



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ВІДКРИТИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**РОЗВИТКУ ЛЮДИНИ «УКРАЇНА»**



**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«Харчові технології»**

**ID за базою ЄДЕБО 9631**

**освітньо-професійного рівня фахової передвищої освіти**

**за спеціальністю 181 Харчові технології**

**галузі знань 18 Виробництво та технології**

**Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій**

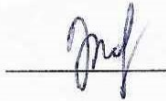
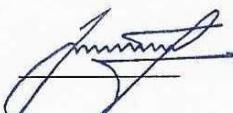
Затверджено зі змінами рішенням  
Вченої ради Відкритого міжнародного  
університету розвитку людини «Україна»  
протокол № 4 від 1 липня 2021 року  
Освітньо-професійна програма вводиться в дію наказом  
від 1 липня 2021 року № 146

Затверджено зі змінами рішенням  
Вченої ради Відкритого міжнародного  
університету розвитку людини «Україна»  
протокол № 3 від 28 квітня 2022 року  
Освітньо-професійна програма вводиться в дію наказом  
від 28 квітня 2022 року № 38

Затверджено зі змінами рішенням  
Вченої ради Відкритого міжнародного  
університету розвитку людини «Україна»  
протокол № 4 від 27 квітня 2023 року  
Освітньо-професійна програма вводиться в дію наказом  
від 27 квітня 2023 року № 53

Київ 2023

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**  
**Харчові технології**  
**спеціальності 181 «Харчові технології»**  
**освітньо-професійного рівня фахової передвищої освіти**

|                                                                                                                  |                                                                                      |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Проректор з освітньої діяльності                                                                                 |    | Оксана КОЛЯДА      |
| Начальник відділу методичної роботи                                                                              |    | Вікторія БАУЛА     |
| Голова Науково-методичного об'єднання з харчових технологій та готельно-ресторанної справи                       |    | Антоніна РАТУШЕНКО |
| Директор Інженерно-технологічного інституту                                                                      |    | Марк ЗАЛЮБОВСЬКИЙ  |
| Директор Фахового коледжу «Освіта»                                                                               |  | Світлана СМОЛЯНОВА |
| Гарант освітньої програми:<br>професор кафедри технології харчування, кандидат технічних наук, професор          |  | Марія КАЛАКУРА     |
| Представник роботодавців:                                                                                        |  | Олександр ШМАКОВ   |
| Представник студентського самоврядування:<br>студент групи ТХ- 21.2-1 іті спеціальності 181 «Харчові технології» |  | Валерій КОВТУН     |

## ПЕРЕДМОВА

Розроблено проєктною групою у складі:

1. Калакура Марія Михайлівна (керівник), професор кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, професор;
2. Ратушенко Антоніна Тарасівна, завідувач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, доцент;
3. Любенок Олена Борисівна, асистент кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту

Рекомендовано НМО з харчових технологій та готельно-ресторанної справи у складі:

1. Ратушенко Антоніна Тарасівна (голова) – завідувач кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, доцент;
2. Калакура Марія Михайлівна – професор кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту, кандидат технічних наук, професор;
3. Майстер Андрій Анатолійович – доцент кафедри інформаційної діяльності та туризму Луцького інституту розвитку людини к.геогр.н.
4. Зубков Руслан Сергійович – професор кафедри підприємництва, управління та адміністрування Миколаївського інституту розвитку людини, д.е.н.

Рецензії та відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Представник роботодавців: директор готельно ресторанного комплексу  
Олександр Шмаков.

2. Представник студентського самоврядування: студент групи ТХ-21.2 itі.  
спеціальності 181 «Харчові технології» Ковтун В.

Гаранта освітньої програми затверджено наказом Університету «Україна» від «01» листопада 2021 року № 213.

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Вченої ради Інженерно-технологічного інституту (протокол від «17» квітня 2023 року № 7).

Зміст освітньої програми розглянуто на засіданні Науково-методичного об'єднання з харчових технологій (протокол від «31» березня 2023 р. № 4 ).

# 1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»

| 1 – Загальна інформація                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Повна назва закладу освіти та структурного підрозділу</b>           | Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна»<br>Інженерно-технологічний інститут<br>Фаховий коледж «Освіта»<br>Циклова комісія з інженерних дисциплін                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Рівень освіти</b>                                                   | Фахова передвища освіта                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Ступінь передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b> | фаховий молодший бакалавр<br><br>фаховий молодший бакалавр з харчових технологій                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Офіційна назва освітньої програми</b>                               | Харчові технології<br><b>ID 9631</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Форма навчання</b>                                                  | денна, заочна                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Освітня кваліфікація</b>                                            | Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Професійна кваліфікація</b>                                         | Не передбачено                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Кваліфікація в дипломі</b>                                          | Рівень передвищої освіти – Фаховий молодший бакалавр<br>Спеціальність – 181 Харчові технології<br>Освітньо-професійна програма – Харчові технології                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>                         | Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 180 кредитів ЄКТС, термін навчання – 2 роки 6 місяців.<br>76% обсягу освітньої програми виділяється для забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за даною спеціальністю, передбачених освітньою програмою.<br>Обсяг практик складає 15 кредитів ЄКТС.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Наявність акредитації</b>                                           | Сертифікат про акредитацію: Серія УП №11011983 освітньо-професійної програми «Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 12.03.2020 р., протокол №138 (наказ МОН України від 19.03.2020 № 418).<br>Термін дії – до 1 липня 2025 р.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Цикл/рівень</b>                                                     | НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Передумови</b>                                                      | Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі профільної середньої освіти становить 180 кредитів ЄКТС, із яких до 60 кредитів ЄКТС може бути зараховано на підставі визнання результатів навчання осіб, які здобули профільну середню освіту за відповідним або спорідненим спеціальності профілем.<br>Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі базової середньої освіти становить до 240 кредитів ЄКТС, у тому числі 120 кредитів ЄКТС за інтегрованою з нею освітньою програмою профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань |

|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                     | <p>та/або спеціальності.</p> <p>Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Мова(и) викладання</b>                                                                                                                                                                           | <p>Мовою освітнього процесу є державна мова.</p> <p>Забезпечується обов'язкове вивчення державної мови в <b>обсязі 4 кредити ЄКТС та англійської мови в обсязі 5 кредитів ЄКТС, що</b> дає змогу провадити професійну діяльність в обраній галузі з використанням державної мови та мови міжнародного спілкування.</p> <p>Особам, які належать до корінних народів, національних меншин України, іноземцям та особам без громадянства створюються належні умови для вивчення державної мови.</p> <p>Відповідно до освітньо-професійної програми можуть викладатися одна або декілька дисциплін англійською мовою, забезпечуючи при цьому здатність здобувачів вищої освіти продемонструвати результати навчання відповідної дисципліни державною мовою. У разі якщо є письмове звернення від одного чи більше здобувачів освіти, забезпечується переклад державною мовою.</p> <p>Атестація здобувачів вищої освіти проводиться державною мовою.</p> |
| <b>Термін дії освітньої програми</b>                                                                                                                                                                | Програма дійсна впродовж дії державних стандартів вищої освіти та може бути відкоригована відповідно до діючих нормативних документів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>                                                                                                                               | <a href="https://ab.uu.edu.ua/NM_zabezpechennya_specialnostey_2024-2025">https://ab.uu.edu.ua/NM_zabezpechennya_specialnostey_2024-2025</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>2 – Мета освітньої програми</b>                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Формування загальнопрофесійних компетентностей, необхідних для вирішення практичних завдань із організації діяльності закладів ресторанного господарства та забезпечення якості харчових продуктів. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>3 – Характеристика освітньої програми</b>                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Предметна область</b>                                                      | <p>Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»<br/>         Спеціальність: 181 «Харчові технології»<br/> <b>Об'єкт вивчення:</b> харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.<br/> <b>Мета навчання:</b> формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати 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.<br/> <b>Теоретичний зміст предметної області:</b> основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів.<br/> <b>Методи, методики та технології,</b> якими має оволодіти здобувач передвищої освіти для застосовування на практиці: 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.<br/> <b>Інструменти та обладнання:</b> інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.</p> |
| <b>Орієнтація освітньої програми</b>                                          | <p>Освітньо-професійна. Базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузі харчових технологій. Програма орієнтована на підготовку конкурентоздатного фахівця для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, що володіють методологією забезпечення контролю якості та безпечності харчової продукції, навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b>                     | <p>Початкова освіта в галузі харчових технологій, підготовка фахівців у галузі технологій харчування та технологій харчових виробництв.<br/>         Ключові слова: харчові виробництва, підприємства харчової промисловості, підприємства ресторанного господарства, ресурсоощадні технології, управління якістю харчової продукції, робота в команді</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Особливості програми</b>                                                   | <p>Визначені особливістю профіля майбутнього випускника з харчових технологій. Програма вимагає академічної мобільності, необхідності стажування на посадах, передбачених Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК003:2010.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Придатність до працевлаштування</b>                                        | <p>Випускники здатні виконувати професійну роботу на підприємствах харчової промисловості і ресторанного господарства та в галузевих організаціях різних видів діяльності і форм власності відповідно до Національного класифікатора</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                     | <p>України «Класифікація професій» ДК 003:2010 за такими назвами і кодами професійних груп:</p> <p>3570 Фахівці з технології харчування</p> <p>5122 Працівники сфери торгівлі та послуг</p> <p>1222.2 Майстер виробничої ділянки</p> <p>35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</p> <p>1225 Керуючий (менеджер) підприємства харчування</p> <p>5123 Офіціант 5-го розряду</p> <p>5122 Офіціант</p> <p>5122 Метрдотель</p> <p>5122 Кухар, шеф-кухар</p> <p>5122 Кухар дитячого харчування, кухар 5-го розряду</p> <p>5122 Виробник харчових напівфабрикатів</p> <p>3419 Товарознавець</p> <p>7412 Кондитер 5-го розряду</p> <p>5123 Метрдотель, бармен 5-го розряду</p> <p>5123 Член бригади ресторану</p> |
| <b>Подальше навчання</b>            | Випускники мають право продовжувати професійну освіту за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>5 – Викладання та оцінювання</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Викладання та навчання</b>       | Студентоцентроване проблемно-орієнтоване навчання. Заняття проводяться у формі лекцій, лабораторних, практичних занять, консультацій, самостійного вивчення. Лекції мають інтерактивний наукопізнавальний характер. Практичні та лабораторні заняття проводяться з використанням поширених методів (ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій із використання сучасних професійних програмних засобів). Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційно-освітнє середовище Moodle.                                                                                                                                                     |
| <b>Оцінювання</b>                   | Усні та письмові екзамени, заліки, презентація індивідуальних завдань, комплексна система оцінювання знань із навчальних дисциплін, практика, поточний контроль, модульний, підсумковий, самоконтроль, оцінка результатів самостійної роботи студентів викладачем, виконання розрахунково-графічних робіт, захист курсових робіт (проектів). Атестація здобувачів передвищої освіти здійснюється в формі комплексного кваліфікаційного іспиту.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>6 – Програмні компетентності</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Інтегральна компетентність</b>   | Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Загальні компетентності (ЗК)</b> | <p>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.</p> <p>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця</p>                                                                                                                                                                                                                                                    |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>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.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних 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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <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.</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.</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.</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> |
