

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.Йовбак

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 хліба, кондитерський, 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 № 104 від 07 "09" 2018 р.

Київ 2018

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Виробництво хліба, кондитерський, 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. Янута Т.В., викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії, старший викладач, завідувач технологічним відділенням Свалявського технічного коледжу Національного університету харчових технологій, гарант освітньої програми;

2. Добоній І.В., кандидат технічних наук, викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії, голова циклової комісії технологічних дисциплін Свалявського технічного коледжу Національного університету харчових технологій;

3. Шенгелія Н.В., викладач фахових дисциплін циклової комісії технологічних дисциплін Свалявського технічного коледжу Національного університету харчових технологій, викладач першої категорії;

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності

181«Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет харчових технологій Свялявський 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 хліба, кондитерський, 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-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 хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів
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 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: 3550 Технік-технолог з виробництва борошних, кондитерських макаронних виробів та харчових концентратів. Майстер виробничого навчання; Технік – технолог: 8274 Робітники, що обслуговують устаткування з виробництва хліба, кондитерської та макаронної продукції, крупи та шоколадних виробів: 8274.1 Робітники, що обслуговують устаткування з виробництва хліба, кондитерської та макаронної продукції, крупи та шоколадних виробів (на роботах високої кваліфікації), Робітники з обслуговування, експлуатації та контролювання за роботою технологічного устаткування, контролер харчової продукції
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 проєктів, 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 проєктів, 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 та технології 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 ЗК7. Здатність спілкуватися державною мовою у професійній

	<p>діяльності</p> <p>ЗК8. Здатність обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правочинність</p> <p>ЗК9. Здатність 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 сучасні прогресивні технології та організацію технологічного процесу виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів</p> <p>СК2. Мати базові знання в галузі хімії і технології сировини, що використовується в харчових галузях; базові знання теоретичних основ харчових технологій; - базові уявлення про хімічний склад, харчову цінність продукції та способи її підвищення; знання і застосування на практиці основних способів контролю виробництва та якості продукції</p> <p>СК3. Мати розуміння соціальних і екологічних наслідків своєї професійної діяльності; здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці</p> <p>СК4. Мати здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, знання основ ділового спілкування, навички роботи в команді</p> <p>СК5. Мати здатність використовувати професійно профільовані знання, уміння і навички для оволодіння основами дослідження технологічних процесів</p> <p>СК6. Мати здатність використовувати професійно профільовані знання для організації і корегування технологічного процесу виробництва</p> <p>СК7. Мати здатність використовувати професійно профільовані знання в галузі математики для математичної обробки експериментальних даних</p> <p>СК8. Мати здатність використовувати професійно профільовані знання для розрахунків сировини, готової продукції, обліку матеріальних цінностей</p> <p>СК9. Мати здатність використовувати професійно профільовані знання для організації та управління роботою колективу для досягнення поставленої мети</p> <p>СК10. Мати здатність використовувати професійно профільовані знання для планування технологічного процесу, технічного оснащення та переоснащення виробництва</p> <p>СК11. Мати здатність використовувати професійно профільовані знання в галузі хімії, технології, технохімічного контролю для контролю виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів;</p> <p>СК12. Мати здатність використовувати знання, уміння й навички в галузі технології для теоретичного освоєння загально професійних дисциплін і рішення практичних</p>

