

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ТОРГІВЛІ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА, МАКАРОННИХ,
КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ»
фахової передвищої освіти

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИЙ СТУПІНЬ фаховий молодший бакалавр

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ: 18 «Виробництво та технології»

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: 181 «Харчові технології»

ЗАТВЕРДЖЕНО

Педагогічною радою Тернопільського
фахового коледжу харчових технологій і
торгівлі

Голова педагогічної ради

Людмила КРУКЕВИЧ
(протокол № 8 від 28 серпня 2024 р.)

Освітньо-професійна програма вводиться в
дію з 01.09 2024р.

Керівник ЗФПО Людмила КРУКЕВИЧ
(наказ № 69-0 від 28 серпня 2024 р.)

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

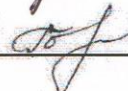
Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»

фахової передвищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

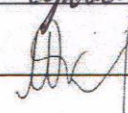
Розглянуто та схвалено на засіданні циклової технологічних дисциплін

Протокол № 10 від «25» серпня 2024 року

Голова циклової комісії  Ганна ГОРІШНА

Розглянуто та схвалено на засіданні методичної ради

Протокол № 11 від «27» серпня 2024 року

Голова методичної ради  Тетяна КОГУТ

Розглянуто та схвалено на засіданні Ради роботодавців

Протокол № 3 від «26» серпня 2024 року

Голова Ради роботодавців  Михайло ПАРІЙ

Розглянуто та затверджено на засіданні педагогічної ради

Протокол № 8 від «28» серпня 2024 року

Голова педагогічної ради  Людмила КРУКЕВИЧ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги до підготовки фахових молодших бакалаврів у галузі знань 18 Виробництво та технології 181 Харчові технології, яка заснована на компетентнісному підході.

Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 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 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.

[URL:https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn](https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn)

Розроблено робочою групою у складі:

Голова проектної групи – *Пиріг Ірина Ярославівна* – завідувачка технологічного відділення Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, викладач спецдисциплін, викладач вищої категорії.

Члени проектної групи:

Горішна Ганна Павлівна – голова циклової комісії технологічних дисциплін Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, викладач-методист, викладач вищої категорії.

Ткач Наталія Василівна – завідувачка навчально-виробничої практики Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі, викладач спецдисциплін, викладач вищої категорії.

Рецензії зовнішніх стейкхолдерів на освітньо-професійну програму «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»:

Лялик Анастасія Тарасівна – кандидат технічних наук, асистент кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя.

Парій Михайло Ігорович - Директор приватного виробничо-комерційного підприємства «Джеміні».

Освітньо-професійну програму розглянуто та затверджено на засіданні Педагогічної ради (протокол № 8 від 30.06.2023 р.)

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму
«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»
підготовки фахового молодшого бакалавра
фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» підготовки фахового молодшого бакалавра 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.

Освітньо-професійна програма розроблена як узгоджений комплекс видів освітньої діяльності, спрямований на досягнення навчальних цілей, необхідних для здійснення професійної діяльності в процесі виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.

Метою освітньо-професійної програми є формування у здобувачів фахової передвищої освіти загальних, спеціальних та інтегральних компетентностей, для забезпечення підготовки високопрофесійних, інноваційно-орієнтованих, конкурентоздатних фахівців, здатних вирішувати типові спеціалізовані задачі у харчовій галузі; організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних компетентностей, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції; здатність до комплексного розв'язання складних завдань у науково-дослідній, організаційно-технологічній, проектно-технологічній, організаційно-управлінській системах функціонування підприємств харчової галузі; створення умов для всебічного розвитку особистості, розвитку лідерського потенціалу.

Розробленою освітньо-професійною програмою чітко передбачено обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття фахового передвищого рівня освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», перелік компетентностей випускника, нормативний зміст підготовки фахового молодшого бакалавра, сформульовані результати навчання за циклами освітніх компонентів, запропоновано форму атестації здобувачів фахового передвищого рівня освіти, наведено вимоги професійних стандартів.

Дана програма повністю відповідає сучасним вимогам і може бути рекомендована до впровадження в освітній процес.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Кандидат технічних наук,
асистент кафедри харчової біотехнології і хімії
Тернопільського національного
технічного університету імені Івана Пулюя

Анастасія ЛЯЛИК

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму
«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і
харчоконцентратів»
підготовки фахового молодшого бакалавра
фахового передвищого рівня освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології

Освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» для підготовки фахових молодших бакалаврів з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів розроблена проєктною групою фахових викладачів із залученням до обговорення науковців, стейкхолдерів, які підтвердили актуальність підготовки фахівців за даною освітньо-професійною програмою.

