

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО – ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ФУД-ДИЗАЙН» /
«RESTAURANT TECHNOLOGIES AND FOOD DESIGN»

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Харчові технології»

ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ
Голова вченої ради

_____ /Анатолій МАЗАРАКІ/
(протокол № __ від " __ " _____ 2022 р.)

Освітня програма вводиться в дію з _____ 2023 р.

Ректор _____ / Анатолій МАЗАРАКІ /
(наказ № __ від " __ " _____ 2022 р.)

Київ 2022 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми ДТЕУ

Погоджено

Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ

_____ Наталія ПРИТУЛЬСЬКА

_____ 2022 р.

Погоджено

Проректор з наукової роботи ДТЕУ

_____ Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

_____ 2022 р.

Погоджено

Начальник навчального відділу ДТЕУ

_____ Сергій КАМІНСЬКИЙ

_____ 2022 р.

Погоджено

Начальник навчально-методичного відділу ДТЕУ

_____ Тетяна БОЖКО

_____ 2022 р.

Погоджено

Декан ФРГТБ ДТЕУ

_____ Надія ВЕДМІДЬ

_____ 2022 р.

Погоджено

Завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства ДТЕУ

_____ Діна ФЕДОРОВА

_____ 2022 р.

Погоджено

Керівник групи забезпечення спеціальності ДТЕУ

_____ Наталія ПРИТУЛЬСЬКА

_____ 2022 р.

Погоджено

Гарант освітньої програми ДТЕУ

_____ Діна ФЕДОРОВА

_____ 2022 р.

Погоджено

В.о. директора НВО КНТЕУ

_____ Тетяна ТУКАЛО

_____ 2022 р.

Погоджено

Бренд-шеф ресторану «Аляска»

_____ Віктор ТИМЧИШИН

_____ 2022 р.

Погоджено

Представник РСС ФРГТБ

_____ Анастасія Кравчук

_____ 2022 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Федорова Д.В., завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства, д.т.н., професор (гарант освітньої програми)
2. Ведмідь Н.І., декан ФРГТБ, д.е.н., професор
3. Марцин Т.О., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства, к.т.н., доцент
4. Рибчук Л.А., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства, к.т.н., доцент
5. Бельмас А., студентка гр. 2-7 ФРГТБ
6. Горобченко О., студентка гр. 2-7 ФРГТБ

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Тукало Т.В., в.о. директора навчально-виробничого об'єднання Державного торговельно-економічного університету
2. Тимчишин В.М., бренд-шеф ресторану «Аляска».

1. Профіль освітньої програми «Ресторанні технології та фуд-дизайн» зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет, факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології»
Офіційна назва освітньої програми	Ресторанні технології та фуд-дизайн
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає СВО МОН України
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Первинна акредитація запланована на 2024 рік
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	2024 рік
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://knute.edu.ua
2 – Мета освітньої програми	
Формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань, умінь та навичок для застосування в професійній діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, зокрема у сфері ресторанного бізнесу.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область	<p><i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти.</p> <p><i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.</p> <p><i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.</p> <p><i>Методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач</i></p>

	<p><i>вищої освіти для застосовування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.</p> <p><i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>
Орієнтація освітньої програми	Академічна, професійна, прикладна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Спеціальна освіта в галузі технології, організації виробництва і реалізації харчових продуктів та послуг в сфері ресторанного бізнесу, а саме: набуття теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу; створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм.</p> <p>Орієнтована на опанування студентами теоретичних знань та практичних навичок щодо діагностики технологічних процесів виробництва ресторанної продукції; набуття досвіду уміння демонструвати креатив при розробленні авторського меню і концепцій високої кухні на основі застосування сучасних підходів і трендів фуд-дизайну, комплексних наукових методів; уміння створювати креативні концепції обслуговування святкових заходів для споживачів у закладах ресторанного господарства та поза їх межами створення і реалізації фуд-дизайн та фуд-сервіс проектів в закладах HoReCa; набуття необхідних дослідницьких навиків для наукової кар'єри.</p> <p>Ключові слова: технологія, виробництво, харчові продукти, ресторани технології, фуд-дизайн, фуд-сервіс, організація, ресторанный бізнес.</p>
Особливості програми	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з управління технологічними процесами виробництва та якістю ресторанної продукції, надання послуг, зокрема у сфері ресторанного бізнесу за результатами оволодіння технологічними, товарознавчими, організаційними, управлінськими, маркетинговими, економічними, навичками контролю санітарно-гігієнічних вимог, навичками фуд-дизайну при розробленні нових концепцій меню; створення і реалізації фуд-дизайн та фуд-сервіс проектів для обслуговування споживачів у закладах HoReCa та поза їх межами.</p> <p>Інтердисциплінарні курси, що формують комплексні знання про створення та просування бізнес проектів у ресторанному бізнесі. Залучення відомих практичних працівників ресторанного бізнесу до навчального процесу.</p> <p>Проходження практики та стажування в Україні та за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні практичні заняття.</p>

