

ГАЛУЗЕВИЙ СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ

«ПОГОДЖЕНО»

Перший заступник Міністра
освіти і науки України

І.Р.Совсун

« »

2015р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ПІДГОТОВКИ

МОЛОДШИЙ СПЕЦІАЛІСТ

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 0517 "Харчова промисловість та переробка
сільськогосподарської продукції"

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 5.05170110 "Зберігання, консервування та переробка
риби і морепродуктів"

КВАЛІФІКАЦІЯ 3212 «Технік - технолог з переробки риби і
морепродуктів»

Видання офіційне

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Київ
2015**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми**

Освітньо-кваліфікаційний рівень

молодший спеціаліст

Галузь знань

0517 «Харчова промисловість та переробка
сільськогосподарської продукції»

Спеціальність

5.05170110 «Зберігання, консервування та
переробка риби і морепродуктів»

Кваліфікація

3212 «Технік-технолог з переробки риби і
морепродуктів»

“ПОГОДЖЕНО”
Інститут модернізації змісту освіти
К.М. Левківський
“22” 10 2015р.
МП *Левківський*

“ПОГОДЖЕНО”
Департамент вищої освіти
“ 05 ” 10 2015р.
МП *Департамент вищої освіти*

“ПОГОДЖЕНО”
Голова НМК «Харчові технології та інженерія»
Б.В.Егоров
“ 20 ” 10 2015 р.
МП *Б.В.Егоров*

РОЗРОБЛЕНО І ВНЕСЕНО

Керівник закладу-розробника
В.о.директора ДВНЗ «Білгород-Дністровський
морський рибопромисловий технікум»
А.В.Малішенко
“ 10 ” 10 2015р.

Керівник розробки
В.о.директора ДВНЗ «Білгород-Дністровський
морський рибопромисловий технікум»
А.В.Малішенко
“ 19 ” 10 2015р.

Передмова

І РОЗРОБЛЕНО

робочою групою Міністерства освіти і науки України

ВНЕСЕНО Державним вищим навчальним закладом «Білгород-Дністровський морський рибпромисловий технікум»

2 ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказом Міністерства освіти і науки України
від _____ р. № _____

3 ВВЕДЕНО як друга редакція зі змінами та доповненнями

4 РОЗРОБНИКИ СТАНДАРТУ

Малішенко Анатолій Вікторович, заслужений працівник народної освіти України, виконуючий обов'язки директора ДВНЗ «Білгород-Дністровський морський рибпромисловий технікум»

Бурдюжа Леся Миколаївна, заступник директора з навчальної роботи, викладач спецдисциплін ДВНЗ «Білгород-Дністровський морський рибпромисловий технікум»

Паламарчук Валентина Вікторівна, заступник директора з виховної роботи, викладач спецдисциплін ДВНЗ «Білгород-Дністровський морський рибпромисловий технікум»

Федоров Микола Георгійович, завідувач відділення з виробничо-практичного навчання, викладач спецдисциплін ДВНЗ «Білгород-Дністровський морський рибпромисловий технікум»

Ковальова Лідія Іванівна, викладач хімії вищої категорії ДВНЗ «Білгород-Дністровський морський рибпромисловий технікум»

Цей стандарт не може бути повністю чи частково відтворений, тиражований та розповсюджений без дозволу Міністерства освіти і науки України.

Зміст

1. Галузь використання	6
2. Нормативні посилання	7
3. Визначення	7
4. Позначення і скорочення	7
5. Розподіл змісту освітньо-професійної програми та максимальний час за циклами підготовки (Додаток А)	7
6. Нормативна частина змісту освітньо-професійної програми.....	8
7. Державна атестація осіб, які навчаються у вищих навчальних закладах.....	9
8. Вимоги до системи освіти та професійної підготовки	9
Додаток А Розподіл загального навчального часу за циклами підготовки	11
Додаток Б Система змістових модулів	13
Додаток В Перелік навчальних дисциплін і практик та система блоків змістових модулів.....	26
Додаток Г Розподіл змісту освітньо-професійної програми підготовки, навчальний час за циклами підготовки, навчальними дисциплінами й практиками та перелік сформованих компетенцій	43
Додаток Д Нормативні форми державної атестації осіб, які навчаються у вищих навчальних закладах.....	48

ВСТУП

Освітньо-професійна програма (ОПП) є галузевим нормативним документом, у якому визначається нормативний термін та зміст навчання, нормативні форми державної атестації, встановлюються вимоги до змісту, обсягу й рівня освіти та професійної підготовки фахівця відповідного освітньо-кваліфікаційного рівня певного напрямку.

Цей стандарт є складовою галузевого стандарту вищої освіти і використовується під час:

- розроблення складової галузевого стандарту вищої освіти (засоби діагностики якості вищої освіти);
- розроблення складових стандартів вищої освіти вищих навчальних закладів (варіативні частини освітньо-професійної програми підготовки фахівців та засобів діагностики якості вищої освіти);
- розроблення навчального плану, програм навчальних дисципліні й практик;

ГАЛУЗЕВИЙ СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ПІДГОТОВКИ

МОЛОДШИЙ СПЕЦІАЛІСТ

(назва освітньо-кваліфікаційного рівня)

Галузь знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»
(шифр та назва галузі знань)

Спеціальність 5.05170110 «Зберігання, консервування та переробка риби і морепродуктів»
(код і назва спеціальності)

Кваліфікація 3212 «Технік-технолог з переробки риби і морепродуктів»
(код і назва кваліфікації)

Чинний від _____
(рік – місяць – число)

1 Галузь використання

Цей стандарт поширюється на систему вищої освіти: органи, які здійснюють управління у галузі вищої освіти; інші юридичні особи, що надають освітні послуги у галузі вищої освіти; вищі навчальні заклади всіх форм власності, де готують фахівців

освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст
(назва освітньо-кваліфікаційного рівня)

галузь знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»
(шифр і назва галузі знань)

спеціальність 5.05170110 «Зберігання, консервування та переробка риби і морепродуктів»
(код і назва спеціальності)

освітній рівень неповна вища освіта
(назва освітнього рівня)

кваліфікація 3212 «Технік-технолог з переробки риби і морепродуктів»
(код і назва кваліфікації)

з предметної галузі діяльності розробка і впровадження технологічних режимів зберігання, консервування та переробки риби і морепродуктів .
(для освітньо-кваліфікаційних рівнів: молодший спеціаліст)

з нормативним терміном навчання (денна форма) 2 роки 6 місяців.

Цей стандарт установлює:

- нормативну частину змісту навчання у залікових одиницях, засвоєння яких забезпечує формування компетенцій відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики;
- рекомендований перелік навчальних дисциплін і практик;
- нормативний термін навчання за очною формою навчання;
- нормативні форми державної атестації.

Право на реалізацію ОПП мають вищі навчальні заклади при наявності відповідної ліцензії, виданої уповноваженим органом виконавчої влади.

2 Нормативні посилання

У цьому стандарті використано посилання на такі нормативні документи:

Порядок розроблення стандартів вищої освіти, внесення змін до них та здійснення контролю за їх дотриманням, затверджений наказом МОН України від 10.11.2007 р. №897 та інші діючі нормативні документи обов'язкового застосування.

ДСВО – Вища освіта. Основні положення.

СВО – Вища освіта. Терміни та визначення.

ДК 003:2005 Державний класифікатор професій.

ДК 003:2005 Державний класифікатор видів економічної діяльності.

3 Визначення

У цьому стандарті використано терміни та відповідні визначення, що подані в наказі МОН України від 10.11.2007 р. №897 та інших відповідних діючих нормативних документах обов'язкового застосування.

У цьому стандарті використані такі терміни та відповідні визначення:

ПФ – професійна;

ЗП – знаково-практичне

Е – евристична

Д – діагностична

ПР – предметно-розумове

СВ – соціально-виробнича

КСО – компетенції соціально-особистісні

НП – компетенції

КЗН – компетенції загально-наукові

КІ – компетенції інструментальні

КЗП – компетенції загально-професійні

ПН – предметно-наукова

ПП – предметно-практична

4 Позначення і скорочення

У даному стандарті застосовуються такі скорочення назв циклів підготовки, до яких віднесено блоки змістових модулів

ГСЕ (01) – гуманітарної та соціально-економічної підготовки;

МПН(02) – математичної, природничо - наукової підготовки;

ПП (03) – професійної та практичної підготовки.

5 Розподіл змісту навчання та навчального часу за циклами підготовки, навчальними дисциплінами й практиками.

5.1 Освітньо-професійна програма передбачає такі цикли підготовки:

- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки;

- цикл математичної та природничо-наукової підготовки, забезпечують певний освітній рівень;

- цикл професійної (професійно-орієнтованої) та практичної підготовки, що разом із попередніми циклами забезпечує певний освітньо-кваліфікаційний рівень.

5.2 Розподіл змісту програми підготовки фахівця та навчальний час за нормативною та варіативною частинами програми підготовки, навчальний час за циклами підготовки, кількість навчальних годин/кредитів вивчення кожної з навчальних дисциплін і практик нормативної частини програми підготовки подано у таблиці Додатка В.