Метою освітньо-професійної програми є формування і розвиток програмних компетентностей, які дозволяють оволодіти системою професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності в галузі виробництва харчової продукції на підприємствах або в процесі навчання.

Зміст освітньо-професійної програми містить ряд фахових освітніх компонентів, які вдало розподілені за відповідними компетентностями, серед яких є загальні та спеціальні.

Компетентності і програмні результати навчання у повному обсязі відображають здатність майбутнього фахівця до працевлаштування за здобутим фахом.

Дана освітньо-професійна програма підготовки фахового молодшого бакалавра в Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі зі спеціальності 181 Харчові технології встановлює вимоги до змісту навчання, обсягу та рівня освітньої професійної підготовки фахівця та сприяє забезпеченню відповідності програмних результатів навчання вимогам ринку праці.

Враховуючи вищезазначене вважаємо, що рецензована освітньо-професійна програма може бути рекомендована для підготовки фахового молодшого бакалавра з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Директор ПВКП «Джеміні»



Михайло ПАРІЙ

1. Опис освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології

1 - Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Форми здобуття освіти	- Інституційна (очна (денна))
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
Професійна кваліфікація	-
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – Харчові технології Освітньо-професійна програма – Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікацій	Освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра відповідає 5 рівню Національної рамки кваліфікацій
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, обсяг освітньо-професійної програми на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 150 кредитів ЄКТС. Термін навчання: на основі базової загальної середньої освіти – 3 роки 5 місяців; на основі повної загальної середньої освіти – 2 роки 5 місяців; на базі кваліфікованого робітника – 2 роки 5 місяців

Наявність акредитації	Акредитована за рівнем фахової передвищої освіти відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 20.12.2016 р., протокол №123 (наказ МОН України від 26.12.2016 р. №1613), наказу ДСЯО України від 24.12.2021р. № 01-11/101. Сертифікат, серія ДО 000114.
------------------------------	--

	Дата видачі 24.12.2021 р. Термін дії сертифіката до 01.07.2026 р.
Термін дії освітньо-професійної програми	01.07.2026 р.
Вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою	Фахова перед вища освіта може здобуватися на основі: • Базової середньої освіти (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки); • Повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти); • Професійної (професійно-технічної) освіти (із зазначенням спеціальностей); • Фахової передвищої освіти; • Вищої освіти
Мова викладання	Українська
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://tkhtt.e-schools.info/pages/publchna-nformatsja Каталог вибіркового освітніх компонентів: https://tkhtt.e-schools.info/pages/katalog-distipln-vlnogo-viboru
2-Мета освітньо-професійної програми	
Формування у здобувачів фахові передвищої освіти загальних, спеціальних та інтегральних компетентностей, для забезпечення підготовки високопрофесійних, інноваційно-орієнтованих, конкурентоздатних фахівців, здатних вирішувати типові спеціалізовані задачі у харчовій галузі; організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних компетентностей, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції; здатність до комплексного розв'язання складних завдань у науково-дослідній, організаційно-технологічній, проєктно-технологічній, організаційно-управлінській системах функціонування підприємств харчової галузі; створення умов для всебічного розвитку особистості, розвитку лідерського потенціалу. Формування і розвиток програмних компетентностей, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків в галузі виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, підготовка здобувачів фахової передвищої освіти до подальшого навчання за обраною галуззю знань	
3-Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область	Об'єкт(и) вивчення: харчова продукція та технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. Цілі навчання: формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних

	виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів. Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів, застосування яких дозволяє вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з розроблення, організації та впровадження виробництва харчових продуктів, встановлення (визначення) їх кількісних і якісних характеристик, проведення розрахунку потреби в сировині та інших матеріальних ресурсах. Інструменти та обладнання: сучасне технологічне обладнання та прилади, інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення, традиційні та інноваційні технології навчання, сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади.
4-Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах будь-якої організаційно-правової форми (державні, муніципальні, комерційні, некомерційні) та за будь-якими видами економічної діяльності. Фаховий молодший бакалавр з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів здатний займати первинні посади до професійних назв робіт за Національним класифікатором України (http://hrliga.com/docs/KP-2010_r5z.htm): Класифікатор професій (ДК 003:2010) за категоріями: • 1222.2 Майстер виробництва; Майстер виробничої дільниці; Майстер виробничої лабораторії; • 3111 Технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження); Технік технолог; • 3152 Інспектор з контролю якості продукції; Інспектор з якості хлібопродуктів, плодоовочевих, технічних культур і продукції тваринництва; • 3340 Майстер виробничого навчання; • 3550 Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів;; • 3560 Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна;

