

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«СВАЛЯВСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»**

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою
Відокремленого структурного підрозділу
«Свалявський технічний фаховий коледж
Національного університету харчових
технологій»

Голова Педагогічної ради

_____ Василь Йовбак

Протокол № ____ від « _ » _____ 2022р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою
Національного університету харчових
технологій

Голова Вченої ради

_____ Олександр Шевченко

Протокол № ____ від " __ " _____ 2022р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

" Виробництво харчової продукції "

Фахової передвищої освіти

за спеціальністю: 181 Харчові технології

галузі знань: 18 Виробництво та технології

Кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Освітньо-професійна програма

вводиться в дію з _____

Наказ № ____ від " __ " _____ 2022р.

Київ 2022

ПЕРЕДМОВА

Освітня програма «Виробництво харчової продукції» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 17 листопада 2021 р. № 1244 і є 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. Сорокопуд С.І., викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», гарант освітньої програми;

2. Янута Т.В., викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії, старший викладач, завідувач технологічним відділенням ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»

3. Тучапська В.Г., викладач фахових дисциплін циклової комісії технологічних дисциплін ВСП «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій», викладач вищої категорії.

Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності

181«Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу	Національний університет харчових технологій Відокремлений структурний підрозділ «Свалявський технічний фаховий коледж Національного університету харчових технологій»
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Фаховий молодший бакалавр Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Виробництво харчової продукції
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 150 кредитів ЄКТС. На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра.
Наявність акредитації	Акредитується вперше
Цикл/рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Наявність базової загальної середньої або повної загальної середньої освіти
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»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна програма фахового молодшого бакалавра 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 ЗК7. Здатність спілкуватися державною мовою у професійній діяльності ЗК8. Уміння обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правочинність ЗК9. Уміння працювати у колективі та команді ЗК10. Здатність працювати самостійно і автономно ЗК11.Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності, займати активну громадську позицію ЗК12. Здатність до оцінки та аналізу соціально-економічних процесів і явищ, до використання економічних знань у професійній діяльності
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК (СФК, СПК))	СК1. Мати базові уявлення про різноманітність об'єктів діяльності закладів ресторанного господарства, історію та розвиток ресторанного господарства СК2. Володіти методами спостереження, опису, ідентифікації, класифікації об'єктів діяльності закладів ресторанного господарства, та досягнення в розвитку ресторанних технологій СК3. Знати принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової (кулінарної) продукції СК4. Мати базові уявлення про місце ресторанного господарства в реалізації соціально-економічних задач, здатність забезпечувати якість і вдосконалювати асортимент харчової продукції СК5. Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання СК6. Знання і розуміння нормативно-правового регулювання у сфері підприємницької, торговельної і біржової діяльності. СК7. Мати базові уявлення про фізіологічну роль харчування в забезпеченні життєдіяльності людського організму

	СК8. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви 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 СК 10. Здатність задовольняти попит споживачів в продукції харчування та послугах за умов, що змінюються СК 11. Володіти методикою розробки технологічної документації СК 12. Здатність ефективно управляти матеріально-фінансовим станом підприємства. організації праці СК13. Здатність використовувати професійно-профільовані знання для забезпечення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування СК14. Здатність використовувати професійно-профільовані знання з Санітарних норм і правил до виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації 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

	ПРН1. Знати суспільно – економічні, політичні та культурні процеси розвитку українського народу, основи економічного розвитку суспільства, основи філософії, соціології загальної культури і соціалізації особистості тощо ПРН2. Знати роль мікроорганізмів в процесах виробництва та зберігання харчової продукції, основи раціонального харчування ПРН3. Знати фундаментальні розділи хімії, основні теоретичні та практичні аспекти сучасної екології. ПРН4. Знати загальні закономірності виникнення і розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій, їх можливий вплив на життя і здоров'я людини ПРН5. Знати теоретичні основи електромагнітних явищ та їхнє практичне використання ПРН6. Знати раціональні, науково – обґрунтовані способи ведення технологічних процесів виготовлення кулінарної продукції. ПРН7. Знати особливості функціонування, організацію виробничої діяльності закладів ресторанного господарства ПРН8. Знати способи моделювання процесів обслуговування та організацію якісного обслуговування населення ПРН9. Знати історичний зарубіжний та національний досвід, робити аналіз і систематизацію напрямків розвитку
--	---