Додаток А Таблиця розподілу змісту освітньо-професійної програми та максимальний навчальний час за циклами підготовки

Термін навчання	2 роки 6 місяців	
Максимальний навчальний час загальної підготовки (академічних годин/кредитів/кредитів ECTS)	5400/100/150	100%
1 Гуманітарної і соціально – економічної підготовки (ГСЕ)	837/15,5/23,25	15,5 %
2 Математичної та природничо – наукової підготовки (МПН)	864/16/24	16 %
3 Професійної та практичної підготовки (ПП)	3699/68,5/102,75	68,5 %

(Встановлені обсяги розподілу максимального навчального часу за циклами)

6 Нормативна частина змісту освітньо-професійної програми

6.1 Система знань у вигляді системи змістових модулів щодо складових узагальнених структур діяльності, поданих у ГСВОУ _____-0_ “Талузевий стандарт вищої освіти України. Освітньо-кваліфікаційна характеристика» у змісті компетенцій, наведені у таблиці Додатка Б.

6.2 У таблиці Додатка В подається перелік нормативних навчальних дисциплін й практик (видів практичної підготовки), вказуються назви й шифри блоків змістових модулів, із яких формуються ці навчальні дисципліни й практики, і назви та шифри змістових модулів, що входять до даного блоку змістових модулів.

6.3. На завершальному етапі розробки ОПП створюється додаток Г. У додатку Г для кожної навчальної дисципліни (або практики) нормативної частини змісту освітньо-професійної програми вказується кількість навчальних годин/національних кредитів/кредитів ECTS її вивчення та перелік сформованих компетенцій.

6.4 Нормативна частина ОПП не змінюється.

6.5 Навчальний заклад має право змінювати назви навчальних дисциплін і практик та розподіл блоків змістових модулів у них за окремим погодженням із МОН України.

Примітка. У таблиці Додатка Б та у таблиці Додатка В шифри змістових модулів указані за структурами:

а) шифр змістового модуля, що відповідає професійній. Компетенції, зазначеному у таблиці Додатка Б ГСВОУ _____-0_ “Галузевий стандарт вищої освіти України. Освітньо-кваліфікаційна характеристика»:

К. XX. XX. XX

	номер змістового модуля, наскрізний для даної компетенції
	шифр компетенції

б) шифр змістового модуля, що відповідає компетенції, зазначеній у таблиці Додатка А ГСВОУ _____-0_ “Галузевий стандарт вищої освіти України. Освітньо-кваліфікаційна характеристика»:

К. XX. XX. XX

	номер змістового модуля, наскрізний для даної компетенції
	шифр компетенції

У таблиці Додатка Б шифри блоків змістових модулів указані за структурою:

XX. XX

	номер блоку змістових модулів, наскрізний для даного циклу підготовки
	цикл підготовки

7 Державна атестація осіб, які навчаються у вищих навчальних закладах

7.1 На державну атестацію виносяться система компетенцій, що визначена в ГСВОУ _____-0_ “Галузевий стандарт вищої освіти України. Освітньо-кваліфікаційна характеристика», та система відповідних змістових модулів, що зазначена у таблиці Додатка Б.

7.2 Вид кваліфікаційної роботи (дипломний проект або дипломна робота) встановлюється на основі аналізу змісту виробничих функцій та типових задач діяльності, що визначені в ГСВОУ _____-0_ “Галузевий стандарт вищої освіти України. Освітньо-кваліфікаційна характеристика».

7.3 У додатку Д зазначаються нормативні форми державної атестації і подано розподіл змістових модулів між ними.

7.4 Вимоги до засобів об’єктивного контролю ступеня досягнення кінцевих цілей освітньо-професійної підготовки встановлюються в ГСВОУ _____-0_ “Галузевий стандарт вищої освіти України. Засоби діагностики якості вищої освіти”.

8. Вимоги до системи освіти та професійної підготовки

8.1 Відповідальність за якість освітньої та професійної підготовки випускників вищих навчальних закладів встановлюється з чинним законодавством.

8.2 Викладання спецдисциплін повинно проводитись викладачами, які мають відповідний фаховий рівень.

8.3 Професійна підготовка випускників ВНЗ повинна відповідати вимогам кваліфікаційної характеристики: технік-технолог з переробки риби та морепродуктів розробляє під керівництвом більш кваліфікованого працівника технологічні процеси та режими виробництва різних видів продукції з урахуванням фізико-хімічних і технологічних властивостей гідробіонтів, забезпечуючи відповідність розроблюваних проектів технічним завданням і чинним нормативним документам з проектування, додержання високої якості продукції, скорочення матеріальних і трудових витрат на її виготовлення. Встановлює поопераційний маршрут проходження готової продукції та напівфабрикатів у процесі їх виготовлення і контроль за усіма операціями технологічного циклу. Веде первинну обліково-звітну технологічну документацію. Бере участь у проведенні патентних досліджень і визначенні показників технічного рівня проєктованих об'єктів за новими технологіями; впровадженні технологічних процесів у цехах; виявленні причин браку продукції, підготовці пропозицій щодо його запобігання і ліквідації; оформленні змін в технічній документації у зв'язку з коригуванням технологічних процесів і режимів виробництва, узгоджує їх з підрозділами підприємства. Бере участь у розробленні технічно обґрунтованих норм часу (виробітку), розраховує поопераційні матеріальні нормативи; норми витрат сировини, матеріалів, тари, технологічного устаткування, економічну ефективність проєктованих технологічних процесів. Контролює додержання технологічної та санітарної дисципліни у виробничих підрозділах і правил експлуатації устаткування; правил з охорони праці, пожежної безпеки у відповідності з системою стандартів безпеки праці і заходів з охорони навколишнього середовища на рибообробних судах і берегових підприємствах галузі. Бере участь у випробуваннях технологічного устаткування, проведенні експериментальних робіт, що включають перевірку і освоєння спроектованих технологічних процесів і режимів виробництва.

Додаток А Розподіл загального навчального часу за циклами підготовки
5.05170110 «Зберігання, консервування та переробка риби і морепродуктів»

Цикл підготовки (термін навчання – 2 роки 6 місяців)	Загальний навчальний час		
	академічних годин	національних кредитів	кредитів ECTS
Нормативна частина			
1.1 Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки	756	14	21
1.2 Цикл математичної, природничо-наукової підготовки	675	12,5	18,75
1.3 Цикл професійної та практичної підготовки	2241	41,5	62,25
Всього за нормативною частиною	3672	68	102
Варіативна частина			
2.1 Цикл дисциплін самостійного вибору навчального закладу	1728	32	48
Всього за варіативною частиною	1728	32	48
Всього за 2 роки 6 місяців	5400	100	150

Перелік і обсяг нормативних навчальних дисциплін та практик

	Навчальна дисципліна/практика	академічних годин	національних кредитів	кредитів ECTS
1	Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки			
1.1	Історія України	54	1	1,5
1.2	Культурологія	54	1	1,5
1.3	Основи філософських знань	54	1	1,5
1.4	Соціологія	54	1	1,5
1.5	Фізичне виховання	216	4	6
1.6	Українська мова (за професійним спрямуванням)	54	1	1,5
1.7	Економічна теорія	54	1	1,5
1.8	Основи правознавства	54	1	1,5
1.9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	162	3	4,5
Всього циклом гуманітарної та соціально-економічної підготовки		756	14	21
2	Цикл математичної, природничо-наукової підготовки			
2.1	Вища математика	81	1,5	2,25
2.2	Неорганічна хімія	81	1,5	2,25
2.3	Органічна хімія	54	1	1,5
2.4	Аналітична хімія	54	1	1,5
2.5	Фізична та колоїдна хімія	54	1	1,5
2.6	Технічна механіка	54	1	1,5
2.7	Основи електротехніки	54	1	1,5
2.8	Технічне креслення	54	1	1,5

	Навчальна дисципліна/практика	академічних годин	національних кредитів	кредитів ECTS
2.9	Комп'ютерна техніка в галузі	81	1,5	2,25
2.10	Основи екології	54	1	1,5
2.11	Безпека життєдіяльності	54	1	1,5
Всього за циклом математичної, природничо-наукової підготовки		675	12,5	18,75
3	Цикл професійної та практичної підготовки			
	Цикл професійної підготовки			
3.1	Професійна підготовка	81	1,5	2,25
3.2	Технологія переробки риби і морепродуктів	216	4	6
3.3	Основи стандартизації та управління якістю продукції	54	1	1,5
3.4	Економіка, організація та планування виробництва в галузі	108	2	3
3.5	Маркетинг і менеджмент в галузі	54	1	1,5
3.6	Технологічне обладнання галузі	108	2	3
3.7	Автоматизація виробництва	54	1	1,5
3.8	Охорона праці на рибообробних підприємствах і суднах	54	1	1,5
3.9	Контроль виробництва та якості рибної продукції	81	1,5	2,25
3.10	Технічна мікробіологія	54	1	1,5
3.11	Промислова санітарія	54	1	1,5
3.12	Біохімія гідробіонтів	54	1	1,5
3.13	Холодильна техніка	54	1	1,5
3.14	Основи промрибальства	54	1	1,5
3.15	Промислова іхтіологія	54	1	1,5
3.16	Методи контролю харчових виробництв	81	1,5	2,25
3.17	Облік і звітність в галузі	54	1	1,5
Всього за циклом професійної підготовки		1269	23,5	35,25
3.18	Практичне навчання	972	18	27
Всього за циклом професійної та практичної підготовки		2241	41,5	62,25

