

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**Відокремлений структурний підрозділ «Ужгородський торговельно-
економічний фаховий коледж Київського національного торговельно-
економічного університету»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»/
«FOOD PROCESSING»**

**Фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань
18 Виробництво та технології**

**Кваліфікація: освітньо-професійний ступінь
фаховий молодший бакалавр
спеціальність «Харчові технології»**

освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»

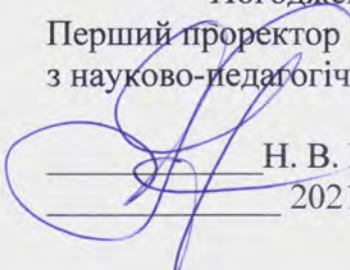
**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ КНТЕУ**
Голова вченої ради
 /А.А. Мазаракі/
(протокол № 9 від «25» березня 2021 р.)

**Освітня програма вводиться в дію з 01.09. 2021 р.**
Директор ВСП «УТЕФК КНТЕУ»  /С.М.Волощук/
(наказ № від « » 2021 р.)


Ужгород 2021

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

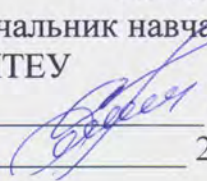
Погоджено
Перший проректор
з науково-педагогічної роботи


_____ Н. В. Притульська
_____ 2021 р.

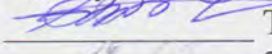
Погоджено
Проректор
з наукової роботи


_____ С. В. Мельниченко
_____ 2021 р.

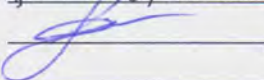
Погоджено
Начальник навчального відділу
КНТЕУ


_____ С. І. Камінський
_____ 2021 р.


Погоджено
Начальник навчально-методичного
відділу КНТЕУ


_____ Т. В. Божко
_____ 2021 р.

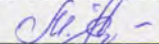
Погоджено
Завідувач кафедри технології і організа-
ції Ресторанного гос-ва (назва кафедри)


_____ Д. В. Федорова
_____ (ініціали, прізвище)
_____ 2021 р.

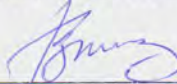
Погоджено
Завідувач відділення харчових
технологій


_____ В. В. Гиндрюк
_____ 2021 р.

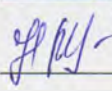
Погоджено
Голова циклової комісії хіміко-
технологічних та облікових
дисциплін


_____ М. М. Пічкар
_____ 2021 р.

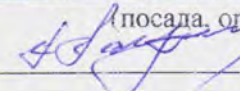
Погоджено
Гарант освітньої програми


_____ В. В. Гиндрюк
_____ 2021 р.

Погоджено
Завідувач виробництва ресторана «Уж-
Венеція»

(посада, організація)

_____ Н. Ю. Чепканич
_____ 2021 р.


Погоджено
Директор готельно-ресторанного
комплекса «Атлант», к.е.н.

(посада, організація)

_____ А. Є. Кальницький
_____ 2021 р.

(печатка – за можливості)

(печатка – за можливості)

Погоджено
Представник РСС


_____ К. К. Яблонська
_____ 2021 р.

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 181«Харчові технології»

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю «Харчові технології» спрямована на формування фахової компетентності щодо вміння планувати процес виробництва харчової продукції, надання основних і додаткових послуг в закладах ресторанного господарства, забезпечення якісного обслуговування споживачів.

Освітня програма визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач фахового передвищого рівня освіти.

Освітньо-професійна програма включає перелік навчальних дисциплін, курсових робіт, практик, атестації; методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю «Харчові технології».

У програмі передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю «Харчові технології», перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки спеціалістів; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форму атестації здобувачів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», наведено вимоги професійних стандартів.

Програма складена у відповідності до сучасних вимог і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент:
Зав. виробництва
ресторану «Уж-Венеція»



Handwritten signature in blue ink.

Н.Ю.Чепканич

Handwritten signature in blue ink: засвідчує Терлак М.В.

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму підготовки фахового молодшого бакалавра фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 181«Харчові технології»

Освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю «Харчові технології» спрямована на формування фахової компетентності щодо вміння планувати процес виробництва харчової продукції, надання основних і додаткових послуг в закладах ресторанного господарства, забезпечення якісного обслуговування споживачів.


Освітня програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямований на досягнення навчальних цілей необхідних для здійснення професійної діяльності в процесі виробництва харчової продукції.

