою Центрів інституту (Центр розвитку кар’єри, Центр моніторингу якості 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)
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	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 http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/ Системи управління навчанням MOODLE http://moodle.vtei.edu.ua/ (матеріали навчально-методичного забезпечення освітньої програми) Всі ресурси бібіліотеки доступні за посиланням http://lib.vtei.edu.ua/ Читальні зали забезпечені вільним доступом до мережі Інтернет
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність може здійснюватися відповідно до угод ВТЕІ ДТЕУ із закладами вищої освіти в межах України
Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна академічна мобільність студентів передбачена в рамках договорів про співпрацю: - Університет Александру Іоан Куза, факультет економіки та бізнес адміністрування, м. Яси, Румунія № 47 від 22.05.2023; - Університет ім. Яна Кохановського, м. Кельце, Польща № 28 від 19.10.2022; - Регіональна туристична організація Свентокшиського Воєводства, м. Кельце, Польща № 27 від 19.10.2022; - Академія туризму та готельного менеджменту, м. Гданськ, Польща № 32 від 16.11.2022; - Університет суспільних наук, м. Лодзь, Польща № 25 від 20.04.2017.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	-

2. Перелік компонентів освітньої програми та їх логічна послідовність

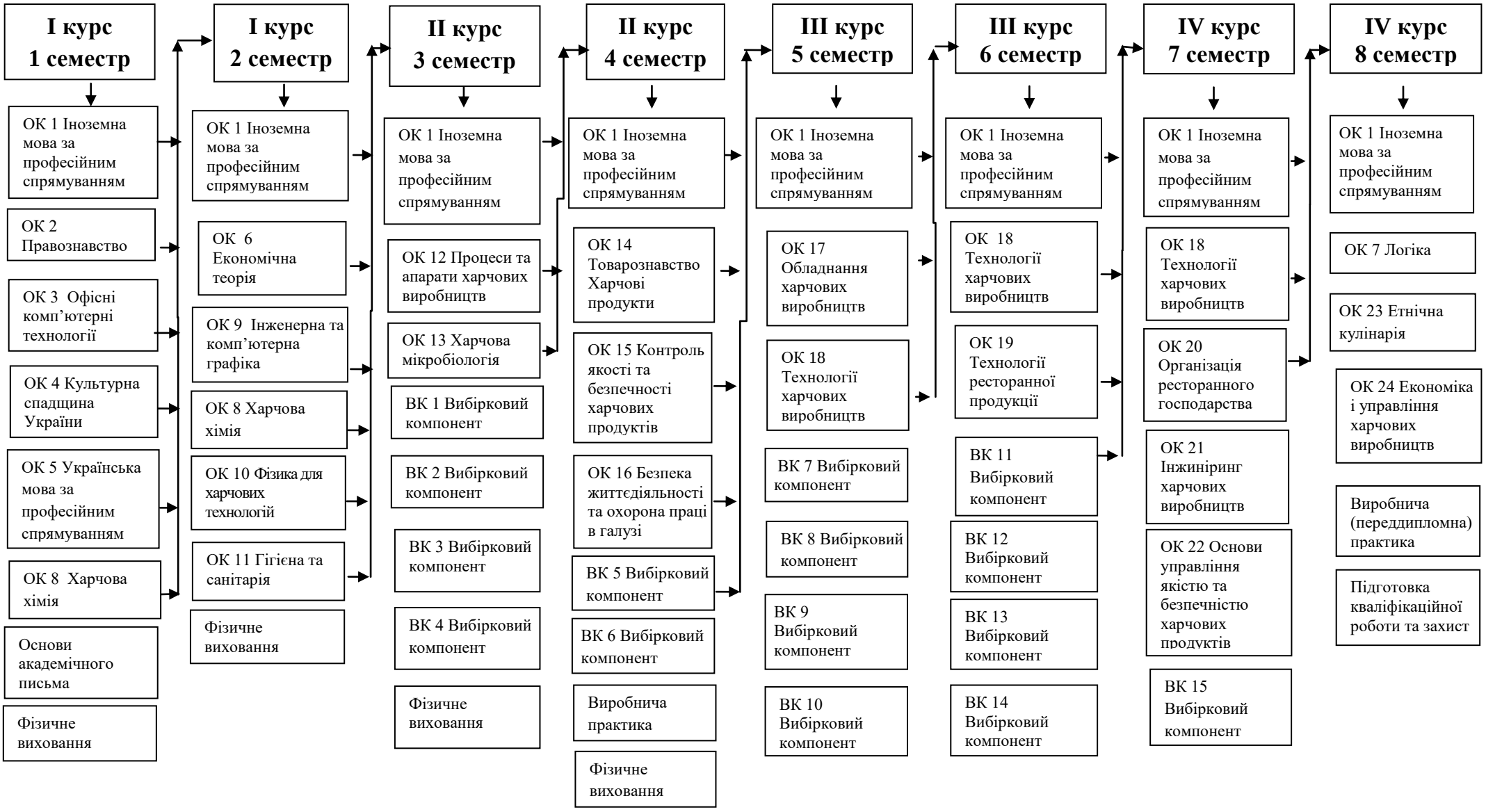
2.1. Перелік компонентів ОП

Код ОК	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсова робота, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	
Обов'язкові компоненти ОП			
Цикл загальної підготовки			
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
	Основи академічного письма* / Basics of Academic Writing		Залік
	Фізичне виховання* / Physical Education		Залік
Всього:		**54**	
Цикл професійної підготовки			
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	6	Екзамен
ОК 13	Харчова мікробіологія / Food Mikrobiology	6	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	6	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
Всього:		**108**	
Практична підготовка			
	Виробнича практика / Practical Training	6	Залік
	Виробнича (переддипломна) практика / Pre-diploma Practical Training	6	Залік
Всього:		**12**	
Атестація			
	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист / Writing and Defense of Graduation Paper	6	Захист
Всього:		**6**	
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		**180**	
Вибіркові компоненти ОП			
Цикл загальної підготовки			
ВК 1	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
ВК 2	Вибірковий компонент / Optional Subject	4	Екзамен
Всього:		**8**	
Цикл професійної підготовки			
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
Загальний обсяг вибіркових компонентів:		**60**	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**240**	
Базова загальновійськова підготовка для громадян України чоловічої статі (жіночої статі - добровільно), 2-ий рік навчання на основі ПЗСО, 1-ий рік на основі НРК5 (Ст. 6 Закону України «Про основи національного спротиву», Ст. 10^1 Закону України «Про військовий обов'язок і військову службу», Постанова Кабінету Міністрів України від 21 червня 2024 р. № 734 «Про затвердження Порядку проведення базової загальновійськової підготовки громадян України, які здобувають вищу освіту, та поліцейських»)			
Теоретична підготовка		3	
Практична підготовка		7	
Всього		**10**	

*Позакредитний компонент.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів освітньої програми Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво 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	Виробнича практика	Виробнича (переддипломна) 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[1]	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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	Виробнича практика	Виробнича (переддипломна) практика	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		+	+	+		+										+	+										

Рецензія
на освітньо-професійну програму «Харчові технології» / «Food Technologies» першого рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність G13 Харчові технології освітня програма «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» розроблена на основі Стандарту вищої освіти зі спеціальності «Харчові технології», відповідає вимогам, встановленим державою для підготовки фахівців у цій галузі.