Додаток Б

Система змістових модулів

Зміст уміння, що забезпечується	Шифр уміння	Назва змістовного модуля	Шифр змістовного модуля
1	2	3	4
На основі осмислення історичного, національного та світового досвіду в рибопереробній галузі зробити аналіз і систематизацію сучасних тенденцій розвитку діяльності рибопереробних підприємств з урахуванням соціальних та економічних аспектів	1.СВ.Д.01.ЗР.Р.01	Етапи розвитку та перспективи розвитку технології як науки Вивчення ринку і попиту на продукцію з урахуванням маркетингових досліджень Сучасна концепція розвитку технології переробки гідробіонтів з урахуванням соціальних та економічних аспектів	1.СВ.Д.01.ЗР.Р.01.01 1.СВ.Д.01.ЗР.Р.01.02 1.СВ.Д.01.ЗР.Р.01.03
На базі вихідних даних по цеху у відповідності з заданою продуктивністю впроваджувати найкращі варіанти технологічних рішень по виробництву продукції з риби або морепродуктів	2.ПФ.Д.01.ПП.О.01	Проектувати технологічні схеми з урахуванням нормативної документації Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва Розрахунок продуктивності та необхідної потужності стрічкового, гвинтового робочого органу Розрахунок необхідної кількості риборозбиральних машин Тепловий розрахунок варочного котла Тепловий розрахунок обсмаженої печі Розрахунок автоклавного парку Тепловий розрахунок автоклаву Тепловий розрахунок коптильної установки Основні правила виконання креслень Основи нарисної геометрії та проєкційне креслення Основи машинобудівного креслення Креслення та схеми за фахом Наближені обчислення Похідна та їх прикладення Інтеграл та його прикладення	2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.01 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.02 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.03 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.04 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.05 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.06 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.07 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.08 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.09 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.10 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.11 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.12 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.13 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.14 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.15 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.16

На підставі завдань виробничої програми та керуючись нормативною документацією розрахувати потребу в сировині, матеріалах і тарі	2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02	Основи алгоритмізації Основи роботи з комп'ютером Пакети прикладних програм для персонального комп'ютера Використання системи Internet Розрахунки сировини, допоміжних матеріалів і тари з використанням комп'ютерних програм Розрахунки виробничих рецептур з використанням комп'ютерних програм Розрахунки обладнання з використанням комп'ютерних програм Технологічні розрахунки сировини, супутніх матеріалів, тари при виробництві охолодженої продукції Технологічні розрахунки сировини, супутніх матеріалів, тари при виробництві мороженої продукції Технологічні розрахунки сировини, супутніх матеріалів, тари при виробництві соленої продукції Технологічні розрахунки сировини, супутніх матеріалів, тари при виробництві сушеної, в'яленої і провісної продукції Технологічні розрахунки сировини, супутніх матеріалів, тари при виробництві риби холодного копчення Технологічні розрахунки сировини, супутніх матеріалів, тари при виробництві риби гарячого копчення Технологічні розрахунки сировини, супутніх матеріалів, тари при виробництві натуральних консервів Технологічні розрахунки сировини, супутніх матеріалів, тари при виробництві консервів в томатному соусі	2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.01 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.02 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.03 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.04 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.05 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.06 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.07 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.08 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.9 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.10 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.11 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.12 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.13 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.14 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.15
Користуючись даними попиту на продукцію аналізувати можливості сировинної бази	2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03	Ресурсний потенціал підприємства Приватна біологія основних промислових риб та нерибних об'єктів промислу. Сировинна база рибної промисловості України Фізико-хімічна характеристика сировини водного походження масовий склад гідробіонтів Зміни в тканинах риби Принципи і способи консервування сировини водного походження Вплив знарядь лову на якість сировини водного походження Риболовні матеріали , виробни та технологічні процеси при побудові знарядь рибальства Побудова та експлуатація знарядь рибальства Основи побудови судна Боротьба за живучість судна Транспортування , зберігання та попередня підготовка сировини Морфологія та фізіологія мікроорганізмів Піклування про вилов	2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.01 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.02 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.03 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.04 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.05 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.06 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.07 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.08 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.09 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.10 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.11 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.12 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.13 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.14 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.15

		Нітрогеновмісні органічні сполуки Похідні вуглеводні	2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.16 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.17
На підставі проведеного аналізу сировинної бази і спираючись на технічні і технологічні можливості цеху розробити виробничу програму	2.ПФ.Д.03.ЗП.Р.04	Стратегія розвитку підприємства та бізнес-планування Тактичне й оперативне планування Фінансове планування	2.ПФ.Д.03.ЗП.Р.04.01 2.ПФ.Д.03.ЗП.Р.04.02 2.ПФ.Д.03.ЗП.Р.04.03
Користуючись даними попиту споживачів та враховуючи вимоги діючих стандартів і передового виробничого досвіду розробляти заходи щодо підвищення якості продукції та забезпечення її конкурентоспроможності	2.ПФ.Д.03.ЗР.Р.05	Конкуренція і підприємництво, управління ризиком і страхуванням Основи стандартизації і метрології Основи управління якістю продукції Основи технологічного нормування Реалізація продукції Організаційно-виробниче забезпечення якості продукції	2.ПФ.Д.03.ЗР.Р.05.01 2.ПФ.Д.03.ЗР.Р.05.02 2.ПФ.Д.03.ЗР.Р.05.03 2.ПФ.Д.03.ЗР.Р.05.04 2.ПФ.Д.03.ЗР.Р.05.05 2.ПФ.Д.03.ЗР.Р.05.06
На основі знань психологічних аспектів організації праці, закономірностей спілкування та взаємодії людей під час праці, взаємодії особистостей та груп, джерел соціальної напруги та логіки її розв'язання, етики ділового спілкування створювати нормальний психологічний клімат, сприяти розвитку та підвищенню творчого потенціалу, створенню ділової атмосфери у виробничому процесі	3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01	Планування в системі менеджменту Контроль в управлінні Прийняття управлінських рішень Фінансовий менеджмент Менеджмент та людський фактор Управління конфліктами та стресами Лідерство та стиль керівництва Мотивації в управлінні Організація праці менеджера	3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.01 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.02 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.03 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.04 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.05 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.06 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.07 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.08 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.09
Відповідно до виробничої програми підприємства з урахуванням вимог прогресивної технології, забезпечувати організацію технологічних процесів виробництва	3.ПФ.Д.01.ПР.Р.02	Структура та принципи організації виробничого процесу Типи організації виробництва та методи поєднання операцій Методи організації виробництва Організація підготовчого та основного виробництва Організація допоміжних та обслуговуючих процесів Нормування праці Організація виробництва та якості рибної продукції	3.ПФ.Д.01.ПР.Р.02.01 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.02.02 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.02.03 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.02.04 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.02.05 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.02.06 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.02.07
На базі фактичних техніко-економічних даних, аналізувати роботу підприємства, розробляти за-	3.ПФ.Д.02.ПР.Р.03	Основні фонди рибообробного підприємства Оборотні засоби рибообробного підприємства Оплата праці працівників	3.ПФ.Д.02.ПР.Р.03.01 3.ПФ.Д.02.ПР.Р.03.02 3.ПФ.Д.02.ПР.Р.03.03

ходи покращення технологічних, економічних показників з метою підвищення ефективності використання ресурсів і часу		Витрати підприємства, собівартість продукції Ціни і ціноутворення Фінансово-економічні результати діяльності Інвестиційні та інноваційні процеси в рибному господарстві	3.ПФ.Д.02.ПР.Р.03.04 3.ПФ.Д.02.ПР.Р.03.05 3.ПФ.Д.02.ПР.Р.03.06 3.ПФ.Д.02.ПР.Р.03.07
Забезпечувати своєчасне виконання директивних рішень з урахуванням сучасних форм та методів управління цехом, виробництвом	4.ПФ.Д.01.ПР.Р.01	Сучасна концепція маркетингу , маркетингові дослідження та товар у маркетинговій діяльності Менеджмент: суть, соціальна відповідальність та стратегічне планування в системі менеджменту Види управлінських структур	4.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.01 4.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.02 4.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.03
З урахуванням конкретної задачі та умов виробництва, а також враховуючи можливості використання різних видів сировини, матеріалів, обладнання, розробити технологічні режими процесів виробництва для забезпечення випуску якісної продукції	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01	Технологія виробництва охолодженої і підмороженої риби та нерибних об'єктів промислу Технологія виробництва мороженої риби і морепродуктів Розморожування гідробіонтів Основи технічної термодинаміки та теплопередачі Термодинамічні основи отримання штучного холоду Холодильне обладнання Суднові холодильні установки Портові холодильники Холодильний транспорт Виробництво льоду та його використання Сучасні способи охолодження гідробіонтів Сучасні способи заморожування та холодильне зберігання мороженої рибної продукції Вплив низьких температур на життєдіяльність мікроорганізмів Мікрофлора охолодженої та мороженої рибної продукції Мікробіологічний контроль охолодженої та мороженої продукції Біохімічні процеси в технології виробництва охолодженої та мороженої риби Вода і мінеральні речовини Загальні властивості ферментів , їх роль в обміні речовин Контроль виробництва та якості охолодженої та мороженої продукції Агрегатний стан речовин Основи хімічної термодинаміки, термохімії та хімічної кінетики Гідрофільні молекулярні дисперсні системи Основи технології виробництва солених риботорів Методи якісного аналізу Технологія виробництва соленої, пряної і маринованої риби Технологія виробництва пресервів Технологія виробництва ікорних продуктів	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.01 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.02 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.03 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.04 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.05 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.06 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.07 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.08 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.09 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.10 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.11 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.12 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.13 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.14 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.15 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.16 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.17 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.18 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.19 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.20 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.21 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.22 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.23 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.24 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.25 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.26 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.27