	<p>завдань, впровадження нової технології, нового асортименту продукції</p> <p>СК13. Мати здатність володіти навичками роботи з комп'ютером на рівні користувача, використовувати інформаційні технології для рішення експериментальних і практичних завдань в галузі технології виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів;</p> <p>СК14 Мати базові уявлення про сучасні прогресивні технології в світі, організацію технологічного процесу виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчо концентратів.</p> <p>СК15 Мати базові уявлення про сучасні прогресивні технології та запровадження енергозберігаючих технологій</p>
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>ПРН 2. Знати роль мікроорганізмів в процесах виробництва та зберігання харчової продукції.</p> <p>ПРН3. Знати 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 на базі фундаментальних розділів математики в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі, використовувати математичні методи в професійній діяльності</p> <p>ПРН7. Знати використовуючи базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і навички роботи в комп'ютерних мережах, створювати бази даних і використовувати Інтернет-ресурси</p> <p>ПРН8. Знати використовувати професійно профільовані знання, уміння і навички для організації і корегування технологічного процесу виробництва</p> <p>ПРН9. Знати використовувати професійно профільовані знання, уміння і навички для планування технологічного процесу, впровадження нової технології, нового асортименту продукції</p> <p>ПРН10. Знати використовувати професійно профільовані знання, уміння і навички в галузі хімії, технології, технохімічного контролю для контролю виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів</p> <p>ПРН11. Знати використовувати професійно профільовані знання, уміння і навички в галузі технології для теоретичного освоєння загально професійних дисциплін і рішення практичних задач</p>

	<p>ПРН12. Вміти аналізувати особистий рівень працездатності, підтримувати здоровий режим роботи і відпочинку, розвивати та удосконалювати фізичну форму і загартування</p> <p>РНУ13. Вміти здійснювати професійну діяльність у всіх її видах, спираючись на знання соціального, правового, економічного аспектів існування суспільства</p> <p>ПРН 14. Вміти забезпечувати професійну безпеку та безпеку життєдіяльності у нормальних умовах виробництва та надзвичайних ситуаціях, спираючись на знання шкідливих і небезпечних факторів діяльності людини та технологічних систем на природне середовище</p> <p>ПРН15. Вміти розраховувати основні техніко-економічні показники, використовуючи отримані знання та уміння при підготовці, плануванні, проектуванні виробництва виконувати необхідні технологічні розрахунки</p> <p>ПРН16. Вміти аналізувати склад асортименту, вносити пропозиції по впровадженню нових виробів, способів підвищення якості та харчової цінності на основі вивчення та аналізу хімічного складу та харчової цінності продукції</p> <p>ПРН 17.Вміти робити висновки на основі отриманих результатів контролю володіти основними методиками проведення контролю виробництва</p> <p>ПРН 18. Вміти забезпечувати особисту професійну діяльність з урахуванням правил безпеки життєдіяльності, вимог охорони праці, основ виробничої санітарії та гігієни</p> <p>ПРН19. Вміти забезпечувати випуск якісної продукції на основі вимог стандартів та технологічних інструкцій, спираючись на отримані знання, уміння, навички</p> <p>ПРН 20. 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	<p>Усі приміщення відповідають будівельним та санітарним нормам, у наявності відповідна соціальна інфраструктура, що включає гуртожитки, їдальні та буфети, медичні пункти, актову залу, 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.</p> <p>Навчальні лабораторії оснащені технічними засобами та спеціалізованим програмним забезпеченням, дослідно-промисловими установками, промисловим обладнанням.</p>
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	2,5	Екзамен
ОК 5	Економічна теорія	1,5	Екзамен
ОК6	Мікробіологія	2,0	Залік
ОК7	Аналітична хімія	3,5	Залік
ОК8	Інженерна графіка	3,75	Залік
ОК9	Неорганічна хімія	3,5	Екзамен
ОК10	Біохімія	2,5	Залік
ОК11	Органічна хімія	3,5	Екзамен
ОК12	Основи екології	0,5	Залік
ОК13	Технологія хлібопекарських виробів (курсний проект)	9,0	Екзамен
ОК14	Технологія кондитерських виробів (розрахункова робота)	8,5	Екзамен
ОК15	Технологія макаронних виробів	2,5	Залік
ОК16	Технохімічний контроль галузі	7,25	Залік
ОК17	Технологічне устаткування галузі	10,0	Екзамен
ОК18	Охорона праці	2,5	Екзамен
ОК19	Облік і звітність	2,5	Залік
ОК20	Економіка, організація, планування та управління	6,5	Екзамен
ОК21	Основи стандартизації та метрології	2,5	Залік
ОК22	Промсанітарія	2,5	Залік
ОК23	Процеси і апарати харчових виробництв	2,0	Залік
ОК24	Навчальна практика	6,0	Залік
ОК25	Навчальна практика з отримання робітничих професій	4,5	Залік

