

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою
Львівського державного коледжу харчової і
переробної промисловості Національного
університету харчових технологій
Голова педагогічної ради

Ю. І. Григорів

М. В. Григорів

Протокол № 05 від «02» 09 2018 р.



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою
Національного університету харчових
технологій

Голова Вченої ради

А. І. Українець

Протокол № 04 від "07" 09 2018 р.



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і
харчових концентратів»

Початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти

за спеціальністю: 181 «Харчові технології»

галузі знань: 18 «Виробництво та технології»

Кваліфікація: молодший спеціаліст з харчових технологій

Освітня програма вводиться

в дію з 07.09. 2018 р.

Наказ №04 від "07" 09 2018 р.

Київ 2018

Передмова

Освітня програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» підготовки молодшого спеціаліста за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей та інших соціально важливих властивостей і якостей.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Назар М.І., к.т.н., голова циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості НУХТ, гарант освітньої програми;
2. Тесля О. Д., к.т.н., викладач-методист, спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості НУХТ;
3. Дячишин Н. Я., спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін циклової комісії технології хлібопекарського і кондитерського виробництв Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості НУХТ.

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет харчових технологій Львівський державний коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Молодший спеціаліст. Молодший спеціаліст з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого спеціаліста, одиничний, 180 кредитів ЄКТС. Термін навчання – 3 роки.
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-ЕНЕА – перший цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Наявність базової загальної середньої або повної загальної середньої освіти, або ОКР Кваліфікованого робітника
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	www.ldkhp.com.ua
2 – Мета освітньої програми	
Забезпечити формування особистісних компетенцій фахівця в галузі виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, здатного керувати технологічними процесами на підприємствах харчової промисловості з метою розвитку їх конкурентоздатності.	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань: 18 «Виробництво та технології» Спеціальність: 181 «Харчові технології» Спеціалізація: «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів».
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих наукових та практичних результатах у галузі виробництва борошняних виробів з орієнтацією на актуальні спеціалізації виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів зорієнтована на підприємства харчової промисловості.
Особливості програми	Програма передбачає вивчення сучасних технологій в галузі виробництва борошняних виробів. Особливістю програми є підготовка фахівців, які здатні реалізовувати фахові компетенції.

4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування	<p>Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні,) та за будь-якими видами економічної діяльності.</p> <p>Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003:2010 за кваліфікаційними угрупуваннями: 1222 Майстер виробництва; Майстер виробничої дільніці; Майстер цеху; 2113.2 Хімік-аналітик; 3340 Майстер виробничого навчання; 3550 Технік-технолог, 8274.1 Контролер харчової продукції.</p>
Подальше навчання	Продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, у тому числі за скороченим строком навчання.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване навчання, що проводиться у формі лекцій, практичних, лабораторних занять, семінарів, консультацій з викладачами, самостійного навчання за індивідуальними завданнями, виконання курсових робіт та/або проектів, навчальні та виробничі практики з використанням розроблених підручників, посібників, конспектів лекцій, методичних рекомендацій, періодичних наукових видань та мережі Internet.
Оцінювання	Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів з практики, захист курсових робіт та/або проектів, державний комплексний кваліфікаційний іспит та/або випускної роботи.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність особи самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання в галузі виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Здатність до здійснення усної та письмової ділової комунікації українською мовою.</p> <p>ЗК2. Здатність до усної комунікації іноземною мовою, в тому числі й професійно-ділового спілкування.</p> <p>ЗК3. Здатність до аналізу та синтезу, вміння виявляти, формулювати, ставити та вирішувати прикладні завдання.</p> <p>ЗК4. Здатність демонструвати базові знання з дисциплін загальної підготовки в обсязі, необхідному для освоєння професійних дисциплін і уміння їх використовувати в обраній професії.</p> <p>ЗК5. Здатність набувати та розвивати дослідницькі навички.</p> <p>ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК7. Здатність до застосування основних законів логіки, форм і правил логічного мислення для дедуктивного висновку. Здатність до вирішення проблеми доказу і спростування.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати самостійно і в команді, ефективно спілкуватися з фахівцями інших професій різного рівня, приймати обґрутовані рішення.</p> <p>ЗК9. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>

