

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СВАЛЯВСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ КОЛЕДЖ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою
Свалявський технічний коледж
Національного університету харчових
технологій
Голова педагогічної ради

В.Д.Повбак

Протокол № 1 від « 30 » серпня 2018 р.



ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою
Національного університету харчових
технологій
Голова Вченої ради

Українець А.І.

Протокол № 1 від " 07 " 09 2018 р.



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Виробництво харчової продукції»

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 № 104 від " 07 " 09 2018 р.

Київ 2018

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Виробництво харчової продукції» 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. Тучапська В.Г., викладач фахових дисциплін циклової комісії технологічних дисциплін Свалявського технічного коледжу Національного університету харчових технологій, викладач вищої категорії, гарант освітньої програми;

2. Янута Т.В., викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії, старший викладач, завідувач технологічним відділенням Свалявського технічного коледжу Національного університету харчових технологій

3. Сорокопуд С.І., викладач фахових дисциплін циклової комісії технологічних дисциплін Свалявського технічного коледжу Національного університету харчових технологій, викладач першої категорії ;

Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності

181«Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет харчових технологій Свалявський технічний коледж Національного університету харчових технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Молодший спеціаліст Молодший спеціаліст з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Виробництво харчової продукції
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого спеціаліста, одиничний, 150 кредитів ЄКТС Термін навчання – 2.5 роки
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Наявність базової загальної середньої або повної загальної середньої освіти або ОКР Кваліфікованого робітника
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	5 років
Інтернет адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.stknuft.com.ua
2 – Мета освітньої програми	
Забезпечити формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в області технології харчової продукції для реалізації здобутих знань та вмінь у майбутній професійній діяльності. Надання студентам здатності самостійно виконувати завдання, розв'язувати задачі і проблеми та відповідати за результати своєї діяльності. Підготовка здобувачів вищої освіти до подальшого навчання за обраною спеціальністю	
3 – Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань: 18 «Виробництво та технології» Спеціальність: 181«Харчові технології» Спеціалізація: Виробництво харчової продукції
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма молодшого спеціаліста базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з підприємництва, торгівлі, біржової діяльності та орієнтує на актуальні спеціалізації, в рамках яких можлива подальша професійна кар'єра
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Загальна: освіта і професійна підготовка у сфері харчових технологій.
Особливості програми	Програма передбачає навчання в активному дослідницькому середовищі області виробництва харчової продукції, забезпечує набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики на профільних підприємствах, реалізується шляхом проведення практичних і лабораторних занять, самостійної та індивідуальної роботи, розвиває перспективи підготовки фахівців галузі виробництва

	харчової продукції та технологій. Передбачається стажування за кордоном.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах харчової продукції та закладах ресторанного господарства. Випускники здатні виконувати професійну роботу за ДК 003:2010 за кваліфікаційними угрупованнями: 3570 Технік-технолог з технології харчування а саме: Керуючий (менеджер) підприємством харчування, Завідувач підприємства громадського харчування, Начальник виробництва (в закладах харчування), Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін), Технік-технолог з технології харчування, Завідувач виробництва в закладах харчування, Шеф-кухар, Адміністратор залу (в закладах харчування), Виробник харчових напівфабрикатів 5-й розряд, Кухар 6-й розряд, Кухар 5-й розряд, Кухар дитячого харчування 5-й розряд, Кондитер 5-й розряд, Бармен 5-й розряд, Офіціант 5 й розряд, Метрдотель, Член бригади ресторану
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 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 окремій галузі професійної діяльності або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності ЗК2. Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури, політики ; ЗК3. Здатність розглядати суспільні явища в розвитку і конкретних історичних умовах ЗК4. Здатність працювати з інформацією у комп'ютерних мережах ЗК5. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність ЗК6. Здатність до формування ринково-орієнтованого економічного світогляду

