

## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	18 «ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ СТУПІНЬ	«ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР»
КВАЛІФІКАЦІЯ	«ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

Затверджено  
Педагогічною радою Каховського  
агротехнологічного фахового коледжу  
(Протокол від 31.08 2021 р. № 1)  
Директор, голова педагогічної ради  
\_\_\_\_\_ В.Ф. МАЩЕНКО

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09. 2021 р.  
(наказ № 42 від 31.08 2021 р.)

## **Передмова**

Освітньо-професійна програма (ОПП) «Харчові технології», для підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», освітньо-професійного рівня «фаховий молодший бакалавр», галузі знань 18 «Виробництво та технології» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти; містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня фахової передвищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки фахового молодшого бакалавра, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти.

### **Розроблено робочою групою у складі:**

- 1. Мальченко Лариса Федорівна* - викладач вищої кваліфікаційної категорії,  
викладач-методист
- 2. Мельник Микола Іванович* - викладач вищої кваліфікаційної категорії
- 3. Падалка Олена Миколаївна*, викладач вищої кваліфікаційної категорії,  
викладач-методист

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

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Каховський агротехнологічний фаховий коледж
<b>Ступінь фахової передвищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Освітньо-професійний ступінь - фаховий молодший бакалавр, кваліфікація - фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Офіційна назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма «Харчові технології»
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 150 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 5 місяців / 2 роки 5 місяців
<b>Наявність акредитації</b>	Акредитація 2016 р.
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України - 5 рівень
<b>Передумови</b>	Базова загальна середня освіта / повна загальна середня освіта
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До 2023 р.
<b>Інтернет – адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://kdak.com.ua">http://kdak.com.ua</a>
<b>2 - Мета освітньої програми</b>	
Забезпечити формування та розвиток загальних і професійних компетенцій фахівця здатного вирішувати завдання та практичні проблеми з харчових технологій, що передбачає здобуття здобувачами освіти теоретичних знань, вмінь і навичок з харчових технологій; забезпечення високого рівня якості	

готової продукції; застосування інформаційних технологій для ефективного управління виробництвом, проведення досліджень та обробки отриманих результатів; здатності впроваджувати у виробництво прогресивні технології; здатності планувати технологічний процес зберігання та переробки продукції, здатності вирішувати виробничі завдання, ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом. Підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців з новими поглядами та способом мислення, здатного до різносторонньої професійної діяльності в галузі харчових технологій, оволодіння сучасними методами та формами організації праці, підготовка здобувачів фахової передвищої освіти до подальшого навчання за обраною спеціальністю.

### 3 - Характеристика освітньої програми

<p><b>Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))</b></p>	<p>Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології»</p>
<p><b>Опис предметної області</b></p>	<p>Об'єкти вивчення: здатність до виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності на підприємствах переробних та харчових виробництв усіх форм власності.</p> <p>Цілі навчання: підготовка висококваліфікованих фахівців з харчових технологій, які володіють знаннями виробництва та технології, приймають ефективні професійні рішення в області переробних і харчових виробництв; розв'язують актуальні задачі і проблеми в галузі харчових виробництв.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: інноваційні підходи у вирішенні наукових дискусій та побудові ефективної системи харчових виробництв, як на вітчизняних так і на міжнародних ринках.</p> <p>Методи, методики та технології: аналіз, синтез, порівняння, моделювання, аналогія, системний підхід, діалектика, абстрагування, конкретизація, історичний, логічний, оцінка, прогнозування, балансовий метод, спостереження, фіксація, групування, систематизація, узагальнення, інвентаризація, контроль.</p>