	• 7412 Бригадир на ділянках основного виробництва (хлібопекарне та кондитерське виробництво); Готувач сумішей (хлібопекарське та кондитерське виробництво); Кондитер; Пекар; Приймальник-здавальник харчової продукції (хлібопекарське та кондитерське виробництво); Рецептурник; Тістороб; Формувальник тіста; • 5122 Виробник харчових напівфабрикатів; • 8274.1 Контролер харчової продукції
Академічні права випускників	Здобуття освіти за: • Початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; • першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти
5- Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Освітній процес організовується в безпечному освітньому середовищі. Організація освітнього процесу може здійснюватися в очному і дистанційному режимах, або за змішаною формою, що поєднує очний і дистанційний режим. Студентоцентроване навчання, що проводиться з використанням методів: лекцій, лабораторних, практичних та семінарських занять, консультацій з викладачами, екскурсій, самостійної роботи за індивідуальною траєкторією, виконання курсового проєкту, навчальна, технологічна і переддипломна практики. Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер. Практичні заняття проводяться з використанням кейс-методу, виконання ситуаційних завдань, елементів ділової гри, підготовки презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів, у формі бінарних та інтегрованих занять. Освітні технології: інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, інтенсифікації навчання на основі опорних схем і знакових моделей, блочно-консультативного навчання, технологія «Створення ситуації успіху», проєктного навчання.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здійснюється за системою ECTS та національною шкалою оцінювання. Усні та письмові екзамени, заліки, поточний, підсумковий контроль, захист звітів-щоденників з практики, захист курсового проєкту, атестація (кваліфікаційний іспит). Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).

	Види контролю: поточний, підсумковий, семестровий, випускна атестація, самоконтроль тощо. Форми контролю: усне та письмове опитування, тестування, захист робіт (лабораторних, практичних, курсових), залік, диференційований залік, екзамен тощо
6-Перелік компетентностей випускника	
Інтегральна компетентність	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.
Загальнонаукові компетенції (ЗК)	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав та свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. 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. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК9. Вміння виявляти, ставити та вирішувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї, здатність самостійно продукувати і приймати рішення. ЗК10. Здатність володіння навичками міжособистісної взаємодії, вміння працювати в команді, налагоджувати контакт з різними за віком, характером і статусом людьми. ЗК11. Здатність виявляти ініціативу, повагу до інших людей, брати на себе відповідальність за певну ділянку роботи, здатність розділити успіхи свого колективу,

	мотивувати колектив та рухатися до спільної мети. ЗК12. Здатність працювати в команді. ЗК13. Здатність працювати самостійно та автономно.
Спеціальні компетентності	СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК 3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК 4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК 5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК 6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК 7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК 8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК 9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК 10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. СК11. Здатність здійснення науково-пошукової та дослідницької діяльності. СК12. Здатність застосовувати отримані нові знання й практичні пропозиції для розв'язання комплексних проблем у сфері професійної діяльності, адаптувати їх до умов змінного середовища, здатність до професійного самовдосконалення відповідно до потреб ринку праці.
7-Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання	
РН 1	Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.
РН 2	Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН 3	Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.
РН 4	Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.
РН 5	Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.
РН 6	Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.
РН 7	Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.
РН 8	Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).
РН 9	Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.
РН 10	Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.
РН 11	Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.
РН 12	Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.
РН 13	Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.
РН 14	Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.
РН 15	Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
РН 16	Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
РН 17	Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

8-Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення відповідає ліцензійним умовам (п.48-49 ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF#n12). До реалізації освітнього процесу, здійснення керівництва курсовими проєктами залучені педагогічні працівники відповідної спеціальності. Більше як 25 відсотків лекцій проводяться педагогічними працівниками, які мають вищу педагогічну категорію, викладачі-методисти, педагогічні працівники з науковим ступенем. Педагогічні працівники проходять підвищення кваліфікації не менше 120 годин за 5 років (30 годин / 1 кредит ЄКТС на рік), самостійно обираючи форми, види, напрями та суб'єкти надання освітніх послуг з підвищення кваліфікації. Підвищення кваліфікації педагогічних працівників відбувається відповідно до діючої нормативної бази та
-----------------------------	---