	Залучення відомих практичних працівників ресторанного бізнесу до навчального процесу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування <i>на підприємствах харчової промисловості та у закладах ресторанного господарства різних форм власності</i> , на посадах фахівців, функціональні обов'язки яких стосуються (відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010): <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1225. Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач закладу ресторанного господарства, завідувач виробництва, начальник їдальні, начальник виробництва, головний кулінар, головний технолог, начальник служби кейтерингу). ▪ 1315. Керівники закладів ресторанного господарства без апарату управління (керуючий рестораном, кафе, їдальнею і т. ін.; начальник дільниці ресторану, кафе, їдальні тощо; ресторатор). ▪ 2482. Професіонали в галузі ресторанного бізнесу (інженер-технолог, фахівець із ресторанної справи). ▪ 3570. Фахівці із харчових технологій. ▪ 3414. Фахівець із спеціалізованого обслуговування
Подальше навчання	Продовження навчання за освітнім ступенем «Магістр»
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Індивідуалізоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, метод критичного мислення, навчання через лабораторну практику.
Оцінювання	Відповідно «Положення про організацію освітнього процесу студентів», «Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів у ДТЕУ»: письмові екзамени, усні презентації, тестування, усне опитування, модульний контроль, виконання контрольних робіт, індивідуальних завдань, виконання та захист випускної кваліфікаційної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та <i>закладів</i> ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій, <i>проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначеності умов і вимог, зокрема у сфері ресторанного бізнесу та в сегменті HoReCa.</i>

<p>Загальні компетентності</p>	<p>К 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>К 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>К 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>К 04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p>К 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>К 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>К 07. Здатність працювати в команді.</p> <p>К 08. Здатність працювати автономно.</p> <p>К 09. Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p>К 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>К 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>К 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>К 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>К 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>К 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>К 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>К 17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>К 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>К 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів, <i>зокрема технології ресторанної продукції з врахуванням сучасних трендів фуд-дизайну.</i></p> <p>К 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>К 21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, <i>зокрема в закладах ресторанного господарства.</i></p>

	<p>К 22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>К 23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці), зокрема заклади ресторанного господарства.</p> <p>К 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>К 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>К 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових та <i>ресторанних технологій</i>, вести професійну дискусію.</p> <p>К 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>К 28. Здатність організувати технологічний процес виробництва харчових продуктів та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та поза їх межами.</p> <p>К 29. Здатність застосовувати маркетингові технології для організації ресторанного бізнесу і забезпечення конкурентних переваг підприємства на споживчому ринку.</p>
--	--

7 - Програмні результати навчання

	<p>ПР 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР 07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування, зокрема в закладах ресторанного господарства.</p> <p>ПР 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, зокрема технології ресторанної продукції з врахуванням сучасних трендів фуд-дизайну.</p> <p>ПР 09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти, технологічних карток на</p>
--	--

продукцію ресторанного господарства.

ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПР 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти, зокрема в закладах ресторанного господарства.

ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПР 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій та ресторанного сервісу.

ПР 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності, а також з організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства та поза їх межами.

ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПР 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПР 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

ПР 28. Вміти застосовувати методи та інструментарій

	<i>маркетингу, маркетингові технології для організації ресторанного бізнесу і забезпечення конкурентних переваг підприємства на споживчому ринку..</i>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Понад 85 % професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання циклу дисциплін професійної підготовки, повинні мати відповідні наукові ступені до дисциплін, які викладають
Матеріально-технічне забезпечення	Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, а також провідних закладів ресторанного господарства. Навчально-наукова лабораторія з технології харчових виробництв Навчально-наукова лабораторія з технології ресторанної продукції Навчально-наукова лабораторія організації обслуговування у ресторанному господарстві Лабораторія енології та барної справи Лабораторія сенсорного аналізу Лабораторія дизайну HoReCa Лабораторія дизайну та інжинірингу Лабораторія систем автоматизованого проектування Лабораторія інтегрованих систем управління бізнес-процесами Навчально-науковий центр бізнес-симуляції VR-бібліотека, SMART-бібліотека Наявність соціально-побутової інфраструктури ДТЕУ
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища Державного торговельно-економічного університету та авторських розробок професорсько-викладацького складу
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між ДТЕУ та університетами України
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між ДТЕУ та навчальними закладами країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

