

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«РУБІЖАНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
ДЕРЖАВНОГО ЗАКЛАДУ «ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Відокремленого структурного  
підрозділу «Рубіжанський фаховий  
коледж Державного закладу  
«Луганський національний  
університет імені Тараса Шевченка»  
від 21.01.2022 р. № 13-О

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Фахова передвища освіта

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Спеціальність: 181 Харчові технології

Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Рубіжне

2021

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» фахової передвищої освіти: освітньо-професійний ступінь – фаховий молодший бакалавр, галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології.

Розроблена на основі стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, затвердженого наказом від 17.11.2021 №1244

Затверджено та введено в дію наказом Відокремленого структурного підрозділу «Рубіжанський фаховий коледж Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» від 21.01.2022 р. №13-О

Освітньо-професійну програму розроблено робочою групою:

ПОГОРЄЛОВА Людмила Миколаївна, голова робочої групи, голова циклової комісії технологій та природничих наук, спеціаліст вищої категорії

ЛАВРИНЕНКО Анастасія Євгеніївна, член робочої групи, викладач циклової комісії технологій та природничих наук, спеціаліст другої категорії

ЖОРІНА Валентина Сергіївна, член робочої групи, викладач циклової комісії технологій та природничих наук, спеціаліст першої категорії

Методичну експертизу проводили:

ПРИЛЄПСЬКА Світлана Ігорівна, методист, спеціаліст вищої категорії.

УСАЧОВА Олена Миколаївна, методист, спеціаліст вищої категорії

Освітньо-професійну програму розглянуто та схвалено на засіданні циклової комісії технологій та природничих наук, протокол № 6 від 08.12.2021 року.

Освітньо-професійну програму розглянуто та схвалено на засіданні методичної ради коледжу, протокол № 4 від 18..01.2022 року.

Освітньо-професійну програму розглянуто та схвалено на засіданні педагогічної ради коледжу, протокол № 4 від 21.01 2022 року.

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

<b>1 – Загальна інформація</b>	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Рубіжанський фаховий коледж Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»
Ступінь освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Фаховий молодший бакалавр; Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій, освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»
Офіційна назва освітньої програми	Виробництво харчової продукції
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра одиничний, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки 5 місяців
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію, серія ДС № 000272, виданий Державною службою якості освіти України 14.01.2022 р., термін дії до 01.07.2025 р.
Термін дії освітньої програми	До наступної акредитації
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	rpk.luguniv.edu.ua
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
Підготувати фахівців, здатних вирішувати практичні проблеми та типові спеціалізовані виробничі завдання у сфері виробництва харчових продуктів, нести відповідальність за результати своєї діяльності, контролювати інших осіб у певних ситуаціях.	
<b>3 – Характеристика освітньої програми</b>	
Предметна область	Технологічні процеси та харчові продукти. Дисципліни загальної підготовки – 40%; дисципліни професійної підготовки – 56% (теоретичне навчання – 40,7%; практичне навчання – 15,3%, інше – 4%).
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Основні поняття і принципи проектування та функціонування закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів .
Орієнтація освітньої програми	Комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства, методика і методи контролю якості та безпечністі харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.

<p>Особливості програми</p>	<p>Можливість здобуття фахової передвищої освіти на основі базової середньої освіти з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти професійного спрямування з отриманням відповідного документу про повну загальну середню освіту, професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.</p> <p>Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 150 кредитів ЄКТС.</p> <p>На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти одночасно виконують освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра. Мінімум 50 % обсягу освітньо-професійної програми спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю.</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. Обсяг такої програми становить не менше 50 відсотків загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.</p>
<p><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>3340 Майстер виробничого навчання  3436 Помічник керівника  3550 Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів  3570 Технік-технолог з технології харчування  3570 Фахівці з технології харчування  5122 Кухар  5122 Виробник харчових напівфабрикатів  5122 Кухар дитячого харчування  5123 Офіціант  5123 Метрдотель  5123 Бармен  5129 Майстер ресторанного обслуговування</p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.</p>
<p><b>5 – Викладання та оцінювання</b></p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Лекції, семінари, практичні заняття, лабораторні заняття, самостійна робота, курсова робота, курсовий проєкт, навчальні та</p>

	виробничі практики.
Оцінювання	Поточний і модульний контроль, письмові екзамени, захист звітів з практики, захист курсової роботи та курсового проекту, кваліфікаційний іспит.
<b>6 – Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральні компетентності</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</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. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</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>Спеціальні компетентності</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>	

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

### **7 – Програмні результати навчання**

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.

РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційнокомунікаційні технології у професійній діяльності.

РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

РН18. Знати свої права, як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.

РН19. Здійснювати пошук, самостійний відбір інформації з різних джерел у сфері професійної діяльності.

РН20. Проявляти ініціативу та підприємливість, володіти навичками міжособистісної взаємодії для досягнення професійної мети

### **8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми**

Кадрове забезпечення	Відповідно до кадрових вимог щодо забезпечення провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності, затверджені Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 №1187)
Матеріально-технічне	Відповідно до технологічних вимог щодо забезпечення

забезпечення	започаткування та провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності, затверджені Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 №1187)
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Відповідно до технологічних вимог щодо забезпечення започаткування та провадження освітньої діяльності за рівнем фахової передвищої освіти (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності, затверджені Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 №1187)

## 2.1 Перелік компонент освітньо-професійної програми

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Цикл дисциплін загальної підготовки</b>			
ЗП01	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3	залік
ЗП02	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	залік
ЗП03	Історія України	3	залік
ЗП04	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	екзамен
ЗП05	Вища математика	6	екзамен
ЗП06	Інформатика	5	екзамен
ЗП07	Інженерна та комп'ютерна графіка	3	залік
ЗП08	Основи підприємництва	2	залік
ЗП09	Хімія:		
ЗП09.1	Загальна та неорганічна хімія	3	залік
ЗП09.2	Органічна хімія	4	екзамен
ЗП09.3	Фізична та колоїдна хімія	3	екзамен
ЗП09.4	Аналітична хімія	4	залік
ЗП09.5	Біохімія	3	залік
ЗП10	Мікробіологія та фізіологія, основи санітарії та гігієни	3	екзамен
ЗП11	Процеси та апарати харчових виробництв	3	екзамен
Усього за циклом		54	
<b>Цикл дисциплін професійної підготовки</b>			
ПП01	Технологія виробництва кулінарної продукції Курсова робота	15 1	екзамен
ПП02	Товарознавство харчових продуктів	3	екзамен
ПП03	Основи стандартизації та контролю якості продукції	3	екзамен
ПП04	Устаткування закладів ресторанного господарства	5	екзамен
ПП05	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства Курсовий проект	9 1	екзамен
ПП06	Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства	5	екзамен
ПП07	Бухгалтерський облік	3	екзамен
ПП08	Технологія виробництва борошняних і кондитерських виробів	6	екзамен
ПП09	Особливості кухні народів світу	4	екзамен
ПП10	Практика на здобуття робітничої професії	9	залік
ПП11	Технологічна практика	12	залік
ПП12	Практика з вирішення виробничих ситуацій	2	залік
ПП13	Атестація	3	
Усього за циклом		81	
<b>Вибіркові освітні компоненти</b>			
ЗП12	Дисципліни за вибором студента(гуманітарний блок)	3	залік
ЗП13	Дисципліни за вибором студента(загальний блок)	3	залік
ЗП14	Дисципліни за вибором студента(загальний блок)	3	залік



ПП14	Дисципліни за вибором студента(професійний блок)	3	залік
ПП15	Дисципліни за вибором студента(професійний блок)	3	залік
	Усього за циклом	15	
	Загальний обсяг освітньої програми	150	
	Фізичне виховання	позакредитна дисципліна	залік

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

### 3 (1) семестр

Інформатика  
Інженерна та комп'ютерна графіка  
Основи підприємництва  
Загальна та неорганічна хімія  
Органічна хімія  
Мікробіологія та фізіологія, основи санітарії та гігієни

