

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ БІЗНЕСУ ТА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ЗАПОРІЗЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»
ФАХОВОГО ПЕРЕДВИЩОГО РІВНЯ ОСВІТИ
за спеціальністю 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
галузі знань 18 ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ**

Голова вченої ради _____ М.О. Фролов
(підпис)
(протокол № _____ від «__» _____ 202__ р.)

Освітня програма вводиться в дію з 2024-2025 н.р.

В. о. ректора _____ М.О. Фролов
(підпис)
(наказ № _____ від «__» _____ 202__ р.)

**Запоріжжя
2024**

**Лист погодження
освітньо-професійної програми**

Гарант освітньо-професійної програми

_____ Л.О. Антіпова

Директор ВСП ФКБХТ ЗНУ

_____ О.Л. Олійник

Керівник навчально-методичного відділу

_____ Л.О. Нестеренко

Начальник відділу моніторингу якості освіти і ліцензування

_____ М.А. Томченко

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

_____ О.І. Гура

Передмова

Відокремлений структурний підрозділ «Фаховий коледж бізнесу та харчових технологій Запорізького національного університету».

«Виробництво харчової продукції»: освітньо-професійна програма.

Переглянуто освітньо-професійну програму, розроблену робочою групою для підготовки фахового молодшого бакалавра відповідно до стандарту фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021р. №1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеню «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року,

<https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf>

у складі:

№ з/п	Прізвище, ім'я, по батькові	Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання, науковий ступінь, вчене звання
1.	Антіпова Любов Олексіївна (гарант освітньо-професійної програми)	викладач вищої кваліфікаційної категорії
2.	Заборська Наталія Вікторівна	викладач вищої кваліфікаційної категорії
3.	Трошина Ніна Андріївна	викладач вищої кваліфікаційної категорії

РОЗГЛЯНУТО на Педагогічній раді коледжу
Протокол № _____ від _____

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Товчигречко Р.Т., завідувач виробництвом ТОВ «КРАМНИЦЯ ДОБРА-А» м. Запоріжжя
2. Ткач В.І., технолог хлібопекарського і кондитерського виробництва ТОВ «НАДІЙНИЙ ПАРТНЕР» м. Запоріжжя.

1. Профіль освітньо-професійної програми

1 – Загальна інформація	
Повна назва закладу фахової передвищої освіти	Відокремлений структурний підрозділ «Фаховий коледж бізнесу та харчових технологій Запорізького національного університету»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Виробництво харчової продукції
Форма здобуття освіти	Денна та заочна
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний. Обсяг освітньо-професійної програми становить 150 кредитів ЄКТС. Термін навчання – 2 роки 5 місяців.
Назва кваліфікації	<i>Кваліфікація в дипломі:</i> Ступінь освіти – фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма: Виробництво харчової продукції <i>Освітня кваліфікація:</i> фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію серія ДС № 000749 від 31.01.2023, спеціальність визнано акредитованою за рівнем фахової передвищої освіти відповідно до рішення Атестаційної комісії від 12 червня 2018 року, протокол №130 (наказ МОН України від 20.06.2018 №662), строк дії сертифіката до 1 липня 2028 року
Цикл / рівень	НРК України – 5 рівень, FQ-EHEA – короткий цикл, EQF-LLL – 5 рівень
Передумови	Право розпочати навчання за освітньо-професійною програмою мають особи без обмеження віку з базовою загальною середньою освітою (термін навчання – 3 роки 5 місяців), повною загальною середньою освітою (термін навчання – 2 роки 5 місяців) та особи, які мають освітньо-кваліфікаційний рівень кваліфікованого робітника
Мова викладання	українська
Термін дії програми	01.02.2029
Інтернет-адреса постійного розміщення освітньо-професійної програми	tk.znu.edu.ua
2 – Мета освітньо-професійної програми	
Забезпечити формування у здобувачів фахової передвищої освіти практичних вмінь і навичок на основі глибоких і якісних теоретичних знань необхідними для подальшої професійної діяльності в галузі харчових виробництв регіону і країни, що відповідає Стратегії розвитку Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж бізнесу та харчових технологій Запорізького національного університету»	
3 – Характеристика освітньої-професійної програми	
Предметна область	Галузь знань – 18 Виробництво та технології Спеціальність – 181 Харчові технології Об'єкти 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