	сучасної кулінарії ПРН10. Знати сучасні вимоги до виробництва та споживання харчових продуктів згідно стандартів. ПРН11. Знати принципи креслення конструкції і принципу дії технічного обладнання для експлуатації та технічного переоснащення, особливості конструкції та правила експлуатації устаткування ПРН12. Вміти викладати технічну думку з допомогою креслення, володіти теоретичними та практичними навичками використання засобів сучасних інформаційних технологій у професійній діяльності. ПРН13. Вміти використовувати досягнення сучасної стандартизації в управлінні якістю кулінарної продукції та послуг закладах ресторанного господарства. ПРН14 . Вміти створити на робочому місці безпечні умови праці ПРН15. Вміти вести обґрунтовану практичну діяльність закладів ресторанного господарства, володіти економічним мисленням, управляти виробничим процесом в закладах ресторанного господарства ПРН16. Вміти користуватись нормативно-правовими актами в професійній діяльності ПРН 17. Вміти взаємо узгоджувати особисті, колективні та суспільні інтереси 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 ПРН19. Вміти визначати якісний та кількісний склад хімічних речовин харчових продуктів Вміти правильно організовувати технологічні процеси та здійснювати підбір необхідних апаратів 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
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	Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та

навчально-методичне забезпечення	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	Українська мова за професійним спрямуванням	1,5	Екзамен
ОК 5	Історія України	1,5	Залік
ОК 6	Основи економічної теорії	1,5	Залік
ОК 7	Основи філософських знань	1,5	Залік
ОК 8	Основи правознавства	1,5	Залік
ОК 9	Соціологія	1,5	Залік
ОК10	Мікробіологія та фізіологія	3,5	Екзамен
ОК11	Аналітична хімія	3,0	Залік
ОК12	Інженерна графіка	3,0	Залік
ОК13	Неорганічна хімія	3,0	Екзамен
ОК14	Біохімія	1,5	Залік
ОК15	Органічна хімія	3,0	Екзамен
ОК 16	Фізична і колоїдна хімія	3,0	Залік
ОК 17	Основи екології	1,5	Залік
ОК 18	Безпека життєдіяльності	3,0	Залік
ОК 19	Комп'ютерна техніка	3,0	Залік
ОК 20	Вища математика	2,0	Залік
ОК 21	Процеси і апарати харчових виробництв	3,0	Залік
ОК 22	Основи електротехніки	1,5	Залік
ОК-23	Технологія виробництва кулінарної продукції	9,0	Екзамен
ОК 24	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (курсний проект)	8,5	Екзамен
ОК 25	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	8,5	Екзамен
ОК 26	Товарознавство харчових продуктів	4,0	Екзамен