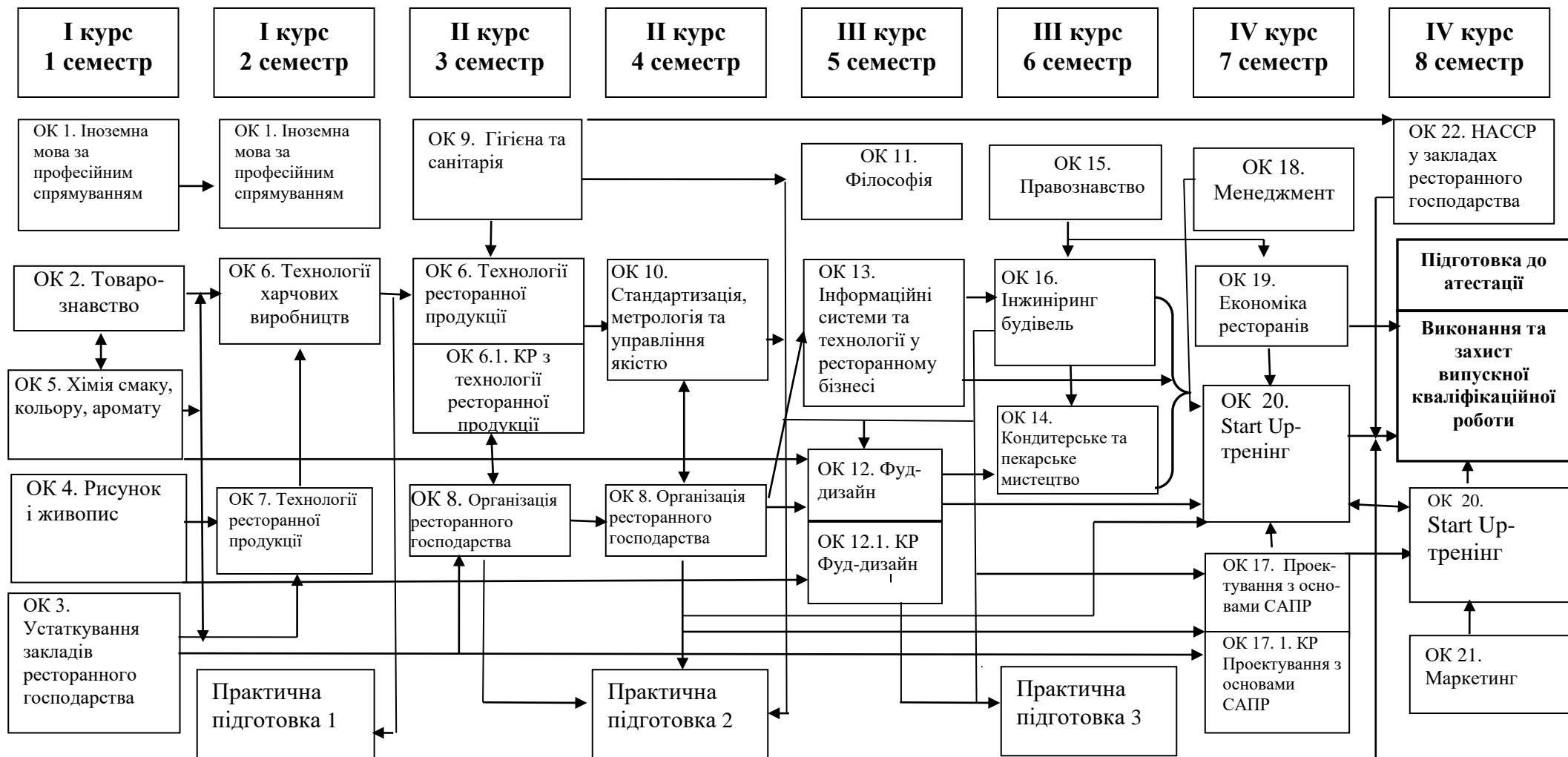
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів
1	2	3
Обов'язкові компоненти ОП		
ОК 1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12
ОК 2	Товарознавство	6
ОК 3	Устаткування закладів ресторанного господарства	6
ОК 4	Рисунок та живопис	6
ОК 5	Хімія смаку, аромату, кольору	6
ОК 6	Технології харчових виробництв	6
ОК 7	Технології ресторанної продукції	12
ОК 8	Організація ресторанного господарства	12
ОК 9	Гігієна та санітарія	6
ОК 10	Стандартизація, метрологія і управління якістю	6
ОК 11	Філософія	6
ОК 12	Фуд-дизайн	6
ОК 12.1	КР з фуд-дизайну	
ОК 13	Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі	6
ОК 14	Кондитерське та пекарське мистецтво	6
ОК 15	Правознавство	6
ОК 16	Інжиніринг будівель	6
ОК 17	Проектування з основами САПР	6
ОК 17.1	КР з проектування з основами САПР	6
ОК 18	Менеджмент	6
ОК 19	Економіка ресторанів	6
ОК 20	Start Up-тренінг	9
ОК 21	Маркетинг	6
ОК 22	НАССР у закладах ресторанного господарства	6
Загальний обсяг обов'язкових компонент		159
Вибіркові компоненти ОП		
ВК 1	Архітектоніка і дизайн в ресторанному бізнесі	6
ВК 2	Барна справа	6
ВК 3	Безпека життя	6
ВК 4	Безпечність товарів	6
ВК 5	Бренд-менеджмент	6
ВК 6	Бухгалтерський облік	6
ВК 7	Господарське право	6
ВК 8	Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання	6
ВК 9	Дизайн в рекламі	6
ВК 10	Дизайн ресторанів	6
ВК 11	Друга іноземна мова	24
ВК 12	Експертиза алкогольних напоїв	6
ВК 13	Енологія	6
ВК 14	Етика бізнесу	6