	<p>застосування теоретичних основ та практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: основні поняття, категорії, принципи, специфічні явища, закони фундаментальних наук, що лежать в основі виробництва безпечних та якісних харчових продуктів.</p> <p>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.</p>
Особливості освітньо-професійної програми	<p>Освітньо-професійна програма спрямована на формування знань, вмінь і навичок, необхідних для подальшої професійної діяльності фахових молодших бакалаврів з харчових технологій в галузі харчових виробництв Запорізького регіону; формування компетентного та конкурентоспособного фахівця, здатного вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв.</p>
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальше навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій здатний організовувати та вести технологічні процеси харчових та суміжних виробництв в харчовій галузі та в галузевих організаціях різних видів діяльності і форм власності; займати первинні посади відповідно Національного класифікатора України «Класифікатор професій ДК 003:2010» (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 №327 (зі змінами) за такими назвами і кодами професійних груп:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3570 – Технік-технолог з технології харчування;
Подальше навчання	<p>Здобуття освіти за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; - першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. - набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти для дорослих
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Використовується студентоорієнтованого та проблемно-орієнтоване навчання, навчання через практичну підготовку та самонавчання. Система методів навчання базується на принципах цілеспрямованості, бінарності – безпосередньої активної участі викладача і студента. Викладання проводяться у вигляді лекцій, семінарів, практичних і лабораторних занять, самостійної роботи, консультацій з викладачами, розробки курсового проєкту, навчальних та виробничих практик.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання якості засвоєння освітньо-професійної програми включає поточний і підсумковий контроль знань та підсумкову атестацію за чотирибальною шкалою: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно». Поточне оцінювання здійснюється на семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування, письмовий експрес-контроль та проведення бракеражу приготованих страв), тестовий</p>

		контроль, захист курсового проекту та звіту з практики. Підсумковий контроль – залік/екзамен (оцінювання на підставі результатів поточного контролю та складання екзамену). Підсумкова атестація – кваліфікаційний іспит.
6 – Перелік компетентностей випускника		
Інтегральна компетентність	ІК	Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організувати 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.
Загальні компетентності	ЗК	<p>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 і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>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.</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
Спеціальні компетентності	СК	<p>Спеціальні компетентності визначені стандартом:</p> <p>СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК 2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК 3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК 4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК 5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.</p> <p>СК 6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК 8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій.</p>

		<p>СК 9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК 10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>Спеціальні компетентності визначені закладом освіти:</p> <p>СК 11. Здатність брати участь у проектуванні нових або модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>СК 12. Здатність організувати обслуговування споживачів харчової продукції, надаючи їм основні і додаткові послуги.</p>
--	--	---

7 – Програмні результати навчання

Програмні результати навчання, визначені стандартом фахової передвищої освіти:

РН 1. Виконувати технологічні процеси 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 у 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. Організувати 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 ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН 15. Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН 16. Забезпечувати технологічний 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.

Програмні результати навчання, визначені закладом освіти:

РН 18. Застосовувати основи проектування у створенні нових та модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів).

РН 19. Організувати обслуговування споживачів харчової продукції, надаючи їм основні і додаткові послуги.

8 – Ресурсне забезпечення реалізації освітньо-професійної програми

Кадрове забезпечення	Забезпечення якісного освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» здійснюють педагогічні працівники всіх циклових комісій, майстри виробничого навчання, які раз на п'ять років проходять атестацію та щорічно підвищують свою кваліфікацію, а також залучаються стейкхолдери та професіонали-практики.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення коледжу дозволяє проводити підготовку молодших фахових бакалаврів з харчових технологій. Для забезпечення освітнього процесу використовуються: лабораторії: технології виробництва кулінарної продукції, устаткування закладів ресторанного господарства, хімії, комп'ютерної техніки (повне забезпечення робочими комп'ютерними місцями студентів); кабінети: організації виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства, гуманітарних та соціально-економічних дисциплін, іноземної мови, охорони праці, екології та безпеки життєдіяльності, товарознавства харчових продуктів, обліку і звітності, економіки підприємств різних типів, фізичного виховання та бібліотека.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Кожна дисципліна навчального плану освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» ступеня фаховий молодший бакалавр забезпечена необхідними методичними матеріалами (навчальними програмами, підручниками, навчальними посібниками, конспектами лекцій, довідниками, стандартами згідно з переліком рекомендованої літератури або їх електронними варіантами з дотриманням вимог законодавства про інтелектуальну власність).</p> <p>Сайт коледжу https://tk.znu.edu.ua/ має зручний інтерфейс та включає розділи, які у повному обсязі розкривають діяльність закладу освіти. З метою надання відкритого доступу до публічної інформації на сайті оприлюднено обов'язкову інформацію та документи відповідно до Закону України «Про фахову передвищу освіту».</p> <p>Для якісної організації освітнього процесу в коледжі використовується платформа Google Class, що включає у себе програми навчального та контролюючого змісту, організовується репродуктивна самостійна робота студентів за всіма дисциплінами: опрацювання лекційного матеріалу, вивчення нового матеріалу за зазначеним джерелом інформації, використання теоретичного матеріалу для розв'язання задач за алгоритмом, частково творча самостійна робота: вивчення або використання матеріалу за уточнюючими запитаннями, виконання практичної або лабораторної роботи, розв'язання задач, або творча самостійна робота: ознайомлення з додатковою інформацією з теми лекції, підготовка доповіді, наукових повідомлень, рефератів, розв'язання задач нестандартними методами, вирішення ситуативних завдань за фахом підготовки. Методичні матеріали організації самостійної роботи здобувачів освіти, які включають навчальні завдання, методичні вказівки, перелік навчальної літератури, питання для самоперевірки та завдання для самоконтролю.</p>