ОК 27	Охорона праці	2,5	Екзамен
ОК 28	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	1,5	Залік
ОК 29	Економіка підприємств різних типів	3,0	Екзамен
ОК 30	Устаткування закладів ресторанного господарства	3,5	Залік
ОК 31	Предмет спецпідготовки (виробництво кондитерських борошняних виробів)	3,5	Залік
ОК 32	Проектування підприємств та будівельна справа	3,0	Залік
ОК 33	Навчальна практика	9,0	Екзамен
ОК 34	Технологічна практика	9,0	Залік
ОК 35	Переддипломна практика	4,5	Залік
ОК 36	Кваліфікаційний іспит	1,5	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент		127,5 кредитів	
Вибіркові компоненти ОП			
	Блок 1		
ВБ 1	Основи підприємництва та управлінської діяльності	2,5	Залік
ВБ 2	Санітарія та гігієна	3,0	Залік
ВБ 3	Технологія продуктів дієтичного харчування	5,0	Екзамен
ВБ 4	Харчові міні-технології в ЗРГ	4,5	Залік
	Блок 1	15 кредитів	
ВБ 1	Облік і звітність	2,5	Залік
ВБ 2	Психологія та етика ділових відносин	3,0	Залік
ВБ 3	Етнічні кухні	4,5	Екзамен
ВБ 4	Культура харчування та світові традиції обслуговування	5,0	Залік
Загальний обсяг вибірових компонент		15 кредитів	
Загальний обсяг екзаменаційної сесії		7,5 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 5 вивчається після ОК7
ОК 2	Фізичне виховання	Вихідна передуює вивченню ОК18
ОК 3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Вихідна
ОК-4	Українська мова за професійним спрямуванням	Вихідна
ОК 5	Історія України	Вихідна передуює вивченню ОК 6, ОК9
ОК 6	Основи економічної теорії	Вихідна, передуює вивченню ОК7, ОК 29
ОК-7	Основи філософських знань	Вихідна, передуює вивченню ОК 1
ОК-8	Основи правознавства	Вихідна, передуює вивченню ОК 6, ОК9, ОК24, ОК 27, ОК 29, ОК32, ОК35
ОК-9	Соціологія	Проводиться після ОК 1, ОК 6 ,ОК7
ОК10	Мікробіологія та фізіологія	Вихідна, передуює вивченню ОК 13, ОК 14, ОК-23, ОК 24, ОК26, ОК33, ОК35, ВБ 2 Блок1
ОК11	Аналітична хімія	Проводиться після ОК 13, ОК 15, передуює вивченню ОК 16, ОК26, ВБ2 Блок1
ОК12	Інженерна графіка	Вихідна передуює вивченню ОК19, ОК21, ОК22, ОК 23, ОК24, ОК25, ОК30, ОК32, ОК33, ОК34, ОК35
ОК13	Неорганічна хімія	Вихідна передуює вивченню ОК 11, ОК16, ОК 23, ОК 24, ВБ2 Блок1
ОК14	Біохімія	Проводиться після ОК 10, ОК 15, ОК16 передуює вивченню ОК 23, ОК 24
ОК15	Органічна хімія	Вихідна передуює вивченню ОК 10, ОК 11, ОК 14, ОК16, ОК 23, ОК 26, ОК31
ОК16	Фізична і колоїдна хімія	Проводиться після ОК 11, ОК 13, ОК 15 передуює вивченню ОК 14, ОК 23, ОК 26, ВБ2 Блок1
ОК17	Основи екології	Вихідна передуює вивченню ОК18, ОК 23, ОК32, ОК 33, ОК 34, ОК 35, ВБ2 Блок1
ОК18	Безпека життєдіяльності	Проводиться після ОК 2, ОК 17, ОК22, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК 26, ОК 27 передуює вивченню ОК33, ОК 34, ОК 35
ОК19	Комп'ютерна техніка	Проводиться після ОК20 передуює вивченню ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК 30, ОК 32, ОК 33, ОК34, ОК35
ОК20	Вища математика	Вихідна передуює вивченню ОК19, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК30, ОК32, ВБ1Блок1, ВБ1Блок2
ОК21	Процеси і апарати харчових виробництв	Проводиться після ОК19, ОК20, ОК22,