	ЗК10. Здатність отримання правил безпеки життєдіяльності; прагнення до збереження навколошнього середовища.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК (СФК, СПК))	<p>СК1. Здатність оформляти і вести технологічну та звітну документацію.</p> <p>СК2. Базові знання про принципи виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.</p> <p>СК3. Здатність використовувати знання, уміння й навички в галузі загальної технології харчової промисловості для теоретичного освоєння загально-професійних дисциплін і вирішення практичних завдань.</p> <p>СК4. Здатність визначати якісні показники сировини, напівфабрикатів, готової продукції.</p> <p>СК5. Здатність використовувати технологічну термінологію, визначати хімічний склад сировини, вплив складу на якість готових виробів відповідно до вимог стандартів та іншої нормативної документації до сировини та готової продукції.</p> <p>СК6. Здатність використовувати загальні вимоги безпеки життєдіяльності, основи охорони праці.</p> <p>СК7. Базові знання про фізіологічну роль харчування в забезпеченні життєдіяльності людського організму.</p> <p>СК8. Базові знання про основні види контролю у системі управління якістю продукції та послуг.</p> <p>СК9. Застосовувати знання правових основ і законодавства України щодо захисту прав споживачів та санітарно-епідемічного благополуччя населення.</p> <p>СК10. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в харчовій індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти нові види продукції.</p> <p>СК11. Здатність застосовувати елементи експериментальної роботи з харчовими продуктами в виробничих та лабораторних умовах.</p> <p>СК12. Здатність оформляти і вести технологічну та звітну документацію.</p> <p>СК13. Базові знання про принципи виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.</p> <p>СК14. Здатність використовувати знання, уміння й навички в галузі загальної технології харчової промисловості для теоретичного освоєння загально-професійних дисциплін і вирішення практичних завдань.</p> <p>СК15. Здатність визначати якісні показники сировини, напівфабрикатів, готової продукції.</p> <p>СК16. Здатність використовувати технологічну термінологію, визначати хімічний склад сировини, вплив складу на якість готових виробів відповідно до вимог стандартів та іншої нормативної документації до сировини та готової продукції.</p>

7 – Програмні результати навчання

	ПРН1. Знати місце і значення облікової, аналітичної, контрольної, податкової та статистичної систем в інформаційному забезпеченні користувачів обліково-аналітичної інформації у вирішенні проблем у сфері соціальної, економічної та екологічної відповідальності
--	---

підприємств, установ, організацій.

ПРН2. Знати механізм функціонування бюджетно-податкової системи України та враховувати її особливості з метою організації обліку та формування звітності на підприємствах.

ПРН3. Знати особливості конструкції та правила експлуатації технологічного обладнання галузі, здатність організовувати безпечну, надійну експлуатацію обладнання згідно з правилами санітарії та гігієни, техніки безпеки й охорони праці.

ПРН4. Уміти демонструвати базові знання та розуміння основних фактів, концепцій, правил та теорій, пов'язаних з виробництвом харчової продукції причинно-наслідкових та функціональних зв'язків, які існують між процесами та явищами на різних етапах виробництва.

ПРН5. Вміти працювати як самостійно, так і в команді. Проявляти самостійність і відповіальність у роботі.

ПРН6. Застосовувати знання правових основ і законодавства України щодо захисту прав споживачів та санітарно-епідемічного благополуччя населення.

ПРН7. Уміти забезпечувати якісне виконання завдань професійної діяльності на основі інструкцій, методичних рекомендацій, встановлених норм, нормативів, технічних умов тощо.

ПРН8. Уміти забезпечити дотримання технологічних параметрів на виробничій дільниці;

ПРН9. Уміти забезпечити високий рівень якості готової продукції;

ПРН10. Уміти розраховувати витрати сировини, виробничі рецептури;

ПРН11. Застосовувати інформаційні технології для ефективного управління виробництвом, здобуття необхідної інформації, проведення досліджень і обробки отриманих результатів;

ПРН12. Уміти розробляти технологічний режим виробництва;

ПРН13. Застосовувати сучасні стандарти, методичні, нормативні та інші матеріали організації і ведення процесів у виробництві; планувати технологічний процес виробництва харчових продуктів;

ПРН14. Впроваджувати у виробництво харчових продуктів прогресивні технології;

ПРН15. Впроваджувати заходи з раціонального використання сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів;

ПРН16. Застосовувати професійно-профільовані знання щодо організацій роботи з основ охорони праці на підприємствах харчової промисловості.

ПРН17. Знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел.