	<p>Інструменти та обладнання: інформаційно-комунікаційні системи, прилади та обладнання, необхідні для формування професійних компетентностей фахового молодшого бакалавра з харчових технологій (комп'ютерна техніка, пакети приладних програм, програмні продукти тощо).</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна програма базується на загальновідомих уявленнях про сучасний стан розвитку підприємств по зберіганню і переробці плодоовочевої продукції, практичних досягнень у галузі харчових технологій та зорієнтована на формування здібностей фахівця з технології зберігання і переробки плодів та овочів, володіти сучасними методами виробничих технологій, вирішувати конкретні проблеми у реалізації технологічних задач, мати усвідомлення важливості професії.</p> <p>Освітньо-професійна програма для освітньо-професійного ступеня «фахового молодшого бакалавра» орієнтована на здобуття студентами професійних знань, умінь, навичок та інших компетентностей для успішного здійснення професійної діяльності.</p>
<p><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></p>	<p>Спеціальна освіта та професійна підготовка в галузі 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології». Застосування концепцій, теорій та наукових методів природничих та професійних наук для розв'язання спеціалізованих задач та вирішення практичних проблем харчового виробництва, які характеризуються комплексністю, інтеграцією та різноманітністю умов.</p>
<p><b>Особливості програми</b></p>	<p>Програма орієнтована на підготовку фахівців з технології зберігання і переробки плодів та овочів, ініціативних та здатних до аналізу сучасного стану харчового виробництва. Враховує новітні вимоги щодо зв'язку теорії з практикою. Освітньо-професійна програма включає навчальну та практичну підготовку, які поглиблюють професійні навички, компетентності та знання</p>

	спеціальних розділів фундаментальних та професійно-орієнтованих дисциплін і тим самим забезпечують можливість засвоєння професійних програм для підготовки фахових молодших бакалаврів. Освоєння програми вимагає обов'язкової умови проходження навчальної та виробничої практик.
<b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	Фахівець здатний виконувати зазначену професійну роботу відповідно до Національного класифікатора професій ДК 003:2010. Випускник з професійною кваліфікацією відповідно до отриманого фаху і кваліфікації після закінчення навчання за освітньою програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» здатний виконувати професійну роботу за такими кваліфікаційними угрупованнями та професійними назвами робіт: 3111 Технік- лаборант (хімічні та фізичні дослідження) 3152 Інспектор з контролю якості продукції 3211 Технік- лаборант (біологічні дослідження) 3510 Фахівці з переробки плодоовочевої продукції 3510 Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції
<b>Подальше навчання</b>	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі після дипломної освіти
<b>5 - Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	Підходи до освітнього процесу проблемно-орієнтований, компетентнісний. Студентоцентроване навчання, технологія проблемного і диференційованого навчання, технологія інтенсифікації та індивідуалізації навчання, технологія програмованого навчання, інформаційна технологія, технологія розвивального навчання, модульна система організації навчання, електронне навчання в системі Moodle, самонавчання, навчання на основі досліджень. Викладання проводиться у вигляді: лекцій, мультимедійної лекції, інтерактивної

	лекції, семінарів, практичних занять, лабораторних робіт, самостійного навчання з використанням підручників, посібників та конспектів, консультації з викладачами, навчальна практика, виробнича практика, елементи дистанційного навчання.
<b>Оцінювання</b>	<p>Види контролю: поточний, періодичний, підсумковий, самоконтроль.</p> <p>Захист звітів лабораторно-практичних робіт, навчальних та виробничих практик, курсових робіт, комплексні контрольні роботи, тестування.</p> <p>Екзамени та заліки проводяться відповідно до вимог Положення про екзамени та заліки навчальних дисциплін.</p> <p>Атестація здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту зі спеціальності.</p>
<b>6 - Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	<p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p>
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p><b>ЗК1.</b> Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p><b>ЗК2.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p><b>ЗК3.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК4.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно,</p>

	<p>так і письмово.</p> <p><b>ЗК5.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>ЗК6.</b> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p><b>ЗК7.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК8.</b> Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
<b>Спеціальні компетентності</b>	<p><b>СК1.</b> Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p><b>СК2.</b> Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p><b>СК3.</b> Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p><b>СК4.</b> Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p><b>СК5.</b> Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p><b>СК6.</b> Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p><b>СК7.</b> Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p><b>СК8.</b> Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p><b>СК9.</b> Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p><b>СК10.</b> Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p>
<b>7 - Програмні результати навчання</b>	
	<p><b>ПРН1.</b> Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p><b>ПРН2.</b> Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої</p>

сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

**ПРН3.** Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

**ПРН4.** Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

**ПРН5.** Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

**ПРН6.** Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

**ПРН7.** Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

**ПРН8.** Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

**ПРН9.** Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

**ПРН10.** Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

**ПРН11.** Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

**ПРН12.** Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.

**ПРН13.** Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

**ПРН14.** Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

**ПРН15.** Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

**ПРН16.** Забезпечувати процес виробництва харчової

	та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. ПРН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
<b>8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Педагогічні працівники, що залучаються для реалізації освітньо-професійної програми, за кваліфікацією відповідають профілю і напряму дисциплін, що викладаються, мають необхідний стаж педагогічної та практичної роботи. Не менш ніж 25% педагогічного персоналу, задіяного у викладанні лекційних занять дисциплін циклу професійної та практичної підготовки, мають кваліфікаційну категорію викладачів вищої категорії. Згідно Закону України «Про фахову передвищу освіту» з метою підвищення фахового рівня педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації або стажування та беруть участь у професійних тренінгах, науково-практичних конференціях.
<b>Матеріально – технічне забезпечення</b>	Наявність документів, що засвідчують право постійного користування коледжу на приміщення для здійснення освітньо-виховного процесу. Відповідність навчальних корпусів коледжу показникам нормативної площі. 100% забезпеченість потребам освітніх програм коледжу: навчальні аудиторії, лабораторії, необхідне устаткування кабінетів, лабораторій. Повне забезпечення робочими комп'ютерними місцями студентів. Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу (навчальні приміщення, кабінети, комп'ютерні класи, навчальні лабораторії, мультимедійне обладнання тощо) відповідає вимогам потребі до проведення лекційних і практичних занять. В коледжі є локальні комп'ютерні мережі з доступом до мережі Інтернет. Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура (гуртожиток, буфет, їдальня, спортивні зали та відкриті спортивні майданчики, тренажерний зал, медичний пункт), кількість місць в гуртожитку відповідає вимогам.

<b>Інформаційне та навчально методичне забезпечення</b>	<p>Офіційний Web-сайт <a href="http://kdak.com.ua/">http://kdak.com.ua/</a> містить інформацію про освітньо-професійні програми, навчальну та виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Належна забезпеченість бібліотеки підручниками та посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідного профілю, доступ до мережі Інтернет. Вимоги щодо проведення лекційних та практичних</p>
	<p>занять педагогічними працівниками визначаються Положенням про організацію освітнього процесу у «КАФК» та іншими внутрішніми положеннями. Навчально-методичне забезпечення підготовки споживачів фахової передвищої освіти відповідає ліцензійним та акредитаційним вимогам і включає: освітні програми, які затверджені у визначеному порядку і підлягають перегляду один раз на п'ять років, вміщують опис загальних та фахових програмних компетентностей та результатів навчання; засоби діагностики якості вищої освіти; навчальний план; навчально-методичне забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану: програм і робочих навчальних програм дисциплін, лекційного комплексу, плани семінарських та практичних занять, методичні вказівки і тематики курсових робіт; пакети контрольних завдань для перевірки знань з навчальних дисциплін загальної, галузевої та фахової підготовки; програми всіх видів практик, методичне забезпечення самостійної роботи студентів; впроваджений сайт дистанційного навчання, який доступний за адресою <a href="http://moodle.kdak.com.ua/">http://moodle.kdak.com.ua/</a>. Інформаційно-комунікаційні системи, необхідні для формування професійних компетентностей, фахового молодшого бакалавра з харчових технологій (комп'ютерна техніка, пакети приладних програм, програмні продукти тощо).</p>
<b>9 – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	<p>Передбачає можливість національної кредитної мобільності за певними навчальними модулями, що забезпечують набуття загальних та фахових компетентностей.</p>
<b>Навчання іноземних здобувачів фахової передвищої освіти</b>	<p>Навчання іноземних здобувачів не проводиться</p>

## 10. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється у формі єдиного державного кваліфікаційного іспиту зі спеціальності.