	Вплив рН середовища на розвиток мікроорганізмів Вплив антисептичних речовин на розвиток мікроорганізмів Вплив осмотичного тиску на розвиток мікроорганізмів Мікрофлора пресервів Мікрофлора соленої риби Мікрофлора пряної риби Мікрофлора маринованої риби Мікрофлора ікорних виробів Біотичні фактори як форми дії мікроорганізмів один на одного Мікробіологічні процеси та їх використання в харчовій промисловості Патогенні мікроорганізми, їх токсини , харчові отруєння Мікробіологічний контроль соленої рибопродукції Мікробіологічний контроль пресервів Біохімічні процеси в технології виробництва соленої продукції Властивості ліпідів та їх обмін Властивості білків та їх обмін Вуглеводи : будова, функції, обмін Контроль якості соленої продукції Контроль якості натуральних тузлуків Контроль якості кухонної солі Контроль якості ікри Контроль якості пресервів Розчини. Дифузія та осмос Колоїдно - дисперсні системи. Гідрофобні колоїдно - дисперсні системи Метод кількісного аналізу: аргентометрія Метод кількісного аналізу: кислотно-лужного титрування Технологія виробництва сушеної і в'яленої риби Технологія виробництва сушених морепродуктів Теоретичні основи копчення Технологія виробництва копченої рибопродукції Новітні технології виробництва риби холодного та гарячого копчення Мікрофлора сушеної і в'яленої рибної продукції Мікрофлора копчених риботоварів Мікробіологічний контроль сушеної і в'яленої риби Мікробіологічний контроль копченої рибопродукції Вплив вологості на розвиток мікроорганізмів Біохімічні процеси в технології виробництва сушеної, в'яленої та копченої рибопродукції Грубодисперсні системи, їх характеристика	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.28 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.29 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.30 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.31 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.32 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.33 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.34 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.35 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.36 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.37 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.38 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.39 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.40 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.41 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.42 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.43 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.44 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.45 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.46 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.47 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.48 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.49 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.50 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.51 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.52 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.53 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.54 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.55 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.56 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.57 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.58 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.59 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.60 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.61 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.62 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.63 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.64 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.65 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.66
--	--	---

		Сорбційні процеси, явища адсорбції. Адсорбція електролітів. Контроль якості сушеної, в'яленої і копченої продукції Метод кількісного аналізу: гравіметрія Асортимент консервів та загальні процеси виробництва рибних консервів Технологічні особливості виробництва консервів натуральних та натуральних з додатком олії Технологічні особливості виробництва консервів в олії Технологічні особливості виробництва консервів в томатному соусі Технологія виробництва закусочних консервів Технологія виробництва консервів з нерибної сировини Мікрофлора консервів Мікробіологічний контроль консервного виробництва Вплив високих температур на розвиток мікроорганізмів Вплив різних форм променистої енергії на мікроорганізми Розширення асортименту та підвищення якості продукції в рибоконсервному виробництві Контроль якості консервів Контроль якості томатної продукції Контроль якості рослинної олії Контроль якості оцтової кислоти Біохімічні процеси в технології виробництва консервів Вітаміни: водорозчинні та жиророзчинні, їх стійкість при технологічній обробці Електрохімія ; методи захисту металів від корозії Метод кількісного аналізу: окислення-відновлення Фізико-хімічні методи аналізу : колориметрія, рефрактометрія, хроматографія, потенціометрія Технологічні особливості виробництва кулінарних виробів з водної сировини Мікрофлора кулінарних виробів Мікробіологічний контроль кулінарних виробів Контроль виробництва та якості кулінарних виробів Контроль якості тари, пакувальних матеріалів Технологія виробництва кормового борошна Технологія виробництва жирів, вітамінних препаратів і концентратів Класифікація водоростей, хімічний склад, їх практичне використання в народному господарстві Технологічна схема виробництва харчового та мікробіологічного агару Технологія виробництва полісахаридів бурих водоростей Мікрофлора кормового борошна Мікробіологічний контроль кормового борошна Контроль виробництва та якості кормового борошна	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.67 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.68 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.69 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.70 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.71 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.72 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.73 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.74 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.75 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.76 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.77 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.78 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.79 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.80 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.81 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.82 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.83 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.84 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.85 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.86 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.87 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.88 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.89 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.90 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.91 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.92 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.93 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.94 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.95 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.96 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.97 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.98 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.99 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.100 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.101 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.102
--	--	---	--

		Контроль виробництва та якості жирів та вітамінних препаратів Загальні властивості металів і неметалів Типи хімічних реакцій Окисно-відновні реакції Електролітична дисоціація Електроліз. Гідроліз	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.103 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.104 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.105 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.106 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.107 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.108
Враховуючи зміни сировинної бази, сучасні напрямки розвитку рибної галузі, впроваджувати новітні технології по розширенню асортименту рибопродукції з урахуванням попиту споживачів	5.ПФ.Д.02.ПП.О.02	Характеристика продуктів заданого складу та структури Технологія формованих продуктів Технологія структурованих продуктів Структурутворення в колоїдно - дисперсних системах Шляхи впровадження нових видів тари, пакувальних матеріалів при виробництві продуктів з гідробіонтів Шляхи вдосконалення технологічних схем виробництва харчової рибної продукції Новітні технології виробництва харчових продуктів з водної сировини, які забезпечують зниження кількості відходів, витрат сировини, допоміжних матеріалів	5.ПФ.Д.02.ПП.О.02.01 5.ПФ.Д.02.ПП.О.02.02 5.ПФ.Д.02.ПП.О.02.03 5.ПФ.Д.02.ПП.О.02.04 5.ПФ.Д.02.ПП.О.02.05 5.ПФ.Д.02.ПП.О.02.06 5.ПФ.Д.02.ПП.О.02.07
На основі технологій виробництва та розроблених технологічних режимів, вибраного обладнання, виходячи з виробничої програми виконувати розрахунки техніко-економічних показників, використовуючи діючу нормативну документацію	5.ПФ.Д.03.ПП.О.03	Виробнича програма та розрахунок чисельності робітників Розрахунок собівартості продукції Розрахунок прибутку та рентабельності продукції Розрахунки техніко-економічних показників з використанням комп'ютерних програм	5.ПФ.Д.03.ПП.О.03.01 5.ПФ.Д.03.ПП.О.03.02 5.ПФ.Д.03.ПП.О.03.03 5.ПФ.Д.03.ПП.О.03.04
Відповідно до виробничої програми та користуючись нормативною документацією контролювати процеси виробництва всіх видів рибопродукції	6.ПФ.Д.01.ПП.О.01	Основні системи і елементи автоматичних пристроїв Автоматизований контроль технологічних параметрів Елементи автоматичного регулювання Автоматична система регулювання Автоматизація консервного виробництва Автоматизація жирно-борошняного виробництва Автоматизація виробництва копченої риби та продукції Автоматизація кулінарного виробництва Автоматизація дозування риби	6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.01 6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.02 6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.03 6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.04 6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.05 6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.06 6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.07 6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.08 6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.09
Керуючись нормативними документами та законодавчими актами, контролювати вимоги виробничої санітарії, техніки безпеки та екології.	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02	Санітарні вимоги до підприємств рибної промисловості Гігієна праці на рибообробних підприємствах і суднах Харчові отруєння та їх профілактика Дезинфекція, дезинсекція і дератизація Санітарний контроль на рибообробних підприємствах і суднах Основи санітарної мікробіології	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.01 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.02 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.03 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.04 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.05 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.06