	Всі учасники освітнього процесу мають доступ до джерел локального та віддаленого доступу. Інтернет сторінка наукової бібліотеки (http://library.znu.edu.ua)
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. На основі двосторонніх договорів між ВСП Ф6КБХТ ЗНУ та ЗВО.
Міжнародна кредитна мобільність	Не передбачено
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не передбачено

2. Перелік освітніх компонентів і логічна послідовність їх виконання

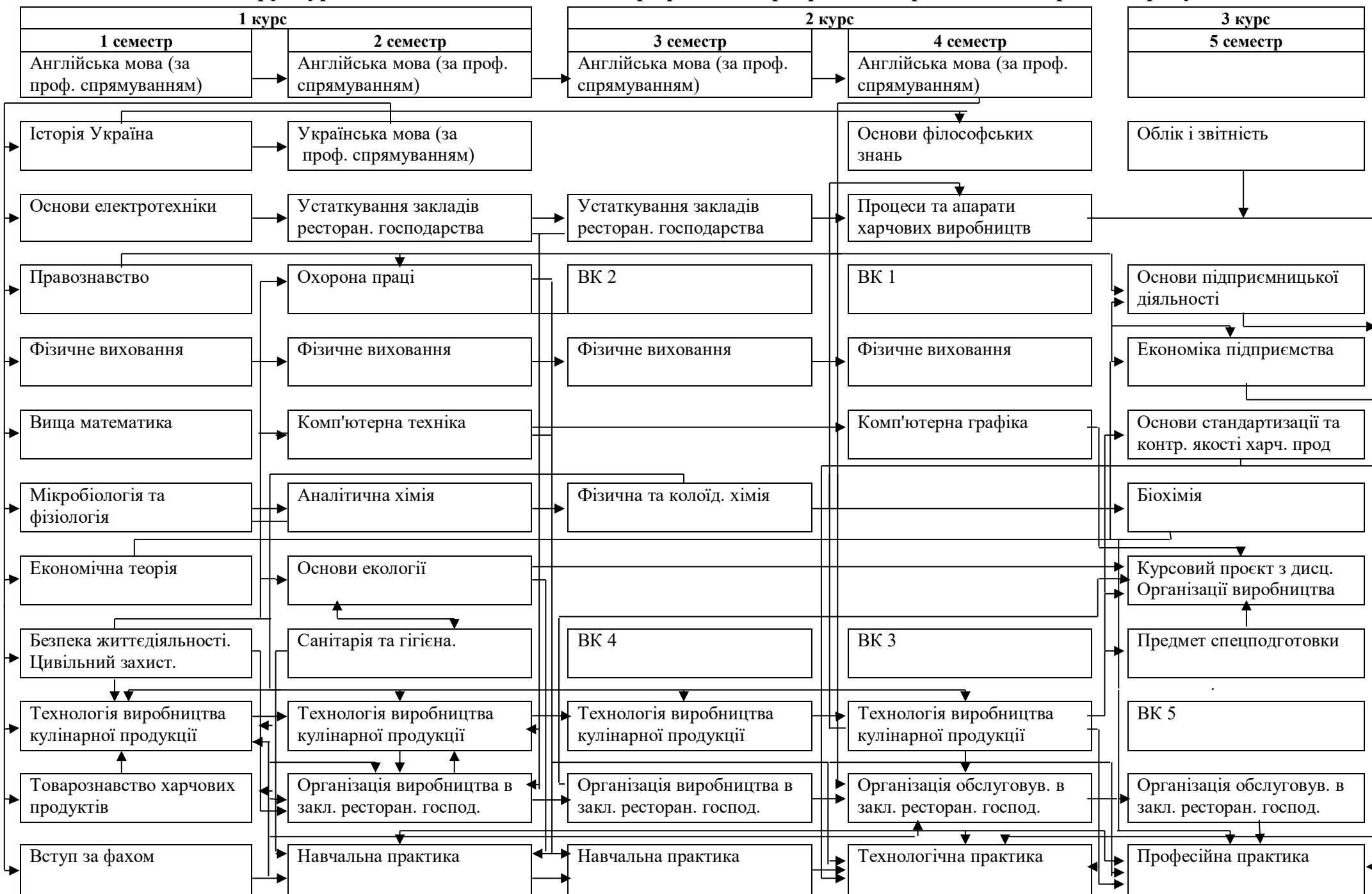
2.1. Перелік освітніх компонентів освітньо-професійної програми