ПРН18. Використовувати вербалні та невербалні засоби комунікації;

ПРН19. Координувати діяльність бригад на дільниці;

ПРН20. Використовувати основи ділового спілкування, навички роботи в команді.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним вимогам
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає навчальний корпус, гуртожиток, бібліотеку, їдальню, медичний пункт, актовий зал, конференц-зал, спортивний зал, стадіон, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами, обладнанням, інвентарем, посудом.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками (у тому числі і електронними), вітчизняними і закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до джерел Internet, авторські розробки викладацького складу навчального комплексу НУХТ.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів, педагогічних і науково-педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України відповідно до Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету харчових технологій.
Міжнародна кредитна мобільність	Коледжем укладено угоди про міжнародну академічну мобільність з такими закордонними навчальними закладами: Церковна середня спеціальна школа св. Йосафата Коменського, м. Требішово (Словаччина); об'єднання шкіл господарчих ім. М.Лігези м. Жешув (Польща).
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Навчання іноземних здобувачів вищої освіти не проводиться.

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

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК1	Правознавство	1,5	зalіk
ОК2	Історія України	1,5	зalіk
ОК3	Основи економічної теорії	1,5	зalіk
ОК4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5,0	зalіk
ОК5	Основи філософських знань	1,5	зalіk
ОК6	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2,0	екзамен
ОК 7	Фізичне виховання	7,0	зalіk
ОК 8	Основи екології	1,5	зalіk
ОК 9	Мікробіологія	2,0	екзамен
ОК 10	Вища математика	1,5	зalіk
ОК 11	Неорганічна хімія	3,5	екзамен
ОК 12	Органічна хімія	3,5	екзамен
ОК 13	Аналітична хімія	4,0	зalіk
ОК 14	Фізична і колоїдна хімія	3,0	екзамен
ОК 15	Біохімія	2,0	зalіk
ОК 16	Інженерна графіка	3,0	зalіk
ОК 17	Основи електротехніки	1,5	зalіk
ОК 18	Комп'ютерна техніка	3,0	зalіk
ОК 19	Технологія галузі, в т. ч. курсовий проект	23,0	екзамен
ОК 20	Технохімічний контроль галузі	7,0	зalіk
ОК 21	Технологічне устаткування галузі	6,0	екзамен
ОК 22	Основи стандартизації, метрологія, сертифікація і управління якістю	3,0	зalіk
ОК 23	Охорона праці	3,0	зalіk
ОК 24	Економіка, організація, планування та управління, в т.ч. курсова робота	7,0	екзамен
ОК 25	Процеси і апарати харчових виробництв	3,0	екзамен
ОК 26	Навчальна практика	4,5	зalіk
ОК 27	Технологічна практика	10,5	зalіk
ОК 28	Переддипломна практика	3,0	зalіk
ОК29	Дипломне проектування	7,5	захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		126,0 кредитів	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1	Вступ до спеціальності	1,5	зalіk
ВБ 2	Харчова хімія	2,0	зalіk
ВБ 3	Товарознавство сировини галузі	4,0	зalіk
ВБ 4	Основи фізіології та гігієни харчування	3,0	зalіk
ВБ 5	Загальні технології харчових виробництв	3,0	зalіk
ВБ 6	Технологічні розрахунки	4,0	зalіk
ВБ 7	Інноваційні технології в галузі	3,0	зalіk
ВБ 8	Проектування підприємств та будівельна справа	3,0	зalіk
ВБ 9	Комп'ютерне проектування в галузі	3,0	зalіk
ВБ 10	Психологія та етика ділових відносин	1,5	зalіk
ВБ 11	Друга іноземна мова	2,5	зalіk
ВБ 12	Промислова санітарія	2,5	зalіk

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Кількість кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
ВБ 13	Соціологія	1,5	зalік
ВБ 14	Культурологія	1,5	зalік
ВБ 15	Облік та звітність	2,0	зalік
ВБ 16	Автоматизація виробничих процесів	2,0	зalік
ВБ 17	Безпека життєдіяльності	2,0	зalік
ВБ 18	Навчальна практика	3,0	зalік
Загальний обсяг вибіркових компонентів		45,0	кредитів
Екзаменаційна сесія		9,0	кредитів
Загальний обсяг освітньої програми кредитів		180	кредитів

* Згідно із Законом України "Про вищу освіту" студенти мають право на "вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу".

Вищі навчальні заклади самостійно визначають механізми реалізації права студентів на вибір навчальних дисциплін (описується відповідним Положенням). Вибіркові дисципліни можуть формуватися у блоки, тоді студент вибирає блок дисциплін, після чого усі дисципліни блоку стають обов'язковими для вивчення. Рекомендується використовувати як блочні форми вибору, так і повністю вільний вибір дисциплін студентами.

