

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
освітня кваліфікація: бакалавр з харчових технологій

Заступник голови вченої ради
навчально-наукового інституту харчових технологій,
кандидат сільськогосподарських наук, доцент
(протокол № ____ від ____ 20__ р.)

Юлія ЄВСТАФІЄВА

Голова науково-методичної ради університету,
доктор економічних наук, професор
(протокол № ____ від ____ 20__ р.)

Ірина ЯСІНЕЦЬКА

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія»

для підготовки здобувачів вищої освіти

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 181 «Харчові технології»

РОЗРОБЛЕНО ПРОЄКТНОЮ ГРУПОЮ У СКЛАДІ

(наказ № 140 від 09 вересня 2022р.)

1. Віктор ФЕДОРІВ – кандидат технічних наук, доцент, Заклад вищої освіти «Подільський державний університет», гарант освітньо-професійної програми
_____ (підпис)
2. Тетяна ПРИЛПКО – доктор сільськогосподарських наук, професор, Заклад вищої освіти «Подільський державний університет» _____ (підпис)
3. Володимир КОСТАШ – кандидат сільськогосподарських наук, доцент Заклад вищої освіти «Подільський державний університет» _____ (підпис)

Рецензенти:

1. Віктор СТРАХОЦІНСЬКИЙ, директор ТОВ «Верест» _____ (підпис)
2. Максим КРУПЕЛЬНИЦЬКИЙ, ФОП Крупельницький Максим Андрійович _____ (підпис)
3. Ігор КОБАСА, доктор хімічних наук, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича _____

1. Профіль освітньо-професійної програми
«Харчові технології та інженерія»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
Ступінь вищої освіти та назва освітньої кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь: бакалавр Освітня кваліфікація: бакалавр з харчових технологій
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології та інженерія
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання – 3 роки 10 місяців (на основі повної загальної середньої освіти); Диплом бакалавра, одиничний, 120 кредитів ЄКТС, термін навчання - 1 рік 10 місяців (на основі ступеня «молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»); Диплом бакалавра, одиничний, 180 кредитів ЄКТС, термін навчання - 2 роки 10 місяців (на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр»).
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA- перший цикл, EQF-LLL – 6
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, ступенів «молодший бакалавр», «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»
Мова (и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Термін не може перевищувати 3 роки 10 місяців та/або період акредитації. Освітня програма підлягає перегляду відповідно до змін нормативної бази України в сфері вищої освіти, але не рідше 1 разу на рік.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://pdatu.edu.ua/vidomosti-pro-osvitni-programi-yaki-realizuyutsya-v-universiteti.html

2 – Мета освітньої програми		
Забезпечити набуття компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.		
3 – Характеристика освітньої програми		
Предметна область (галузь знань, спеціальність); опис предметної області	<p>Галузь знань 18 «Виробництво і технології», спеціальність 181 «Харчові технології» <i>Об'єкт:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Ціль навчання:</i> формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах. <i>Методи, методика та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці:</i> комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методика і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах. <i>Інструменти та обладнання:</i> сучасне технологічне і лабораторне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.</p>	
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна	
Основний фокус освітньої програми	Акцент на основних поняттях і принципах проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.	
Особливості програми	Освітня складова програми реалізується упродовж усього терміну навчання і має дисципліни, які забезпечують: мовні компетенції, загальну підготовку, знання за обраною спеціальністю, дисципліни вільного вибору студента. Можлива академічна мобільність та стажування у закладах освіти за кордоном.	
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання		
Придатність до працевлаштування	Фахівець, підготовлений за даною освітньою програмою, може працювати на наступних посадах:	
	Професійна назва робіт	Код КП
	Головний механік	1222.1
	Головний технолог	1237.1
	Інженер-технолог	2149.2
Технік-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва	3213	

	Інспектор державний з якості товару та торгівлі	3449
	Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції	3510
	Технік-технолог з бродильного виробництва та виноробства	3520
	Технік-технолог з виробництва молочних продуктів	3530
	Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів	3540
	Технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	3550
	Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна	3560
	Технік-технолог з технології харчування	3570
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти.	
5 – Викладання та оцінювання		
Викладання та навчання	Методи, методики – мають відповідати комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів. Лекції, практичні та семінарські заняття, лабораторні роботи, практики і екскурсії, курсові проекти і роботи; кваліфікаційна робота.	
Оцінювання	100-бальна система оцінювання з накопиченням отриманих балів через такі види контролю: поточний (усне та письмове опитування, захист лабораторних, практичних, самостійних робіт), семестровий (екзамени, заліки, захисти звітів з практик та курсових робіт), самоконтроль, атестація (публічний захист кваліфікаційної роботи)	
6 – Програмні компетентності		
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.	
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 14. 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 забезпечення здорового способу життя.</p>	