| <b>7 – Програмні результати навчання</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <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.</p> | <p>PLO 1. Carry out technological processes of food production using modern technological equipment.</p> <p>PLO 2. Apply the laws of physicochemical, biochemical and microbiological transformations of the main components of food raw materials during the production and storage of finished products.</p> <p>PLO 3. Determine the quality indicators of raw materials, semi-finished products and finished products in accordance with regulatory requirements.</p> <p>PLO 4. Control technological processes of food and related industries.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p>РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.</p> <p>РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.</p> <p>РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p> | <p>PLO 5. Identify the causes of production situations and find ways to solve them.</p> <p>PLO 6. Make proposals for improving the technology of food products.</p> <p>PLO 7. To apply the requirements of legislation, regulatory, technical and technological documentation in the field of food technology in professional activities.</p> <p>PLO 8. Choose modern technological equipment for the technical equipment of new or reconstructed production sites (subdivisions).</p> <p>PLO 9. To draw up equipment and technological schemes for the production of food products.</p> <p>PLO 10. Apply quality and safety management systems for food products during their production.</p> <p>PLO 11. Carry out technological, technical and economic calculations of raw materials, material resources and fill out accounting and reporting documentation.</p> <p>PLO 12. Organize the work of individual production sites (subdivisions) of food enterprises and coordinate their activities.</p> <p>PLO 13. Apply special software and information and communication technologies in professional activities.</p> <p>PLO 14. Apply resource-saving and competitive technologies to increase production efficiency.</p> <p>PLO 15. To organize safe working conditions during production activities.</p> <p>PLO 16. Ensure the process of production of food and related products in compliance with environmental safety requirements.</p> <p>PLO 17. Communicate and draw up business documentation in national and foreign languages, in particular on professional issues.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Кадрове забезпечення</b> | <p>Залучені до реалізації освітньої програми педагогічні працівники відповідають кадровим вимогам щодо забезпечення провадження освітньої діяльності для рівня фахової передвищої освіти, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 (зі змінами, внесеними згідно з Постановами КМ № 365 від 24.03.2021).</p> <p>Проведення всіх видів навчальних занять, здійснення керівництва курсовими роботами здійснюють педагогічні працівники відповідної спеціальності, причому не менше 25 відсотків лекцій проводяться педагогічними працівниками, які мають вищу педагогічну категорію.</p> |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                         | Відповідність кваліфікації педагогічного працівника дисципліні визначається згідно з документами про вищу освіту або про науковий ступінь, або досвідом практичної роботи за відповідною спеціальністю не менше п'яти років, або підвищенням кваліфікації тривалістю не менше 72 аудиторних годин.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Матеріально-технічне забезпечення</b>                | <p>Університет здійснює матеріально-технічне забезпечення:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сучасне лабораторне та технологічне обладнання;</li> <li>• аудиторний фонд;</li> <li>• бібліотека;</li> <li>• комп'ютерні класи;</li> <li>• Україно-корейський центр інформаційного доступу;</li> <li>• медичний кабінет;</li> <li>• Медико-реабілітаційний центр;</li> <li>• Центр інклюзивних технологій навчання;</li> <li>• їдальня (кав'ярня);</li> <li>• гуртожитки;</li> <li>• спортивні майданчики, зали і стадіон;</li> <li>• наявність пандусів;</li> <li>• наявність пасажирських ліфтів та ін.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b> | <p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення передбачає наявність:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бібліотечного фонду, електронних підручників, посібників, конспектів лекцій, опорних конспектів лекцій;</li> <li>- навчально-методичних комплексів дисциплін;</li> <li>- методичних матеріалів для підготовки і захисту курсових робіт;</li> <li>- пакетів ККР;</li> <li>- програм ознайомчої, навчальної, технологічної та виробничої практики;</li> <li>- методичних матеріалів для самостійної роботи студентів;</li> <li>- навчально-методичних матеріалів, викладених на платформі Moodle;</li> <li>- відеолекцій та аудіолекцій та ін.</li> </ul> <p>Доступ до точки бездротового доступу Інтернет по всій території університету.</p> <p>On-line бібліотека <a href="https://culonline.com.ua">https://culonline.com.ua</a>.</p> <p>Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю <a href="https://uu.edu.ua/electronni_resursi">https://uu.edu.ua/electronni_resursi</a>.</p> <p>Електронний каталог бібліотеки <a href="http://e-lib.uu.ua">http://e-lib.uu.ua</a>.</p> <p>Електронний ресурс закордонних видань у вільному доступі <a href="https://uu.edu.ua/el_resurs_zacordon_vidan">https://uu.edu.ua/el_resurs_zacordon_vidan</a>.</p> <p>Електронний ресурс бібліотек України у вільному доступі <a href="https://uu.edu.ua/el_resurs_bibliotek_Ukraini">https://uu.edu.ua/el_resurs_bibliotek_Ukraini</a>.</p> <p>Основні підходи, методи та технології, які використовуються в даній програмі: студентоцентроване та проблемно-орієнтоване навчання, електронне навчання в системі Moodle, самонавчання, навчання на основі досліджень тощо</p> |
| <b>9 – Академічна мобільність</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Національна кредитна мобільність</b>                 | Академічна мобільність, що реалізується за рахунок кредитно-трансферної системи організації освітнього процесу у рамках співпраці між Університетом «Україна» та закладами вищої освіти України на основі двосторонніх договорів                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Міжнародна кредитна мобільність</b>                  | Згідно із програмами міжнародного співробітництва студенти Університету «Україна» зі знанням іноземних мов мають змогу здобувати освіту за кордоном у Польщі (Вістула), Литві (Шяуляй).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                             |                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                             | Програми реалізуються на основі подвійного дипломування, тобто шляхом паралельного або послідовного навчання в Університеті «Україна» та у закордонному ВНЗ-партнері.  |
| <b>Навчання іноземних здобувачів освіти</b> | Умови та особливості в контексті навчання іноземних громадян:<br>– умови прийому на навчання за програмою регламентуються Правилами прийому до Університету «Україна». |

## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

## 181 Харчові технології

## Початковий рівень

Код та найменування галузі

18 Виробництво та технології

Код та найменування спеціальності

181 Харчові технології

Кваліфікація

Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

| Код н/д                               | Компоненти освітньої програми<br>(навчальні дисципліни, курсові проєкти<br>(роботи), практики, кваліфікаційна робота)       | Обсяг           |                   | Форма<br>підсумк.<br>контролю | Семестр<br>и |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|-------------------------------|--------------|
|                                       |                                                                                                                             | кредити<br>ECTS | академ.<br>години |                               |              |
| 1                                     | 2                                                                                                                           | 3               | 4                 | 5                             | 6            |
|                                       | І. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ                                                                                                |                 |                   |                               |              |
|                                       | Обов'язкові компоненти освітньої програми                                                                                   |                 |                   |                               |              |
| ОК 1.1                                | Україна в контексті світового розвитку                                                                                      | 4               | 120               | з                             | 2            |
| ОК 1.2                                | Українська мова (за професійним<br>спрямуванням)                                                                            | 4               | 120               | з, і                          | 1,2          |
| ОК 1.3                                | Фізична культура (Фізичне виховання. Основи<br>здорового способу життя. Психологія стресу і<br>стресостійкості особистості) | 4               | 120               | з, з                          | 1,2          |
| ОК 1.4                                | Інформаційні технології                                                                                                     | 4               | 120               | з, і                          | 1,2          |
| ОК 1.5                                | Основи наукових досліджень та академічного<br>письма                                                                        | 4               | 120               | з                             | 2            |
| ОК 1.6                                | Інклюзивне суспільство                                                                                                      | 4               | 120               | з                             | 2            |
| ОК 1.7                                | Основи навчання студентів (самоуправління<br>навчанням)                                                                     | 4               | 120               | з                             | 1            |
| ОК 1.8                                | Іноземна мова                                                                                                               | 5               | 150               | з, з, і                       | 1,2,3        |
| ОК 1.9                                | Іноземна мова (за професійним спрямуванням)                                                                                 | 5               | 150               | з, і                          | 4,5          |
| ОК 1.10                               | Екологія та екологічна етика                                                                                                | 4               | 120               | і                             | 4            |
| ОК 1.11                               | Права людини та верховенство права в<br>сучасних реаліях                                                                    | 4               | 120               | з                             | 5            |
| ОК 1.12                               | Економіка підприємств різних типів                                                                                          | 4               | 120               | і                             | 4            |
| ОК 1.13                               | Основи автоматизованого проєктування                                                                                        | 4               | 120               | і                             | 1            |
| ОК 1.14                               | Охорона праці, безпека життєдіяльності та<br>цивільний захист                                                               | 3               | 90                | з                             | 3            |
| Всього ОК за І циклом                 |                                                                                                                             | 54              | 1620              |                               |              |
|                                       | Вибіркові компоненти освітньої програми                                                                                     |                 |                   |                               |              |
| Всього ВК за І циклом                 |                                                                                                                             | 10              | 300               |                               |              |
| ВК 1.1                                | Дисципліни вільного вибору студентів із<br>загальноуніверситетського переліку дисциплін                                     | 5               | 150               | з                             | 4            |
| ВК 1.2                                |                                                                                                                             | 5               | 150               | з                             | 4            |
| Всього за циклом загальної підготовки |                                                                                                                             | 64              | 1920              |                               |              |
|                                       | ІІ. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ                                                                                             |                 |                   |                               |              |
|                                       | Обов'язкові компоненти освітньої програми                                                                                   |                 |                   |                               |              |
| ОК 1.1                                | Загальна та неорганічна хімія                                                                                               | 5               | 150               | з                             | 1            |
| ОК 2.2                                | Технічна мікробіологія                                                                                                      | 4               | 120               | з                             | 1            |
| ОК 2.3                                | Основи фізіології та гігієни харчування                                                                                     | 5               | 150               | і                             | 2            |
| ОК 2.4                                | Мерчандайзинг харчових продуктів                                                                                            | 4               | 120               | і                             | 4            |
| ОК 2.5                                | Організація виробництва в закладах<br>ресторанного господарства                                                             | 4               | 120               | і                             | 5            |
| ОК 2.6                                | Нутриціологія                                                                                                               | 4               | 120               | і                             | 4            |
| ОК 2.7                                | Стандартизація, метрологія та сертифікація                                                                                  | 4               | 120               | і                             | 3            |
| ОК 2.8                                | Технологія виробництва харчової продукції                                                                                   | 6               | 180               | з, і,<br>і,кр                 | 3,4,5        |
| ОК 2.9                                | Технічне документування технологічних<br>процесів, облік і звітність у роботі закладів<br>харчування                        | 5               | 150               | з                             | 5            |

|                                           |                                                                      |     |      |    |   |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----|------|----|---|
| ОК 2.10                                   | Основи виробництва продуктів оздоровчого харчування                  | 5   | 150  | i  | 5 |
| ПР 1                                      | Ознайомча практика                                                   | 6   | 180  | дз | 2 |
| ПР 2                                      | Навчальна практика                                                   | 6   | 180  | дз | 4 |
| ПР 3                                      | Технологічна практика                                                | 6   | 180  | дз | 5 |
|                                           | Комплексний кваліфікаційний іспит                                    | 2   | 60   |    | 5 |
| Всього ОК за II циклом                    |                                                                      | 58  | 1740 |    |   |
|                                           | Вибіркові компоненти освітньої програми                              |     |      |    |   |
| Всього ВК за II циклом                    |                                                                      | 20  | 750  |    |   |
| ВК 2.1                                    | Дисципліни вільного вибору студентів із циклу професійної підготовки | 5   | 150  | 3  | 3 |
| ВК 2.2                                    |                                                                      | 5   | 150  | 3  | 3 |
| ВК 2.3                                    |                                                                      | 5   | 150  | 3  | 3 |
| ВК 2.4                                    |                                                                      | 5   | 150  | 3  | 5 |
|                                           |                                                                      |     |      |    |   |
| Всього за циклом професійної підготовки   |                                                                      | 86  | 2580 |    |   |
|                                           | ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ                                   |     |      |    |   |
| Всього кредитів дисциплін вільного вибору |                                                                      | 35  | 1050 |    |   |
| РАЗОМ:                                    |                                                                      | 150 | 4500 |    |   |

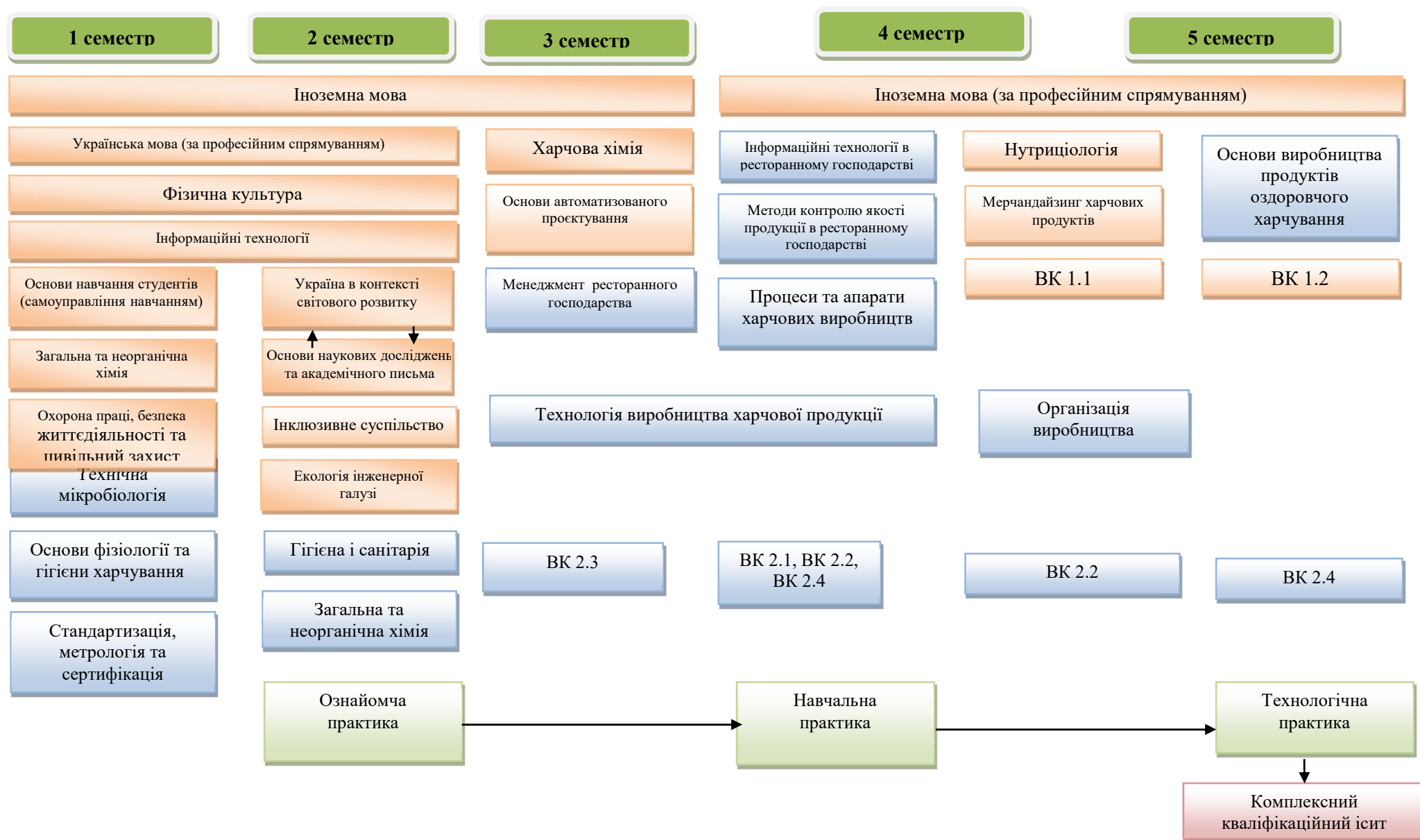
Вибіркові компоненти –23%, із них:  
з циклу загальної підготовки –7%,  
з циклу професійної підготовки –13%.