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти за ОПП «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється відкрито і публічно та завершується видачою документу встановленого зразка про присудження кваліфікації за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» - фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

## 11. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології»

		І. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПШ																		
		ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	
ОК 01	Українська мова за професійним спрямуванням			+	+			+	+											
ОК 02	Основи правознавства	+	+	+	+			+	+											+
ОК 03	Іноземна мова за професійним спрямуванням			+	+	+		+	+				+							
ОК 04	Фізичне виховання		+		+				+											
ОК 05	Вища математика			+	+		+	+	+											
ОК 06	Органічна хімія			+	+		+	+	+											
ОК 07	Фізична і колодіна хімія			+	+		+	+	+											
ОК 08	Аналітична хімія			+	+		+	+	+											
ОК 09	Технічне креслення			+	+		+	+	+								+	+		
ОК 10	Комп'ютеризація виробництва								+											
ОК 11	Основи електротехніки			+	+		+	+	+								+	+		+
ОК 12	Процеси і апарати			+	+		+	+	+		+									
ОК 13	Технологія зберігання			+	+		+	+	+		+									
ОК 14	Технологія переробки			+	+		+	+	+		+									
ОК 15	Технохімічний контроль			+	+		+	+	+		+						+	+		
ОК 16	Технологічне обладнання галузі			+	+		+	+	+								+	+		
ОК 17	Основи охорони праці			+	+		+	+	+									+		+
ОК 18	Економіка підприємства			+	+		+	+	+							+				
ОК 19	Організація, планування та управління			+	+		+	+	+											
ОК 20	Товарознавство сировини галузі			+	+		+	+	+								+	+		
ОК 21	Автоматизація виробництва			+	+		+	+	+									+		
ОК 22	Охорона праці в галузі			+	+		+	+	+											+
ОК 23	Н.П. Технологія консервування плодів			+	+		+	+	+		+						+	+		
ОК 24	Н.П. Технологія консервування овочів			+	+		+	+	+		+						+	+		









## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» та їх логічна послідовність

### 2.1. Розподіл змісту освітньо-професійної програми за групами освітніх компонент і циклами підготовки фахового молодшого бакалавра

№п/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувачів вищої освіти (кредитів/%)		
		Обов'язкові компоненти освітньо-професійної програми	Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми	Всього за весь термін навчання
1.	Цикл загальної підготовки	37 /24,7%	22,5/15%	59,5/39,7%
2.	Цикл професійної підготовки	75,5/50,3%	15/10%	90,5/60,3%
<b>Всього за весь термін навчання</b>		<b>112,5/75%</b>	<b>37,5/25%</b>	<b>150/100%</b>

### 2.2. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої-професійної програми (навчальні дисципліни, курсова робота, практики, ККЕ)	Кількість кредитів ЄКГС	Години	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4	5
<b>I. Обов'язкові компоненти ОПП</b>				
<b>1.1 ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>				
ОК 01.	Українська мова за професійним спрямуванням	2	60	залік
ОК 02.	Основи правознавства	2	60	залік
ОК 03.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	4	120	залік
ОК 04.	Фізичне виховання	8	240	залік
ОК 05.	Вища математика	2	60	залік
ОК 06.	Органічна хімія	2	60	залік
ОК 07.	Фізична і колоїдна хімія	2	60	залік
ОК 08.	Аналітична хімія	2	60	залік
ОК 09.	Технічне креслення	3	90	залік
ОК 10.	Комп'ютеризація виробництва	3	90	залік
ОК 11.	Основи електротехніки	3	90	залік
ОК 12.	Процеси і апарати	4	120	залік
	<b>ВСЬОГО ПО ЦИКЛУ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>	<b>37</b>	<b>1110</b>	