### 4 (2) семестр

Українська мова (за професійним спрямуванням)  
Історія України  
Вища математика  
Фізична та колоїдна хімія  
Аналітична хімія  
Біохімія  
Технологія виробництва кулінарної продукції I  
Товарознавство харчових продуктів  
Основи стандартизації та контролю якості продукції

### 5 (3) семестр

Іноземна мова (за професійним спрямуванням), I  
Безпека життєдіяльності та основи охорони праці  
Процеси та апарати харчових виробництв  
Технологія виробництва кулінарної продукції II  
Устаткування закладів ресторанного господарства  
Бухгалтерський облік

після Технологія виробництва кулінарної продукції, I  
після Процеси та апарати харчових виробництв

### 6 (4) семестр

Іноземна мова (за професійним спрямуванням), II  
КР. Технологія виробництва кулінарної продукції  
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства  
Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства  
Особливості кухні народів світу

після Іноземна мова (за професійним спрямуванням), I  
після Технологія виробництва кулінарної продукції, I, II

після Технологія виробництва кулінарної продукції, I, II

Практика на здобуття робітничої професії

після Технологія виробництва кулінарної продукції, I, II

**7 (5) семестр**

КП. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства

після Організація виробництва в закладах ресторанного господарства

Технологія виробництва борошняних і кондитерських виробів

Технологічна практика

після Організація виробництва в закладах ресторанного господарства

Практика з вирішення виробничих ситуацій

після опанування ОПП

### 3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація зі спеціальності здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	<p>Кваліфікаційний іспит є підсумковим етапом підготовки фахового молодшого бакалавра, який дає змогу перевірити рівень досягнення результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою.</p> <p>Кваліфікаційний іспит проводиться у письмовій формі.</p> <p>Рівень фахової підготовки встановлюється опосередковано за допомогою різних за формою завдань і складається з теоретичної частини (тестові завдання) та практичної частини (розв'язання комплексного ситуаційного завдання з дисциплін, для реалізації якого використовуються дидактичні засоби, що дозволяють перевірити сформованість відповідних умінь та навичок).</p> <p>Атестація здійснюється на засіданні екзаменаційної комісії</p>

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

Шифр НД	Дисципліна	Інтегра льна компете нтність	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності										
			З К 1	З К 2	З К 3	З К 4	З К 5	З К 6	З К 7	З К 8	С К 1	С К 2	С К 3	С К 4	С К 5	С К 6	С К 7	С К 8	С К 9	С К 10	
<b>Цикл дисциплін загальної підготовки</b>																					
ЗП01	Українська мова (за професійним спрямуванням)	*	*	*	*	*	*	*	*	*											
ЗП01	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	*	*	*	*	*	*	*	*	*											
ЗП02	Історія України	*	*	*	*	*	*	*	*	*											
ЗП04	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	*	*	*	*	*	*	*	*	*									*	*	
ЗП05	Вища математика	*	*	*	*	*	*	*	*	*											
ЗП06	Інформатика	*	*	*	*	*	*	*	*	*											
ЗП07	Інженерна та комп'ютерна графіка	*	*	*	*	*	*	*	*	*											
ЗП08	Основи підприємництва	*	*	*	*	*	*	*	*	*											
ЗП09	Хімія:																				
ЗП09.1	Загальна та неорганічна хімія	*	*	*	*	*	*	*	*	*				*							
ЗП09.2	Органічна хімія	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*							
ЗП09.3	Фізична та колоїдна хімія	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*							
ЗП09.4	Аналітична хімія	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*							
ЗП09.5	Біохімія	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*							
ЗП10	Мікробіологія та фізіологія, основи санітарії та гігієни	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*					*	
ЗП11	Процеси та апарати харчових виробництв	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*					*		*	*	