2.2 Структурно-логічна схема ОПП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми		
OK 1	Правознавство	Передує вивченю OK24, ВБ13
OK 2	Історія України	Передує вивченю OK 26
OK 3	Основи економічної теорії	Передує вивченю OK4
OK 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Передує вивченю OK29
OK 5	Основи філософських знань	Передує вивченю OK2, OK1
OK 6	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Передує вивченю OK19, OK 27, OK 28, OK 29
OK 7	Фізичне виховання	Передує вивченю OK 4,OK 6
OK 8	Основи екології	Передує вивченю OK11, OK12, OK 13
OK 9	Мікробіологія	Вивчається після OK8, OK 11, OK 12
OK 10	Вища математика	Передує вивченю ВБ6, вивчається після OK 18.
OK 11	Неорганічна хімія	Вивчається після OK 15, ВБ 5
OK 12	Органічна хімія	Вивчається після OK 15, OK9, вивчається поряд OK 11, OK 13
OK 13	Аналітична хімія	Передує вивченю OK 20, OK 9, вивчається поряд OK11, OK12
OK 14	Фізична і колоїдна хімія	Передує вивченю OK20, ВБ 5, вивчається після OK11, OK12
OK 15	Біохімія	Вивчається поряд OK9, вивчається після OK11, OK12, OK 11, OK 14
OK 16	Інженерна графіка	Передує вивченю OK19, OK 27, OK28, OK29
OK 17	Основи електротехніки	Передує вивченю OK21, вивчається після ВБ17
OK 18	Комп'ютерна техніка	Передує вивченю ВБ 9
OK 19	Технологія галузі, в т. ч. курсовий проект	Передує вивченю OK22, OK19, OK 26, OK27, OK 28, OK29, ВБ6, ВБ7 вивчається поряд OK21, вивчається після OK6, OK 12, OK 9, ВБ3
OK 20	Технохімічний контроль галузі	Передує вивченю OK27, OK28, OK 29, вивчається поряд OK19, ВБ6, ВБ7
OK 21	Технологічне устаткування галузі	Вивчається після OK14, OK13, OK 20 OK22, ВБ3
OK 22	Основи стандартизації, метрологія, сертифікація і управління якістю	Передує вивченю ВБ 7, OK19, OK 21, OK22, OK 20, вивчається поряд ВБ3
OK 23	Охорона праці	Передує вивченю OK 29, OK29, вивчається поряд ВБ7, вивчається після ВБ6
OK 24	Економіка, організація, планування та управління, в т.ч. курсова робота	Вивчається поряд OK 1, OK3
OK 25	Процеси і апарати харчових виробництв	Передує вивченю OK 19, вивчається після OK17.
OK 26	Навчальна практика	Передує вивченю OK22, OK 19, OK28, OK29, вивчається після OK6, OK19, OK21, ВБ17
OK 27	Технологічна практика	Передує вивченю OK19, OK22, OK28, OK29, вивчається після OK6, OK21,

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
		ВБ12, ВБ 17
ОК 28	Переддипломна практика	Передує вивченю ОК29, вивчається після ОК6, ОК18, ОК19, ОК21, ОК 26
ОК29	Дипломне проектування	Вивчається після ОК4, ОК6, ОК 8 ОК16, ОК 22, ОК 19, ОК 21, ОК 23, ОК 26, ОК 27, ОК 28, ВБ18
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми		
ВБ 1	Вступ до спеціальності	Вивчається перед ОК1, ОК 2, ОК 6, вивчається поряд ОК 11, ОК 12, ОК 13
ВБ 2	Харчова хімія	Вивчається після ОК11, ОК12, ОК 13, ОК 14, ВБ 3
ВБ 3	Товарознавство сировини галузі	Передує вивченю ОК 19, ОК 20, ОК 25, ВБ 18, вивчається поряд ОК 22, ВБ 4
ВБ 4	Основи фізіології та гігієни харчування	Передує вивченю ОК15, ВБ3, ВБ 12
ВБ 5	Загальні технології харчових виробництв	Передує вивченю ОК19, ОК 20, ОК 25, ВБ18
ВБ 6	Технологічні розрахунки	Передує вивченю ВБ 7, вивчається після ОК 19, ОК 10
ВБ 7	Інноваційні технології в галузі	Передує вивченю ОК 27, ОК 28, вивчається поряд ОК 20, ВБ 6, вивчається після ОК 22, ОК 19.
ВБ 8	Проектування підприємств та будівельна справа	Передує вивченю ОК21, ВБ9, вивчається після ОК 8, ОК 16
ВБ 9	Комп'ютерне проектування в галузі	Вивчається поряд ОК21, вивчається після ВБ 8, ОК 18
ВБ 10	Психологія та етика ділових відносин	Вивчається після ОК1, ОК2, ОК 3, ОК 5, ОК 6.
ВБ 11	Польська мова	Вивчається після ОК 4, ОК 6, вивчається поруч ОК 27, ОК 28, ОК 29.
ВБ 12	Промислова санітарія	Вивчається після ВБ4, передує вивченю ОК 9, ОК 19, ОК 26, ОК 27, ОК 28, ВБ 14
ВБ 13	Соціологія	Передує вивченю ОК25, ОК26, ОК7, ОК5, вивчається після ОК1, ОК2, ОК3, ВБ14
ВБ 14	Культурологія	Передує вивченю ВБ 13, ОК 5.
ВБ 15	Облік та звітність	Вивчається поряд ВБ7, вивчається після ОК10, ОК19.
ВБ 16	Автоматизація виробничих процесів	Вивчається після ОК19, ОК 20, вивчається поряд ОК 21
ВБ 17	Безпека життєдіяльності	Передує вивченю ОК21, ОК26, ОК 27, ОК28, ОК29, ВБ18
ВБ 18	Навчальна практика	Передує вивченю ОК19, ОК21, ОК 28, ОК 29, вивчається після ОК3, ВБ17