Освітні компоненти вільного вибору обираються здобувачем вищої освіти із загальноуніверситетського каталогу вибіркових дисциплін, розташованого за посиланням  
[https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya\\_navch\\_proc/Vibir\\_disciplin](https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya_navch_proc/Vibir_disciplin).

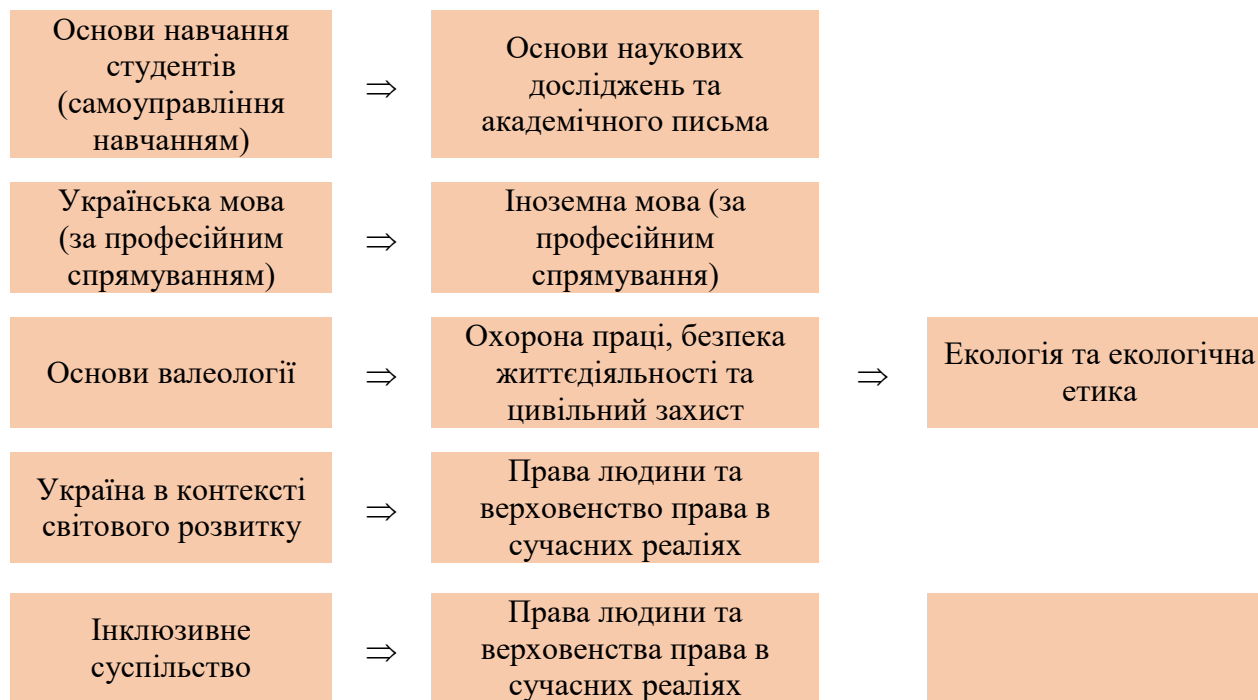


## **2. Структурно-логічна схема освітньої програми 181 «Харчові технології», фаховий молодший бакалавр**





### 2.3. Структурно-логічна схема вивчення компонент освітньої програми



## 2.4. Практична підготовка

| Вид практики | К-сть кредитів ЄКТС | Семестр | Зміст практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Очікувані результати навчання                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Підсумок                                            |
|--------------|---------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Ознайомча    | 6                   | 2       | <p>Настановче заняття</p> <p>Екскурсії у діючі заклади ресторанного господарства</p> <p>Екскурсії на виробничі підприємства: заводи, фабрики, кулінарні та кондитерські цехи, фабрики-кухні</p> <p>Вивчення асортименту продуктів харчування, сировини та готової кулінарної продукції у торговельній мережі</p>                                                   | <p>Усвідомлення здобувачами освіти майбутньої сфери діяльності, змісту вищої освіти та фахової підготовки, комплексу фундаментальних і професійних знань, особливостей організації та змісту освітньо-професійної програми підготовки фахівців закладів ресторанного господарства, організації виховної роботи у ВНЗ, спрямованої на формування національної свідомості та гідності громадянина України, підвищенню рівня загальної культури, створення умов для розвитку особистості.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>Щоденник</p> <p>Звіт 10-15 ст.</p> <p>Захист</p> |
| Навчальна    | 6                   | 4       | <p>У період проходження практики здобувач освіти вивчає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Структуру підприємства.</li> <li>- Склад і структуру функціональних приміщень.</li> <li>- Види, джерела, способи постачання сировини.</li> <li>- Правила приймання та зберігання сировини.</li> <li>- Асортимент н/ф, виробів, готової продукції.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> навчитись класифікувати сировину й матеріали в галузі;</li> <li><input type="checkbox"/> оволодіти навичками дослідження асортименту сировини та готової продукції в галузі та їхньої екологічної безпеки;</li> <li><input type="checkbox"/> вивчити види пакування й тари у виробництві харчових продуктів та їх екологічної безпеки;</li> <li><input type="checkbox"/> навчитись описувати технологічні процеси виробництва в галузі</li> <li><input type="checkbox"/> вивчити назви інвентаря та устаткування, що використовується у виробничих процесах виготовлення харчових продуктів та умови експлуатації;</li> <li><input type="checkbox"/> вивчити назву посуду та столових приборів, що використовуються у закладах ресторанного господарства та умови експлуатації;</li> </ul> | <p>Щоденник</p> <p>Звіт 15-20 ст.</p> <p>Захист</p> |