<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності спеціальності (СК)</p>	<p>СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
<p>7 – Програмні результати навчання</p>	
	<p>ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p>

<p>Програмні результати навчання (ПРН)</p>	<p>ПР 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПР 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПР 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПР 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПР 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПР 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ПР 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
<p align="center">8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми</p>	
<p>Кадрове забезпечення</p>	<p>Викладання проводять висококваліфіковані педагогічні працівники, які мають науковий ступінь доктора або кандидата наук. Поширеною практикою є проведення гостьових лекцій провідними вітчизняними та зарубіжними фахівцями.</p>

Матеріально-технічне забезпечення	Повне забезпечення учбовими приміщеннями, забезпеченість комп'ютерними робочими місцями та прикладними комп'ютерними програмами достатнє для виконання навчальних планів, забезпеченість навчальними лабораторіями, які обладнані необхідним устаткуванням для проведення занять з професійно орієнтованих дисциплін. Навчальний процес включає виїзні практичні заняття студентів у спеціалізовані підприємства різних форм власності, навчальні та виробничі практики.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Освітня програма забезпечена навчальними програмами дисциплін, навчально-методичними комплексами дисциплін, що включають конспекти лекцій, методичні вказівки до виконання практичних та лабораторних робіт, курсового проектування, завдання для самостійної роботи та засоби діагностики знань студентів.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Можлива, у разі укладання угод про академічну мобільність з ЗВО України.
Міжнародна кредитна мобільність	Можлива, у разі укладання угод про академічну мобільність з ЗВО інших країн.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе прийняття на навчання громадян інших держав на підставі договорів укладених між навчальним закладом та зарубіжними навчальними закладами й організаціями.

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1.Перелік компонент ОП

2.1.1. На основі повної загальної середньої освіти

Код н/д	Компоненти освітньої програми(навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота	Кількість кредитів	Форми підсумкового контролю
1. ОBOB'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП			
1.1. Обов'язкові компоненти загальної підготовки			
OKЗП 1	Інформаційні технології	3	залік
OKЗП 2	Охорона праці і безпека життєдіяльності	3	екзамен
OKЗП 3	Філософія	3	залік
OKЗП 4	Академічне письмо та доброчесність	3	залік
OKЗП 5	Іноземна мова	12	залік, екзамен
OKЗП 6	Історія та культура України	3	залік
OKЗП 7	Українська мова за професійним спрямуванням	3	залік
OKЗП 8	Вища математика	5	екзамен
OKЗП 9	Хімія	3	залік
OKЗП 10	Фізика	5	екзамен
	Фізичне виховання (факультатив)*	8	
Загальний обсяг обов'язкових компонент загальної підготовки:		43	х
1.2. Обов'язкові компоненти фахової підготовки			
OKФП 1	Вступ до фаху	4	залік
OKФП 2	Інженерна та комп'ютерна графіка	5	залік, екзамен
OKФП 3	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	4	залік
OKФП 4	Харчова хімія	6	екзамен
OKФП 5	Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції	6	екзамен
OKФП 6	Технічне забезпечення зберігання харчової продукції	3	залік
OKФП 7	Холодильна технологія харчових продуктів	5	залік
OKФП 8	Пакування харчових продуктів	5	екзамен
OKФП 9	Холодильне устаткування переробних виробництв	5	екзамен
OKФП 10	Мікробіологія харчових продуктів	5	залік
OKФП 11	Машини, автомати та роботехнічні комплекси харчових виробництв	4	екзамен
OKФП 12	Проектування переробних і харчових виробництв	5	залік, екзамен
OKФП 13	Механізація навантажувально-розвантажувальних і транспортно-складських робіт у харчовій галузі	5	екзамен
OKФП 14	Процеси і апарати харчових виробництв	8	залік, екзамен курсний проект
OKФП 15	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю харчової продукції	4	екзамен
OKФП 16	Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання	4	залік