ОПП «Харчові технології» є результатом колективної роботи, яка враховує різні точки зору та вимоги. Це робить програму якісною, актуальною та відповідною запитам здобувачів вищої освіти і стейкголдерів.

Сучасні вимоги підготовки висококваліфікованих кадрів у сфері харчових технологій зумовлюють необхідність інтеграції теоретичної та практичної складової. Саме такою і є ОПП «Харчові технології», в якій вдало поєднані теоретичне навчання та практична підготовка на підприємствах харчової галузі. Так, підготовка здобувачів вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» у Вінницькому торговельно-економічному інституті ДТЕУ відбувається шляхом поєднання теоретичних знань та практичних навичок, що забезпечує їм конкурентні переваги на ринку праці.

Рецензована ОПП «Харчові технології» передбачає вивчення низки спеціалізованих дисциплін, спрямованих на формування у студентів як загальних, так і вузькопрофільних компетенцій. Крім того, програма містить дисципліни за вибором, що дозволяють студентам формувати індивідуальну освітню траєкторію.

Важливо, що до освітнього процесу на ОПП «Харчові технології» залучаються фахівці-практики, а окремі навчальні заняття відбуваються н виробництві. Це дозволяє здобувачам вищої освіти розвивати професійні компетенції та навички виконання різних видів робіт за фахом.

Отже, освітньо-професійна програма «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» відповідає встановленим вимогам і може бути рекомендована до реалізації у Вінницькому торговельно-економічному інституті ДТЕУ.

Рецензент:
директор ПП «Фірма «Зерно» Петро СЕМЕНЧУК

Рецензія

на освітньо-професійну програму «Харчові технології» /

«FoodTechnologies»першого рівня вищої освіти

за спеціальністю G13Харчові технології

галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр

спеціальність G13 Харчові технології

освітня програма «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології» за спеціальністю G13 Харчові технології,галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво ОС «бакалавр» розроблена відповідно до вимог чинного Стандарту вищої освіти, нормативно-правових активів у сфері вищої освіти, а також запитів роботодавців та тенденцій розвитку харчової галузі в Україні та світі.

ОПП «Харчові технології» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ спрямована на підготовку соціально мобільних, конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, зі сформованими загальними та спеціальними компетенціями, готових до практичної діяльності у сфері харчових технологій, здатних фахово та 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.

ОПП розроблена спільно з науково-педагогічними працівниками кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, практикуючими фахівцями, студентами та випускниками ОПП, забезпечує сучасну та якісну підготовку бакалаврів за спеціальністю G13Харчові технології, галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво.

Рецензована освітньо-професійна програма визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік освітніх компонентів і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС,

необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти.

ОПП «Харчові технології» передбачає вивчення здобувачами вищої освіти сукупності обов'язкових компонентів, спрямованих на формування у них програмних результатів, а також вибіркових освітніх компонентів, які становлять 25 % від загального обсягу програми та спрямовані на реалізацію здобувачами права формувати індивідуальну освітню траєкторію. Позитивним у розвитку такого права здобувачів я вважаю те, що у проєкті ОПП вступу 2025 року передбачене значне розширення вибіркових ОК – з 10-ти до 15-ти .

ОПП передбачає проходження здобувачами двох виробничих практик. Атестація здобувачів проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи.По завершенню навчання випускники отримують кваліфікацію бакалавра з харчових технологій.

Висновок: освітньо-професійна програма «Харчові технології» за спеціальністю G13 Харчові технологіїгалузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво ОС «бакалавр» повністю відповідає встановленим вимогам і може бути рекомендована до впровадження в освітній процес ВТЕІ ДТЕУ.

Рецензент:
доктор технічнихнаук, професор,
завідувач кафедри технології молока
і молочних продуктів
Національного університету харчових
технологій Галина ПОЛІЩУК

Відділ кадрів

Підпис(и) Г. Поліщук
затверджую.
Нач. відділу кадрів НУХТ С. Бегера
24 березня 2025 р.