«Виробництво харчової продукції»

Код о/к	Освітні компоненти ОПП (навчальні дисципліни, курсовий проєкт, практики)	Кредитів ECTS	Вид контролю
1	2	3	5
Обов'язкові освітні компоненти ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1.	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	6	екзамен
ОК 2.	Економічна теорія	2	диф. залік
ОК 3.	Історія України	2	екзамен
ОК 4.	Правознавство	2	диф. залік
ОК 5.	Основи філософських знань	2	диф. залік
ОК 6.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	екзамен
ОК 7.	Фізичне виховання	6	диф. залік
ОК 8.	Комп'ютерна техніка	3	диф. залік
ОК 9.	Охорона праці	2	екзамен
ОК 10.	Основи екології	2	диф. залік
ОК 11.	Безпека життєдіяльності. Цивільний захист.	2	диф. залік
ОК 12.	Аналітична хімія	4	екзамен
ОК 13.	Фізична і колоїдна хімія	3	екзамен
ОК 14.	Біохімія	2	екзамен
ОК 15.	Основи електротехніки	2	диф. залік
ОК 16.	Мікробіологія та фізіологія.	3	екзамен
ОК 17.	Вища математика	2	диф. залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 18.	Технологія виробництва кулінарної продукції	12	екзамен
ОК 19.	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 20.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	5	екзамен
ОК 21.	Основи стандартизації та контроль якості харчової продукції	3	диф. залік
ОК 22.	Устаткування закладів ресторанного господарства.	5	екзамен
ОК 23.	Процеси та апарати харчових виробництв.	2	диф. залік
ОК 24.	Економіка підприємства	4	екзамен
ОК 25.	Комп'ютерна графіка	3	диф. залік
ОК 26.	Предмет спецпідготовки	4	диф. залік
ОК 27.	Товарознавство харчових продуктів	2	диф. залік
ОК 28.	Основи підприємницької діяльності	2	диф. залік
ОК 29.	Облік і звітність	3	диф. залік
ОК 30.	Санітарія та гігієна.	2	диф. залік
ОК 31.	Вступ за фахом	2	диф. залік
ОК 32.	Курсовий проєкт з дисципліни Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	1	захист
ОКп	Практична підготовка		
ОК 33.	Навчальна практика	13,5	екзамен

ОК 34.	Технологічна практика	12	диф. залік
ОК 35.	Професійна практика	4,5	диф. залік
	Атестація здобувачів фахової передвищої освіти		
ОК 36.	Кваліфікаційний іспит	2	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових освітніх компонентів:		135	
Вибіркові освітні компоненти ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
Вибірковий блок 1			
ВК 1.1	Культурологія	3	диф. залік
ВК 1.2.	Психологія та етика ділових відносин	3	диф. залік
ВК 1.3.	Трудове право	3	диф. залік
ВК 1.4.	Податки підприємства	3	диф. залік
ВК 1.5.	Основи дієтичного харчування	3	диф. залік
Вибірковий блок 2			
ВК 2.1	Соціологія	3	диф. залік
ВК 2.2	Основи психології	3	диф. залік
ВК 2.3.	Правове регулювання підприємницької діяльності	3	диф. залік
ВК 2.4.	Бухгалтерський облік	3	диф. залік
ВК 2.5.	Основи барної справи	3	диф. залік
Вибірковий блок 3			
ВК 3.1	Політологія	3	диф. залік
ВК 3.2	Етика бізнесу	3	диф. залік
ВК 3.3	Комерційне право	3	диф. залік
ВК 3.4	Основи менеджменту	3	диф. залік
ВК 3.5	Етнічні кухні	3	диф. залік
Загальний обсяг вибірових освітніх компонентів:		15	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		150	