ОКФП 17	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	5	екзамен
ОКФП 18	Харчові технології	20	залік, екзамен курсний проект
ОКФП 19	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	10	залік, екзамен курсний проект
ОКФП 20	Наукові основи харчових технологій	5	екзамен
ОКФП 21	Основи конструювання технологічного обладнання	3	екзамен
ОКФП 22	Економіка і управління харчових виробництв	4	екзамен
ОКФП 23	Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції	4	екзамен
ОКФП 24	Виробнича практика	4	залік
ОКФП 25	Кваліфікаційна робота	4	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент фахової підготовки:		137	x
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	x
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП			
2.1. Вибіркові компоненти загальної підготовки університетського каталогу			
ВКЗПУК 1	Освітній компонент 1-У-Каталог	3	залік
ВКЗПУК 2	Освітній компонент 2-У-Каталог	3	залік
ВКЗПУК 3	Освітній компонент 3-У-Каталог	3	залік
ВКЗПУК 4	Освітній компонент 4-У-Каталог	3	залік
Загальний обсяг вибірових компонент загальної підготовки університетського каталогу:		12	x
2.2. Вибіркові компоненти фахової підготовки міжфакультетського каталогу			
ВКФПМФК 1	Освітній компонент 1-МФ-Каталог	3	залік
Загальний обсяг вибірових компонент фахової підготовки міжфакультетського каталогу:		3	x
2.3. Вибіркові компоненти фахової підготовки профільного каталогу			
ВКФППК 1	Освітній компонент 1-П-Каталог	4	екзамен
ВКФППК 2	Освітній компонент 2-П-Каталог	3	залік
ВКФППК 3	Освітній компонент 3-П-Каталог	3	залік
ВКФППК 4	Освітній компонент 4-П-Каталог	4	екзамен
ВКФППК 5	Освітній компонент 5-П-Каталог	3	залік
ВКФППК 6	Освітній компонент 6-П-Каталог	3	залік
ВКФППК 7	Освітній компонент 7-П-Каталог	3	екзамен
ВКФППК 8	Освітній компонент 8-П-Каталог	3	екзамен
ВКФППК 9	Освітній компонент 9-П-Каталог	3	залік
ВКФППК 10	Освітній компонент 10-П-Каталог	5	екзамен
ВКФППК 11	Освітній компонент 11-П-Каталог	3	залік
ВКФППК 12	Освітній компонент 12-П-Каталог	3	екзамен
ВКФППК 13	Освітній компонент 13-П-Каталог	5	екзамен
Загальний обсяг вибірових компонент фахової підготовки профільного каталогу:		45	x
Загальний обсяг вибірових компонент:		60	x
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	x

**2.1.2. На основі ступеня «молодший бакалавр»
(120 кредитів)**

Код н/д	Компоненти освітньої програми(навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота	Кількість кредитів	Форми підсумкового контролю
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП			
1.1. Обов'язкові компоненти загальної підготовки			
ОКЗП 1	Інформаційні технології	3	залік
ОКЗП 2	Охорона праці і безпека життєдіяльності	3	екзамен
ОКЗП 3	Філософія	3	залік
ОКЗП 4	Академічне письмо та доброчесність	3	залік
ОКЗП 5	Іноземна мова	6	залік, екзамен
ОКЗП 6	Історія та культура України	3	залік
ОКЗП 7	Хімія	3	залік
ОКЗП 8	Фізика	3	залік
ОКЗП 9	Вища математика	4	залік
	Фізичне виховання (факультатив)*	4	
Загальний обсяг обов'язкових компонент загальної підготовки:		31	х
1.2. Обов'язкові компоненти фахової підготовки			
ОКФП 1	Інженерна та комп'ютерна графіка	3	екзамен
ОКФП 2	Харчова хімія	4	екзамен
ОКФП 3	Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції	3	екзамен
ОКФП 4	Холодильне устаткування переробних виробництв	4	екзамен
ОКФП 5	Пакування харчових продуктів	3	залік
ОКФП 6	Проектування переробних і харчових виробництв	4	екзамен
ОКФП 7	Механізація навантажувально-розвантажувальних і транспортно-складських робіт у харчовій галузі	4	залік
ОКФП 8	Процеси і апарати харчових виробництв	3	екзамен
ОКФП 9	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	4	екзамен
ОКФП 10	Харчові технології	5	екзамен курсний проект
ОКФП 11	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	5	екзамен курсний проект
ОКФП 12	Економіка і управління харчових виробництв	3	залік
ОКФП 13	Наукові основи харчових технологій	3	залік
ОКФП 14	Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції	3	екзамен
ОКФП 15	Виробнича практика	4	залік
ОКФП 16	Кваліфікаційна робота	4	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент фахової підготовки:		59	х
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		90	х