		Інфекція та імунітет Закон України "Про охорону праці" Нагляд та контроль за станом охорони праці Поняття про виробничий травматизм та професійні захворювання Профілактика та шляхи попередження травматизму за Забезпечення електробезпеки Небезпека праці при експлуатації обладнання, працюючого під тиском Заходи безпеки при вантажно-розвантажувальних роботах Техніка безпеки при експлуатації обладнання при обробці риби Заходи безпеки при роботі в заводських хімічних лабораторіях Пожежна безпека Основи теоретичної екології Прикладні аспекти екології Екологічні проблеми України та її регіонів Стратегія і тактика збереження та стабільного розвитку життя на землі Теоретичні основи безпеки життєдіяльності Людина як елемент життєвого середовища Джерела небезпеки життєдіяльності людини та породжені ними фактори Безпека життєдіяльності в умовах надзвичайних ситуацій Організація і управління безпекою життєдіяльності Шум та вібрація Виробниче освітлення та вентиляція	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.07 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.08 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.09 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.10 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.11 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.12 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.13 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.14 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.15 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.16 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.17 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.18 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.19 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.20 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.21 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.22 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.23 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.24 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.25 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.26 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.27 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.28
Спираючись на передовий досвід роботи в галузі, прогнозувати новітні форми і методи планування діяльності виробництва з метою випуску конкурентноспроможної продукції	7.СВ.Д.01.ПР.О.01	Прогнозування та планування діяльності підприємства в ринкових умовах Поточно-виробниче планування Товар у маркетингової діяльності Маркетингова цінова політика Товарорух, просування товару на ринок Стимулювання збуту	7.СВ.Д.01.ПР.О.01.01 7.СВ.Д.01.ПР.О.01.02 7.СВ.Д.01.ПР.О.01.03 7.СВ.Д.01.ПР.О.01.04 7.СВ.Д.01.ПР.О.01.05 7.СВ.Д.01.ПР.О.01.06
Користуючись технічними характеристиками обладнання, засобами автоматизації, контрольно-вимірювальними приладами та мікропроцесорною технікою і нормативними документами по його використанню набути навичок з їх експлуатації	8.ПФ.С.01.ПП.О.01	Класифікація технологічних машин і апаратів Будова, принцип дії та експлуатація обладнання для миття сировини і тари Будова, принцип дії та експлуатація обладнання для розбирання риби та нерибної сировини Будова, принцип дії та експлуатація обладнання для механічної переробки сировини Будова, принцип дії та експлуатація обладнання для наповнення тари Будова, принцип дії та експлуатація обладнання для герметизації тари Будова, принцип дії та експлуатація обладнання для варки, бланшування та обсмаження риби Будова, принцип дії та експлуатація обладнання для стерилізації консервів	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.01 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.02 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.03 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.04 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.05 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.06 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.07 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.08

		Будова, принцип дії та експлуатація обладнання для випарювання	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.09
		Будова, принцип дії та експлуатація обладнання для сушіння та копчення риби	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.10
		Механізовані лінії для виробництва охолодженої та мороженої продукції	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.11
		Механізовані лінії для виробництва соленої та копченої продукції	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.12
		Механізовані лінії для виробництва консервів	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.13
		Механізовані лінії для виробництва кормового рибного борошна та жиру	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.14
		Основні поняття та аксіоми статички	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.15
		Плоска система збіжних сил	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.16
		Пара сил	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.17
		Плоска система довільно розташованих сил	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.18
		Центр тяжіння. Геометричні характеристики перерізів	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.19
		Елементи кінематики і динаміки	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.20
		Основи опору матеріалів	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.21
		Будова та застосування механізмів поступального та переривчастого рухів	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.22
		Механізми передачі обертального руху	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.23
		Характеристика зубчастих передач	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.24
		Гвинтові і черв'ячні передачі	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.25
		Пасові та ланцюгові передачі	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.26
		Вали, вісі, підшипники	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.27
		Муфти з'єднання деталей	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.28
		Електричні кола постійного струму	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.29
		Електромагнетизм	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.30
		Однофазні кола змінного струму	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.31
		Трифазні електричні кола	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.32
		Електричні вимірювання	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.33
		Трансформатори	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.34
		Електричні машини змінного струму	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.35
		Електричні машини постійного струму	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.36
		Основи електроприводу	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.37
		Передача і розподіл електричної енергії	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.38
		Напівпровідникові пристрої	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.39
		Фотоелектронні пристрої	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.40
		Електронні випростовувачі	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.41

З'ясовувати причинно-наслідкові зв'язки в історичних подіях минулого, аналізувати й узагальнювати історичний матеріал в певній системі, порівнювати, оцінювати, пояснювати історичні факти на основі здобутих з різних джерел знань.	3.01.ПР.Р.01	Україна від найдавніших часів до козаччини Україна у XVII - XVIII ст Українські землі у складі Австрійської та Російської імперій Україна в Першій світовій війни Українська революція Україна в боротьбі за збереження державної незалежності Україна під час Другої світової війни Україна в умовах деєталінізації (1956-1964 рр.) Розпад Радянського Союзу і відродження незалежності України Історичні передумови розвитку конституційного процесу в Україні	3.01.ПР.Р.01.01 3.01.ПР.Р.01.02 3.01.ПР.Р.01.03 3.01.ПР.Р.01.04 3.01.ПР.Р.01.05 3.01.ПР.Р.01.06 3.01.ПР.Р.01.07 3.01.ПР.Р.01.08 3.01.ПР.Р.01.09 3.01.ПР.Р.01.10
Оцінювати події та діяльність людей в історичному процесі з позицій загальнолюдських цінностей.	3.01.ПР.Р.02	Українська революція Україна в боротьбі за збереження державної незалежності Україна в умовах незалежності Західноукраїнські землі в 1920-1939 рр. Гуманістичний смисл історії Історичні типи філософії Політика і національні відносини	3.01.ПР.Р.02.01 3.01.ПР.Р.02.02 3.01.ПР.Р.02.03 3.01.ПР.Р.02.04 3.01.ПР.Р.02.05 3.01.ПР.Р.02.06 3.01.ПР.Р.02.07
Розглядати суспільні явища в конкретних історичних умовах і розвитку.	3.01.ПР.Р.03	Україна в Першій світовій війні Основні етапи розвитку вітчизняної та зарубіжної соціології	3.01.ПР.Р.03.01 3.01.ПР.Р.03.02
Порівнювати, пояснювати, аналізувати і критично оцінювати історичні факти та діяльність осіб, спираючись на отримані знання на основі альтернативних поглядів на проблеми, критично підходити до історичних подій радянського періоду.	3.01.ПР.Р.04	Українська РСР в умовах нової економічної політики (1920-1928 рр.) Радянська модернізація України (1928-1939 рр.) Післявоєнна відбудова і розвиток України в 1945 - середині 1950-х рр. Україна в умовах деєталінізації (1956-1964 рр.) Україна в період загострення кризи радянської системи	3.01.ПР.Р.04.01 3.01.ПР.Р.04.02 3.01.ПР.Р.04.03 3.01.ПР.Р.04.04 3.01.ПР.Р.04.05
Заглиблюватись в сутність явищ і процесів реального світу, свідомо використовувати знання у пізнавальній, практичній, виробничій та організаційно-виховній діяльності.	3.01.ПР.Р.05	Історичні типи філософії Соціологія, її роль у пізнанні суспільства та особистості	3.01.ПР.Р.05.01 3.01.ПР.Р.05.02

Розпізнавати різні види владних відносин, специфіку політичної влади, її сутність, структуру, функції, орієнтуватись в міжнародному політичному житті, геополітичній обстановці, мати уявлення про місце і статус України в сучасному світі.	3.01.ПР.Р.06	Вищі органи державної влади в Україні, їх повноваження і порядок формування Влада як суспільне явище. Політичні режими Глобальні проблеми цивілізації Сутність соціологічних досліджень	3.01.ПР.Р.06.01 3.01.ПР.Р.06.02 3.01.ПР.Р.06.03 3.01.ПР.Р.06.04
Вирішувати практичні професійні завдання в сучасних умовах державотворення, процесі формування ринкової економіки, становлення багатопартійної системи і відповідних соціально-політичних відносин в Україні.	3.01.ПР.Р.07	Сутність соціологічних досліджень Політичні партії і громадські рухи. Політична свідомість і політична культура	3.01.ПР.Р.07.01 3.01.ПР.Р.07.02
Застосовувати демократичні принципи та норми у розвитку політичних процесів в Україні, становлення її державності; гідно оцінювати духовну спадщину свого народу (пісні, обряди, традиції тощо).	3.01.ПР.Р.08	Загальні засади, права та обов'язки громадян України Україна від найдавніших часів до козаччини Україна у XVII-XVIII ст. Україна в умовах незалежності	3.01.ПР.Р.08.01 3.01.ПР.Р.08.02 3.01.ПР.Р.08.03 3.01.ПР.Р.08.04
Формувати сучасну історико-політичну культуру, формувати і відстоювати свою життєву політичну позицію.	3.02.ПР.Р.09	Соціологія політики Політичні партії і громадські рухи. Політична свідомість і політична культура	3.02.ПР.Р.09.01 3.02.ПР.Р.09.02