1	2	3	4	5
<b>1.2 ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ТА ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>				
ОК 13.	Технологія зберігання	11	330	екзамен
ОК 14.	Технологія переробки	11	330	залік
ОК 15.	Технохімічний контроль	6	180	залік
ОК 16.	Технологічне обладнання галузі	8,5	255	екзамен
ОК 17.	Основи охорони праці	3	90	екзамен
ОК 18.	Економіка підприємства	3,5	105	екзамен
ОК 19.	Організація, планування та управління	6	180	екзамен
ОК 20.	Товарознавство сировини галузі	6	180	залік
ОК 21.	Автоматизація виробництва	5	150	екзамен
ОК 22.	Охорона праці в галузі	2	60	залік
ОК 23.	Н.П. Технологія консервування плодів	1,5	45	залік
ОК 24.	Н.П. Технологія консервування овочів	1,5	45	залік
ОК 25.	Н.П. Вирішення виробничих ситуацій	1,5	45	залік
ОК 26.	Технологічна практика	4,5	135	захист звіту
ОК 27.	Переддипломна практика	4,5	135	захист звіту
<b>УСЬОГО ПО ЦИКЛУ</b>		<b>75,5</b>	<b>2265</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОБОВ'ЯЗКОВИХ КОМПОНЕНТ</b>		<b>112,5</b>	<b>3375</b>	
<b>II. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПШ</b>				
<b>II.1. Вибіркові компоненти за вибором навчального закладу</b>				
<b>II.1.1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>				
ВК 01.	Основи філософських знань	3	90	залік
ВК 02.	Економічна теорія	2	60	залік
ВК 03.	Соціологія	2	60	залік
ВК 04.	Безпека життєдіяльності	2	60	залік
ВК 05.	Основи екології	2	60	залік
ВК 06.	Неорганічна хімія	2	60	залік
ВК 07.	Загальна біохімія	2	60	залік
<b>ВСЬОГО ПО ЦИКЛУ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>		<b>15</b>	<b>450</b>	
<b>II.1.2 ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ТА ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ</b>				
ВК 08.	Вступ у спеціальність	2	60	залік
ВК 09.	Основи стандартизації та метрології	4	120	
ВК 10.	Н.П. Вступ в спеціальність	1,5	45	залік
<b>УСЬОГО ПО ЦИКЛУ</b>		<b>7,5</b>	<b>225</b>	
<b>РАЗОМ ВК- за вибором навчального закладу</b>		<b>22,5</b>	<b>675</b>	
<b>II.2. Вибіркові компоненти за вибором студента-I блок</b>				
ВКС-I.01	Технічна мікробіологія	4	120	залік

1	2	3	4	5
ВКС-І.02	Мікробіологія зберігання і переробки	3	90	залік
ВКС-І.03	Промислова санітарія	3	90	залік
ВКС-І.04	Основи підприємництва	3	90	залік
ВКС-І.05	Облік і звітність	2	60	залік
<b>РАЗОМ ВКС-І блоку за вибором студента</b>		<b>15</b>	<b>450</b>	
<b>ІІ.3.Вибіркові компоненти за вибором студента-ІІ блок</b>				
ВКС-ІІ.01	Санітарія, гігієна консервного виробництва	4	120	залік
ВКС-ІІ.02	Безпека харчових продуктів	3	90	залік
ВКС-ІІ.03	Захист прав споживача	3	90	залік
ВКС-ІІ.04	Маркетинг	3	90	залік
ВКС-ІІ.05	Калькуляція собівартості харчової продукції	2	60	залік
<b>РАЗОМ ВКС-ІІ блоку за вибором студента</b>		<b>15</b>	<b>450</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ВИБІРКОВИХ КОМПОНЕНТ</b>		<b>37,5</b>	<b>1125</b>	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>150</b>	<b>4500</b>	