Освітньо-професійна програма містить перелік навчальних дисциплін, курсових робіт, практик, кваліфікаційних робіт; методів, результатів навчання, які в сукупності забезпечують як нормативні, так і додаткові результати навчання та компетентності випускника за спеціальністю «Харчові технології». Розробленою програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю «Харчові технології», перелік інтегральних, загальних та фахових компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки спеціалістів; сформульовані результати навчання за циклами дисциплін, запропоновано форми атестації здобувачів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», наведено вимоги професійних стандартів.

Дана програма повністю відповідає сучасним вимогам і може бути рекомендована до впровадження в навчальний процес.

Рецензент:

Директор готельно-ресторанного
комплексу «Атлант», кандидат економічних наук


А.Є.Кальницький

Підпис



засвідчую Торшило Т. П.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Гиндюк В.В. – завідувач відділення харчових технологій, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист - **керівник**.
2. Пічкач М.М. – викладач, спеціаліст вищої категорії, голова циклової комісії хіміко-технологічних дисциплін.
3. Огарь Е.І. – викладач, спеціаліст вищої категорії.
4. Кіреш В.В. – викладач, спеціаліст першої категорії, майстер виробничого навчання.
5. Перебзяк М.М. – викладач, спеціаліст другої категорії, майстер виробничого навчання.
6. Олаг Світлана – студентка 3 курсу, спеціальність «Харчові технології».
7. Голік Валерій – студент 3 курсу, спеціальність «Харчові технології».

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Кальницький А.К.– Директор готельно-ресторанного комплексу «Атлант», кандидат економічних наук.
2. Чепканич Н.Ю. – Завідувач виробництва ресторану «Уж-Венеція».

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

(за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції»)

1. Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Відокремлений структурний підрозділ «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж Київського національного торговельно-економічного університету»
Ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»
Офіційна назва освітньої програми	«Виробництво харчової продукції»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 5 місяців
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	НРК України - 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	–базова загальна середня освіта; –повна загальна середня освіта, за умови вступу на старші курси;
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет - адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.utek.uz.ua
2. Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців з харчових та ресторанних технологій, які здатні до практичної діяльності в галузі, володіють загальними та фаховими компетенціями, що сприяють соціальній мобільності, стійкості на ринку праці, здобуттю професійно-орієнтованих знань, вмінь та здатності фахово-вирішувати типові професійні завдання в галузі харчових виробництв.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна, фундаментальна, прикладна. Програма складається з дисциплін загальної, професійної та практичної підготовки.

<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Освітня програма спрямовується на здобуття навичок та знань у сфері харчових та ресторанних технологій, застосування яких спрямоване на вирішення професійних завдань у діяльності підприємств харчової галузі. Акцент робиться на створення мотиваційних умов для здійснення професійної діяльності, кар'єрного зростання та продовження навчання.</p> <p>Ключові слова: виробництво, технологія, кулінарна продукція, обслуговування, менеджмент, стандартизація, управління, заклади ресторанного господарства, харчова безпека, виробнича діяльність.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців. Врахування специфіки технологій підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства. Практична підготовка на підприємствах харчової промисловості, в закладах ресторанного господарства, кулінарних та кондитерських цехах. Проходження практики в Україні і за кордоном.</p>
<p>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Випускник придатний до працевлаштування на підприємствах різних форм власності, в органах державної влади та місцевого самоврядування, громадських організаціях на посадах фахівців відповідно до Національного класифікатора професій України «Класифікатор професій ДК 003:2010»:</p> <p>ЗКППТР 16675 Кухар ЗКППТР 25311 Шеф-кухар ЗКППТР 12901 Кондитер ЗКППТР 16399 Офіціант ЗКППТР 11176 Бармен ЗКППТР 12391 Виробник харчових напівфабрикатів ЗКППТР 21498 Завідувач підприємства харчування ЗКППТР 23967 Начальник виробництва (в закладах харчування) ЗКППТР 25041 Технік-технолог з технології харчування</p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Здобуття кваліфікації бакалавра зі спеціальності «Харчові технології».</p>
<p>5 – Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Лекційні</p>

	заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні проводяться в малих групах, поширеними є кейс-метод, ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовкою презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів. Акцент робиться на особистісному саморозвитку, груповій роботі, умінні презентувати результати роботи, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя.
Оцінювання	Поточне опитування, тестовий контроль, презентації, щоденники з виробничої практики. Підсумковий контроль – екзамен/залік. Підсумкова атестація – єдиний кваліфікаційний екзамен.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність особи самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання в сфері <i>ресторанного господарства, виробництва кулінарної продукції</i> , професійної діяльності та/або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та діяльності інших осіб у певних ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Знання державної мови, норм усного та письмового ділового спілкування.</p> <p>ЗК2. Знання вітчизняної історії, економічної науки, права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків економічних систем і суспільства та уміння їх використовувати на практиці.</p> <p>ЗК3. Базові знання фундаментальних та професійно-орієнтованих наук в обсязі, необхідному для освоєння спеціальних дисциплін.</p> <p>ЗК4. Базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички роботи в комп'ютерних мережах з використанням ресурсів інтернету.</p> <p>ЗК5. Базові знання управління виробничим процесом і уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності.</p> <p>ЗК6. Знання про закономірності розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій та формування вмінь і навичок для їх запобігання і ідентифікації.</p> <p>ЗК7. Базові знання фундаментальних наук в обсязі необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін.</p> <p>ЗК8. Базові уявлення про основи філософії, культурології, психології, що спрямовують на особистісну культуротворчу орієнтацію в</p>

	сучасному світі, веденню кваліфікованого діалогу з партнерами іншої культурної доміанти.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК1. Здатність професійно оперувати інформацією стосовно визначення ключових характеристик закладів ресторанного господарства.</p> <p>ФК2. Здатність визначати та оцінювати територіальний та ресурсний потенціал країн, регіонів щодо стану та перспектив розвитку ресторанного господарства.</p> <p>ФК3. Здатність проводити моніторинг ринку надання ресторанних послуг.</p> <p>ФК4. Здатність визначати потреби та очікування гостей з метою надання конкурентоздатних ресторанних послуг.</p> <p>ФК5. Здатність забезпечувати технологічні процеси ресторанної діяльності та вміння готувати необхідну нормативну документацію.</p> <p>ФК6. Здатність користуватися різними автоматизованими системами під час здійснення ресторанної діяльності.</p> <p>ФК7. Здатність забезпечувати процес обслуговування клієнтів в процесі реалізації та споживання ресторанної продукції.</p> <p>ФК8. Здатність впроваджувати у виробництво власних фірмових страв та страв національної кухні.</p> <p>ФК9. Здатність задовольняти попит споживачів продукції харчування та послуг за умов, що змінюються.</p> <p>ФК10. Здатність використовувати теоретичні знання і практичні вміння щодо покращення смакових якостей харчової продукції.</p> <p>ФК11. Здатність застосовувати професійно-профільовані знання і практичні навички, пов'язані з механізацією технологічних процесів виготовлення харчової продукції та її зберіганням, вибором, розміщенням та експлуатацією торговельно-технологічного обладнання закладів ресторанного господарства.</p> <p>ФК12. Здатність використовувати професійно-профільовані знання з Санітарних норм і правил до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації.</p> <p>ФК13. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для забезпечення</p>

	<p>екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування.</p> <p>ФК14. Здатність використовувати теоретичні знання, практичні навички та вміння для ведення бухгалтерського обліку.</p> <p>ФК15. Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання.</p>
--	---

7 – Програмні результати навчання

	<p>ПРН1. Формування (з позиції історичного досвіду) розуміння сутності історичних перетворень, що відбуваються в сучасній Україні, а також почуття патріотизму, історично науково обґрунтованої свідомості.</p> <p>ПРН2. Формування філософської культури мислення, пізнання навколишнього світу та самого себе, навичок застосування філософської методології.</p> <p>ПРН3. Формування необхідного рівня знань та набуття практичних навичок ділового спілкування, читання та перекладу оригінальної іншомовної літератури з фаху, робота з документацією.</p> <p>ПРН4. Формування необхідного рівня знань Конституції України, права, економічної науки, розуміння причинно-наслідкових зв'язків економічних систем і суспільства та уміння використовувати дані знання на практиці.</p> <p>ПРН5. Формування у майбутніх фахівців необхідного рівня інформаційної та комп'ютерної культури, набуття практичних навичок роботи на ПК і використання сучасних інформаційних технологій.</p> <p>ПРН6. Формування здатності проникати у сутність загальнолюдських проблем з питань збереження природних ресурсів та питань екології.</p> <p>ПРН7. Формування базових уявлень про основи культурології, психології, що спрямовують на особистісну культуротворчу орієнтацію в сучасному світі, веденню кваліфікованого діалогу з партнерами іншої культурної домінанти.</p> <p>ПРН8. Формування розуміння культурологічних питань сучасності з позицій вшанування</p>
--	--

вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.

ПРН9. Підвищення загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності студентів, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового стилів, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.

ПРН10. Формування знань про закономірності розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій та формування вмій і навичок для їх запобігання та ідентифікації.

ПРН11. Набуття необхідних знань про теоретичні та методологічні засади розвитку ресторанних технологій.

ПРН12. Здатність підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження конкурентоспроможних технологій.

