

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара**

**ЗАТВЕРДЖЕНО:**

Ректор Дніпровського національного  
університету імені Олеся Гончара  
Сергій ОКОВИТИЙ

«10» 04 2023 р.



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

**Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)**

**Спеціальність 181 Харчові технології**

**Галузь знань 18 Виробництво та технології**

**Схвалено:**

вченою радою Дніпровського  
національного університету  
імені Олеся Гончара  
від 10.04. 2023 р., протокол № 9

**Дніпро**  
**2023**

## ПЕРЕДМОВА

**1. Внесено:** кафедрою харчових технологій хімічного факультету

**2. Затверджено та надано чинності** рішенням вченої ради Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара:

- від «21» грудня 2017 р., пр. №6 (перша редакція)
- від «21» лютого 2019 р., пр. № 9 (нова редакція)
- від «30» січня 2020р., пр. № 8 (зміни до ОП)
- від «10» вересня 2020 р., пр. № 1 (редакція №\_3\_);
- від «24» червня 2021 р., пр. № 13 (зміни до редакції №3);
- від «24» грудня 2021 р., пр. № 6 (зміни придатності працевлаштування та переліку компонент для набору 2022/2023 н.р).
- від «20» квітня 2023 р., пр. № 9 (редакція № 4).

**3. Розробники (робоча група):**

1. Кондратюк Наталія Вячеславівна, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри харчових технологій;
2. Фарісеєв Андрій Геннадійович, кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій;
3. Савченко Аліна Миколаївна, асистент кафедри харчових технологій;
4. Ситник Катерина Ігорівна, здобувачка вищої освіти, 4 курс, перший (бакалаврський) рівень, спеціальність 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»

**4. При розробці враховані вимоги:**

**1. Освітнього стандарту спеціальності:**

**Стандарт вищої освіти** зі спеціальності 181 Харчові технології **затверджений** наказом Міністерства освіти і науки України від 18 жовтня 2018 р. № 1125, **вводиться в дію** з 2018/2019 навчального року.

## ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

### освітньо-професійної програми

1. Вчена рада факультету: протокол № 5 від «20» березня 2023 р.

Голова вченої ради  (Віктор ВАРГАЛЮК)

2. Рада з якості ДНУ: протокол № 9 від «05» 04 2023 р.

Голова РЗЯВО  (Валентина СИЛІЧ-БАЛГАБАСВА)

**Рецензії-відгуки стейкхолдерів додаються (за наявності):**

#### 1. Роботодавці:

1. Сидоренко Віктор Петрович, директор, ТОВ «Веста-Лідер»
2. Кузнецов Віталій Миколайович, директор, ТОВ «Гудвіл-Інвест»
3. Петухов Микита Олегович, директор, ТОВ «Біо-Лайт»

#### 2. Здобувачі вищої освіти:

1. Карпенко Сергій Олександрович, ДНУ, студент групи ХТ-19-4; 4 курс, перший (бакалаврський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»
2. Мось Таїсія Олегівна, ДНУ, студентка групи ХТ-20-4; 3 курс, перший (бакалаврський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»
3. Хричов Сергій Олександрович, ДНУ, студент групи ХТ-22у-1; 1 курс, перший (бакалаврський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»

#### 3. Випускники-стейкхолдери

1. Супруненко Катерина Євгенівна, випускниця 2011 року, перший (бакалаврський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»
2. Курач Юлія Віталіївна, випускниця 2017 року, перший (бакалаврський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»
3. Коган Аліса Борисівна, випускниця 2021 року, перший (бакалаврський) рівень, 181 Харчові технології, ОП «Харчові технології»

## 1. Профіль освітньої програми зі спеціальності

### 181 Харчові технології

<b>1 – Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара Факультет хімічний Кафедра харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма «Харчові технології»
<b>Офіційна назва освітньої програми (англійською мовою)</b>	Educational and Professional Program «Food technologies»
<b>Ступінь вищої освіти та освітня кваліфікація мовою оригіналу</b>	Бакалавр Освітня кваліфікація: бакалавр з харчових технологій
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Ступінь: бакалавр Спеціальність: 181 Харчові технології Освітня програма: Харчові технології
<b>Кваліфікація в дипломі (англійською мовою)</b>	Degree: bachelor Speciality: 181 Food Technologies Educational program: Food Technologies
<b>Професійна кваліфікація</b>	не надається
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців; 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Національне агенство із забезпечення якості вищої освіти. Сертифікат №1712 про акредитацію освітньої програми «Харчові технології» 181 Харчові технології перший (бакалаврський) рівень Дата видачі сертифіката: 11.06.2021. Строк дії сертифіката: до 01.07.2026
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF LLL – 6 рівень
<b>Передумови</b>	повна загальна середня освіта або ступінь молодшого бакалавра (ОКР молодшого спеціаліста) або фахового молодшого бакалавра
<b>Форми навчання</b>	денна
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До 01 липня 2026 р.
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	www.dnu.dp.ua
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготовка фахівців, які володіють концептуальними науковими та практичними знаннями і професійними компетентностями, необхідними для ефективної організації технологічного процесу виробництва безпечної та якісної харчової продукції; раціонально застосовують теоретичні знання та інноваційні підходи для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері виробництва харчової продукції за невизначених умов.	