OK26	Технологічна практика	13,5	Залік
OK 27	Переддипломна практика	4,5	Залік
OK 28	Дипломне проектування	9,0	Захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент		129 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	1,5	Залік
ВБ 4	Соціологія	1,5	Залік
ВБ 5	Фізична і колоїдна хімія	3,5	Екзамен
ВБ 6	Основи електротехніки	1,5	Залік
ВБ7	Комп'ютерна техніка	4,0	Залік
ВБ 8	Вища математика	2,0	Залік
ВБ 9	Автоматизація виробничих процесів	2,0	Залік
ВБ 10	Безпека життєдіяльності	1,5	Залік
ВБ 11	Технологія харчових концентратів	5,0	Екзамен
ВБ 12	Мікробіологія виробництва	2,5	Залік
ВБ1 3	Проектування підприємств і будівельна справа	2,0	Залік
ВБ 14	Комп'ютерне проектування в галузі	2,0	Залік
ВБ 15	Основи підприємництва	2,0	Залік
ВБ 16	Основи фізіології та гігієни харчування	3,0	Залік
ВБ17	Товарознавство сировини галузі	4,5	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		42,0 кредитів	
Загальний обсяг екзаменаційної сесії		9 кредитів	
Загальний обсяг освітньої програми		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 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 ОК 21
ОК 3	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ОК 4	Історія України	Вихідна передує вивченню ВБ4, ОК 5
ОК 5	Економічна теорія	Вихідна, передує вивченню ОК 19, ОК 20, ОК 28, ВБ 15 вивчається після ВБ1
ОК6	Мікробіологія	Вихідна, передує вивченню ОК 10, ОК 13, ОК 14, ОК16, ОК22, ВБ10, ВБ 11, ВБ 12, ВБ 16
ОК7	Аналітична хімія	Проводиться після ОК 9, ОК 11, передує вивченню ОК 16, , ОК 22, ВБ5
ОК8	Інженерна графіка	Вихідна передує вивченню ОК 13, ОК14, ОК15, ОК17, ОК24, ОК23, ОК25, ОК26, ОК27, ОК28, ВБ6, ВБ7, ВБ9, ВБ 11, ВБ 13
ОК9	Неорганічна хімія	Вихідна передує вивченню ОК 7, ОК 10, ОК 13, ОК14, ОК15, ОК22, ВБ5, ВБ17
ОК10	Біохімія	Проводиться після ОК 6, ОК 11, ВБ передує вивченню ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 16, ВБ12, ВБ16, ВБ17
ОК11	Органічна хімія	Вихідна передує вивченню ОК 6, ОК 7, ОК 10, ОК 13, ОК 16, ВБ5, ВБ12, ВБ16, ВБ17
ОК12	Основи екології	Вихідна передує вивченню ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 16, ОК 22, ВБ 10, ВБ12, ВБ16, ВБ17
ОК13	Технологія хлібопекарських виробів	проводиться після ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ОК 17, ОК 22, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ВБ5, ВБ6, ВБ7, ВБ8, ВБ13, ВБ14 передує вивченню ОК16, ОК 18, ОК 19, ОК 20, ОК 21, ОК 26, ОК 27, ОК 28, ВБ 9, ВБ10, ВБ12, ВБ13, ВБ15
ОК14	Технологія кондитерських виробів	проводиться після ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ОК 17, ОК 22, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ВБ 5, ВБ6, ВБ7, ВБ8, ВБ13, ВБ14 передує вивченню ОК 16, ОК 18, ОК 19, ОК 20, ОК 21, ОК 26, ОК 27, ОК 28, ВБ 9, ВБ10, ВБ13, ВБ12, ВБ15
ОК15	Технологія макаронних виробів	проводиться після ОК 10, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ОК 17, ОК 22, ОК 23, ОК 24, ОК 55, ВБ5, ВБ 6, ВБ7, ВБ8, ВБ13, ВБ14 передує вивченню ОК 16, ОК 18, ОК 19, ОК 20, ОК 21, ОК 26, ОК 27, ОК 28, ВБ 9, ВБ