	<p>ЗК7. Здатність спілкуватися державною мовою у професійній діяльності</p> <p>ЗК8. Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правочинність</p> <p>ЗК9. Уміння працювати у колективі та команді</p> <p>ЗК10. Здатність працювати самостійно і автономно</p> <p>ЗК11. Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності, займати активну громадську позицію</p> <p>ЗК12. Здатність до оцінки та аналізу соціально-економічних процесів і явищ, до використання економічних знань у професійній діяльності</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК (СФК, СПК))</p>	<p>СК1. Мати базові уявлення про різноманітність об'єктів діяльності закладів ресторанного господарства, історію та розвиток ресторанного господарства</p> <p>СК2. Володіти методами спостереження, опису, ідентифікації, класифікації об'єктів діяльності закладів ресторанного господарства, та досягнення в розвитку ресторанних технологій</p> <p>СК3. Знати принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової (кулінарної) продукції</p> <p>СК4. Мати базові уявлення про місце ресторанного господарства в реалізації соціально-економічних задач, здатність забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції</p> <p>СК5. Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання</p> <p>СК6. Знання і розуміння нормативно-правового регулювання у сфері підприємницької, торговельної і біржової діяльності.</p> <p>СК7. Мати базові уявлення про фізіологічну роль харчування в забезпеченні життєдіяльності людського організму</p> <p>СК8. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви</p> <p>СК 9. Здатність визначати відповідність якості товарів, тари, послуг вимогам законодавчо-правових актів. Вміти застосувати на практиці принципи безпеки харчових виробництв, мати базові уявлення про основні види контролю у системі управління якістю продукції та послуг</p> <p>СК 10. Здатність задовольняти попит споживачів в продукції харчування та послугах за умов, що змінюються</p> <p>СК 11. Володіти методикою розробки технологічної документації</p> <p>СК 12. Здатність ефективно управляти матеріально-фінансовим станом підприємства.</p> <p>організації праці</p> <p>СК13. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для забезпечення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування</p> <p>СК14. Здатність використовувати професійно-профільовані знання з Санітарних норм і правил до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації</p>

	СК15. На підставі технологічної документації, використовуючи чинну нормативно-правову базу з питань охорони праці, організовувати дотримання вимог безпеки праці учасниками трудового процесу
7 – Програмні результати навчання	
	<p>ПРН1. Знати суспільно – економічні, політичні та культурні процеси розвитку українського народу, основи економічного розвитку суспільства, основи філософії, соціології загальної культури і соціалізації особистості тощо</p> <p>ПРН2. Знати роль мікроорганізмів в процесах виробництва та зберігання харчової продукції, основи раціонального харчування</p> <p>ПРН3. Знати фундаментальні розділи хімії, основні теоретичні та практичні аспекти сучасної екології.</p> <p>ПРН4. Знати загальні закономірності виникнення і розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій, їх можливий вплив на життя і здоров'я людини</p> <p>ПРН5. Знати теоретичні основи електромагнітних явищ та їхнє практичне використання</p> <p>ПРН6. Знати раціональні, науково – обґрунтовані способи ведення технологічних процесів виготовлення кулінарної продукції.</p> <p>ПРН7. Знати особливості функціонування, організацію виробничої діяльності закладів ресторанного господарства</p> <p>ПРН8. Знати способи моделювання процесів обслуговування та організацію якісного обслуговування населення</p> <p>ПРН9. Знати історичний зарубіжний та національний досвід, робити аналіз і систематизацію напрямків розвитку сучасної кулінарії</p> <p>ПРН10. Знати сучасні вимоги до виробництва та споживання харчових продуктів згідно стандартів.</p> <p>ПРН11. Знати принципи креслення конструкції і принципу дії технічного обладнання для експлуатації та технічного переоснащення, особливості конструкції та правила експлуатації устаткування</p> <p>ПРН12. Вміти викладати технічну думку з допомогою креслення, володіти теоретичними та практичними навичками використання засобів сучасних інформаційних технологій у професійній діяльності.</p> <p>ПРН13. Вміти використовувати досягнення сучасної стандартизації в управлінні якістю кулінарної продукції та послуг закладах ресторанного господарства.</p> <p>ПРН14 . Вміти створити на робочому місці безпечні умови праці</p> <p>ПРН15. Вміти вести обґрунтовану практичну діяльність закладів ресторанного господарства, володіти економічним мисленням, управляти виробничим процесом в закладах ресторанного господарства</p> <p>ПРН16. Вміти користуватись нормативно-правовими актами в професійній діяльності</p>