### 3 – Характеристика освітньої програми

<b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)</b>	<p>18 Виробництво та технології 181 Харчові технології</p> <p><b>Об'єкт:</b> технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- отримання знань для осмислення теорій, принципів і методів проектування й функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства;</li><li>- набуття майстерності, практичних умінь та навичок в галузі виробництва та технологій, що спеціалізуються на випуску якісної та безпечної харчової продукції;</li><li>- оволодіння методами застосування інноваційних підходів для удосконалення існуючих та розробки нових харчових технологій та ознайомлення з системою управління якістю та безпечністю харчових продуктів і принципами управління технологічними процесами їх виробництва;</li><li>- засвоєння правил застосування чинної законодавчої і нормативної бази та системи аналізу маркетингової діяльності в умовах виробництва.</li></ul> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p><b>Методи, методики та технології, якими має оволодіти 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>Освітньо-професійна програма прикладної орієнтації, спрямована на проектування та організацію технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>Програма відповідно до вимог стейкхолдерів-роботодавців, формує у майбутнього фахівця підприємницький стиль та інженерний інноваційний підхід до вирішення професійних завдань, вміння та навички щодо організації та раціоналізації технологічних процесів виробництва якісної та безпечної харчової продукції.</p>
<b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>	<p>Загальна освіта у галузі харчових технологій.</p> <p>Ключові слова: харчові технології, технологічний процес, якість та безпека харчової продукції, ресторанне господарство.</p>

<b>Особливості програми</b>	<p>Програма орієнтована на підготовку фахівців-технологів з виробництва харчової продукції, відповідно до вимог ринку праці, ініціативних та здатних до швидкої адаптації в умовах національної стратегії регіонального розвитку та сучасного бізнес-середовища. Програма забезпечує набуття здобувачами вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок у сфері виробництва якісної конкурентоспроможної харчової продукції. Враховує сучасні вимоги до вирішення практичних питань шляхом застосування інноваційних ідей. Програма реалізується з використанням сучасного лабораторного та комп'ютерного обладнання та програмного забезпечення.</p> <p>Практичний професійний аспект програми реалізовано шляхом організації комплексу різних видів практики на підприємствах харчової промисловості у закладах ресторанного господарства. Обсяг практичної підготовки становить не менше 18 кредитів ЄКТС.</p> <p>Програма передбачає інтерактивні й виїзні практичні заняття із залученням фахівців ресторанного бізнесу, харчової промисловості та установ з управління якістю харчової продукції</p>
<b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Випускники можуть працювати на первинних посадах за професіями, визначеними у Національному класифікаторі України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (Зміни № 10 від 25.11.21р. « 810-21 Мінекономіки України):</p> <p>1225 Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління:</p> <p>1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.);</p> <p>1315 Начальник дільниці ресторану (кафе, їдальні і т. ін.);</p> <p>1315 Ресторатор;</p> <p>2149 Професіонали в інших галузях інженерної справи:</p> <p>2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи);</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи:</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.</p>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Студентоцентроване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, навчання через лабораторну та виробничу практику тощо.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Письмові екзамени, заліки, диференційовані заліки, есе, презентації, лабораторні роботи, усне опитування, письмовий експрес-контроль, виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи, розрахункові роботи, графічно-розрахункові роботи, індивідуальні завдання, курсові роботи та проекти, тестовий контроль, звіти з практики, випускна кваліфікаційна робота</p>
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність (ІК)</b>	<p>Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та</p>

	ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><i>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти:</i></p> <p>ЗК 1. Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати автономно</p> <p>ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 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>ЗК 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>
<b>Фахові компетентності (ФК)</b>	<p><i>Компетентності, визначені стандартом вищої освіти:</i></p> <p>ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>ФК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>ФК 4. 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>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з</p>

	<p>використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p><i>Компетентності, визначені закладом вищої освіти</i></p> <p>ФК 14. Здатність інтенсифікувати технологічні процеси виробництва харчової продукції на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, керуючись принципами гастрономічного інжинірингу і основами харчової хімії.</p> <p>ФК 15. Здатність вносити корективи в рецептурний склад, технологічний режим виробництва для створення асортименту продукції оздоровчого призначення, з урахуванням якості сировини та обізнаності у принципах моделювання харчових систем з біологічно активними речовинами</p>
<b>7 – Програмні результати навчання</b>	
	<p><i>Результати навчання, визначені стандартом вищої освіти:</i></p> <p>ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>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.</p> <p>ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>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.</p> <p>ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю),</p> <p>ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p>