|                     |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                |
|---------------------|---|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|                     |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <input type="checkbox"/> оволодіти знаннями про засоби дезинфекції у виробничих умовах;<br><input type="checkbox"/> навчитись застосовувати методи дезинфекції рук, обладнання, інвентарю та виробничих приміщень.                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                |
| <b>Технологічна</b> | 6 | 5 | <input type="checkbox"/> закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачем освіти в процесі навчання;<br><input type="checkbox"/> засвоєння знань щодо охорони праці і техніки безпеки;<br><input type="checkbox"/> оволодіння навичками культури міжособистого спілкування;<br><input type="checkbox"/> ознайомлення із системою ресторанного господарства;<br><input type="checkbox"/> знайомство із законодавчою і нормативно-правовою базою діяльності підприємства;<br><input type="checkbox"/> ознайомлення із маркетинговою і рекламною діяльністю підприємства;<br><input type="checkbox"/> ознайомлення із якістю послуг на підприємстві. | усвідомлення здобувачами освіти майбутньої сфери діяльності, змісту вищої освіти та фахової підготовки, комплексу фундаментальних і професійних знань, особливостей організації та змісту освітньо-професійної програми підготовки фахівців закладів ресторанного господарства, організації виховної роботи у ВНЗ, спрямованої на формування національної свідомості та гідності громадянина України, підвищенню рівня загальної культури, створення умов для розвитку особистості. | Щоденник<br><br>Звіт<br>20-25ст.<br><br>Захист |

## 2.5. Курсові роботи

| Назва дисципліни,<br>з якої пишеться<br>курсова робота | К-сть<br>кредитів<br>ЄКТС | Семестр | Мета курсової роботи                                                                                                                                                                                                               | Очікувані результати навчання                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Завдання і<br>підсумок    |
|--------------------------------------------------------|---------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Технологія<br>виробництва<br>харчової<br>продукції     | 180                       | 5       | Курсова робота з<br>дисципліни<br>«Технологія<br>виробництва харчової<br>продукції» має за мету<br>закріпити й поглибити<br>теоретичні знання<br>студентів, розвинути<br>навички<br>конструювання<br>технологічного<br>обладнання. | Поглиблення, систематизація, закріплення, розширення теоретичних і практичних знань з дисципліни «Технологія виробництва харчової продукції» та формування професійних компетентностей щодо професійної діяльності. У курсовій роботі повинні знайти відображення теоретичні та практичні знання студентів з питань технологічної обробки сировини та продуктів, впливу технологічних операцій на харчову цінність страв та виробів, умов зберігання сировини, асортименту напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів, технології їх виробництва, контролю якості сировини і готової продукції. | Захист курсової<br>роботи |

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

Атестація випускників освітньо-професійної програми «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється в формі комплексного кваліфікаційного іспиту.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Атестація завершується видачею документа встановленого зразка про присудження ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації «фаховий молодший бакалавр з харчових технологій».

#### **3.1. Вимоги до кваліфікаційного іспиту**

Програма комплексного кваліфікаційного іспиту зі спеціальності 181 «Харчові технології» включає 2 дисципліни циклу професійної підготовки:

1. Технологія виробництва харчової продукції;
2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Комплексний кваліфікаційний іспит складається із двох частин: теоретичної – тестова перевірка знань; практичної – відповіді на теоретичні питання і розв’язання ситуаційної задачі, що дозволяє перевірити рівень сформованості відповідних умінь та навичок.

Ухвалення екзаменаційною комісією рішення про присудження кваліфікації «фаховий молодший бакалавр з харчових технологій» та видачу диплома фахового молодшого бакалавра за результатами підсумкової атестації студентів оголошуються після оформлення в установленому порядку протоколів засідань екзаменаційної комісії.

## **Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти**

Заклади вищої освіти несуть первинну відповідальність за якість послуг щодо надання вищої освіти.

В Університеті функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному вебсайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, в тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях працівників Університету і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів, що описані в Положенні про систему забезпечення якості підготовки здобувачів освіти ([https://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni\\_documenti/Osnovni\\_oficiyni\\_doc\\_UU/Upravlinnya\\_yakistyu/Quality\\_assurance.pdf](https://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Upravlinnya_yakistyu/Quality_assurance.pdf)).

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) за поданням закладу вищої освіти оцінюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

## **5. Вимоги професійних стандартів**

Загальноприйняті професійні стандарти відсутні.

## 6. Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма

### А. Офіційні документи:

1. Закон України «Про вищу освіту». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Закон України «Про освіту». URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>.
3. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (редакція від 30.11.2017) // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10>.
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (редакція від 25.06.2020). URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>.
5. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» (редакція від 16.12.2022) // База даних «Законодавство України» / ВР України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>
6. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2017 № 600 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 30.04.2020 № 584). URL: [https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna\\_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx](https://mon.gov.ua/storage/app/media/vyshcha/naukovo-metodychna_rada/2020-metod-rekomendacziyi.docx).
7. Методичні рекомендації для експертів Національного агентства щодо застосування Критеріїв оцінювання якості освітньої програми, затверджені рішенням Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти від 29.08.2019 № 9 (<https://naqa.gov.ua/>).
8. Положення про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затверджене наказом Міністерства освіти і науки України від 11.07.2019 № 977. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0880-19#Text>.
9. Положення про освітні програми у Відкритому міжнародному університеті розвитку людини «Україна», затверджене наказом президента Університету «Україна» від 28.04.2022 № 36. URL: [http://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni\\_documenti/Osnovni\\_oficiyni\\_doc\\_UU/Navch\\_metod\\_d-t/Polozh\\_pro\\_osvitni\\_programi.pdf](http://uu.edu.ua/upload/universitet/normativni_documenti/Osnovni_oficiyni_doc_UU/Navch_metod_d-t/Polozh_pro_osvitni_programi.pdf).
10. Стандарт вищої освіти. Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти. Ступінь «бакалавр». Галузь знань: 18 «Виробництво та технології», за спеціальністю 181 «Харчові технології» (наказ МОНУ № 1125 від 18.10.2018). URL: [https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Navch\\_metod\\_d\\_t/Standarti/181\\_harchovi\\_tehnologii\\_bak.pdf](https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Navch_metod_d_t/Standarti/181_harchovi_tehnologii_bak.pdf).
11. Наказ Міністерства освіти і науки України від 28.05.2021. № 593 «Про внесення змін до деяких стандартів вищої освіти». – URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovo-metodichna-rada-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini/zatverdzeni-standarti-vishoyi-osviti>.