Об'єктивно і критично оцінювати життєво важливу соціальну інформацію, вносити посильний вклад у гармонізацію людських міжнаціональних, між-партійних відносин.	3.02.ПР.Р.10	Соціологія громадської думки Політика і національні відносини	3.02.ПР.Р.10.01 3.02.ПР.Р.10.02
Проявляти політичну активність і творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки України при виконанні своїх професійних обов'язків.	3.02.ПР.Р.11	Основи цивільного права Основи адміністративного права Основи трудового права	3.02.ПР.Р.11.01 3.02.ПР.Р.11.02 3.02.ПР.Р.11.03
Формувати і чітко розуміти свої права, свободи і обов'язки, відстоювати принципи громадянського суспільства і правової держави.	3.03.ПР.Р.12	Територіальний устрій України Загальні засади, права та обов'язки громадян України Основи теорії держави і права Основи кримінального права	3.03.ПР.Р.12.01 3.03.ПР.Р.12.02 3.03.ПР.Р.12.03 3.03.ПР.Р.12.04
Користуватись історичними джерелами та довідковими матеріалами з історії України.	3.03.ПР.Р.13	Філософська і суспільно-політична думка України Україна від найдавніших часів до козаччини Україна у XVII-XVIII ст.	3.03.ПР.Р.13.01 3.03.ПР.Р.13.02 3.03.ПР.Р.13.03
Давати раціонально-критичну оцінку політичних сил з позиції загальнонаціональних інтересів.	3.03.ПР.Р.14	Соціологія політики Політичні партії і громадські рухи. Політична свідомість і політична культура	3.03.ПР.Р.14.01 3.03.ПР.Р.14.02
Орієнтуватись у проблемах поділу влади, формах державного управління.	3.03.ПР.Р.15	Історичні передумови розвитку конституційного процесу в Україні Вищі органи державної влади в Україні, їх повноваження і порядок формування Основи теорії держави і права	3.03.ПР.Р.15.01 3.03.ПР.Р.15.02 3.03.ПР.Р.15.03
Орієнтуватись у міжнародному, політичному житті, мати уявлення про місце і статус України в сучасному світі.	3.03.ПР.Р.16	Політична і правова Думка на Україні Глобальні проблеми цивілізації	3.03.ПР.Р.16.01 3.03.ПР.Р.16.02

Приймати практичні рішення щодо оптимального застосування професійних знань в інтересах становлення незалежної України.	3.03.ПР.Р.17	Україна в умовах незалежності	3.03.ПР.Р.17.01
Читати, відповідати на запитання, вести бесіду в обсязі необхідного спілкування в соціально-побутовій, культурній та професійній сферах.	3.04.ПР.Р.18	Читання й реферування оригінальної загально - наукової або загально-технічної інформації Елементарне спілкування із загальних питань спеціальності й у межах загальнонавчальних норм	3.04.ПР.Р.18.01 3.04.ПР.Р.18.02
Розуміти іноземну мову і розвивати практичні навички ділового професійного спілкування.	3.04.ПР.Р.19	Читання й реферування оригінальної загально - наукової або загально-технічної інформації Написання особистих і нескладних ділових листів	3.04.ПР.Р.19.01 3.04.ПР.Р.19.02
Володіти іноземною мовою в письмовій формі і складати ділові листи, угоди, контракти тощо.	3.04.ПР.Р.20	Ділові папери. Особливості оформлення Читання й реферування оригінальної загально - наукової або загально-технічної інформації Написання особистих і нескладних ділових листів	3.04.ПР.Р.20.01 3.04.ПР.Р.20.02 3.04.ПР.Р.20.03
Чітко визначати і вміти користуватись двома формами ділового мовлення: усною та писемною.	3.05.ПР.Р.21	Усне ділове мовлення Писемне ділове мовлення	3.05.ПР.Р.21.01 3.05.ПР.Р.21.02
Дотримуючись норм сучасної літературної української мови, логічно, точно і послідовно формулювати свої думки.	3.05.ПР.Р.22	Усне ділове мовлення Писемне ділове мовлення	3.05.ПР.Р.22.01 3.05.ПР.Р.22.02
Знаючи основні правила оформлення	3.05.ПР.Р.23	Документ - основний вид офіційно-ділового стилю	3.05.ПР.Р.23.01
Найважливіших документів, добирати відповідні терміни за фахом для грамотного оформлення ділових паперів.		Оформлення ділових документів. Реквізити документів	3.05.ПР.Р.23.02

Логічно і послідовно давати стислу інформацію з питань професійного спілкування в колективі.	3.05.ПР.Р.24	Усне ділове мовлення Писемне ділове мовлення Орфографія та пунктуація	3.05.ПР.Р.24.01 3.05.ПР.Р.24.02 3.05.ПР.Р.24.03
Підвищувати фаховий і культурний рівень, фізичні та психічні якості, покращувати психологічний клімат і трудову активність у колективі.	3.06.ПР.Р.25	Основи трудового права Соціологія праці	3.06.ПР.Р.25.01 3.06.ПР.Р.25.02
Створювати належні культурно-побутові умови праці.	3.06.ПР.Р.26	Соціологія праці Основи формування здорового способу життя	3.06.ПР.Р.26.01 3.06.ПР.Р.26.02
Аналізувати явища духовного життя, орієнтуватись в багатому світі духовної культури.	3.07.ПР.Р.27	Суспільна свідомість та її роль Зародження науки про політику та етапи її розвитку Гуманістичний смисл історії	3.07.ПР.Р.27.01 3.07.ПР.Р.27.02 3.07.ПР.Р.27.03
Розрізняти світобачення, світорозуміння кожної культурно-історичної епохи.	3.07.ПР.Р.28	Суспільний прогрес і глобальні проблеми сучасності Глобальні проблеми цивілізації	3.07.ПР.Р.28.01 3.07.ПР.Р.28.02
Збагачувати власну духовну культуру шляхом самоосвіти, творчо працювати над поглибленням і вдосконаленням культурно-освітніх знань.	3.07.ПР.Р.29	Сутність і призначення людини Особа і суспільство	3.07.ПР.Р.29.01 3.07.ПР.Р.29.02
Орієнтуватись у багатстві духовної культури, збагачувати свій інтелект шляхом самоосвіти, давати пояснення різноманітним концепціям розвитку світової культури, толерантно ставитися до протилежних думок, брати участь у дискусіях критично ставитися до тенденційної інформації.	3.07.ПР.Р.30	Різноманітність і специфіка форм суспільної свідомості Зародження науки про політику та етапи її розвитку	3.07.ПР.Р.30.01 3.07.ПР.Р.30.02
Розглядати усі культурологічні питання сучасності з позицій цивілізованого підходу.	3.07.ПР.Р.31	Філософія і культура Гуманістичний смисл історії	3.07.ПР.Р.31.01 3.07.ПР.Р.31.02
Застосовувати знання з пи-	3.07.ПР.Р.32	Загальні засади, права та обов'язки громадян України	3.07.ПР.Р.32.01

тань конституційних прав та обов'язків громадян України.		Основи права соціального забезпечення	3.07.ПР.Р.32.02
Обґрунтувати свою світоглядну та громадську позицію.	3.08.ПР.Р.33	Розпад Радянського Союзу і відродження незалежності України Україна в умовах незалежності	3.08.ПР.Р.33.01 3.08.ПР.Р.33.02
Аналізувати соціально значущі проблеми і процеси, факти і явища суспільного життя.	3.08.ПР.Р.34	Україна в Першій світовій війні Україна під час Другої світової війни Основи екологічного права	3.08.ПР.Р.34.01 3.08.ПР.Р.34.02 3.08.ПР.Р.34.03
Володіти методологією і методами пізнання, творчої діяльності при вирішенні професійних завдань, розробці соціальних та екологічних заходів, організації міжнародних людських відносин	3.08.ПР.Р.35	Соціологія громадської думки Основи екологічного права Теорія пізнання Теорія і практика соціологічних досліджень	3.08.ПР.Р.35.01 3.08.ПР.Р.35.02 3.08.ПР.Р.35.03 3.08.ПР.Р.35.04
Самостійно аналізувати і оцінювати сучасні проблеми людського буття, виявляти фактори, що визначають прогресивні і консервативні тенденції, знаходити шляхи прискорення прогресу і методи нейтралізації негативних явищ.	3.08.ПР.Р.36	Україна в умовах незалежності Специфіка соціальної форми руху матерії Принцип розвитку Влада як суспільне явище. Політичні режими	3.08.ПР.Р.36.01 3.08.ПР.Р.36.02 3.08.ПР.Р.36.03 3.08.ПР.Р.36.04
Аналізувати факти і явища, визначаючи роль людського фактора в історії, давати різнобічну характеристику сучасним проблемам та історичним особам.	3.08.ПР.Р.37	Сутність і призначення людини Особа і суспільство	3.08.ПР.Р.37.01 3.08.ПР.Р.37.02

Додаток В

Перелік навчальних дисциплін і практик та системи блоків змістових модулів

Шифр навчальної дисципліни або практики	Назва навчальної дисципліни або практики	Назва блоку змістових модулів, що входить до навчальної дисципліни або практики	Шифр блоку змістових модулів, що входить до навчальної дисципліни або практики	Шифри змістових модулів, що входять до блоку змістових модулів
1.Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки				
1. ГСЕ. 01	Історія України	Україна від найдавніших часів до козащини	1.ГСЕ 01.01	3.03.ПР.Р.13.02.01
		Українські землі у складі Австрійської та Російської імперії	1.ГСЕ 01.02	3.01.ПР.Р.01.03.02
		Україна у XVII – XVIII ст..	1.ГСЕ 01.03	3.03.ПР.Р.13.03.03.
		Україна в першій світовій війні	1.ГСЕ 01.04	3.08.ПР.Р.34.01.04
		Українська революція	1.ГСЕ 01.05	3.01.ПР.Р.02.01.05
		Україна в боротьбі за збереження державної незалежності	1ГСЕ 01.06	3.01.ПР.Р.02.02.06
		Українська РСР в умовах нової економічної політики (1920-1928 р.р.)	1ГСЕ 01.07	3.01.ПР.Р.04.01.07
		Радянська модернізація України (1928-1939 р.р.)	1.ГСЕ.01.08	3.01.ПР.Р.04.02.08
		Західноукраїнські землі в 1920-1939р.р.)	1.ГСЕ.01.09	3.01.ПР.Р.02.04.09
		Україна під час другої світової війни	1.ГСЕ 01.10	3.08.ПР.Р.34.02.10
		Післявоєнна відбудова і розвиток України в 1945 р. - середині 1950 р.р.	1.ГСЕ.01.11	3.01.ПР.Р.04.03.11
		Україна в умовах десталінізації (1945-1964 р.р.)	1.ГСЕ 01.12	3.01.ПР.Р.04.04.12