		10, ВБ13, ВБ12, ВБ15
ОК16	Технохімічний контроль галузі	проводиться після ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 21, ОК 22, ОК 26, ВБ5, ВБ 7, ВБ8, ВБ10,ВБ11, передує вивченню ОК 27, ОК 28
ОК17	Технологічне устаткування галузі	проводиться після ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК 26, ВБ6, ВБ7, ВБ8, ВБ11, передує вивченню ОК 27, ОК 28
ОК18	Охорона праці	проводиться після ВБ3, ВБ 6 передує вивченню ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 16, ОК 17, ОК 18, ОК 21,ОК 22, ОК 25, ОК 26, ОК 27,ОК 28, ВБ10,ВБ11
ОК19	Облік і звітність	проводиться після ВБ6, ВБ7, ВБ8, ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК 26, ВБ1, передує вивченню ОК 27, ОК 28
ОК20	Економіка, організація, планування та управління	проводиться після ОК 5, ОК 13, ОК14, ОК 15, ОК 17, ОК 19, ВБ3, ВБ7,ВБ8,ВБ11, ВБ15 передує вивченню ОК 26, ОК 27, ОК 28
ОК21	Основи стандартизації та метрології	проводиться після ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 16, ОК 22, ОК 25, ОК 26, ВБ7, ВБ8, ВБ10, ВБ11, передує вивченню ОК 27, ОК 28
ОК22	Промсанітарія	проводиться після ОК 6, ОК 12, ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 16, ОК 17, ОК 24, ОК 25, ВБ11, ВБ12 передує вивченню ОК 27, ОК 28
ОК23	Процеси і апарати харчових виробництв	проводиться після ВБ6, ВБ7, ВБ8, передує вивченню ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 17, ВБ9, ВБ11
ОК24	Навчальна практика	Вихідна , передує вивченню ОК 13, ОК 14, ОК 14, ОК 16, ОК 17, ОК 18, ОК 21, ОК 22, ОК 26, ОК 27, ВБ10,ВБ 11 ВБ1 7
ОК25	Навчальна практика з отримання робітничих професій	Проводиться після ОК 22, ОК 23, ОК 26, ОК 32, ОК 34, ВБ 2, ВБ 7 Передує вивченню ОК 21, ОК 25, ОК 31, ОК 33, ОК 36, ОК 37
ОК26	Технологічна практика	Проводиться після ОК 14, ОК 15, ОК 18, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ВБ 12, ВБ1 7 Передує вивченню ОК 13, ОК 17, ОК 22, ОК 23, ОК 26, ОК 27
ОК27	Переддипломна практика	Проводиться після ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 17, ОК 18, ОК 20, ОК 21,ОК 22, ОК 24, ОК 25, ОК 26, ВБ1 1, ВБ9, ВБ10,ВБ 12, ВБ 13, ВБ 14 Передує вивченню ВБ13
ОК28	Дипломне проектування	Проводиться після ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 17, ОК 18, ОК 19, ОК 21,ОК 22, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК 26, ОК 27, ВБ9, ВБ 11, ВБ 12, ВБ 13, ВБ 14
Вибіркові компоненти ОП		
ВБ 1	Основи філософських знань	Вихідна, передує вивченню ОК 1
ВБ 2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Вихідна
ВБ 3	Основи правознавства	Вихідна, передує вивченню ОК 5, ОК 12, ОК 18, ОК 20, ОК23, 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, ОК11 передусь вивченню ОК 10, ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 16, ВБ11, ВБ17
ВБ 6	Основи електротехніки	Вихідна проводиться після ОК 8, передусь вивченню ОК 17, ОК 18, ВБ8, ВБ9, ВБ10, ОК 25, ОК 26, ОК 27, ОК 28, ВБ13
ВБ7	Комп'ютерна техніка	проводиться після ВБ 8 передусь вивченню ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 17, ВБ14
ВБ 8	Вища математика	Вихідна передусь вивченню ОК13, ОК 14, ОК 15, ОК 17, ВБ7,ВБ11
ВБ 9	Автоматизація виробничих процесів	проводиться після ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК 26, ВБ6, ВБ 7, ВБ 8,ВБ11, передусь вивченню ОК 27, ОК 28