2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП			
2.1. Вибіркові компоненти загальної підготовки університетського каталогу			
ВКЗПУК 1	Освітній компонент 1-У-Каталог	3	залік
ВКЗПУК 2	Освітній компонент 2-У-Каталог	3	залік
ВКЗПУК 3	Освітній компонент 3-У-Каталог	3	залік
Загальний обсяг вибірових компонент загальної підготовки університетського каталогу:		9	х
2.2. Вибіркові компоненти фахової підготовки міжфакультетського каталогу			
ВКФПМФК 1	Освітній компонент 1-МФ-Каталог	3	залік
Загальний обсяг вибірових компонент фахової підготовки міжфакультетського каталогу:		3	х
2.3. Вибіркові компоненти фахової підготовки профільного каталогу			
ВКФППК 1	Освітній компонент 1-П-Каталог	3	екзамен
ВКФППК 2	Освітній компонент 2-П-Каталог	3	екзамен
ВКФППК 3	Освітній компонент 3-П-Каталог	3	екзамен
ВКФППК 4	Освітній компонент 4-П-Каталог	3	залік
ВКФППК 5	Освітній компонент 5-П-Каталог	3	залік
ВКФППК 6	Освітній компонент 6-П-Каталог	3	залік
Загальний обсяг вибірових компонент фахової підготовки профільного каталогу:		18	х
Загальний обсяг вибірових компонент:		30	х
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120	х

**2.1.3. На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр»
(180 кредитів)**

Код н/д	Компоненти освітньої програми(навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота	Кількість кредитів	Форми підсумкового контролю
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП			
1.1. Обов'язкові компоненти загальної підготовки			
ОКЗП 1	Інформаційні технології	3	залік
ОКЗП 2	Охорона праці і безпека життєдіяльності	3	екзамен
ОКЗП 3	Філософія	3	залік
ОКЗП 4	Академічне письмо та доброчесність	3	залік
ОКЗП 5	Іноземна мова	6	залік, екзамен
ОКЗП 6	Історія та культура України	3	залік
ОКЗП 7	Хімія	3	залік
ОКЗП 8	Фізика	3	залік
ОКЗП 9	Вища математика	4	залік
	Фізичне виховання (факультатив)*	4	
Загальний обсяг обов'язкових компонент загальної підготовки:		31	х
1.2. Обов'язкові компоненти фахової підготовки			
ОКФП 1	Інженерна та комп'ютерна графіка	4	екзамен
ОКФП 2	Харчова хімія	5	екзамен
ОКФП 3	Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції	6	екзамен
ОКФП 4	Технічне забезпечення зберігання харчової продукції	3	екзамен
ОКФП 5	Холодильна технологія харчових продуктів	4	залік
ОКФП 6	Пакування харчових продуктів	4	залік
ОКФП 7	Холодильне устаткування переробних виробництв	5	екзамен
ОКФП 8	Мікробіологія харчових продуктів	3	екзамен
ОКФП 9	Машини, автомати та роботехнічні комплекси харчових виробництв	5	екзамен
ОКФП 10	Проектування переробних і харчових виробництв	5	екзамен
ОКФП 11	Механізація навантажувально-розвантажувальних і транспортно-складських робіт у харчовій галузі	4	екзамен
ОКФП 12	Процеси і апарати харчових виробництв	5	екзамен курсний проект
ОКФП 13	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю харчової продукції	4	екзамен
ОКФП 14	Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання	3	екзамен
ОКФП 15	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	5	екзамен
ОКФП 16	Харчові технології	12	екзамен курсний проект
ОКФП 17	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	8	екзамен курсний проект

ОКФП 18	Наукові основи харчових технологій	5	екзамен
ОКФП 19	Економіка і управління харчових виробництв	3	залік
ОКФП 20	Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції	3	екзамен
ОКФП 21	Виробнича практика	4	залік
ОКФП 22	Кваліфікаційна робота	4	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент фахової підготовки:		104	х
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		135	х
2. ВИБІРКОВІ КОМПОНЕНТИ ОП			
2.1. Вибіркові компоненти загальної підготовки університетського каталогу			
ВКЗПУК 1	Освітній компонент 1-У-Каталог	3	залік
ВКЗПУК 2	Освітній компонент 2-У-Каталог	3	залік
ВКЗПУК 3	Освітній компонент 3-У-Каталог	3	залік
Загальний обсяг вибірових компонент загальної підготовки університетського каталогу:		9	х
2.2. Вибіркові компоненти фахової підготовки міжфакультетського каталогу			
ВКФПМФК 1	Освітній компонент 1-МФ-Каталог	3	залік
Загальний обсяг вибірових компонент фахової підготовки міжфакультетського каталогу:		3	х
2.3. Вибіркові компоненти фахової підготовки профільного каталогу			
ВКФППК 1	Освітній компонент 1-П-Каталог	3	залік
ВКФППК 2	Освітній компонент 2-П-Каталог	3	залік
ВКФППК 3	Освітній компонент 3-П-Каталог	3	залік
ВКФППК 4	Освітній компонент 4-П-Каталог	3	екзамен
ВКФППК 5	Освітній компонент 5-П-Каталог	3	залік
ВКФППК 6	Освітній компонент 6-П-Каталог	3	залік
ВКФППК 7	Освітній компонент 7-П-Каталог	3	екзамен
ВКФППК 8	Освітній компонент 8-П-Каталог	3	екзамен
ВКФППК 9	Освітній компонент 9-П-Каталог	3	залік
ВКФППК 10	Освітній компонент 10-П-Каталог	3	залік
ВКФППК 11	Освітній компонент 11-П-Каталог	3	залік
Загальний обсяг вибірових компонент фахової підготовки профільного каталогу:		33	х
Загальний обсяг вибірових компонент:		45	х
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		180	х