		Україна в період загострення кризи радянської системи	1ГСЕ 01.13	3.01.ПР.Р.04.05.13
		Розпад Радянського Союзу і відродження незалежності України	1.ГСЕ 01.14	3.08.ПР.Р.33.01.14
1ГСЕ 02	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Українська мова в умовах незалежності	1.ГСЕ 02.01	3.08.ПР.Р.36.01.01
		Документ – основний вид офіційно-ділового стилю	1.ГСЕ 02.02	3.05.ПР.Р.23.01.02
		Оформлення ділових документів. Реквізити документів.	1.ГСЕ 02.03	3.05.ПР.Р.23.02.03
		Усне ділове мовлення	1ГСЕ 02.04	3.05.ПР.Р.24.01.04
		Писемне ділове мовлення	1.ГСЕ 02.05	3.05.ПР.Р.24.02.05
		Орфографія та пунктуація	1.ГСЕ 02.06	3.05.ПР.Р.24.03.06
1ГСЕ 03	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Елементарне спілкування із загальних питань спеціальності у межах загальнонавчаних норм	1.ГСЕ.03.01	3.04.ПР.Р.18.02.01
		Читання й реформування оригінальної загальнонаукової або загально технічної інформації	1.ГСЕ 03.02	3.04.ПР.Р.20.02.02
		Ділові папери. Особливості оформлення.	1.ГСЕ 03.03	3.04.ПР.Р.20.01.03
		Написання особливих і нескладних ділових листів.	1.ГСЕ 03.04	3.04.ПР.Р.20.03.04
1ГСЕ 04	Основи правознавства	Загальні засади, права та обов'язки громадян України	1.ГСЕ 04.01	3.07.ПР.Р.32.01.01
		Вищі органи державної влади в Україні, їх повноваження і порядок формування	1.ГСЕ 04.02	3.03.ПР.Р.15.02.02
		Територіальний устрій України	1.ГСЕ 04.03	3.03.ПР.Р.12.01.03
		Основи теорії держави і права	1.ГСЕ 04.04	3.03.ПР.Р.15.03.04
		Основи адміністративного права	1.ГСЕ 04.05	3.02.ПР.Р.11.02.05
		Основи цивільного права	1.ГСЕ.04.06	3.02.ПР.Р.11.01.06
		Основи трудового права	1.ГСЕ 04.07	3.06.ПР.Р.25.01.07

		Основи права соціального забезпечення	1.ГСЕ 04.08	3.07.ПР.Р.32.02.08
		Основи кримінального права	1.ГСЕ 04.09	3.08.ПР.Р.35.02.09
		Основи екологічного права	1.ГСЕ 04.10	3.02.ПР.Р.11.01.10
		Основи цивільного і арбітражного процесу. Нотаріат України.	1.ГСЕ 04.11	3.02.ПР.Р.11.02.11
1.ГСЕ 05	Культурологія	Теоретичні аспекти культури	1.ГСЕ 05.01	3.02.ПР.Р.11.03.01
		Основні етапи розвитку світової культури	1.ГСЕ 05.02	3.02.ПР.Р.11.01.02
		Основні етапи розвитку культури України	1.ГСЕ 05.03	3.02.ПР.Р.11.03.03
1.ГСЕ 06	Економічна теорія	Економічна теорія як наука. Загальні основи економічної теорії.	1.ГСЕ 06.01	3.02.ПР.Р.11.04.01
		Товарне виробництво і ринок. Підприємництво в ринковій економіці.	1.ГСЕ 06.02	3.02.ПР.Р.11.05.02
		Суспільне відтворення та його державне регулювання.	1.ГСЕ 06.03	3.03.ПР.Р.16.03.03
		Світове господарство, місце в ньому України.	1.ГСЕ 06.04	3.03.ПР.Р.16.04.04
1.ГСЕ 07	Основи філософських знань	Філософська і соціально-політична думка України	1.ГСЕ 07.05	3.03.ПР.Р.13.01.01
		Гуманістичний смисл історії	1.ГСЕ 07.06	3.07.ПР.Р.31.02.02
		Специфіка соціальної форми руху матерії	1.ГСЕ 07.07	3.08.ПР.Р.36.02.03
		Принцип розвитку	1.ГСЕ 07.08	3.08.ПР.Р.36.03.04
		Теорія пізнання	1.ГСЕ 07.09	3.08.ПР.Р.35.03.05
		Філософія і культура	1.ГСЕ 07.10	3.07.ПР.Р.31.01.06
		Суспільна свідомість та її роль	1.ГСЕ 07.11	3.07.ПР.Р.27.01.07
		Різноманітність і специфіка форм суспільної свідомості	1.ГСЕ 07.12	3.07.ПР.Р.30.01.08
		Сутність і визначення людини	1.ГСЕ 07.13	3.08.ПР.Р.37.01.09
		Особа і суспільство	1.ГСЕ 07.14	3.08.ПР.Р.37.02.10
1.ГСЕ 08	Соціологія	Суспільний прогрес і глобальні проблеми сучасності	1.ГСЕ 07.15	3.07.ПР.Р.28.01.11
		Соціологія, її роль у пізнанні суспільства та особистості	1.ГСЕ08.01	3.01.ПР.Р.05.02.01

		Основні етапи розвитку вітчизняної та зарубіжної соціології	1.ГСЕ 08.02	3.01.ПР.Р.03.02.02
		Соціологія політики	1.ГСЕ 08.03	3.03.ПР.Р.14.01.03
		Соціологія праці	1.ГСЕ 08.04	3.08.ПР.Р.35.01.04
		Соціологія громадської думки. Сутність соціологічних досліджень	1.ГСЕ 08.05	3.01.ПР.Р.07.01.05
		Теорія і практика соціологічних досліджень	1.ГСЕ 08.06	3.08.ПР.Р.35.04.06
1.ГСЕ 09	Фізичне виховання	Основи формування здорового способу життя	1.ГСЕ 09.01	3.06.ПР.Р.26.02.01
2 Цикл математичної, природничо - наукової підготовки				
2.МПН. 01	Вища математики	Наближені обчислення	2.МПН 01.01	2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.14.01
		Похідна та їх застосування	2.МПН 01.02	2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.15.02
		Інтеграл та його застосування	2.МПН 01.03	2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.16.03
2.МПН. 02	Неорганічна хімія	Типи хімічних реакцій	2.МПН 02.01	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.105.01
		Окисно-відновні реакції	2.МПН 02.02	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.106.02
		Електролітична дисоціація	2.МПН 02.03	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.107.03
		Електроліз. Гідроліз	2.МПН 02.04	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.108.04
		Загальні властивості металів і неметалів	2.МПН 02.05	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.104.05
2.МПН 03	Органічна хімія	Нітрогеновмісні органічні сполуки	2.МПН 03.01	2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.16.01
		Похідні вуглеводні	2.МПН 03.02	2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.16.02
2.МПН 04	Аналітична хімія	Методи якісного аналізу	2.МПН 04.01	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.24.01
		Метод кількісного аналізу	2.МПН 04.02	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.69.02 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.54.03 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.88.04 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.53.05
		Фізико-хімічні методи аналізу	2.МПН 04.03	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.89.06

2.МПН 05	Фізична та колоїдна хімія	Фізична хімія	2.МПН 05.01	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.20.01 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.21.02 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.50.03 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.87.04 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.67.05
		Колоїдна хімія	2.МПН 05.02	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.51.06 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.52.07 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.22.08 5.ПФ.Д.02.ПП.О.02.04.09 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.66.10
2. МПН. 06	Технічна механіка	Статика	2.МПН. 06.01	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.15.01 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.16.02 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.17.03 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.18.04 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.19.05 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.20.06
		Основи опору матеріалів	2.МПН. 06.02	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.21.07
		Деталі механізмів і машин	2.МПН 06.03	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.22.08 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.23.09 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.24.10 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.25.11 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.26.12