	будується на наступних принципах: обов'язковості та періодичності проходження стажування і підвищення кваліфікації; прозорості процедур організації стажування та підвищення кваліфікації; моніторингу відповідності змісту програм підвищення кваліфікації задачам професійної діяльності; обов'язковості впровадження результатів підвищення кваліфікації в наукову та педагогічну діяльність.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері фахової передвищої освіти з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу, зокрема: навчальні приміщення, комп'ютерні лабораторії, спеціалізовані лабораторії, спортивна зала, стадіон, бібліотека, у тому числі два читальні зали, медичний пункт, їдальня, актова зала, точки бездротового доступу до мережі Інтернет, мультимедійне обладнання. Здобувачі освіти, які потребують, забезпечуються гуртожитком
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний веб-сайт https://tkhtt.e-schools.info містить інформацію про положення та нормативні документи коледжу, освітньо-професійні програми, навчальну і виховну діяльність, структурні підрозділи, контакти. Читальна зала бібліотеки та навчальні приміщення забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет. Інформаційне та навчально-методичне забезпечення: бібліотеку, 2 читальних зали з достатнім фондом навчальної, наукової літератури та фахових періодичних видань, офіційний веб-сайт, наявність електронного ресурсу навчально-методичних матеріалів освітніх компонентів. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, обладнанням, устаткуванням, що необхідні для реалізації освітньо-професійної програми. На занятті усі здобувачі освіти забезпечені індивідуальними робочими місцями за окремими комп'ютером. Необмежений доступ до мережі Інтернет, точки доступу до мережі; корпоративна пошта; навчальні плани, навчальні і робочі програми, графіки освітнього процесу, комплекси навчально-методичного забезпечення освітніх компонентів, програми практик, електронний ресурс, який містить навчально-методичні матеріали освітніх компонентів згідно навчальних планів; методичні вказівки щодо виконання курсового проєкту. У разі запровадження дистанційної форми навчання заклад фахової передвищої освіти дотримується вимог до

	навчально-методичного, кадрового і системотехнічного забезпечення дистанційної форми навчання, а також забезпечує створення і функціонування системи управління дистанційною формою навчання та веб-ресурсами освітніх компонентів (програм). Коледжем обрані такі платформи для організації дистанційного навчання: Google Classroom, ZOOM, Meet.
9-Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність здобувачів освіти, педагогічних працівників коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі партнерських угод про співробітництво коледжу з ЗВО України: - Угода про співпрацю з підготовки фахівців та про науково-технічну співпрацю між Університетом Григорія Сковороди в Переяславі і Тернопільським фаховим коледжем харчових технологій і торгівлі, від 17.01.22, м. Переяслав; - Меморандум про співпрацю між Тернопільським національним технічним університетом імені Івана Пулюя та Тернопільським фаховим коледжем харчових технологій і торгівлі, від 27.01. 2022 р., м.Тернопіль. Підвищення кваліфікації (стажування) педагогічних працівників у вітчизняних закладах вищої освіти.
Національна кредитна мобільність	Не передбачено