Шифр НД	Дисципліна	Інтегра льна компете нтність	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності										
			З К 1	З К 2	З К 3	З К 4	З К 5	З К 6	З К 7	З К 8	С К 1	С К 2	С К 3	С К 4	С К 5	С К 6	С К 7	С К 8	С К 9	С К 10	
<b>Цикл дисциплін професійної підготовки</b>																					
ПП01	Технологія виробництва кулінарної продукції. Курсова робота	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ПП02	Товарознавство харчових продуктів	*	*	*	*	*	*	*	*	*								*		*	
ПП03	Основи стандартизації та контролю якості продукції	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*				*		*	
ПП04	Устаткування закладів ресторанного господарства	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*				*	*	*	*	*	
ПП05	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства Курсовий проект	*	*	*	*	*	*	*	*	*			*		*	*	*	*	*	*	
ПП06	Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства	*	*	*	*	*	*	*	*	*					*		*	*	*	*	
ПП07	Бухгалтерський облік	*	*	*	*	*	*	*	*	*					*		*				
ПП08	Технологія виробництва борошняних і кондитерських виробів	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	
ПП09	Особливості кухні народів світу	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	
ПП10	Практика на здобуття робітничої професії	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	



**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідним компонентам освітньої програми**

Шифр НД	Дисципліна	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р
		Н 1	Н 2	Н 3	Н 4	Н 5	Н 6	Н 7	Н 8	Н 9	Н 10	Н 11	Н 12	Н 13	Н 14	Н 15	Н 16	Н 17	Н 18	Н 19	Н 20	
<b>Цикл дисциплін загальної підготовки</b>																						
<b>ЗП01</b>	Українська мова (за професійним спрямуванням)																		*	*	*	
<b>ЗП02</b>	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)																		*	*	*	
<b>ЗП03</b>	Історія України																		*	*	*	
<b>ЗП04</b>	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці			*	*			*			*					*	*		*	*	*	
<b>ЗП05</b>	Вища математика										*								*	*	*	
<b>ЗП06</b>	Інформатика												*						*	*	*	
<b>ЗП07</b>	Інженерна та комп'ютерна графіка							*											*	*	*	
<b>ЗП08</b>	Основи підприємництва							*											*	*	*	*
<b>ЗП09</b>	Хімія:																					
<b>ЗП09.1</b>	Загальна та неорганічна хімія		*																*	*	*	
<b>ЗП09.2</b>	Органічна хімія		*																*	*	*	
<b>ЗП09.3</b>	Фізична і колоїдна хімія		*	*	*														*	*	*	
<b>ЗП09.4</b>	Аналітична хімія		*	*															*	*	*	
<b>ЗП09.5</b>	Біохімія		*		*														*	*	*	
<b>ЗП10</b>	Мікробіологія і фізіологія, основи санітарії та гігієни		*		*														*	*	*	
<b>ЗП11</b>	Процеси та апарати харчових виробництв				*			*		*									*	*	*	



Шифр НД	Дисципліна	Р Н 1	Р Н 2	Р Н 3	Р Н 4	Р Н 5	Р Н 6	Р Н 7	Р Н 8	Р Н 9	Р Н 10	Р Н 11	Р Н 12	Р Н 13	Р Н 14	Р Н 15	Р Н 16	Р Н 17	Р Н 18	Р Н 19	Р Н 20
<b>Цикл дисциплін професійної підготовки</b>																					
ПП01	Технологія виробництва кулінарної продукції Курсова робота	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	
ПП02	Товарознавство харчових продуктів		*				*	*			*	*						*	*	*	
ПП03	Основи стандартизації та контролю якості продукції	*		*	*	*		*										*	*	*	
ПП04	Устаткування закладів ресторанного господарства	*			*	*	*		*							*		*	*	*	
ПП05	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства Курсовий проєкт	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
ПП06	Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства				*	*	*	*	*	*			*	*	*	*		*	*	*	
ПП07	Бухгалтерський облік							*				*	*	*				*	*	*	
ПП08	Технологія виробництва борошняних і кондитерських виробів	*		*	*	*	*	*	*	*	*				*	*	*	*	*	*	
ПП09	Особливості кухні народів світу	*		*	*	*	*	*	*	*	*					*	*	*	*	*	
ПП10	Практика на здобуття робітничої професії	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*	
ПП11	Технологічна практика	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	
ПП12	Практика з вирішення виробничих ситуацій	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	
ПП13	Атестація	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Директор

Володимир ГОРЕЛІК