	<p>ПРН 17. Вміти взаємо узгоджувати особисті, колективні та суспільні інтереси</p> <p>ПРН18. Вміти забезпечувати професійну безпеку та безпеку життєдіяльності в нормальних умовах та надзвичайних ситуаціях, спираючись на знання з ідентифікації шкідливих та небезпечних факторів діяльності людини та технічних систем у природному середовищі</p> <p>ПРН19. Вміти визначати якісний та кількісний склад хімічних речовин харчових продуктів</p> <p>Вміти правильно організовувати технологічні процеси та здійснювати підбір необхідних апаратів</p> <p>ПРН20. Використовуючи знання державної та іноземної мови, соціального, економічного аспектів існування суспільства здійснювати професійну діяльність у всіх її видах, логічно і послідовно доводити інформацію під час професійного та соціально-побутового спілкування</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам.
Матеріально-технічне забезпечення	Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожитки, їдальні та буфети, медичні пункти, актову зала, студентський клуб, навчальний корпус фізичного виховання, плавальний басейн, стадіон, спортивні майданчики. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів. Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, дослідно-промисловими установками, промисловим обладнанням.
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, наукових 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: Середня професійна школа і середнє професійне училище, Полічка, Чеська республіка; Середня професійна школа м.Требішова, Словацька республіка.

**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 ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	К-сть кредитів ЕКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Культурологія	1,5	Залік
ОК 2	Фізичне виховання	6,0	Залік
ОК 3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6,0	Екзамен
ОК 4	Історія України	2,0	Екзамен
ОК 5	Економічна теорія	1,5	Екзамен
ОК16	Мікробіологія та фізіологія	2,5	Екзамен
ОК7	Аналітична хімія	3,0	Залік
ОК8	Інженерна графіка	2,0	Залік
ОК9	Неорганічна хімія	3,0	Екзамен
ОК10	Біохімія	2,0	Залік
ОК11	Органічна хімія	3,0	Екзамен
ОК12	Основи екології	1,5	Залік
ОК13	Технологія виробництва кулінарної продукції	9,5	Екзамен
ОК14	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (курсний проект)	8,0	Екзамен
ОК15	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	6,5	Екзамен
ОК16	Товарознавство харчових продуктів	2,5	Залік
ОК17	Охорона праці	2,0	Екзамен
ОК18	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	2,5	Залік
ОК19	Економіка підприємств різних типів	3,0	Екзамен
ОК20	Процеси і апарати харчових виробництв	2,0	Залік
ОК21	Навчальна практика	12,0	Екзамен
ОК22	Технологічна практика	22,0	Залік
ОК23	Переддипломна практика	4,0	Залік

ОК24	Державний комплексний кваліфікаційний іспит	1,5	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент		109,5 кредити	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1	Основи філософський знань	1,5	Залік
ВБ 2	Українська мова за професійним спрямуванням	2,0	Екзамен
ВБ 3	Основи правознавства	0,5	Залік
ВБ 4	Соціологія	0,5	Залік
ВБ 5	Фізична і колоїдна хімія	3,0	Залік
ВБ 6	Основи електротехніки	1,5	Залік
ВБ 7	Комп'ютерна техніка	2,5	Залік
ВБ 8	Вища математика	2,0	Залік
ВБ 9	Устаткування закладів ресторанного господарства	3,5	Екзамен
ВБ 10	Безпека життєдіяльності	1,5	Залік
ВБ 11	Основи підприємництва та управлінської діяльності	3,0	Екзамен
ВБ 12	Облік і звітність	3,0	Залік
ВБ 13	Психологія та етика ділових відносин	1,5	Залік
ВБ 14	Предмет спецпідготовки (виробництво кондитерських борошняних виробів)	3,0	Залік
ВБ 15	Санітарія та гігієна	2,0	Залік
ВБ 16	Проектування підприємств та будівельна справа	1,5	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		34,5 кредитів	
Загальний обсяг екзаменаційної сесії		6 кредитів	
Загальний обсяг освітньої програми		150 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 ОП