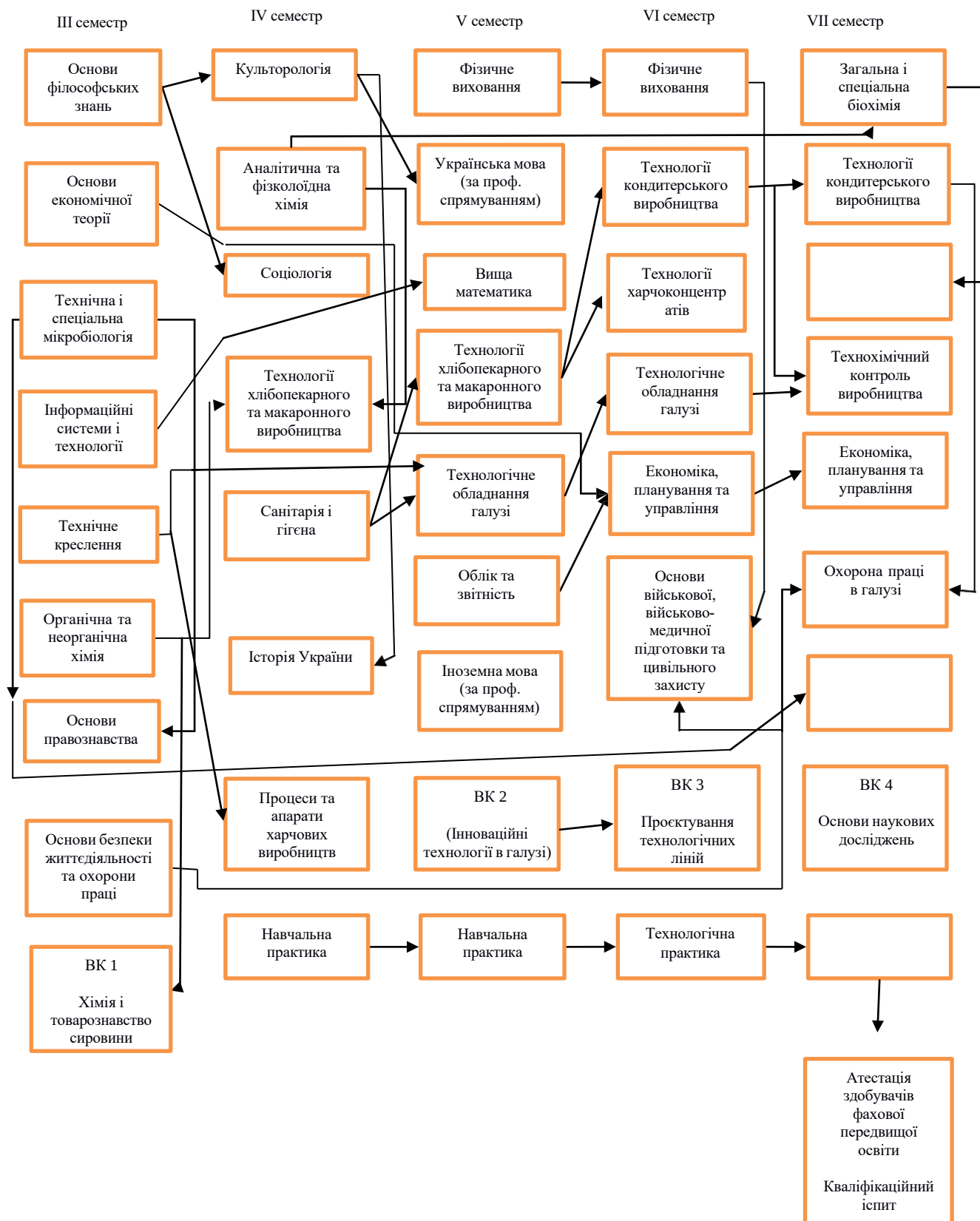
2. ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ І ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ЇХ ВИКОНАННЯ

2.1. Перелік освітніх компонентів ОПП

Код о/д	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики тощо)	Кількість кредитів ECTS	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 01	Історія України	3,0	екзамен
ОК 02	Основи філософських знань	3,0	залік
ОК 03	Соціологія	3,0	залік
ОК 04	Основи правознавства	3,0	залік
ОК 05	Основи економічної теорії	3,0	залік
ОК 06	Культурологія	3,0	залік
ОК 07	Органічна та неорганічна хімія	4,0	екзамен
ОК 08	Аналітична та фізколоїдна хімія	4,0	залік
ОК 09	Вища математика	3,0	залік
ОК 10	Технічне креслення	3,0	залік
ОК 11	Фізичне виховання	4,0	залік
ОК 12	Основи безпеки життєдіяльності та охорони праці	3,0	залік
ОК 13	Основи військової, військово-медичної підготовки та цивільного захисту	3,0	залік
ОК 14	Українська мова (за професійним спрямуванням)	3,0	екзамен
ОК 15	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4,0	екзамен
ОК 16	Інформаційні системи та технології	4,0	екзамен
Всього		52	
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК17	Технології хлібопекарного та макаронного виробництва	6,0	екзамен
ОК18	Технології кондитерського виробництва	7,0	екзамен
ОК 18.1	Курсовий проєкт з технології кондитерського і хлібопекарного виробництв		залік
ОК 19	Технології харчоконцентратів	4,0	екзамен
ОК 20	Загальна і спеціальна біохімія	3,0	залік