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції»



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Згідно стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» атестація за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» проводиться в формі кваліфікаційного іспиту
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом фахової передвищої освіти затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021р. №1244 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійного ступеню «фаховий молодший бакалавр», введеного в дію з 2021/2022 навчального року та освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції».

4. Вимоги до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

Внутрішня система забезпечення якості освіти передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- розроблення і затвердження освітньо-професійних програм відповідно до Стандартів фахової передвищої освіти, певного рівня Національної рамки кваліфікацій освіти, а отже й Рамки кваліфікацій Європейського простору освіти;
- постійний моніторинг і періодичний перегляд освітньо-професійних програм, їх модернізація та аналіз на відповідність вимогам студентів та ринку праці;
- впровадження студентоцентрованого навчання, викладання та оцінювання;
- підвищення якості контингенту здобувачів вищої освіти;
- посилення кадрового потенціалу Коледжу;
- забезпечення необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів освіти за кожною освітньо-професійною програмою;
- організація інформаційного менеджменту, у тому числі збір, аналіз і використання відповідної інформації для ефективного управління освітнім процесом;
- запровадження системи опитування як інструменту для зворотнього зв'язку із внутрішніми та зовнішніми стейкхолдерами;
- забезпечення публічності інформації про діяльність Коледжу;
- здійснення самооцінки якості освіти й освітньої діяльності як основи для зовнішнього забезпечення якості;
- створення ефективної системи та механізмів забезпечення академічної доброчесності, запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових та методичних працях педагогічних та інших працівників Коледжу та здобувачів освіти.

**4. Матриця відповідності компетентностей випускника компонентам освітньо-професійної програми
«Виробництво харчової продукції»**

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ОК 13	ОК 14	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 18	ОК 19	ОК 20	ОК 21	ОК 22	ОК 23	ОК 24	ОК 25	ОК 26	ОК 27	ОК 28	ОК 29	ОК 30	ОК 31	ОК 32	ОК 33	ОК 34	ОК 35
ЗК 1	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ЗК 2	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ЗК 3				x	x	x		x	x	x	x				x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	
ЗК 4			x	x		x		x	x	x	x							x	x	x	x	x		x		x	x	x	x			x	x	x	x
ЗК 5	x							x										x	x	x	x	x		x		x							x	x	x
ЗК 6				x					x	x	x							x	x	x	x	x	x	x		x	x	x				x		x	x
ЗК 7	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ЗК 8																		x	x	x	x					x		x				x	x	x	x
СК 1												x	x	x	x	x		x	x		x	x	x			x	x					x	x	x	
СК 2																		x	x		x	x	x			x							x	x	x
СК 3																		x	x		x					x							x	x	x
СК 4																		x	x		x					x							x	x	x

6. Матриця відповідності результатів навчання та компетентності освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції»

Результати навчання	Компетентності																			
	Загальні компетентності								Спеціальні компетентності											
	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	СК 11	СК 12
PH 1			x					x	x	x		x			x					
PH 2			x						x		x	x	x							
PH 3			x					x	x		x	x				x				
PH 4			x					x	x	x	x						x			
PH 5			x					x		x		x	x			x				
PH 6			x	x	x	x	x	x					x		x	x				x
PH 7				x	x									x		x				x
PH 8			x	x	x		x	x				x			x		x			x
PH 9			x	x	x	x							x		x	x				x
PH 10					x			x			x					x		x		
PH 11			x	x	x									x		x				x
PH 12				x		x		x	x	x		x				x	x	x	x	
PH 13		x	x	x	x	x	x					x	x	x						x
PH 14		x					x			x			x		x			x	x	
PH 15		x	x					x		x	x				x	x	x			x
PH 16		x	x					x		x	x				x			x	x	x
PH 17	x	x		x	x		x							x						x
PH 18			x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
PH 19			x	x	x	x	x	x				x		x			x	x	x	x