ВК 15	Харчова мікробіологія	6
ВК 16	Захист прав споживачів	6
ВК 17	Івентивний менеджмент	6
ВК 18	Іміджологія	6
ВК 19	Етнічна кулінарія	6
ВК 20	Історія України	6
ВК 21	Історія української культури	6
ВК 22	Комунікативний менеджмент	6
ВК 23	Моделювання бізнес-процесів	6
ВК 24	Національні інтереси у світовій геополітиці та геоекономіці	6
ВК 25	Підприємницьке право	6
ВК 26	Політологія	6
ВК 27	Процеси і апарати харчових виробництв	6
ВК 28	Психологія	6
ВК 29	Психологія реклами	6
ВК 30	Психологія харчування	6
ВК 31	Реклама в Інтернеті	6
ВК 32	Релігієзнавство	6
ВК 33	Світова культура	6
ВК 34	Сенсорний аналіз	6
ВК 35	Соціологія	6
ВК 36	Технологія високої кухні	6
ВК 47	Трудове право	6
ВК 48	Українська мова (за професійним спрямуванням)	6
ВК 49	Управління дистрибуцією послуг	6
ВК 40	Фотожурналістика та фотографіка	6
ВК 41	Франчайзинг	6
ВК 42	Інформаційні війни	6
ВК 43	Критичне мислення	6
ВК 44	Основи кібербезпеки	6
ВК 45	Іноземна мова спеціальності	6
	Загальний обсяг вибірових компонент:	60
Практична підготовка		
Практична підготовка 1		6
Практична підготовка 2		6
Практична підготовка 3		6
Разом		18
Атестація		
Підготовка до атестації		3
Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист		6
Разом		9
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240

Для всіх компонентів освітньої програми формою підсумкового контролю є екзамен

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здійснюється у формі публічного захисту випускної кваліфікаційної роботи.

Випускна кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру.

У випускній кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.

Випускна кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті ДТЕУ, або у репозитарії ДТЕУ.

4.1. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої програми

Компетентності \ Компоненти		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 12.1	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 17.1	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22		
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 12.1	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 17.1	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22		
Загальні компетентності	К 01		•	•	•		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
	К 02		•	•		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	К 03						•	•	•				•	•		•						•		•	•		
	К 04														•												
	К 05		•			•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•
	К 06		•				•	•	•	•	•			•		•	•									•	
	К 07							•	•					•		•	•							•			
	К 08	•				•		•	•					•	•		•	•		•	•		•	•			
	К 09						•	•	•		•			•		•	•										•
	К 10			•			•	•	•					•		•											
	К 11			•		•	•	•			•	•			•			•	•			•	•	•	•		
	К 12	•																									
	К 13																	•									
	К 14				•			•					•	•		•	•										
Спеціальні (фахові) компетентності	К 15					•	•	•					•	•		•											
	К 16																							•			
	К 17							•								•											
	К 18		•				•			•	•															•	
	К 19				•		•	•					•	•		•								•	•		
	К 20							•								•							•	•			
	К 21			•																				•			
	К 22		•			•	•																				
	К 23																		•	•	•			•		•	
	К 24								•		•					•											•
	К 25								•													•		•			
	К 26								•							•						•		•	•		
	К 27															•						•		•	•		
	К 28								•					•	•	•								•	•		
	К 29																							•	•		