2.2. Структурно-логічна схема ОП

2.2.1. На основі повної загальної середньої освіти

Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	Вступ до фаху	4,0	залік
	Інформаційні технології	3,0	залік
	Іноземна мова	1,0	
	Історія та культура України	3,0	залік
	Українська мова за професійним спрямуванням	3,0	залік
	Вища математика	2,0	
	Фізика	2,0	
	Інженерна та комп'ютерна графіка	3,0	залік
	Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції	6,0	екзамен
	Технічне забезпечення зберігання харчової продукції	3,0	залік
	Фізичне виховання (факультатив)*	2,0*	
	Всього за 1 семестр	30	х
2	Філософія	3,0	залік
	Академічне письмо та доброчесність	3,0	залік
	Іноземна мова	2,0	залік
	Вища математика	3,0	екзамен
	Хімія	3,0	залік
	Фізика	3,0	екзамен
	Інженерна та комп'ютерна графіка	2,0	екзамен
	Харчова хімія	6,0	екзамен
	Холодильна технологія харчових продуктів	5,0	залік
	Фізичне виховання (факультатив)*	2,0*	
	Всього за 2 семестр	30	х
3	Іноземна мова	1,0	
	Машини, автомати та роботехнічні комплекси харчових виробництв	4,0	екзамен
	Холодильне устаткування переробних виробництв	5,0	екзамен
	Процеси і апарати харчових виробництв	4,0	залік
	Основи конструювання технологічного обладнання	3,0	екзамен
	Освітній компонент 3-П-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 4-П-Каталог	4,0	екзамен

	Освітній компонент 5-П-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 11-П-Каталог	3,0	залік
	Фізичне виховання (факультатив)*	2,0*	
	Всього за 3 семестр	30	х
4	Іноземна мова	2,0	залік
	Охорона праці і безпека життєдіяльності	3,0	екзамен
	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	4,0	залік
	Пакування харчових продуктів	5,0	екзамен
	Мікробіологія харчових продуктів	5,0	залік
	Процеси і апарати харчових виробництв	4,0	екзамен курсний проект
	Освітній компонент 1-У-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 1-П-Каталог	4,0	екзамен
	Фізичне виховання (факультатив)*	2,0*	
	Всього за 4 семестр	30	х
5	Іноземна мова	1,0	
	Механізація навантажувально-розвантажувальних і транспортно-складських робіт у харчовій галузі	5,0	екзамен
	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю харчової продукції	4,0	екзамен
	Харчові технології	3,0	залік
	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	2,0	залік
	Освітній компонент 2-У-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 3-У-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 7-П-Каталог	3,0	екзамен
	Освітній компонент 10-П-Каталог	5,0	екзамен
	Освітній компонент 12-П-Каталог	3,0	екзамен
	Всього за 5 семестр	32	х
6	Іноземна мова	2,0	залік
	Проектування переробних і харчових виробництв	2,0	залік
	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	8,0	екзамен курсний проект
	Харчові технології	3,0	залік
	Освітній компонент 1-МФ-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 8-П-Каталог	3,0	екзамен
	Освітній компонент 9-П-Каталог	3,0	залік
	Виробнича практика	4,0	
	Всього за 6 семестр	28	х

7	Іноземна мова	1,0	
	Проектування переробних і харчових виробництв	3,0	екзамен
	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	5,0	екзамен
	Харчові технології	7,0	залік
	Економіка і управління харчових виробництв	4,0	екзамен
	Освітній компонент 4-У-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 13-П-Каталог	5,0	екзамен
	Виробнича практика		залік
	Кваліфікаційна робота	2,0	
	Всього за 7 семестр	30	х
8	Іноземна мова	2,0	екзамен
	Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання	4,0	залік
	Харчові технології	7,0	екзамен курсний проект
	Наукові основи харчових технологій	5,0	екзамен
	Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції	4,0	екзамен
	Освітній компонент 2-П-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 6-П-Каталог	3,0	залік
	Кваліфікаційна робота	2,0	екзамен
	Всього за 8 семестр	30	х