Код п/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики)	Структурно-логічна схема ОПП
Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми		
ОК 1	Культурологія	Передує вивченню ОК 4, вивчається після ВБ 1
ОК 2	Фізичне виховання	Вихідна передує вивченню ВБ10
ОК 3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Вихідна
ОК 4	Історія України	Вихідна передує вивченню ОК 5, ВБ4
ОК 5	Економічна теорія	Вихідна, передує вивченню ОК 19, ВБ 1
ОК6	Мікробіологія та фізіологія	Вихідна, передує вивченню ОК 10, ОК 13, ОК 14, ОК16, ОК21, ОК23, ВБ 14, ВБ 15
ОК7	Аналітична хімія	Проводиться після ОК 9, ОК 11, передує вивченню ОК 16, ВБ5, ВБ15
ОК8	Інженерна графіка	Вихідна передує вивченню ОК 13, ОК14, ОК15, ОК20, ОК21, ОК22, ОК23 ВБ6, ВБ7,ВБ9, ВБ 16
ОК9	Неорганічна хімія	Вихідна передує вивченню ОК 7, ОК 13, ОК 14, ВБ5 ВБ15
ОК10	Біохімія	Проводиться після ОК 6, ОК 11, ВБ5 передує вивченню ОК 13, ОК 14
ОК11	Органічна хімія	Вихідна передує вивченню ОК 6, ОК 7, ОК 10, ОК 13, ОК 16, ВБ5,ВБ14
ОК12	Основи екології	Вихідна передує вивченню ОК 13, ОК 21, ОК 22, ОК 23, ВБ10, ВБ15, ВБ16
ОК13	Технологія виробництва кулінарної продукції	проводиться після ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ОК 12,ВБ5, ВБ7, ВБ8 , ВБ9, ВБ15 передує вивченню ОК 17, ОК 18, ОК 19, ОК 21, ОК 22, ОК 23, ВБ14,ВБ16
ОК14	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (курсний проект)	проводиться після ОК 1, ОК6, ОК 8, ОК 13, ВБ6, ВБ7, ВБ8, ВБ10, ВБ15 передує вивченню ОК 15, ОК 17, ОК 18, ОК 19, ОК 22, ОК 23, ВБ14,ВБ16
ОК15	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	проводиться після ОК 1, ОК 3, ОК6, ОК 8, ОК 13, ВБ2, ВБ6, ВБ7, ВБ8 , ВБ10, ВБ15 передує вивченню ОК 17, ОК 18, ОК 19, ОК 22, ОК 23, ВБ16
ОК16	Товарознавство харчових продуктів	проводиться після ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ВБ5 передує вивченню ОК 13, ОК14, ОК 15, ОК 21, ОК 22, ОК 23, ВБ14
ОК17	Охорона праці	проводиться після ВБ3, ВБ6 передує вивченню ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 21, ОК 22, ОК 23, ВБ9, ВБ10 ,ВБ16
ОК18	Основи стандартизації та контролю якості	проводиться після ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 16, ВБ7, ВБ8, ВБ14, ВБ15, передує