	<p>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.</p> <p>ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПР 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або 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>ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПР21. 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>ПР23. 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>Результати навчання, визначені закладом вищої освіти</i></p> <p>ПР 28. Вміти інтенсифікувати технологічні процеси виробництва харчової продукції на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, керуючись теоретичними основами харчових технологій та сучасними принципами гастрономічного інжинірингу.</p> <p>ПР 29. Вміти коригувати рецептурний склад та адаптувати технологічний режим виробництва для розробки асортименту харчової продукції оздоровчого призначення, з урахуванням якості сировини та обізнаності у принципах моделювання харчових систем з біологічно активними речовинами</p>
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Кадрове забезпечення відповідає чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти та базується на наступних принципах:</p> <p>відповідності наукових спеціальностей науково-педагогічних працівників освітнім галузі знань та спеціальності;</p> <p>обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації викладачів;</p>

	моніторингу рівня наукової активності науково-педагогічних працівників; впровадження результатів стажування та наукової діяльності в освітній процес.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	Матеріально-технічне забезпечення навчальних приміщень та соціальна інфраструктура університету в повному обсязі відповідає чинним Ліцензійним умовам. В освітньому процесі використовується мультимедійне обладнання для проведення лекцій, для практичних та лабораторних занять – обладнання комп'ютерних та спеціалізованих лабораторій.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Університет має власний веб-сайт за адресою <a href="http://dnu.dp.ua">http://dnu.dp.ua</a> , де розміщено інформацію щодо інформаційного та навчально-методичного забезпечення освітнього процесу. Інформаційне забезпечення ґрунтується на використанні ресурсів: загально університетських та кафедральних бібліотек, мережі Internet з вільним доступом, колекцій цифрового репозитарію. Навчально-методичне забезпечення засновано на розроблених для кожної дисципліни робочих навчальних програмах, а також програмах практичної підготовки за спеціальністю. В наявності завдання для самостійної роботи студентів, методичні рекомендації для виконання курсових та кваліфікаційних робіт, пакети завдань для проведення ректорських робіт. Критерії оцінювання знань та вмінь студентів розроблено для поточного, семестрового та ректорського контролю з кожної дисципліни, а також для підсумкової атестації за спеціальністю.
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між ДНУ та університетами України
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	На основі двосторонніх договорів між ДНУ та університетами інших країн
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Можливе за умови вивчення студентом української мови

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

### 2.1. Перелік компонент ОП

#### 2.1.1. Перелік компонент ОП (240 кредитів ЄКТС, термін навчання – 3 роки 10 місяців)

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсіві проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю	Послідовність вивчення, семестр
1	2	3	4	5
<b>Обов'язкові компоненти:</b>				
<b>I Цикл загальної підготовки</b>				
OK 1.1	Фізична культура	<i>позакредитна</i>	залік	2, 4, 5 (1-5)
OK 1.2	Історія та культура України	5,0	залік	2
OK 1.3	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	4,0	залік	6
OK 1.4	Філософія	3,0	екзамен	4
OK 1.5	Українська мова за професійним спрямуванням	3,0	диф. залік	2
OK 1.6	Іноземна мова (англійська/німецька/ французька)	6,0	залік, диф. залік	2, 3
OK 1.7	Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	3,0	залік	4
OK 1.8	Вступ до спеціальності	3,0	залік	1
OK 1.9	Психологія спілкування	3,0	залік	1
OK 1.10	Охорона праці в галузі	3,0	залік	7
<b>II Цикл професійної підготовки</b>				
<i>Базові</i>				
OK 2.1	Вища математика	3,0	екзамен	1
OK 2.2	Загальна та органічна хімія	5,0	екзамен	1
OK 2.3	Інформаційні технології та інженерна графіка	4,0	диф. залік	1
OK 2.4	Електротехніка	3,0	екзамен	1
OK 2.5	Теплотехніка	3,0	диф. залік	2
OK 2.6	Аналітична хімія	4,0	екзамен	2
OK 2.7	Основи менеджменту	3,0	екзамен	2
<i>Фахові (спільні для ОП за спеціальністю)</i>				
OK 2.8	Харчова хімія	6,0	екзамен	1
OK 2.9	Мікробіологія харчових продуктів	3,0	диф. залік	1
OK 2.10	Основи фізіології та гігієна харчування	6,0	екзамен	2
OK 2.11	Основи наукових досліджень та технічної творчості	3,0	екзамен	2
OK 2.12	Процеси і апарати харчових	4,0	екзамен	3