**2.2.2. На основі ступеня «молодший бакалавр»
(120 кредитів)**

Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	Інформаційні технології	3,0	залік
	Філософія	3,0	залік
	Академічне письмо та доброчесність	3,0	залік
	Іноземна мова	1,0	
	Вища математика	4,0	залік
	Хімія	3,0	залік
	Фізика	3,0	залік
	Інженерна та комп'ютерна графіка	3,0	екзамен
	Харчова хімія	4,0	екзамен
	Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції	3,0	екзамен
	Фізичне виховання (факультатив)*	2,0*	
Всього за 1 семестр	30	х	
2	Іноземна мова	2,0	залік
	Історія та культура України	3,0	залік
	Охорона праці і безпека життєдіяльності	3,0	екзамен
	Холодильне устаткування переробних виробництв	4,0	екзамен
	Пакування харчових продуктів	3,0	залік
	Механізація навантажувально-розвантажувальних і транспортно-складських робіт у харчовій галузі	4,0	залік
	Процеси і апарати харчових виробництв	3,0	екзамен
	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	5,0	екзамен курсний проєкт
	Наукові основи харчових технологій	3,0	залік
	Фізичне виховання (факультатив)*	2,0*	
	Всього за 2 семестр	30	х
3	Іноземна мова	1,0	
	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	4,0	екзамен
	Проектування переробних і харчових виробництв	4,0	екзамен
	Економіка і управління харчових виробництв	3,0	залік
	Освітній компонент 3-У-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 1-МФ-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 1-П-Каталог	3,0	екзамен

	Освітній компонент 2-П-Каталог	3,0	екзамен
	Освітній компонент 4-П-Каталог	3,0	залік
	Виробнича практика	4,0	
	Кваліфікаційна робота	1,0	
	Всього за 3 семестр	32	х
4	Іноземна мова	2,0	екзамен
	Харчові технології	5,0	екзамен курсний проєкт
	Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції	3,0	екзамен
	Освітній компонент 1-У-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 2-У-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 3-П-Каталог	3,0	екзамен
	Освітній компонент 5-П-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 6-П-Каталог	3,0	залік
	Виробнича практика		залік
	Кваліфікаційна робота	3,0	екзамен
		Всього за 4 семестр	28

2.2.3. На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» (180 кредитів)

Семестр	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	Інформаційні технології	3,0	залік
	Академічне письмо та доброчесність	3,0	залік
	Іноземна мова	1,0	
	Філософія	3,0	залік
	Вища математика	4,0	залік
	Хімія	3,0	залік
	Фізика	3,0	залік
	Інженерна та комп'ютерна графіка	4,0	екзамен
	Основи технології виробництва та первинної переробки сільськогосподарської продукції	6,0	екзамен
	Фізичне виховання (факультатив)*	2,0*	
	Всього за 1 семестр	30	х
2	Харчова хімія	5,0	екзамен
	Іноземна мова	2,0	залік
	Охорона праці і безпека життєдіяльності	3,0	екзамен
	Історія та культура України	3,0	залік
	Холодильна технологія харчових продуктів	4,0	залік
	Пакування харчових продуктів	4,0	залік
	Механізація навантажувально-розвантажувальних і транспортно-складських робіт у харчовій галузі	4,0	екзамен
	Процеси і апарати харчових виробництв	5,0	екзамен курсний проєкт
	Фізичне виховання (факультатив)*	2,0*	
	Всього за 2 семестр	30	х
3	Іноземна мова	1,0	
	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю харчової продукції	4,0	екзамен
	Проектування переробних і харчових виробництв	5,0	екзамен
	Освітній компонент 1-МФ-Каталог	3,0	залік
	Технічне забезпечення зберігання харчової продукції	3,0	екзамен
	Освітній компонент 3-У-Каталог	3,0	залік
	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	5,0	екзамен
	Освітній компонент 1-П-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 9-П-Каталог	3,0	залік
	Всього за 3 семестр	30	х

4	Іноземна мова	2,0	екзамен
	Харчові технології	5,0	залік
	Освітній компонент 3-П-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 4-П-Каталог	3,0	екзамен
	Мікробіологія харчових продуктів	3,0	екзамен
	Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв	8,0	екзамен курсний проєкт
	Освітній компонент 1-У-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 2-У-Каталог	3,0	залік
	Всього за 4 семестр	30	х
5	Холодильне устаткування переробних виробництв	5,0	екзамен
	Машини, автомати та роботехнічні комплекси харчових виробництв	5,0	екзамен
	Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання	3,0	екзамен
	Харчові технології	3,0	залік
	Наукові основи харчових технологій	5,0	екзамен
	Освітній компонент 5-П-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 6-П-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 8-П-Каталог	3,0	екзамен
	Освітній компонент 10-П-Каталог	3,0	залік
	Виробнича практика	4,0	
	Кваліфікаційна робота	1,0	
	Всього за 5 семестр	38	х
6	Економіка і управління харчових виробництв	3,0	залік
	Потоково-технологічні лінії виробництва харчової продукції	3,0	екзамен
	Харчові технології	4,0	екзамен курсний проєкт
	Освітній компонент 2-П-Каталог	3,0	залік
	Освітній компонент 7-П-Каталог	3,0	екзамен
	Освітній компонент 11-П-Каталог	3,0	залік
	Виробнича практика		залік
	Кваліфікаційна робота	3,0	екзамен
	Всього за 6 семестр	22	х

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр з харчових технологій. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру.