	харчової продукції	вивченню ОК 23
ОК19	Економіка підприємств різних типів	проводиться після ОК 5, ОК 13, ОК 14, ОК 15, ВБ3, ВБ7, ВБ8, ВБ9, ВБ11, ВБ15 передусє вивченню ОК 21, ОК 22, ОК 23
ОК20	Процеси і апарати харчових виробництв	проводиться після ВБ6, ВБ7, ВБ8, передусє вивченню ОК 13, ОК 14, ОК 15, ВБ9
ОК21	Навчальна практика	Вихідна передусє вивченню ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 16, ОК 17, ОК 22, ОК 23, ВБ9, ВБ10, ВБ14
ОК22	Технологічна практика	Проводиться після ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 17, ОК 21 Передусє вивченню ОК 23, ВБ9, ВБ16
ОК23	Переддипломна практика	Проводиться після ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 17, ОК 19, ОК 20, ОК 21, ВБ9, ВБ10, ВБ 11, ВБ 12, ВБ 13, ВБ 14
ОК24	Державний кваліфікаційний іспит	Проводиться після ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 17, ОК 19, ОК 20, ОК 21, ВБ9, ВБ10, ВБ 11, ВБ 12, ВБ 13, ВБ 14
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми		
ВБ 1	Основи філософський знань	Вихідна, передусє вивченню ОК 1
ВБ 2	Українська мова за професійним спрямуванням	Вихідна
ВБ 3	Основи правознавства	Вихідна, передусє вивченню ОК 5, ОК14, ОК 17, ОК 19, ОК23, ВБ4, ВБ 16
ВБ 4	Соціологія	Проводиться після ОК 1, ОК 5, ВБ1
ВБ 5	Фізична і колоїдна хімія	Проводиться після ОК 7, ОК 9, ОК 11 передусє вивченню ОК 10, ОК 13, ОК 16, ВБ15
ВБ 6	Основи електротехніки	Вихідна проводиться після ОК 8, ВБ8, передусє вивченню ОК 9, ОК 17, ОК 21, ОК 22, ОК 23, ВБ6, ВБ10, ВБ16
ВБ 7	Комп'ютерна техніка	проводиться після ВБ 8 передусє вивченню ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 21, ОК 22, ОК 23, ВБ 9, ВБ16
ВБ 8	Вища математика	Вихідна передусє вивченню ВБ7, ОК 13, ОК 14, ОК 15, ВБ 9, ВБ11, ВБ12, ВБ16
ВБ 9	Устаткування закладів ресторанного господарства	проводиться після ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 21, ОК 22, ОК 23, ВБ6, ВБ7, ВБ8 передусє вивченню ВБ14
ВБ 10	Безпека життєдіяльності	проводиться після ОК 2, ОК 12, ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 16, ОК 17, ВБ6 передусє вивченню ОК 21, ОК 22, ОК 23
ВБ 11	Основи підприємництва та управлінської діяльності	проводиться після ОК 5, ОК 13, ОК 14, ОК 15, ВБ3, ВБ7, ВБ8, ВБ9, ВБ16 передусє вивченню ОК 22, ОК 23
ВБ 12	Облік і звітність	проводиться після ОК 5, ОК 13, ОК 14, ОК 15, ВБ3, ВБ7, ВБ8, ВБ9, ВБ11, ВБ16 передусє вивченню ОК 23
ВБ 13	Психологія та етика ділових відносин	Проводиться після ОК 1, ОК 3, ВБ1, ВБ2, ВБ 4 передусє вивченню ОК 23

ВБ 14	Предмет спецпідготовки (виробництво кондитерських борошняних виробів)	проводиться після ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ОК 21, ОК 22 ВБ5, ВБ6, ВБ7, ВБ8, ВБ9, ВБ15 передую вивченню ОК 18, ОК 23
ВБ 15	Санітарія та гігієна	проводиться після ОК 6, ОК 12, ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 16, ОК 17, ВБ11, ВБ12
ВБ 16	Проектування підприємств та будівельна справа	проводиться після ОК8, ВБ7

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі державного комплексного кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому освітнього ступеня молодшого спеціаліста із присвоєнням освітньої кваліфікації: молодший спеціаліст з харчових технологій

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами освітньої програми**

	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 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ВБ1	ВБ2	ВБ3	ВБ4	ВБ5	ВБ6	ВБ7	ВБ8	ВБ9	ВБ10	ВБ11	ВБ12	ВБ13	ВБ14	ВБ15	ВБ16				
ПРН1	x		x	x	x		x												x						x	x	x	x																
ПРН2						x							x	x	x	x																								x				
ПРН3		x					x		x	x	x																		x															
ПРН4																	x			x	x	x	x	x	x	x													x	x				
ПРН5																																										x		
ПРН6												x	x	x	x					x	x																					x		
ПРН7																x	x																											
ПРН8													x	x	x	x						x	x	x	x																x			
ПРН9	x		x	x									x	x		x																										x		
ПРН10								x					x	x	x					x	x	x						x																
ПРН11																	x				x																							
ПРН12								x				x																															x	
ПРН13							x	x	x	x	x				x				x																								x	
ПРН14									x	x	x						x																										x	
ПРН15				x	x		x									x				x			x	x	x				x															
ПРН16					x												x											x	x															
ПРН17																																												
ПРН18		x				x			x	x	x						x																											
ПРН19							x		x	x	x	x	x	x		x			x																									
ПРН20	x		x	x	x																						x	x																

Гарант освітньо-професійної програми
викладач фахових дисциплін циклової комісії технологічних дисциплін
Свялявського технічного коледжу НУХТ,
викладач вищої категорії

Тучапська В.Г.