ПРН13. Набуття практичних навичок формування самостійного стилю мислення, власної етичної позиції, застосування набутих знань у сфері професійної життєдіяльності і особистого самовдосконалення, дотримання норм професійної етики в процесі фахової діяльності.

ПРН14. Формування необхідного рівня теоретичних знань відповідних технологій для комплексного обслуговування споживачів харчової продукції.

ПРН15. Формування практичних навичок здійснювати виробничий процес виготовлення харчової продукції.

ПРН16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

ПРН17. Набуття практичних навичок та умінь визначати та задовольняти індивідуальний попит споживачів харчової продукції.

ПРН18. Набуття необхідних знань про санітарні норми і правила до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування з метою запобігання виникнення харчових отруєнь та інфекційних захворювань.

ПРН19. Формування практичних навичок дотримання санітарних вимог при здійсненні технологічного процесу виробництва харчових продуктів.

	ПРН20. Формування практичних навичок та умінь співпрацювати з діловими партнерами в процесі виробництва харчової продукції.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями, вченими званнями та/або педагогічні працівники з вищими категоріями, званнями «викладач-методист». Педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять підвищення кваліфікації(стажування), атестацію.
Матеріально-технічне забезпечення	Наявність документів, що засвідчують право власності коледжу на приміщення для здійснення освітнього процесу. Відповідність навчальних корпусів коледжу показникам нормованої площі. 100 % забезпеченість потребам освітніх програм коледжу: навчальні аудиторії, лабораторії, необхідне устаткування кабінетів. Повне забезпечення робочими комп'ютерними місцями студентів. Наявність інфраструктури для відпочинку та оздоровлення (їдальня, спортивний майданчик, тренажерна зала, медичний кабінет).
Інформаційне та навчально - методичне забезпечення	Використання сучасних прикладних програм: Project Expert, Microsoft Office Standard Servis, Парус. Словник багатомовний (перекладач) Google, програми для тестування з дисциплін та зі спеціальності. Навчальний процес забезпечується навчально-методичними комплексами дисциплін, які містять методичні розробки до семінарських, практичних занять, методичні вказівки до самостійної роботи студентів, індивідуальні завдання практичної спрямованості; методичними матеріалами до написання курсових робіт, проходження практик, завдання для контролю знань (екзаменаційні білети, тестові завдання, комплексні контрольні роботи).
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. Короткострокове навчання студентів за попередньо визначеним курсом в інших закладах вищої освіти.
Міжнародна кредитна мобільність	
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не проводиться