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі захисту дипломного проекту та завершується видачею документа встановленого зразка про присудження йому освітнього ступеня молодшого спеціаліста із присвоєнням кваліфікації: молодший спеціаліст з харчових технологій.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей
компонентам освітньо-професійної програми**

	ІНТ	+	BB 18
	ЗК1	+	BB 17
	ЗК2	+	BB 16
	ЗК3	+	BB 15
	ЗК4	+	BB 14
	ЗК5	+	BB 13
	ЗК6	+	BB 12
	ЗК7	+	BB 11
	ЗК8	+	BB 10
	ЗК9	+	BB 9
	ЗК10	+	BB 8
	ЗК11	+	BB 7
	ЗК12	+	BB 6
	ЗК13	+	BB 5
	ЗК14	+	BB 4
	ЗК15	+	BB 3
	ЗК16	+	BB 2
	ЗК17	+	BB 1
	ОК29	+	OK 29
	ОК28	+	OK 28
	ОК27	+	OK 27
	ОК26	+	OK 26
	ОК25	+	OK 25
	ОК24	+	OK 24
	ОК23	+	OK 23
	ОК22	+	OK 22
	ОК21	+	OK 21
	ОК20	+	OK 20
	ОК19	+	OK 19
	ОК18	+	OK 18
	ОК17	+	OK 17
	ОК16	+	OK 16
	ОК15	+	OK 15
	ОК14	+	OK 14
	ОК13	+	OK 13
	ОК12	+	OK 12
	ОК11	+	OK 11
	ОК10	+	OK 10
	ОК9	+	OK 9
	ОК8	+	OK 8
	ОК7	+	OK 7
	ОК6	+	OK 6
	ОК5	+	OK 5
	ОК4	+	OK 4
	ОК3	+	OK 3
	ОК2	+	OK 2
	ОК1	+	OK 1
СК1			
СК2			
СК3			
СК4			
СК5			
СК6			
СК7			
СК8			
СК9			
СК10			
СК11			
СК12			
СК13			
СК14			
СК15			
СК16			

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

ПРН1																					BB18
ПРН2																					BB17
ПРН3	+																				BB16
ПРН4																					BB15
ПРН5																					BB14
ПРН6																					BB13
ПРН7																					BB12
ПРН8																					BB11
ПРН9																					BB10
ПРН10																					BB9
ПРН11																					BB8
ПРН12																					BB7
ПРН13																					BB6
ПРН14																					BB5
ПРН15																					BB4
ПРН16																					BB3
ПРН17																					BB2
ПРН18																					BB1
ПРН19																					OK29
ПРН20	+																				OK28
																					OK27
																					OK26
																					OK25
																					OK24
																					OK23
																					OK22
																					OK21
																					OK20
																					OK19
																					OK18
																					OK17
																					OK16
																					OK15
																					OK14
																					OK13
																					OK12
																					OK11
																					OK10
																					OK9
																					OK8
																					OK7
																					OK6
																					OK5
																					OK4
																					OK3
																					OK2
																					OK1

**Гарант освітньо-професійної програми
кандидат технічних наук,
голова циклової комісії**

M. I. Назар