	виробництв			
ОК 2.13	Устаткування в галузі	8,0	екзамен	4, 5
ОК 2.14	Курсовий проект з дисципліни «Устаткування в галузі»	2,0	диф. залік	5
ОК 2.15	Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства	3,0	екзамен	7
ОК 2.16	Громадське будівництво в галузі	3,0	екзамен	7
ОК 2.17	Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку	4,0	екзамен	8
ОК 2.18	Мерчандайзинг	3,0	екзамен	8
<i>Фахові (за спрямуванням ОП)</i>				
ОК 2.19	Прикладна механіка	3,0	залік	3
ОК 2.20	Методи контролю продукції в галузі	4,0	екзамен	3
ОК 2.21	Технологія галузі	15,0	екзамен	3, 4, 5
ОК 2.22	Курсова робота з дисципліни «Технологія галузі»	1,0	диф. залік	4
ОК 2.23	Економіка харчових підприємств	3,0	екзамен	5
ОК 2.24	Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	4,0	екзамен	6
ОК 2.25	Курсова робота з дисципліни «Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства»	1,0	диф. залік	6
ОК 2.26	Харчові технології	14,0	екзамен диф. залік екзамен	5, 6, 7
ОК 2.27	Курсовий проект з дисципліни «Харчові технології»	2,0	диф. залік	7
ОК 2.28	Технології харчової продукції оздоровчого призначення	3,0	екзамен	8
ОК 2.29	Виробнича практика: виробнича	6,0	диф. залік	4
ОК 2.30	Виробнича практика: технологічна	6,0	диф. залік	6
ОК 2.31	Виробнича практика: переддипломна	6,0	диф. залік	8
ОК 2.32	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	9,0	захист кваліфікаційної	8

			роботи	
<b>Вибіркові компоненти:</b>				
<b>2курс</b>				
ВК 1	Дисципліна 1	5,0	диф. залік	3
ВК 2	Дисципліна 2	5,0	диф. залік	3
ВК 3	Дисципліна 3	5,0	диф. залік	4
ВК 4	Дисципліна 4	5,0	диф. залік	4
<b>3курс</b>				
ВК 5	Дисципліна 5	5,0	диф. залік	5
ВК 6	Дисципліна 6	5,0	диф. залік	5
ВК 7	Дисципліна 7	5,0	диф. залік	6
ВК 8	Дисципліна 8	5,0	диф. залік	6
<b>4курс</b>				
ВК 9	Дисципліна 9	5,0	диф. залік	7
ВК 10	Дисципліна 10	5,0	диф. залік	7
ВК 11	Дисципліна 11	5,0	диф. залік	7
ВК 12	Дисципліна 12	5,0	диф. залік	8
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>				<b>180 (75%)</b>
<b>Загальний обсяг вибіркових компонент (дисциплін вибору студента)</b>				<b>60 (25%)</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>				<b>240</b>

**Примітка:** здобувачам вищої освіти пропонується провести вибір навчальних дисциплін на основі двох переліків вибіркових компонент:

- **університетський вибірковий каталог (УВК)**, що складається із загальноуніверситетського переліку дисциплін, на основі якого здійснюється вибір дисциплін для формування загальних компетентностей ОП, соціальних навичок та світогляду за власним уподобанням. Перелік дисциплін розміщується на сайті університету.
- **факультетський вибірковий каталог (ФВК)** – навчальні дисципліни галузево-професійного спрямування зі спеціальностей факультету, що дозволяють отримати професійні навички з певної галузі знань та навчальні дисципліни професійного спрямування, що дозволяють отримати поглиблену підготовку за освітньою програмою й закріплюють набуті фахові компетентності. На основі засвоєння дисциплін із факультетського каталогу формуються загально-професійні або фахові компетентності. Перелік дисциплін розміщується на сайті університету/ факультету.

**2.1.2. Перелік компонент ОП (180 кредитів ЄКТС, термін навчання – 2 роки 10 місяців)**

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсіві проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю	Послідовність вивчення, семестр
1	2	3	4	5
<b>Обов'язкові компоненти:</b>				
<b>I Цикл загальної підготовки</b>				
ОК 1.1	Психологія спілкування	3,0	залік	1
ОК 1.2	Іноземна мова (англійська/ німецька/ французька)	3,0	диф. залік	2
<b>II Цикл професійної підготовки</b>				
<i>Базові</i>				
ОК 2.1	Загальна та органічна хімія	5,0	екзамен	1
ОК 2.2	Прикладна механіка	3,0	залік	1
ОК 2.3	Електротехніка	3,0	екзамен	1
ОК 2.4	Теплотехніка	3,0	диф. залік	2
ОК 2.5	Інформаційні технології та інженерна графіка	4,0	диф. залік	2
ОК 2.6	Аналітична хімія	4,0	екзамен	2
<i>Фахові</i>				
ОК 2.7	Харчова хімія	6,0	екзамен	1
ОК 2.8	Мікробіологія харчових продуктів	3,0	диф. залік	1
ОК 2.9	Основи фізіології та гігієна харчування	3,0	екзамен	1
ОК 2.10	Методи контролю продукції в галузі	4,0	екзамен	3
ОК 2.11	Процеси і апарати харчових виробництв	3,0	екзамен	3
ОК 2.12	Технологія галузі	14,0	екзамен	1, 2, 3
ОК 2.13	Курсова робота з дисципліни «Технологія галузі»	1,0	диф. залік	3
ОК 2.14	Основи наукових досліджень та технічної творчості	3,0	екзамен	4
ОК 2.15	Устаткування в галузі	6,0	екзамен	4
ОК 2.16	Курсовий проект з дисципліни «Устаткування в галузі»	2,0	диф. залік	4
ОК 2.17	Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	3,0	екзамен	5
ОК 2.18	Харчові технології	14,0	екзамен	3,