ОК 21	Технічна і спеціальна мікробіологія	3,0	залік
ОК 22	Процеси і апарати харчових виробництв	4,0	екзамен
ОК 23	Технохімічний контроль виробництва	3,0	залік
ОК 24	Санітарія і гігієна	3,0	залік
ОК 25	Якість та безпечність харчових продуктів	3,0	залік
ОК 26	Облік і звітність	3,0	залік
ОК 27	Економіка, планування та управління	4,0	екзамен
ОК 28	Технологічне обладнання галузі	6,0	екзамен
ОК 29	Охорона праці в галузі	3,0	залік
ОК 30	Екологія харчових виробництв	3,0	залік
Практична підготовка			
ОК 31	Навчальна практика	12,0	захист
ОК 32	Технологічна практика	9,0	захист
ОК 33	Переддипломна практика	4,5	захист
Разом практична підготовка		25,5	
ОК 34	Кваліфікаційний іспит	1,5	
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		135,0	
Вибіркові компоненти освітньо-професійної програми (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
Вибіркові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ВК1	Вибіркова дисципліна 1	4	залік
	Вибіркова дисципліна 2		
ВК2	Вибіркова дисципліна 3	4	залік
	Вибіркова дисципліна 4		
ВК3	Вибіркова дисципліна 5	4	залік
	Вибіркова дисципліна 6		
ВК4	Вибіркова дисципліна 7	3	залік
	Вибіркова дисципліна 8		
Загальний обсяг вибірових компонентів		15	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		150	

2.2. Структурно-логічна схема підготовки фахівців



3. Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти ОПП, спеціальності 181 Харчові технології здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту, до якого входять дисципліни: «Технології хлібопекарського та макаронного виробництва», «Технології кондитерського виробництва», «Технології харчоконцентратів», «Технохімічний контроль виробництва», «Економіка, планування та управління», «Облік та звітність», «Технологічне обладнання галузі», «Охорона праці в галузі».

Кваліфікаційний іспит складається з двох блоків: теоретичного та практичного. Теоретичний блок передбачає комплексне тестування з вищевказаних освітніх компонентів ОПП. Виконання тестових завдань передбачається із застосуванням програмного забезпечення MyTestX. Необхідно виконати 50 завдань, кожне з яких оцінюється в 0,02 бали (в загальній сумі 1 бал).

Практичний блок передбачає виконання фахових та розрахункових завдань. За цей блок завдань здобувач освіти може отримати максимум 3 бали. Оцінювання здійснюється за 4-бальною шкалою.

Кваліфікаційний іспит передбачає оцінювання результатів навчання, визначених стандартом, затвердженим наказом МОН України від 13.07.2021 р. № 803 Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» та даною освітньо-професійною програмою.

Заклад фахової передвищої освіти на підставі рішення кваліфікаційної комісії присвоює особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП, освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.

Атестація завершується видачею документу про фахову передвищу освіту встановленого зразка з присвоєнням кваліфікації *Фаховий молодший бакалавр з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів*.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

У коледжі функціонує система забезпечення якості освітньої діяльності та якості фахової передвищої освіти (внутрішня система забезпечення якості освіти), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

1) визначення та оприлюднення політики, принципів та процедур забезпечення якості фахової передвищої освіти, що інтегровані до загальної системи управління закладом фахової передвищої освіти, узгоджені з його стратегією і передбачають залучення внутрішніх та зовнішніх заінтересованих сторін;

2) визначення і послідовне дотримання процедур розроблення освітньо-професійних програм, які забезпечують відповідність їх змісту стандартам фахової передвищої освіти (професійним стандартам - за наявності), декларованим цілям, урахування позицій заінтересованих сторін, чітке визначення кваліфікацій, що присуджуються та/або присвоюються, які мають бути узгоджені з Національною рамкою кваліфікацій;

3) здійснення за участю здобувачів освіти моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійних програм з метою гарантування досягнення встановлених для них цілей та їх відповідності потребам здобувачів фахової передвищої освіти і суспільства, включаючи опитування здобувачів фахової передвищої освіти;

4) забезпечення дотримання вимог правової визначеності, оприлюднення та послідовного дотримання нормативних документів закладу фахової передвищої освіти, що регулюють усі стадії підготовки здобувачів фахової передвищої освіти (прийом на навчання, організація освітнього процесу, визнання результатів навчання, переведення, відрахування, атестація тощо);

5) забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання, що здійснюється у рамках освітнього процесу;

6) визначення та послідовне дотримання вимог щодо компетентності педагогічних (науково-педагогічних) працівників, застосовування чесних і прозорих правил прийняття на роботу та безперервного професійного розвитку персоналу;

7) забезпечення необхідного фінансування освітньої та викладацької діяльності, а також адекватних та доступних освітніх ресурсів і підтримки здобувачів фахової передвищої освіти за кожною освітньо-професійною програмою;

8) забезпечення збирання, аналізу і використання відповідної інформації для ефективного управління освітньо-професійними програмами та іншою діяльністю закладу;

9) забезпечення публічної, зрозумілої, точної, об'єктивної, своєчасної та легкодоступної інформації про діяльність закладу та всі освітньо-професійні програми, умови і процедури присвоєння ступеня фахової передвищої освіти та кваліфікацій;