### Б. Корисні посилання:



12. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG). URL: [https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04\\_2016\\_ESG\\_2015.pdf](https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf).

13. International Standard Classification of Education ISCED, 2011. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf>.

14. International Standard Classification of Education: Fields of education and training, 2013 (ISCED-F 2013) – Detailed field descriptions. URL: <http://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailed-field-descriptions-2015-en.pdf>.

15. Manual to Accompany the International Standard Classification of Education, 2011. URL: <http://uis.unesco.org/en/topic/international-standard-classification-education-isced>.

16. EQF, 2017 (Європейська рамка кваліфікацій). URL: <https://ec.europa.eu/ploteus/content/descriptors-page>.

17. QF EHEA, 2018 (Рамка кваліфікацій ЄПВО). URL: [http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial\\_declarations/EHEAParis2018\\_Communique\\_AppendixIII\\_952778.pdf](http://www.ehea.info/Upload/document/ministerial_declarations/EHEAParis2018_Communique_AppendixIII_952778.pdf).

18. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) та загальними компетентностями та прикладами стандартів. URL: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>.

19. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.-уклад. : В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В.Г.Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=83:hlosarii-terminiv-vyshchoi-osvity-2014-r-onovlene-vydannia-z-urakhuvanniam-polozhen-novoho-zakonu-ukrainy-pro-vyshchu-osvitu&start=80>.

20. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=82:bolonskyi-protses-nova-paradyhma-vyshchoi-osvity-yu-rashkevych&start=80>.

21. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv-shchodo-zaprovdzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protsesu.html?download=88:rozvytok-systemy-zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity-ukrainy&start=80>.

22. Розроблення освітніх програм: методичні рекомендації / Авт.: В.М. Захарченко, В.І. Луговий, Ю.М. Рашкевич, Ж.В. Таланова / За ред. В.Г. Кременя. – К. : ДП «НВЦ «Пріоритети», 2014. – 120 с. URL: <http://erasmusplus.org.ua/korysna-informatsiia/korysni-materialy/category/3-materialy-natsionalnoi-komandy-ekspertiv>

[shchodo-zaprovadzhennia-instrumentiv-bolonskoho-protseu.html?download=84:rozroblennia-osvitnikh-prohram-metodychni-rekomendatsii&start=80.](#)

## **7. Пояснювальна записка до освітньої програми**

Освітньо-професійна програма з харчових технологій визначає вимоги до передвищого (фахового молодшого бакалавра) рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання та компетентності, якими повинен оволодіти здобувач передвищої освіти.

Базується на компетентнісному підході і поділяє філософію визначення вимог до фахівця, закладену в основу Болонського процесу та в міжнародному проєкті Європейської комісії «Гармонізація освітніх структур в Європі» (Tuning Educational Structures in Europe, TUNING).

Матриці не відображають вибіркового компонент освітньої програми – майнорів, оскільки здобувач освіти вибирає їх із загальноуніверситетського каталогу дисциплін, розташованого за посиланням [https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya\\_navch\\_proc/Vibir\\_disciplin/Katalog\\_vibirkovih\\_disciplin\\_2021\\_22.xls](https://uu.edu.ua/upload/Osvita/Organizaciya_navch_proc/Vibir_disciplin/Katalog_vibirkovih_disciplin_2021_22.xls).

Порядок нумерації в переліку загальних та фахових компетентностей не пов'язаний зі значимістю тієї чи іншої компетентності.