			диф. залік екзамен	4, 5
ОК 2.19	Курсовий проект з дисципліни «Харчові технології»	2,0	диф. залік	5
ОК 2.20	Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства	3,0	екзамен	5
ОК 2.21	Громадське будівництво в галузі	3,0	екзамен	5
ОК 2.22	Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку	4,0	екзамен	6
ОК 2.23	Технології харчової продукції оздоровчого призначення	3,0	екзамен	6
ОК 2.24	Мерчандайзинг	3,0	екзамен	6
ОК 2.25	Виробнича практика: виробнича	6,0	диф. залік	2
ОК 2.26	Виробнича практика: технологічна	6,0	диф. залік	4
ОК 2.27	Виробнича практика: переддипломна	6,0	диф. залік	6
ОК 2.28	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	9,0	захист кваліфікаційної роботи	6
<b>Вибіркові компоненти:</b>				
<b>1 курс</b>				
ВК 1	Дисципліна 1	5,0	диф. залік	2
<b>2 курс</b>				
ВК 2	Дисципліна 2	5,0	диф. залік	3
ВК 3	Дисципліна 3	5,0	диф. залік	3
ВК 4	Дисципліна 4	5,0	диф. залік	4
ВК 5	Дисципліна 5	5,0	диф. залік	4
<b>3 курс</b>				
ВК 6	Дисципліна 6	5,0	диф. залік	5
ВК 7	Дисципліна 7	5,0	диф. залік	5
ВК 8	Дисципліна 8	5,0	диф. залік	5
ВК 9	Дисципліна 9	5,0	диф. залік	6
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>				<b>135 (75%)</b>
<b>Загальний обсяг вибірових компонент (дисциплін вибору студента)</b>				<b>45 (25%)</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>				<b>180</b>

**2.1.3. Перелік компонент ОП (120 кредитів ЄКТС , термін навчання – 1 рік 10 місяців)**

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсіві проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю	Послідовність вивчення, семестр
1	2	3	4	5
<b>Обов'язкові компоненти:</b>				
<b>I Цикл загальної підготовки</b>				
ОК 1.1	Психологія спілкування	3,0	залік	1
ОК 1.2	Іноземна мова (англійська/ німецька/ французька)	3,0	диф. залік	2
<b>II Цикл професійної підготовки</b>				
ОК 2.1	Прикладна механіка	3,0	залік	1
ОК 2.2	Харчова хімія	4,0	екзамен	1
ОК 2.3	Устаткування в галузі	5,0	екзамен	1
ОК 2.4	Курсовий проект із дисципліни "Устаткування в галузі"	2,0	диф. залік	1
ОК 2.5	Основи наукових досліджень та технічної творчості	3,0	екзамен	1
ОК 2.6	Основи фізіології та гігієна харчування	3,0	екзамен	1
ОК 2.7	Теплотехніка	3,0	диф. залік	2
ОК 2.8	Технологія галузі	10,0	екзамен	1, 2
ОК 2.9	Курсова робота з дисципліни «Технологія галузі»	1,0	диф. залік	2
ОК 2.10	Харчові технології	9,0	екзамен	2, 3
ОК 2.11	Курсова робота з дисципліни «Харчові технології»	1,0	диф. залік	3
ОК 2.12	Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	3,0	екзамен	3
ОК 2.13	Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства	3,0	екзамен	3
ОК 2.14	Громадське будівництво в галузі	3,0	екзамен	3
ОК 2.15	Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку	4,0	екзамен	4
ОК 2.16	Технології харчової продукції оздоровчого	3,0	екзамен	4