У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті закладу вищої освіти або його структурного підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

**4.2 На основі ступеня «молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»
(120 кредитів)**

	ОКЗП 1	ОКЗП 2	ОКЗП 3	ОКЗП 4	ОКЗП 5	ОКЗП 6	ОКЗП 7	ОКЗП 8	ОКЗП 9	ОКФП 1	ОКФП 2	ОКФП 3	ОКФП 4	ОКФП 5	ОКФП 6	ОКФП 7	ОКФП 8	ОКФП 9	ОКФП 10	ОКФП 11	ОКФП 12	ОКФП 13	ОКФП 14	ОКФП 15	ОКФП 16
ПК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 01							+	+		+					+		+	+	+	+		+	+	+	+
ЗК 02	+						+	+		+		+			+		+		+	+		+	+	+	+
ЗК 03															+						+			+	+
ЗК 04	+								+						+		+				+		+	+	+
ЗК 05	+				+	+									+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 06								+			+	+					+		+					+	+
ЗК 07															+						+			+	+
ЗК 08															+						+			+	+
ЗК 09		+					+				+	+	+		+	+				+				+	+
ЗК 10		+					+				+	+		+	+		+	+	+				+	+	+
ЗК 11				+																				+	+
ЗК 12					+																			+	+
ЗК 13			+			+																		+	+
ЗК 14			+			+																		+	+
СК 1							+	+			+	+					+		+			+		+	+
СК 2	+				+			+	+	+											+			+	+
СК 3							+	+			+							+						+	+
СК 4		+					+				+		+	+				+						+	+
СК 5							+		+	+	+	+			+		+		+			+	+	+	+
СК 6				+	+										+						+		+	+	+
СК 7																+	+			+				+	+
СК 8					+		+	+	+	+	+							+	+			+		+	+
СК 9								+	+	+					+					+			+	+	+
СК 10				+											+									+	+
СК 11												+									+			+	+
СК 12			+	+	+	+						+									+			+	+
СК 13					+							+			+						+	+		+	+

**4.3 На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр»
(180 кредитів)**

	ОКЗП 1	ОКЗП 2	ОКЗП 3	ОКЗП 4	ОКЗП 5	ОКЗП 6	ОКЗП 7	ОКЗП 8	ОКЗП 9	ОКФП 1	ОКФП 2	ОКФП 3	ОКФП 4	ОКФП 5	ОКФП 6	ОКФП 7	ОКФП 8	ОКФП 9	ОКФП 10	ОКФП 11	ОКФП 12	ОКФП 13	ОКФП 14	ОКФП 15	ОКФП 16	ОКФП 17	ОКФП 18	ОКФП 19	ОКФП 20	ОКФП 21	ОКФП 22	
ІК	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 01							+	+		+							+		+		+				+	+	+	+		+	+	+
ЗК 02	+						+	+		+		+					+		+		+					+	+	+		+	+	+
ЗК 03																				+									+		+	+
ЗК 04	+								+										+		+								+	+	+	+
ЗК 05	+				+	+											+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 06								+			+	+						+				+	+	+		+				+	+	+
ЗК 07																				+									+		+	+
ЗК 08																				+									+		+	+
ЗК 09		+					+				+	+	+			+	+		+	+							+				+	+
ЗК 10		+					+				+	+	+	+	+		+	+	+		+	+			+	+				+	+	+
ЗК 11				+																											+	+
ЗК 12					+																										+	+
ЗК 13			+			+																									+	+
ЗК 14			+			+																									+	+
СК 1							+	+			+	+		+			+				+				+		+			+	+	
СК 2	+				+			+	+	+																+			+		+	+
СК 3							+	+			+			+			+						+		+					+	+	+
СК 4		+					+				+		+	+	+	+	+						+		+					+	+	+
СК 5							+		+	+	+	+					+		+		+				+		+		+	+	+	+
СК 6				+	+														+										+	+	+	+
СК 7																	+			+	+			+				+			+	+
СК 8					+		+	+	+	+	+						+						+		+	+		+		+	+	+
СК 9								+	+	+										+								+		+	+	+
СК 10				+																+											+	+
СК 11												+																	+		+	+
СК 12			+	+	+	+						+																	+		+	+
СК 13					+							+						+	+									+	+		+	+