## 2.3. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ПІДГОТОВКИ ФАХОВИХ МОЛОДШИХ БАКАЛАВРІВ З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЗА ОПШ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр
1	2	3	4	5
<b>I. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОПШ</b>				
ОК 01. Українська мова за професійним спрямуванням	ОК 02. Основи правазнавства	ОК 12. Процеси і апарати	ОК 11. Основи електротехніки	
ОК 03. Іноземна мова за професійним спрямуванням	ОК 03. Іноземна мова за професійним спрямуванням	ОК 13. Технологія зберігання	ОК 13. Технологія зберігання	ОК 13. Технологія зберігання
ОК 04. Фізичне виховання	ОК 04. Фізичне виховання	ОК 04. Фізичне виховання	ОК 04. Фізичне виховання	
ОК 06. Органічна хімія	ОК 05. Вища математика	ОК 14. Технологія переробки	ОК 14. Технологія переробки	ОК 14. Технологія переробки
ОК 09. Технічне креслення	ОК 07. Фізична і колорідна хімія	ОК 17. Основи охорони праці	ОК 15. Технохімічний контроль виробництва	ОК 15. Технохімічний контроль виробництва
	ОК 08. Аналітична хімія	ОК 16. Технологічне об'єднання галузі	ОК 16. Технологічне об'єднання галузі	ОК 16. Технологічне об'єднання галузі
	ОК 10. Комп'ютеризація виробництва	ОК 18. Економіка підприємства	ОК 19. Організація, планування та управління	ОК 22. Охорона праці галузі
ОК 20. Товарознавство сировини галузі	ОК 20. Товарознавство сировини галузі	ОК 21. Автоматизація виробництва	ОК 21. Автоматизація виробництва	
		ОК 23. Н.П. Технологія консервування плодів	ОК 23. Н.П. Технологія консервування плодів	
		ОК 24. Н.П. Технологія консервування овочів	ОК 24. Н.П. Технологія консервування овочів	
		ОК 25. Н.П. Вирішення виробничих ситуацій	ОК 25. Н.П. Вирішення виробничих ситуацій	
		ОК 26. В.П. Технологічна практика	ОК 26. В.П. Технологічна практика	ОК 27. В.П. Переддипломна практика
<b>II. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ</b>				
<b>II.1. Вибіркові компоненти за вибором навчального закладу</b>				
ВК 03. Соціологія	ВК 02. Економічна теорія	ВК 01. Основи філософських знань		
ВК 04. Безпека життєдіяльності	ВК 07. Загальна біохімія			

1	2	3	4	5
ВК 05. Основи екології	ВК 09. Основи стандартизації і метрології			
ВК 06. Неорганічна хімія				
ВК 08. Вступ у спеціальність				
ВК 10. Н.П. Вступ в спеціальність				

**П.2. Вибіркові компоненти за вибором студента - І блок**

	ВКС І.01. Технічна мікробіологія	ВКС І.02. Мікробіологія зберігання і переробки плодів і овочів	ВКС І.03. Промислова санітарія
			ВКС І.04. Основи підприємництва
			ВКС І.05. Облік та звітність

**П.3. Вибіркові компоненти за вибором студента - ІІ блок**

	ВКС П.01. Санітарія, гігієна консервного виробництва	ВКС П.02. Безпека харчових продуктів	ВКС П.03. Захист прав споживача
			ВКС П.04. Маркетинг
			ВКС П.05. Калькуляція собівартості харчової продукції

## 1. Перелік нормативних документів, на яких базується освітньо-професійна програма

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 № 2745-VIII URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Прозатвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами).  
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти».  
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/266-2015-%D0%BF#Text>
5. Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 № 918 «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти».  
URL : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
6. Наказ Держспоживстандарту від 28.10.2010 № 327 «Національний класифікатор України. Класифікатор професій ДК 003:2010».  
URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text>
7. Наказ Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 № 1125 «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (бакалаврського) рівня вищої освіти».  
URL : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-vishoyi-osviti-za-specialnistyu-181-harchovi-tehnologiyi-dlya-bakalavrskogo-rivnya-vishoyi-osviti>
8. Наказ міністерства освіти і науки України від 01 червня 2018 р. № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти».  
URL : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programi-profilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdijsnyuyut-pidgotovku-molodshih-specialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>