	призначення			
ОК 2.17	Мерчандайзинг	3,0	екзамен	4
ОК 2.18	Виробнича практика: технологічна	6,0	диф. залік	2
ОК 2.19	Виробнича практика: переддипломна	6,0	диф. залік	4
ОК 2.20	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	9,0	захист кваліфікаційної роботи	4
<b><i>Вибіркові компоненти:</i></b>				
<b><i>1курс</i></b>				
ВК 1	Дисципліна 1	5,0	диф. залік	2
ВК 2	Дисципліна 2	5,0	диф. залік	2
<b><i>2курс</i></b>				
ВК 3	Дисципліна 3	5,0	диф. залік	3
ВК 4	Дисципліна 4	5,0	диф. залік	3
ВК 5	Дисципліна 5	5,0	диф. залік	3
ВК 6	Дисципліна 6	5,0	диф. залік	4
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент</b>				<b>90 (75%)</b>
<b>Загальний обсяг вибіркових компонент (дисциплін вибору студента)</b>				<b>30 (25%)</b>
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>				<b>120</b>

## 2.2. Структурно-логічна схема ОП

### 2.2.1. 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців

Курс	Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість компонентів за семестр	Кількість компонентів за навчальний рік
1	1	ОК 1.1, ОК 1.8, ОК 1.9, ОК 2.1, ОК 2.2, ОК 2.3, ОК 2.4, ОК 2.8, ОК 2.9,	9	18
	2	ОК 1.1, ОК 1.2, ОК 1.5, ОК 1.6, ОК 2.5, ОК 2.6, ОК 2.7, ОК 2.10, ОК 2.11	9	
2	3	ОК 1.1, ОК 1.6, ОК 2.12, ОК 2.19, ОК 2.20, ОК 2.21, ВК 1, ВК 2	8	16
	4	ОК 1.1, ОК 1.4, ОК 1.7, ОК 2.13, ОК (2.21, 2.22), ОК 2.29, ВК 3, ВК 4	8	
3	5	ОК 1.1, ОК (2.13, 2.14), ОК 2.21, ОК 2.23, ОК 2.26, ВК 5, ВК 6	7	13
	6	ОК 1.3, ОК (2.24, 2.25), ОК 2.26, ОК 2.30, ВК 7, ВК 8	6	
4	7	ОК 1.10, ОК 2.15, ОК 2.16, ОК (2.26, 2.27), ВК 9, ВК 10, ВК 11	7	13
	8	ОК 2.17, ОК 2.18, ОК 2.28, ОК 2.31, ОК 2.32, ВК 12	6	

### 2.2.2. 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців

Курс	Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість компонентів за семестр	Кількість компонентів за навчальний рік
1	1	ОК 1.1, ОК 2.1, ОК 2.2, ОК 2.3, ОК 2.7, ОК 2.8, ОК 2.9, ОК 2.12	8	15
	2	ОК 1.2, ОК 2.4, ОК 2.5, ОК 2.6, ОК 2.12, ОК 2.25, ВК 1	7	
2	3	ОК 2.10, ОК 2.11, ОК (2.12, 2.13), ОК 2.18, ВК 2, ВК 3	6	12
	4	ОК 2.14, ОК (2.15, 2.16), ОК 2.18, ОК 2.26, ВК 4, ВК 5	6	
3	5	ОК 2.17, ОК (2.18, 2.19), ОК 2.20, ОК 2.21, ВК 6, ВК 7, ВК 8	7	13
	6	ОК 2.22, ОК 2.23, ОК 2.24, ОК 2.27, ОК 2.28, ВК 9	6	

### 2.2.3. 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців

Курс	Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість компонентів за семестр	Кількість компонентів за навчальний рік
1	1	ОК 1.1, ОК 2.1, ОК 2.2, ОК (2.3, 2.4), ОК 2.5, ОК 2.6, ОК 2.8	7	14
	2	ОК 1.2, ОК 2.7, ОК (2.8, 2.9), ОК 2.10, ОК 2.18, ВК 1, ВК 2	7	
2	3	ОК (2.10, 2.11), ОК 2.12, ОК 2.13, ОК 2.14, ВК 3, ВК 4, ВК 5	7	13
	4	ОК 2.15, ОК 2.16, ОК 2.17, ОК 2.19, ОК 2.20, ВК 6	6	

**Структурно-логічна схема послідовності вивчення (виконання) освітніх компонент ОП Харчові технології (термін навчання 3 роки 10 місяців)**