5.2. На основі ступеня «молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» (120 кредитів)

	ОКЗП 1	ОКЗП 2	ОКЗП 3	ОКЗП 4	ОКЗП 5	ОКЗП 6	ОКЗП 7	ОКЗП 8	ОКЗП 9	ОКФП 1	ОКФП 2	ОКФП 3	ОКФП 4	ОКФП 5	ОКФП 6	ОКФП 7	ОКФП 8	ОКФП 9	ОКФП 10	ОКФП 11	ОКФП 12	ОКФП 13	ОКФП 14	ОКФП 15	ОКФП 16	
ПРН 1											+	+					+	+	+		+	+		+	+	
ПРН 2			+				+	+	+	+													+		+	+
ПРН 3	+							+	+	+													+		+	+
ПРН 4	+				+						+	+	+	+			+		+	+			+	+	+	+
ПРН 5							+				+			+			+	+	+				+		+	+
ПРН 6							+				+			+			+	+	+				+		+	+
ПРН 7											+						+	+	+					+	+	+
ПРН 8											+	+		+					+				+	+	+	+
ПРН 9																		+	+		+	+		+	+	+
ПРН 10														+			+		+				+		+	+
ПРН 11							+				+			+				+	+				+		+	+
ПРН 12										+			+		+									+	+	+
ПРН 13													+	+	+	+	+				+			+	+	+
ПРН 14													+	+	+		+				+			+	+	+
ПРН 15																						+		+	+	+
ПРН 16		+											+			+	+				+			+	+	+
ПРН 17							+				+			+	+		+		+				+	+	+	+
ПРН 18							+	+	+		+						+		+				+		+	+
ПРН 19											+				+								+		+	+
ПРН 20				+											+										+	+
ПРН 21			+		+		+	+			+						+		+				+		+	+
ПРН 22				+	+																	+			+	+
ПРН 23													+		+	+					+			+	+	+
ПРН 24														+	+		+					+	+	+	+	+
ПРН 25																						+			+	+
ПРН 26			+			+									+				+				+		+	+
ПРН 27			+			+																		+	+	+

5.3. На основі ступеня «фаховий молодший бакалавр» (180 кредитів)

	ОКЗП 1	ОКЗП 2	ОКЗП 3	ОКЗП 4	ОКЗП 5	ОКЗП 6	ОКЗП 7	ОКЗП 8	ОКЗП 9	ОКФП 1	ОКФП 2	ОКФП 3	ОКФП 4	ОКФП 5	ОКФП 6	ОКФП 7	ОКФП 8	ОКФП 9	ОКФП 10	ОКФП 11	ОКФП 12	ОКФП 13	ОКФП 14	ОКФП 15	ОКФП 16	ОКФП 17	ОКФП 18	ОКФП 19	ОКФП 20	ОКФП 21	ОКФП 22			
ПРН 1											+	+	+				+				+			+	+		+	+		+	+			
ПРН 2			+				+	+	+	+																		+	+		+	+		
ПРН 3	+							+	+	+																		+			+	+		
ПРН 4	+				+						+	+	+	+	+	+		+				+		+		+	+			+	+	+		
ПРН 5							+				+			+	+		+					+	+		+	+		+			+	+		
ПРН 6							+				+				+		+					+	+		+	+		+			+	+		
ПРН 7											+			+			+					+	+		+	+				+	+	+		
ПРН 8											+	+			+		+									+		+		+	+	+		
ПРН 9																							+		+	+		+	+		+	+		
ПРН 10														+	+		+					+	+		+	+		+			+	+		
ПРН 11							+				+		+	+	+		+					+		+	+		+			+	+	+		
ПРН 12										+							+		+	+											+	+	+	
ПРН 13															+	+		+	+	+		+					+			+	+	+		
ПРН 14														+	+	+		+	+			+								+	+	+	+	
ПРН 15																													+	+	+	+	+	
ПРН 16		+											+			+					+	+		+			+				+	+		
ПРН 17							+				+		+		+		+		+		+	+				+		+		+	+	+		
ПРН 18							+	+	+		+						+				+	+				+		+			+	+		
ПРН 19											+									+							+				+	+	+	
ПРН 20				+																+											+	+	+	
ПРН 21			+		+		+	+			+											+	+			+		+			+	+	+	
ПРН 22				+	+																								+		+	+	+	
ПРН 23													+				+		+	+						+				+	+	+	+	
ПРН 24															+				+	+		+					+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 25																													+		+	+	+	+
ПРН 26			+			+													+			+			+		+				+	+	+	
ПРН 27			+			+																										+	+	+