10) забезпечення дотримання академічної доброчесності працівниками закладу фахової передвищої освіти та здобувачами фахової передвищої освіти, у тому числі створення і забезпечення функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату та інших порушень академічної доброчесності, притягнення порушників до академічної відповідальності;

11) періодичне проходження процедури зовнішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти;

12) залучення здобувачів фахової передвищої освіти та роботодавців як повноправних партнерів до процедур і заходів забезпечення якості освіти;

13) забезпечення дотримання студентоорієнтованого навчання в освітньому процесі;

14) здійснення інших процедур і заходів, визначених законодавством, установчими документами закладів фахової передвищої освіти або відповідно до них;

15) система забезпечення якості освітньої діяльності враховує вищевказані вимоги, функціонує в коледжі відповідно до «Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти в Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі», затвердженого педагогічною радою Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі (протокол №2 від 16.09.2021 р.) (<http://cutt.ly/WMrM9jG>)

5. Вимоги професійних стандартів

Освітня програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології розроблена на основі

Стандарту фахової передвищої освіти України зі спеціальності 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 (доступний за посиланням на документ: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/zatverdzheni.standarti/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>) 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.

6. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Компоне нти/ компетен тності	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	ОК19	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	БК 1 / БК 1*	БК 2 / БК 2*	БК 3 / БК 3*	БК 4/БК 4*		
ЗК 1	+			+	+	+							+																	+									
ЗК 2	+			+	+	+					+	+	+				+	+	+											+	+						/+		
ЗК 3							+	+		+				+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+/+	+/+	+/+			
ЗК 4	+	+	+			+							+	+	+																+	+	+				+/		
ЗК 5	+					+							+		+																	+	+				+/		
ЗК 6		+	+	+					+				+			+	+	+	+		+		+					+								+/+	+/+		
ЗК 7		+		+		+	+	+	+	+			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+	+/+	+/+	/+	+/+	
ЗК 8										+							+	+	+							+					+	+	+	/+					
ЗК 9		+	+				+	+				+		+							+	+		+			+	+	+	+					+/	+/		+/	
ЗК 10		+	+										+				+	+	+													+	+						
ЗК 11	+	+	+	+		+				+	+		+				+	+	+								+	+			+	+	+						
ЗК 12		+	+								+	+	+				+	+	+											+		+	+	+	/+				
ЗК 13		+	+		+						+	+	+				+	+	+												+		+	+	+	/+			
СК 1							+	+									+	+	+	+	+		+								+	+	+	+/+	+/				
СК 2				+								+					+	+	+										+	+							+/		
СК 3							+					+					+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	/+		+/		
СК 4							+	+				+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+	+/+		+/	/+	
СК 5	+		+		+	+	+	+			+					+	+	+	+	+						+									+/+	+/	+/+		
СК 6				+					+					+	+												+	+					+	+			+/		
СК 7										+		+				+													+	+			+	+			+/+		
СК 8				+						+		+		+			+	+	+		+		+				+	+		+							+/		
СК 9				+							+		+				+	+	+	+	+	+	+	+			+					+	+		/+		+/		
СК 10							+	+				+									+		+							+	+	+	+	+	+/		+/		
СК 11	+	+				+								+	+													+									+/+	/+	+/
СК 12				+					+				+	+	+	+																+	+	+	/+	+/+	+/+	+/+	

Примітка: ОК 1 – обов'язковий компонент ОПП; ЗК 1 – загальна компетентність; СК 1 – спеціальна компетентність

7. МАТРИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

Компоненти/ програми результати навчання	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	БК 1 / БК 1*	БК 2 / БК 2*	БК 3 / БК 3*	БК 4 / БК 4*		
PH 1										+							+	+	+										+		+	+	+	/+		+/	/+		
PH 2							+	+									+	+	+	+	+	+	+		+									+/					
PH 3							+	+									+	+	+				+		+								+	+	+/+		+/	/+	
PH 4																	+	+	+				+		+						+	+	+						
PH 5												+	+				+	+	+				+	+	+					+		+	+	+		+/	+/+	/+	
PH 6						+											+	+	+						+						+	+	+				+		
PH 7	+		+	+	+				+					+	+		+	+	+				+				+	+	+		+	+	+	+		/+			
PH 8									+	+		+				+								+					+	+			+	+	+/	/+	/+		
PH 9									+	+																			+			+	+	+	+/	/+	+/		
PH 10		+					+	+			+	+								+	+	+	+	+	+					+	+		+	+		+/			
PH 11										+				+	+	+	+	+	+								+	+				+	+					+	
PH 12						+					+	+	+			+								+			+	+		+			+	+		+/+			
PH 13			+			+										+																						+	
PH 14		+			+																							+			+			+		+/+	/+		
PH 15											+	+	+								+			+					+	+		+	+	+			+/+		
PH 16							+	+			+	+									+	+	+	+	+	+				+	+	+	+						
PH 17	+	+		+	+	+								+	+	+	+	+	+															+		+	/+	+	

Примітка.