I курс		II курс		III курс		IV курс	
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Фізична культура							
Українська мова за професійним спрямуванням	Історія та культура України	Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	Філософія				
Психологія спілкування	Іноземна мова (англійська/ німецька/ французька)						
Вступ до спеціальності				Безпека життєдіяльності та цивільний захист		Охорона праці в галузі	
Загальна та органічна хімія	Аналітична хімія						
Вища математика	Основи менеджменту		Економіка харчових підприємств				Мерчандайзинг
Інформаційні технології та інженерна графіка	Теплотехніка	Процеси і апарати харчових виробництв	Устаткування в галузі			Громадське будівництво в галузі	Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку
Електротехніка		Прикладна механіка					
Мікробіологія харчових продуктів	Основи фізіології та гігієни харчування	Технологія галузі			Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства	Технології харчової продукції оздоровчого призначення
Харчова хімія	Основи наукових досліджень та технічної творчості	Методи контролю продукції в галузі		Харчові технології			
			Курсова робота з дисципліни "Технологія галузі"	Курсовий проект з дисципліни "Устаткування в галузі"	Курсова робота з дисципліни "Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства"	Курсовий проект з дисципліни "Харчові технології"	
			Виробнича практика: виробнича		Виробнича практика: технологічна		Виробнича практика: переддипломна
							Підготовка та захист кваліфікаційної роботи
		ВК 1	ВК 3	ВК 5	ВК 7	ВК 9	
		ВК 2	ВК 4	ВК 6	ВК 8	ВК 10	ВК 12
						ВК 11	
<b>Позначено кольором компоненти:</b>							
Дисципліни циклу загальної підготовки	Дисципліни циклу загальної підготовки	Базові дисципліни	Фахові дисципліни	Курсові роботи та курсові проекти	Практики	Атестація	Вибіркові компоненти

**Примітка:** УВК- дисципліни університетського вибіркового каталогу, ФВК- дисципліни факультетського вибіркового каталогу

**Структурно-логічна схема послідовності вивчення (виконання) освітніх компонент ОП «Харчові технології» (термін навчання 2 роки 10 місяців)**

I курс		II курс		III курс		
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
Психологія спілкування	Іноземна мова (англійська/німецька/французька)					
Загальна та органічна хімія	Аналітична хімія					
Прикладна механіка	Інформаційні технології та інженерна графіка	Процеси і апарати харчових виробництв	Устаткування в галузі	Громадське будівництво в галузі	Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку	
Електротехніка	Теплотехніка					
Харчова хімія		Методи контролю продукції в галузі		Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства		
Мікробіологія харчових продуктів		Харчові технології			Мерчандайзинг	
Основи фізіології та гігієна харчування						
Технологія галузі			Основи наукових досліджень та технічної творчості	Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	Технології харчової продукції оздоровчого призначення	
		Курсова робота з дисципліни "Технологія галузі"	Курсовий проект з дисципліни "Устаткування в галузі"	Курсовий проект з дисципліни "Харчові технології"		
	Виробнича практика: виробнича		Виробнича практика: технологічна		Виробнича практика: переддипломна	
					<b>Підготовка та захист кваліфікаційної роботи</b>	
	БК 1	БК 2	БК 4	БК 6	БК 9	
		БК 3	БК 5	БК 7		
				БК 8		
Дисципліни 'циклу загальної підготовки	Базові дисципліни	Фахові дисципліни	Курсові роботи та курсові проекти	Практики	Атестація	Вибіркові компоненти

**Структурно-логічна схема послідовності вивчення (виконання) освітніх компонент ОП «Харчові технології» (термін навчання 1 рік 10 місяців)**

I курс		II курс			
1 семестр	2 семестр	3 семестр		4 семестр	
Психологія спілкування	Безпека життєдіяльності та цивільний захист				
Харчова хімія					
Основи фізіології та гігієна харчування					
Прикладна механіка	Теплотехніка	Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства			
Устаткування в галузі		Громадське будівництво в галузі		Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку	
Технологія галузі		Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства		Технології харчової продукції оздоровчого призначення	
Основи наукових досліджень та технічної творчості	Харчові технології			Мерчандайзинг	
Курсовий проект з дисципліни "Устаткування в галузі"	Курсова робота з дисципліни "Технологія галузі"	Курсовий проект з дисципліни "Харчові технології"			
	Виробнича практика: технологічна			Виробнича практика: переддипломна	
				<b>Підготовка та захист кваліфікаційної роботи</b>	
	ВК 1		ВК 3	ВК 6	
	ВК 2		ВК 4		
			ВК 5		
<b>Позначено кольором компоненти:</b>					
Дисципліни циклу загальної підготовки	Фахові дисципліни	Курсові роботи та проекти	Практики	Атестація	Вибіркові компоненти

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здобувачів здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи – <u>дипломної роботи бакалавра</u> .
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. із застосуванням теоретичних основ та методів харчових технологій У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації. Кваліфікаційна робота або її реферат має бути розміщена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.