## 8. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

| Програма<br>компетент-<br>ність | Інтегральна<br>компетентність | ОК 1.1 | ОК 1.2 | ОК 1.3 | ОК 1.4 | ОК 1.5 | ОК 1.6 | ОК 1.7 | ОК 1.8 | ОК 1.9 | ОК 1.10 | ОК 1.11 | ОК 1.12 | ОК 1.13 | ОК 1.14 | 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 | ІР 1 | ІР 2 | ІР 3 |
|---------------------------------|-------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|------|------|------|
| ЗК 1                            | +                             |        | +      |        | +      |        | +      | +      | +      | +      |         | +       |         |         | +       |        |        |        |        |        | +      |        |        |        |         | +    |      |      |
| ЗК 2                            | +                             |        |        |        |        |        |        |        |        | +      |         | +       | +       | +       |         | +      | +      | +      |        |        | +      | +      | +      | +      |         | +    | +    |      |
| ЗК 3                            | +                             |        |        |        | +      | +      |        | +      |        | +      | +       | +       |         | +       |         | +      | +      |        |        | +      | +      |        | +      | +      | +       |      | +    |      |
| ЗК 4                            | +                             |        | +      |        | +      | +      |        | +      | +      |        | +       | +       | +       | +       | +       | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +       |      |      |      |
| ЗК 5                            | +                             |        |        |        | +      | +      |        | +      |        |        |         |         |         |         |         |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         | +    | +    |      |
| ЗК 6                            | +                             | +      | +      | +      |        |        | +      | +      |        |        | +       | +       |         |         |         | +      | +      |        |        | +      | +      |        |        |        |         | +    | +    | +    |
| ЗК 7                            | +                             |        |        |        | +      | +      |        | +      |        | +      |         |         |         |         |         | +      | +      |        |        |        |        |        |        |        | +       |      | +    |      |
| ЗК 8                            | +                             |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         | +      | +      |        |        |        |        |        |        |        | +       |      | +    |      |
| ЗК 9                            | +                             |        | +      |        | +      |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         | +      | +      |        |        |        |        |        |        |        | +       |      | +    |      |
| ЗК 10                           | +                             |        |        |        |        |        |        |        |        |        | +       | +       |         |         |         |        |        |        |        | +      | +      |        |        |        |         |      |      |      |
| ЗК 11                           | +                             |        |        |        |        | +      |        | +      |        | +      | +       | +       |         |         |         |        |        |        |        | +      | +      |        |        | +      |         |      |      |      |
| ЗК 12                           | +                             |        |        |        |        |        |        |        |        |        | +       |         |         | +       |         | +      | +      | +      |        | +      |        |        | +      | +      |         |      | +    |      |
| ЗК 13                           | +                             | +      |        |        |        |        | +      |        |        |        |         |         |         |         |         |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         | +    | +    |      |
| ЗК 14                           | +                             |        | +      |        |        | +      |        | +      |        |        |         |         |         |         |         |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |      |      |      |
| СК 1                            | +                             |        |        |        |        |        |        |        |        | +      |         |         |         | +       |         | +      | +      | +      |        |        |        |        |        | +      | +       |      | +    | +    |
| СК 2                            | +                             | +      |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         | +       |         |        |        | +      |        |        |        |        |        | +      | +       |      | +    | +    |
| СК 3                            | +                             |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         | +       |         | +      | +      | +      |        |        |        |        |        | +      | +       |      | +    | +    |
| СК 4                            | +                             |        |        |        |        | +      |        | +      |        | +      |         |         |         | +       |         | +      | +      | +      | +      |        |        |        |        | +      | +       |      |      | +    |
| СК 5                            | +                             |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         | +       |         |         | +      | +      |        | +      |        |        | +      |        | +      |         | +    | +    |      |
| СК 6                            | +                             |        |        |        |        | +      |        |        | +      |        | +       | +       | +       | +       | +       | +      |        | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +       |      | +    |      |
| СК 7                            | +                             | +      | +      |        |        |        |        | +      |        |        |         | +       |         |         |         |        | +      |        |        |        |        | +      |        |        | +       |      | +    |      |
| СК 8                            | +                             |        |        |        |        |        |        |        | +      |        | +       | +       | +       | +       | +       | +      |        |        | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +       |      |      |      |
| СК 9                            | +                             |        |        | +      |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         | +      | +      |        |        |        |        |        |        |        | +       |      | +    | +    |
| СК 10                           | +                             |        |        |        |        |        |        |        |        |        | +       | +       |         | +       |         |        |        |        |        | +      | +      |        | +      | +      |         |      | +    |      |
| СК 11                           | +                             |        |        |        |        |        | +      |        | +      |        | +       | +       | +       |         | +       |        |        |        |        | +      | +      | +      |        | +      | +       |      |      |      |
| СК 12                           | +                             |        | +      |        |        | +      |        | +      |        |        |         |         |         |         |         |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         | +    | +    |      |
| СК 13                           | +                             |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         | +       | +       |         | +      | +      | +      | +      |        |        | +      | +      | +      | +       | +    | +    |      |
| СК 14                           | +                             |        | +      | +      |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |        | +      |        |        |        |        |        |        |        | +       |      | +    | +    |
| СК 15                           | +                             |        |        |        | +      |        |        |        |        | +      |         |         |         |         |         | +      | +      | +      |        |        |        |        |        |        | +       |      | +    | +    |

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

|        | ОК 1.1 | ОК 1.2 | ОК 1.3 | ОК 1.4 | ОК 1.5 | ОК 1.6 | ОК 1.7 | ОК 1.8 | ОК 1.9 | ОК 1.10 | ОК 1.11 | ОК 1.12 | ОК 1.13 | ОК 1.14 | 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 | ПР 1 | ПР 2 | ПР 3 |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|------|------|------|
| ПРН 01 | +      |        |        |        | +      | +      | +      |        |        | +       |         |         |         |         |        |        |        |        |        |        |        |        | +      |         | +    |      | +    |
| ПРН 02 | +      |        |        |        |        | +      |        |        |        | +       |         |         |         |         |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |      |      | +    |
| ПРН 03 |        |        | +      |        | +      |        |        | +      |        |         |         | +       | +       | +       | +      |        | +      | +      |        | +      | +      | +      | +      | +       |      |      |      |
| ПРН 04 |        |        | +      |        | +      | +      |        | +      | +      |         |         | +       | +       |         | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +       | +    | +    |      |
| ПРН 05 | +      | +      |        | +      | +      | +      | +      |        |        | +       | +       |         |         |         | +      | +      |        |        | +      |        | +      |        | +      |         | +    | +    |      |
| ПРН 06 |        |        |        |        |        |        |        | +      | +      |         |         |         | +       | +       | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +       | +    | +    | +    |
| ПРН 07 |        |        |        |        |        |        |        |        | +      |         |         |         |         |         | +      | +      | +      |        | +      | +      |        |        | +      |         | +    | +    |      |
| ПРН 08 |        | +      | +      |        |        | +      |        |        | +      |         | +       | +       |         |         | +      | +      | +      |        | +      | +      |        |        | +      |         | +    | +    |      |
| ПРН 09 | +      |        |        | +      |        |        |        |        |        | +       |         |         |         |         | +      | +      |        |        |        |        |        |        | +      |         |      |      |      |
| ПРН 10 |        |        |        |        |        |        |        | +      | +      |         |         |         | +       | +       | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +       | +    | +    |      |
| ПРН 11 |        |        |        |        |        | +      |        |        | +      |         |         |         | +       |         | +      | +      | +      |        | +      |        |        |        |        | +       | +    | +    |      |
| ПРН 12 |        | +      |        | +      | +      |        | +      |        | +      |         | +       |         | +       |         | +      | +      | +      |        |        |        |        |        | +      | +       | +    | +    |      |
| ПРН 13 |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         | +       |         | +      | +      | +      |        | +      | +      | +      | +      | +      | +       | +    | +    |      |
| ПРН 14 |        |        |        |        |        |        |        |        | +      |         |         |         | +       | +       | +      | +      | +      |        |        |        | +      | +      | +      | +       | +    | +    |      |
| ПРН 15 |        |        |        |        |        |        |        |        | +      |         |         |         |         | +       | +      | +      | +      | +      | +      | +      |        | +      | +      |         | +    | +    |      |
| ПРН 16 |        | +      |        |        |        | +      |        |        | +      |         | +       |         | +       | +       | +      | +      |        |        | +      | +      | +      | +      | +      | +       | +    | +    |      |
| ПРН 17 | +      | +      |        |        |        |        |        |        |        | +       | +       |         |         |         |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |      | +    | +    |
| ПРН 18 |        |        |        | +      |        | +      |        | +      | +      |         |         |         | +       | +       | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +       | +    | +    |      |
| ПРН 19 | +      |        | +      | +      |        | +      | +      | +      | +      | +       |         | +       | +       | +       | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +       | +    | +    |      |