ВБ 10	Безпека життєдіяльності	проводиться після ОК 2, ОК 12, ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 16, ОК 18, ОК 21, ОК 24, ОК 25, ВБ 6,ВБ11, ВБ12 передусь вивченню ОК 26, ОК 27, ОК 28
ВБ 11	Технологія харчових концентратів	проводиться після ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ВБ5, ВБ6, ВБ7, ВБ8, ОК 17, ОК 22, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ВБ13, ВБ14 передусь вивченню ОК 16, ОК18, ОК 19, ОК 20, ВБ9, ОК 21, ВБ 10, ОК 26, ОК 27, ОК 28, ВБ12,ВБ13, ВБ15
ВБ 12	Мікробіологія виробництва	проводиться після ОК 6, ОК 12, ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 16, ОК 18, ОК 24, ОК 25, ВБ11, ВБ12 передусь вивченню ОК 27, ОК 28
ВБ1 3	Проектування підприємств і будівельна справа	проводиться після ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК 26, ВБ 6, ВБ7, ВБ8, ВБ11, передусь вивченню ОК 27, ОК 28
ВБ 14	Комп'ютерне проектування в галузі	проводиться після ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК 26, ВБ7, ВБ8, ВБ11, передусь вивченню ОК 27, ОК 28
ВБ 15	Основи підприємництва	проводиться ОК 5, ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 17, ОК 19, після ВБ3, ВБ7, ВБ8, ВБ11, ВБ15 передусь вивченню ОК 26, ОК 27, ОК 28
ВБ 16	Основи фізіології та гігієни харчування	проводиться після ОК 2, ОК 12, ОК13, ОК 14, ОК 15, ОК 16, ОК 18, ОК 21, ОК 24, ОК 25, ВБ6,ВБ11, ВБ12 передусь вивченню ОК 26, ОК 27, ОК 28
ВБ17	Товарознавство сировини галузі	проводиться після ОК 9, ОК 10, ОК 11, ВБ 5 передусь вивченню ОК 13, ОК14, ОК 15, ОК 16, ОК 21, ОК 24, ОК 25, ВБ11, ВБ16

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі захисту дипломного проекту 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	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ВБ1	ВБ2	ВБ3	ВБ4	ВБ5	ВБ6	ВБ7	ВБ8	ВБ9	ВБ10	ВБ11	ВБ12	ВБ13	ВБ14	ВБ15	ВБ16	ВБ17							
ПРН1				x	x																								x			x																				
ПРН2						x																x																x		x												
ПРН3												x											x				x	x	x																							
ПРН4																			x								x	x	x										x													
ПРН5																											x	x	x						x																	
ПРН6							x																				x	x	x																							
ПРН7																																																				
ПРН8													x	x	x									x		x	x	x	x																							
ПРН9													x	x	x										x																											
ПРН10							x		x	x	x		x	x	x																																					
ПРН11													x	x	x		x										x	x	x	x																						
ПРН12		x																																																		
ПРН13	x			x	x															x	x																															
ПРН14																																																				
ПРН15														x	x	x																																				
ПРН16																																																				
ПРН17																																																				
ПРН18																																																				
ПРН19																																																				
ПРН20			x		x																																															

Гарант освітньо-професійної програми
викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії, старший викладач,
завідувач технологічним відділенням Свалявського технічного коледжу НУХТ

Янута Т.В.