4.2. 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців

	OK 1.1	OK 1.2	OK 2.1	OK 2.2	OK 2.3	OK 2.4	OK 2.5	OK 2.6	OK 2.7	OK 2.8	OK 2.9	OK 2.10	OK 2.11	OK 2.12	OK 2.13	OK 2.14	OK 2.15	OK 2.16	OK 2.17	OK 2.18	OK 2.19	OK 2.20	OK 2.21	OK 2.22	OK 2.23	OK 2.24	OK 2.25	OK 2.26	OK 2.27	OK 2.28	
ЗК 1				•	•	•		•	•	•				•	•		•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	
ЗК 2		•					•	•		•				•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 3	•															•									•						•
ЗК 4																	•			•											•
ЗК 5			•				•								•					•											•
ЗК 6												•			•	•					•	•									•
ЗК 7	•	•	•	•										•	•	•					•										•
ЗК 8	•		•	•	•		•						•	•	•	•										•	•				•
ЗК 9			•		•	•				•				•	•								•								•
ЗК10						•																		•							•
ЗК11															•				•			•						•			•
ЗК12		•																	•												•
ЗК13	•																		•	•											•
ЗК14	•																			•											•
ФК 1			•						•	•	•		•	•	•					•	•					•				•	
ФК 2				•	•	•	•																•				•				•
ФК 3								•	•	•		•											•								•
ФК 4									•	•		•			•	•							•			•					•
ФК 5						•			•		•				•	•					•	•				•					•
ФК 6															•	•					•	•				•					•
ФК 7					•	•									•	•					•	•				•					•
ФК 8				•	•	•		•					•		•				•												•
ФК 9				•	•								•				•								•						•
ФК10															•	•										•					•
ФК11	•														•	•									•						•
ФК12	•														•	•					•	•									•
ФК13				•	•	•											•			•							•				•
ФК14									•						•	•					•	•				•					•
ФК15																					•	•	•			•					•



4.3. 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців

	ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 2.1	ОК 2.2	ОК 2.3	ОК 2.4	ОК 2.5	ОК 2.6	ОК 2.7	ОК 2.8	ОК 2.9	ОК 2.10	ОК 2.11	ОК 2.12	ОК 2.13	ОК 2.14	ОК 2.15	ОК 2.16	ОК 2.17	ОК 2.18	ОК 2.19	ОК 2.20	
ЗК 1			•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 2		•			•	•	•			•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•
ЗК 3	•						•										•		•	•	•	•	•
ЗК 4							•							•						•	•	•	•
ЗК 5							•			•	•									•	•	•	•
ЗК 6										•	•	•	•			•				•	•	•	•
ЗК 7	•	•	•				•			•	•					•				•	•	•	•
ЗК 8	•		•				•			•	•							•	•	•	•	•	•
ЗК 9									•	•	•					•				•	•	•	•
ЗК10									•							•				•	•	•	•
ЗК11						•					•		•							•	•	•	•
ЗК12		•																					
ЗК13	•															•							
ЗК14	•															•							
ФК 1				•				•		•	•	•	•					•					•
ФК 2			•						•										•		•	•	•
ФК 3				•												•				•	•	•	•
ФК 4										•	•					•				•	•	•	•
ФК 5				•			•	•	•	•	•	•	•					•		•	•	•	•
ФК 6										•	•	•	•					•		•	•	•	•
ФК 7					•	•			•	•	•					•				•	•	•	•
ФК 8			•				•																•
ФК 9			•		•	•										•	•				•	•	•
ФК10										•	•							•		•	•	•	•
ФК11	•				•					•	•			•			•				•		•
ФК12	•						•			•	•	•	•										•
ФК13			•		•				•					•					•				•
ФК14				•						•	•	•	•					•			•	•	•
ФК15												•	•		•			•			•	•	•



5.2. 180 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 10 місяців

	OK 1.1	OK 1.2	OK 2.1	OK 2.2	OK 2.3	OK 2.4	OK 2.5	OK 2.6	OK 2.7	OK 2.8	OK 2.9	OK 2.10	OK 2.11	OK 2.12	OK 2.13	OK 2.14	OK 2.15	OK 2.16	OK 2.17	OK 2.18	OK 2.19	OK 2.20	OK 2.21	OK 2.22	OK 2.23	OK 2.24	OK 2.25	OK 2.26	OK 2.27	OK 2.28	
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											•			•	•						•	•				•		•	•	•	
ПР 29												•		•	•						•	•				•		•	•	•	

5.3. 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 10 місяців

	OK 1.1	OK 1.2	OK 2.1	OK 2.2	OK 2.3	OK 2.4	OK 2.5	OK 2.6	OK 2.7	OK 2.8	OK 2.9	OK 2.10	OK 2.11	OK 2.12	OK 2.13	OK 2.14	OK 2.15	OK 2.16	OK 2.17	OK 2.18	OK 2.19	OK 2.20
ПР1							•					•	•		•			•		•	•	•
ПР2	•	•					•		•									•		•	•	•
ПР3							•											•	•		•	•
ПР4					•	•				•	•						•	•			•	•
ПР5				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•					•		•	•	•
ПР6				•				•		•	•	•	•									•
ПР7															•		•			•		
ПР8								•		•	•	•	•		•			•		•	•	•
ПР9												•	•					•		•	•	•
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								•		•	•	•	•					•		•	•	•
ПР 29										•	•	•	•					•		•	•	•