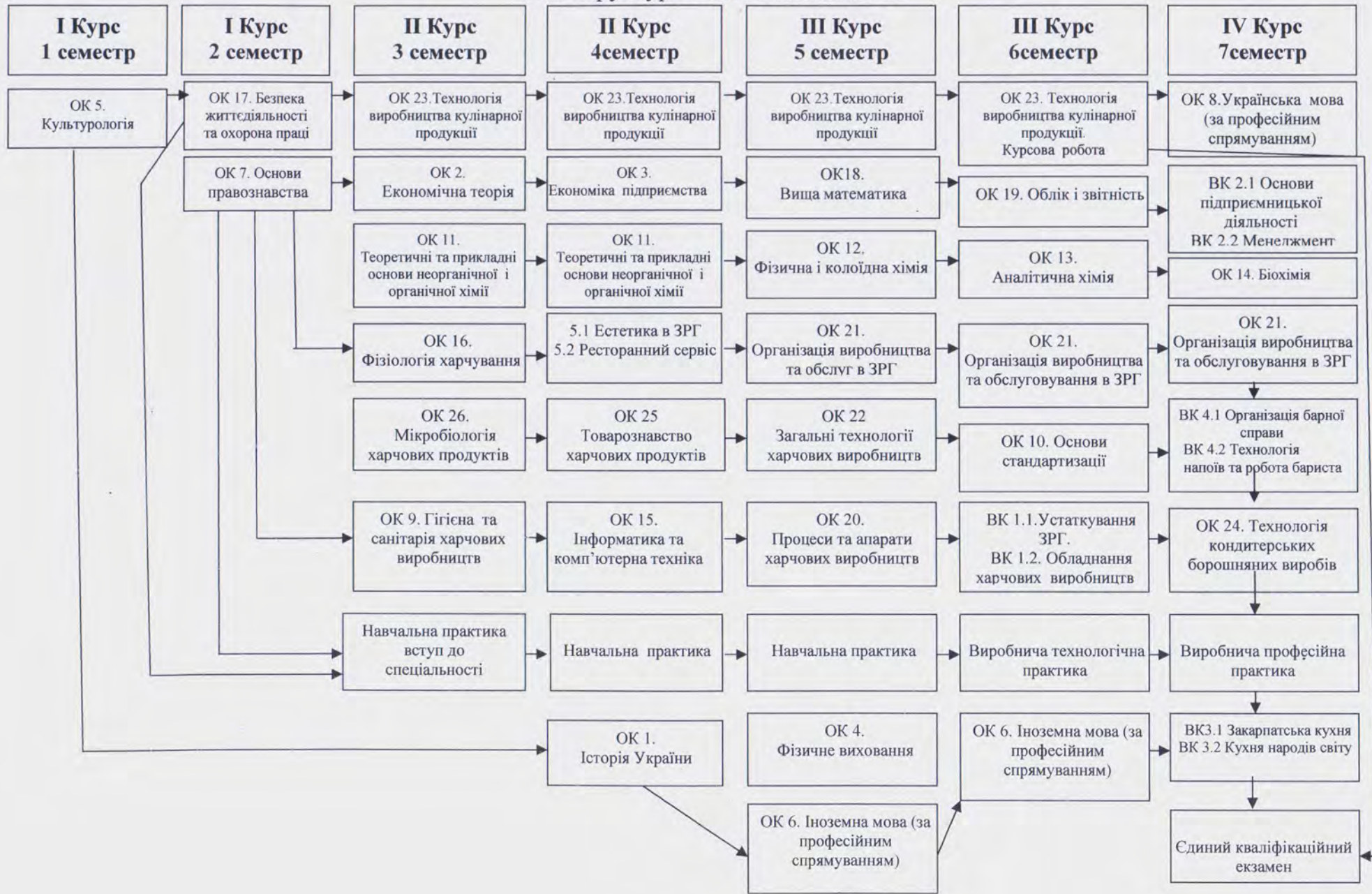
2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
Цикл загальної підготовки			
ОК 1	Історія України	3	Залік
ОК 2	Економічна теорія	3	Залік
ОК 3	Економіка підприємства	3	Залік
ОК 4	Фізичне виховання	3	Залік
ОК 5	Культурологія	3	Залік
ОК 6	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	3	Залік
ОК 7	Основи правознавства	3	Залік
ОК 8	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	Екзамен
ОК 9	Гігієна та санітарія харчових виробництв	4,5	Екзамен
ОК10	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	3	Залік
ОК 11	Теоретичні та прикладні основи неорганічної і органічної хімії	6	Екзамен
ОК 12	Фізична і колоїдна хімія	3	Екзамен
ОК 13	Аналітична хімія	3	Залік
ОК 14	Біохімія	3	Залік
ОК 15	Інформатика та комп'ютерна техніка	3	Залік
ОК 16	Фізіологія харчування	3	Залік
ОК 17	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	3	Залік
ОК 18	Вища математика	3	Залік
ОК 19	Облік і звітність	3	Залік
Загальний обсяг		61,5 (41%)	
Цикл професійної підготовки			
ОК 20	Процеси та апарати харчових виробництв	3	Екзамен
ОК 21	Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	10,5	Залік Екзамен
ОК 22	Загальні технології харчових виробництв	3	Залік
ОК 23	Технологія виробництва кулінарної продукції	10,5	Екзамен
ОК 23.1	Курсова робота		Залік
ОК 24	Технологія кондитерських борошняних виробів	3	Екзамен
ОК 25	Товарознавство харчових продуктів	3	Екзамен
ОК 26	Мікробіологія харчових продуктів	3	Залік
Загальний обсяг		36 (24%)	
Загальний обсяг обов'язкових компонент			
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1.1. ВК 1.2.	Устаткування закладів ресторанного господарства. Обладнання харчових виробництв	3	Екзамен
ВК 2.1. ВК 2.2.	Основи підприємницької діяльності Менеджмент підприємств ресторанного господарства	3	Залік
ВК 3.1 ВК 3.2	Закарпатська кухня Кухня народів світу	3	Екзамен

БК 4.1	Організація барної справи	3	Залік
БК 4.2	Технологія напоїв та робота бариста		
БК 5.1	Естетика у закладах ресторанного господарства	3	Залік
БК 5.2	Ресторанний сервіс		
Загальний обсяг вибіркового компонента		15 (10 %)	
Практична підготовка			
	Навчальна практика Вступ до фаху	1,5	Залік
	Навчальна практика	15	Залік
	Виробнича технологічна практика	12	Залік
	Виробнича професійна практика	7,5	Залік
Загальний обсяг практичної підготовки		36 (24%)	
Атестація			
	Єдиний кваліфікаційний екзамен	1,5 (1 %)	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		150	

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі єдиного кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації: освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр спеціальність «Харчові технології» освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