РН 1 – результат навчання

8. МАТРИЦІ ВІДПОВІДНОСТІ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

	Компетентності																									
	Загальні компетентності													Спеціальні компетентності												
Результати навчання	ЗК 1	ЗК 2	ЗК 3	ЗК 4	ЗК 5	ЗК 6	ЗК 7	ЗК 8	ЗК 9	ЗК 10	ЗК 11	ЗК 12	ЗК 13	СК 1	СК 2	СК 3	СК 4	СК 5	СК 6	СК 7	СК 8	СК 9	СК 10	СК 11	СК 12	
PH 1			+		+	+	+	+					+	+			+	+								
PH 2			+			+	+						+		+	+	+				+	+				
PH 3			+				+								+	+										
PH 4		+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+	+										
PH 5	+	+	+				+	+	+	+	+	+			+	+										
PH 6		+	+	+	+		+		+			+			+	+	+	+	+					+	+	
PH 7	+		+	+	+	+	+		+				+				+				+	+				
PH 8			+				+					+		+			+	+		+			+		+	
PH 9			+			+	+							+				+		+				+		
PH 10	+		+				+					+	+		+	+	+	+					+		+	
PH 11			+	+	+	+	+	+							+	+		+	+		+	+				
PH 12	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+												+	
PH 13	+		+	+	+	+	+		+				+				+		+		+			+	+	
PH 14		+	+				+		+	+	+		+					+								
PH 15		+	+				+	+	+	+	+	+	+			+	+			+		+				
PH 16			+				+		+						+	+	+					+	+			
PH 17	+	+	+	+	+	+	+				+		+						+		+			+	+	

Примітка:

+ – позначка означає, що певний результат навчання забезпечується певними компетентностями.

9. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

1. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 № 2145-VIII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Про фахову передвищу освіту: Закон України від 06.06.2019 № 2745 VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>
3. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII. URL : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
4. Про фізичну культуру і спорт: Закон України від 24.12.1993 № 3808-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3808-12#Text>
5. Про затвердження Порядку реалізації права на академічну мобільність. Постанова Кабінету Міністрів України від 12.08.2015 № 579. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/579-2015-%D0%BF#Text>
6. Про затвердження Положення про акредитацію освітньо-професійних програм фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.07.2021 №749. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1608-21#Text>
7. Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2020 № 918. URL : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-metodichnih-rekomendacij-shodo-rozroblennya-standartiv-fahovoyi-peredvishoyi-osviti>
8. Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 01.06.2018 № 570. URL : <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-tipovoyi-osvitnoyi-programiprofilnoyi-serednoyi-osviti-zakladiv-osviti-sho-zdiysnyuyut-pidgotovku-molodshihspecialistiv-na-osnovi-bazovoyi-zagalnoyi-serednoyi-osviti>
9. Про затвердження Порядку визнання у вищій та фаховій передвищій освіті результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: наказ Міністерства освіти і науки України від 08.02.2022 №130. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0328-22#Text>
10. 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>
11. Наказ МОН України № 1244 від 17.11.21р. Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» URL:<https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>
12. Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» (зі змінами). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
13. Методичні рекомендації розроблення освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки здобувачів фахової передвищої освіти. URL : https://nmc-vfpo.com/wp-content/uploads/2022/06/21062022_mr_compressed-1.pdf

Каталог вибірових освітніх компонентів

ВК1	Вибіркова дисципліна 1	Хімія і товарознавство сировини
	Вибіркова дисципліна 2	Теоретичні основи харчових технологій
ВК2	Вибіркова дисципліна 3	Інноваційні технології в галузі
	Вибіркова дисципліна 4	Основи технологічного інжинірингу підприємств галузі
ВК3	Вибіркова дисципліна 5	Проектування технологічних ліній
	Вибіркова дисципліна 6	Основи моделювання технологічних процесів
ВК4	Вибіркова дисципліна 7	Основи наукових досліджень
	Вибіркова дисципліна 8	Промсанітарія