		передусь вивченню ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК30
ОК22	Основи електротехніки	Вихідна проводиться після ОК 12, ОК20, передусь вивченню ОК 13, ОК 18, ОК 27, ОК 32, ОК 33, ОК 34, ОК 35
ОК23	Технологія виробництва кулінарної продукції	Проводиться після ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 17, ОК16, ОК19, ОК20, ОК30, ВБ2 передусь вивченню ОК 27, ОК 28, ОК 29, ОК 31, ОК 32, ОК 34, ОК35
ОК24	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (курсний проект)	Проводиться після ОК 1, ОК10, ОК 12, ОК 23, ОК22, ОК18, ОК19, ОК20, ВБ2 передусь вивченню ОК 25, ОК 27, ОК 28, ОК 29, ОК 31, ОК 32, ОК34, ОК35
ОК25	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	Проводиться після ОК 1, ОК 3, ОК10, ОК 12, ОК 23, ОК4, ОК18, ОК19, ОК20, ОК22, ВБ2 передусь вивченню ОК 27, ОК 28, ОК 29, ОК 32, ОК 34, ОК35
ОК26	Товарознавство харчових продуктів	Проводиться після ОК 11, ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК16 передусь вивченню ОК 23, ОК24, ОК 25, ОК31, ОК 33, ОК 34, ОК 35
ОК27	Охорона праці	Проводиться після ОК8, ОК22, ОК18 передусь вивченню ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК30, ОК32, ОК 33, ОК 34, ОК 35
ОК28	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	Проводиться після ОК19, ОК20, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК 26, ОК31, ВБ2 Блок1, передусь вивченню ОК 35
ОК29	Економіка підприємств різних типів	Проводиться після ОК 6, ОК8, ОК19, ОК20, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ВБ1, ВБ2 передусь вивченню ОК 33, ОК 34, ОК 35
ОК30	Устаткування закладів ресторанного господарства	Проводиться після ОК19, ОК20, ОК22, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК 33, ОК 34, ОК 35, передусь вивченню ОК31
ОК31	Предмет спецпідготовки (виробництво кондитерських борошняних виробів)	Проводиться після ОК 10, ОК 11, ОК 12, ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК16, ОК19, ОК20, ОК22, ОК30, ОК 33, ОК 34, ВБ2 передусь вивченню ОК 28, ОК 35
ОК32	Проектування підприємств та будівельна справа	Проводиться після ОК12, ОК18, ОК19, ОК24
ОК33	Навчальна практика	Вихідна передусь вивченню ОК10, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК 26, ОК27, ОК30, ОК31
ОК34	Технологічна практика	Проводиться після ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК 27, ОК 33 Передусь вивченню ОК 30, ОК32, ОК35
ОК35	Переддипломна практика	Проводиться після ОК18, ОК 21, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК 27, ОК 29, ОК31, ОК 30, ОК33, ВБ1Блок1, ВБ1Блок2, ВБ 2 Блок1
ОК36	Кваліфікаційний іспит	Проводиться після ОК18, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК26, ОК 27, ОК 29, ОК30, ОК31, ОК 33, ОК34, ОК35, ВБ1Блок1,

		ВБ1Блок2, ВБ 2 Блок1
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми		
	БЛОК1	
ВБ 1	Основи підприємництва та управлінської діяльності	Проводиться після ОК 6, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК8, ОК19, ОК30, ОК32 передусе вивченню ОК 35
ВБ2	Санітарія та гігієна	Проводиться після ОК 10, ОК 17, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК 26, ОК 27
ВБ3	Технологія продуктів дієтичного харчування	Проводиться після ОК10, ОК11, ОК12, ОК13,ОК14,ОК15,ОК17,ОК19 передусе вивченню ОК27,ОК28,ОК32,ОК34,ОК35
ВБ4	Харчові міні-технології в ЗРГ	Проводиться після ОК10, ОК23, ОК24, ОК25,ОК26 передусе вивченню ОК31, ОК32
	БЛОК2	
ВБ 1	Облік і звітність	Проводиться після ОК 6, ОК 23, ОК 24, ОК 25, ОК8, ОК 19, ОК20, ОК30, ОК7, передусе вивченню ОК 35
ВБ 2	Психологія та етика ділових відносин	Проводиться після ОК 1, ОК 3, ОК7, ОК4, ОК9, передусе вивченню ОК 35
ВБ3	Етнічні кухні	Проводиться після ОК10, ОК11, ОК13, ОК14, ОК15, ОК16, ОК17,ОК26 передусе вивченню ОК28,ОК31,ОК35
ВБ4	Культура харчування та світові традиції обслуговування	Проводиться після ОК1, ОК3, ОК10, ОК18, ОК23, ОК25, ОК26 передусе вивченню ОК28, ОК32, ОК34

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 фахового молодшого бакалавра із присвоєнням освітньої кваліфікації: фаховий молодший бакалавр з харчових технологій

Атестація здійснюється відкрито та публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей

	OK 1	OK 2	OK 3	OK4	OK 5	OK 6	OK7	OK8	OK9	OK 10	OK 11	OK 12	OK 13	OK 14	OK 15	OK16	OK 17	OK18	OK19	OK20	OK21	OK22	OK 23	OK 24	OK 25	OK 26	OK 27	OK 28	OK 29	OK30	OK31	OK32	OK 33	OK 34	OK 35	OK 36	ВБ1(1)	ВБ2(1)	ВБ3(1)	ВБ4(1)	ВБ1(2)	ВБ2(2)	ВБ3(2)	ВБ4(2)		
ІНТ	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
ЗК 1.						x		x															x	x	x	x				x				x	x							x	x			
ЗК 2.	x				x	x	x	x	x																																					
ЗК 3	x				x	x																																								
ЗК4																		x	x				x	x	x						x			x	x	x	x		x	x		x	x	x		
ЗК 5			x	x																														x	x	x	x									
ЗК 6						x																						x	x									x	x							
ЗК 7				x																																x	x	x								
ЗК 8								x																				x	x			x			x	x	x									
ЗК 9																																			x	x	x									
ЗК10																							x	x	x									x	x							x	x			
ЗК1 1					x			x	x																																					
ЗК12						x			x							x	x						x	x	x									x	x	x		x	x	x			x	x		
СК 1.																							x	x	x	x											x					x	x			
СК 2.																							x	x	x	x		x				x	x	x	x	x				x	x			x	x	
СК3																							x	x	x	x	x	x			x		x		x	x	x				x	x				x
СК4	x			x																				x	x			x				x		x	x	x										
СК5																								x	x	x				x	x							x			x	x			x	x
СК6								x																x				x										x								
СК7										x								x	x	x																		x								
СК8																			x				x	x	x	x					x	x	x	x	x	x			x	x	x			x	x	
СК9																							x	x	x	x		x			x							x	x	x	x			x	x	
СК10																							x	x	x	x	x			x								x			x	x			x	x
СК11																		x	x				x	x	x	x					x								x	x	x			x		
СК12																																			x							x				
СК13																		x					x	x	x	x	x											x			x	x			x	x
СК14			x																				x	x	x	x																		x	x	
СК15								x										x					x	x	x	x		x			x			x	x									x	x	

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	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35	ОК 36	ВБ1(1)	ВБ2(1)	ВБ3(1)	ВБ4(1)	ВБ1(2)	ВБ2(2)	ВБ3(2)	ВБ4(2)					
ПРН1	x		x	x	x	x	x	x	x		x																		x																				
ПРН2										x													x	x	x	x												x	x				x	x					
ПРН3		x									x		x	x	x	x																																	
ПРН4							x											x			x	x						x					x	x	x	x	x		x										
ПРН5																				x		x									x		x																
ПРН6																	x		x		x		x	x	x					x		x										x	x			x	x		
ПРН7																								x	x	x												x				x			x				
ПРН8																			x				x	x	x	x						x	x	x	x	x				x	x			x	x				
ПРН9	x		x		x																		x	x		x							x										x	x			x	x	
ПРН10												x				x		x		x	x		x	x	x				x			x	x				x	x	x	x			x	x			x	x	
ПРН11																					x							x			x																		
ПРН12												x					x		x	x				x									x			x	x												
ПРН13											x	x	x	x	x								x	x	x				x				x														x		
ПРН14													x	x	x			x						x				x					x																
ПРН15					x	x			x		x																x				x				x	x	x	x					x	x					
ПРН16				x		x		x																				x																					
ПРН17																																			x	x	x	x					x						
ПРН18		x								x			x	x	x			x											x				x							x									
ПРН19											x		x	x	x	x	x						x	x			x		x				x											x					
ПРН20	x		x	x	x	x	x		x																						x												x	x					

Гарант освітньо-професійної програми
викладач фахових дисциплін циклової комісії технологічних дисциплін
ВСП «Свялявський технічний фаховий коледж НУХТ»,
викладач вищої категорії

Сорокопуд С.І.