2.МПН. 07	Основи електротехніки	Електротехніка	2.МПН.07.01	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.29.01
				8.ПФ.С.01.ПП.О.01.30.02
				8.ПФ.С.01.ПП.О.01.31.03
				8.ПФ.С.01.ПП.О.01.32.04
				8.ПФ.С.01.ПП.О.01.33.05
				8.ПФ.С.01.ПП.О.01.34.06
				8.ПФ.С.01.ПП.О.01.35.07
				8.ПФ.С.01.ПП.О.01.36.08
				8.ПФ.С.01.ПП.О.01.37.09
				8.ПФ.С.01.ПП.О.01.38.10
		Основи електроніки	2.МПН.07.02	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.39.11
				8.ПФ.С.01.ПП.О.01.40.12
				8.ПФ.С.01.ПП.О.01.41.13
2.МПН.08	Технічне креслення	Основні правила виконання креслень	2.МПН.08.01	2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.10.01
		Основи нарисної геометрії та проекційне креслення	2.МПН.08.02	2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.11.02
		Основи машинобудівного креслення	2.МПН.08.03	2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.12.03
		Креслення та схеми за фахом	2.МПН.08.04	2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.13.04

2.МПН.09	Комп'ютерна техніка в галузі	Основи алгоритмізації	2.МПН.09.01	2.ПФ.С.02.3П.Р.02.01.01
		Основи роботи з комп'ютером	2.МПН.09.02	2.ПФ.С.02.3П.Р.02.02.02
		Пакети прикладних програм для персонального комп'ютера	2.МПН.09.03	2.ПФ.С.02.3П.Р.02.03.03
				2.ПФ.С.02.3П.Р.02.03.04
2.МПН.10	Основи екології	Основи теоретичної екології	2.МПН.10.01	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.18.01
		Прикладні аспекти екології	2.МПН.10.02	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.19.02
		Екологічні проблеми України та її регіонів	2.МПН.10.03	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.20.03
		Стратегія і тактика збереження та стабільного розвитку життя на Землі	2.МПН.10.04	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.21.04
2.МПН.11	Безпека життєдіяльності	Теоретичні основи безпеки життєдіяльності	2.МПН.11.01	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.22.01
		Людина як елемент життєвого середовища	2.МПН.11.02	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.23.02
		Джерела небезпеки життєдіяльності людини та породжені ними фактори	2.МПН.11.03	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.24.03
		Безпека життєдіяльності в умовах надзвичайних ситуацій	2.МПН.11.05	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.25.05
		Організація і управління безпекою життєдіяльності	2.МПН.11.06	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.26.06

3 Цикл професійної та практичної підготовки				
3.ПП.01	Професійна підготовка	Характеристика сировини водного походження	3.ПП.01.01	2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.04.01 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.05.02 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.06.03 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.07.04
		Техніка і технологія обробки сировини водного походження	3.ПП.01.02	2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.15.05 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.01.06 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.25.07 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.26.08 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.55.09 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.58.10 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.70.11 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.95.12 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.96.13
		Основи побудови судна	3.ПП.01.03	2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.11.14
		Боротьба за живучість судна	3.ПП.01.04	2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.12.15

3 ПП.02	Технологія переробки риби і морепродуктів	Етапи та перспективи розвитку технології як науки	3.ПП.02.01	1.СВ.Д.01.ЗР.Р.01.01.01 1.СВ.Д.01.ЗР.Р.01.03.02
		Транспортування, зберігання та попередня підготовка сировини	3.ПП.02.03	2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.13.05
		Технохімічні властивості гідробіонтів та їх технологічні особливості	3.ПП.02.02	2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.04.01 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.05.02 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.06.03 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.07.04

		Холодильна технологія риб і морепродуктів	3.ПП.02.04	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.01.06 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.02.07 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.03.08 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.11.09 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.12.10 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.02.11 2.ПФ.С.02.3П.Р.02.06.12 2.ПФ.С.02.3П.Р.02.09.13 2.ПФ.С.02.3П.Р.02.10.14
		Технологія виробництва рибних продуктів, консервованих сіллю	3.ПП.02.05	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.23.15 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.25.16 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.26.17 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.27.18 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.02.19 2.ПФ.С.02.3П.Р.02.11.20
		Технологія виробництва сушеної, в'яленої і копченої рибопродукції	3.ПП.02.06	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.55.21 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.56.22 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.57.23 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.58.24 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.59.25 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.02.26 2.ПФ.С.02.3П.Р.02.12.27

				2.ПФ.С.02.3П.Р.02.13.28 2.ПФ.С.02.3П.Р.02.14.29
		Технологія виробництва консервів	3.ПП.02.07	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.70.30 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.71.31 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.72.32 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.73.33 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.74.34 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.75.35 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.80.36 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.02.37
				2.ПФ.С.02.3П.Р.02.15.38 2.ПФ.С.02.3П.Р.02.16.39 2.ПФ.С.02.3П.Р.02.06.40 5.ПФ.Д.02.ПП.О.02.05.41 5.ПФ.Д.02.ПП.О.02.07.42
		Виробництво кулінарних виробів з водної сировини	3.ПП.02.08	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.90.43 5.ПФ.Д.02.ПП.О.02.05.44 5.ПФ.Д.02.ПП.О.02.06.45 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.02.46 2.ПФ.С.02.3П.Р.02.07.47
		Технологія виробництва кормової та технічної продукції	3.ПП.02.09	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.95.48 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.96.49 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.97.50 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.98.51 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.99.52 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.02.53 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.01.54
		Технологія виробництва продуктів заданого складу та структури	3.ПП.02.10	5.ПФ.Д.02.ПП.О.02.01.55 5.ПФ.Д.02.ПП.О.02.02.56 5.ПФ.Д.02.ПП.О.02.03.57

3.ПП.03	Основи стандартизації та управління якістю продукції	Основи стандартизації і метрології	3.ПП.03.01	2.ПФ.Д.03.ЗР.Р.05.02.01
		Основи управління якістю продукції	3.ПП.03.02	2.ПФ.Д.03.ЗР.Р.05.03.02
		Основи технологічного нормування	3.ПП.03.03	2.ПФ.Д.03.ЗР.Р.05.04.03
		Реалізація продукції	3.ПП.03.04	2.ПФ.Д.03.ЗР.Р.05.05.04
3.ПП.04	Економіка, організація та планування виробництва в галузі	Економіка виробництва рибообробного підприємства	3.ПП.04.01	2.ПФ.Д.03.ЗП..О.03.01.01 3.ПФ.Д.02.ПР.Р.03.01.02 3.ПФ.Д.02.ПР.Р.03.02.03 3.ПФ.Д.02.ПР.Р.03.03.04 3.ПФ.Д.02.ПР.Р.03.04.05 3.ПФ.Д.02.ПР.Р.03.05.06 3.ПФ.Д.02.ПР.Р.03.06.07 3.ПФ.Д.02.ПР.Р.03.07.08 5.ПФ.Д.03.ПП.О.03.01.09 5.ПФ.Д.03.ПП.О.03.02.10 5.ПФ.Д.03.ПП.О.03.03.11 5.ПФ.Д.03.ПП.О.03.04.12
		Основи організації виробництва	3.ПП.04.02	3.ПФ.Д.01.ПР.Р.02.01.13 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.02.02.14 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.02.03.15 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.02.04.16 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.02.05.17 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.02.06.18 2.ПФ.Д.03.ЗР.Р.05.06.19
		Прогнозування та планування виробництва рибообробного підприємства	3.ПП.04.03	2.ПФ.Д.03.ЗП.Р.04.01.21 2.ПФ.Д.03.ЗП.Р.04.02.22 2.ПФ.Д.03.ЗП.Р.04.03.23 7.СВ.Д.01.ПР.О.01.02.24
		Управління виробництвом	3.ПП.04.04	4.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.02.25 4.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.03.26

3. ПП. 05	Маркетинг і менеджмент в галузі	Менеджмент	3.ПП.05.01	3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.01.01 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.02.02 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.03.03 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.04.04 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.05.05 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.06.06 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.07.07 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.08.08 3.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.09.09 4.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.02.10
		Маркетинг	3.ПП.05.02	4.ПФ.Д.01.ПР.Р.01.01.11 7.СВ.Д.01.ПР.О.01.03.12 7.СВ.Д.01.ПР.О.01.04.13 7.СВ.Д.01.ПР.О.01.05.14 7.СВ.Д.01.ПР.О.01.06.15 1.СВ.Д.01.ЗР.Р.01.02.16
3.ПП.06	Технологічне обладнання галузі	Обладнання для механічних операцій	3.ПП.06.01	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.01.01 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.02.02 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.03.03 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.04.04 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.05.05 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.06.06 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.01.07 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.04.08
		Обладнання для теплових процесів	3.ПП.06.02	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.07.09 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.08.10 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.09.11 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.10.12 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.05.13 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.06.14 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.07.15 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.08.16 2.ПФ.Д.01.ПП.О.01.09.17 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.08.18

		Технологічні лінії	3.ПП.06.03	8.ПФ.С.01.ПП.О.01.11.19 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.12.20 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.13.21 8.ПФ.С.01.ПП.О.01.14.22
3.ПП.07	Автоматизація виробництва	Основні системи і елементи автоматичних пристроїв	3.ПП.07.01	6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.01.01
		Автоматизований контроль технологічних параметрів	3.ПП.07.02	6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.02.02
		Елементи автоматичного регулювання	3.ПП.07.03	6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.03.03 6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.04.04
		Автоматизація виробничих процесів	3.ПП.07.04	6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.05.05 6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.06.06 6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.07.07 6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.08.08 6.ПФ.Д.01.ПП.О.01.09.09
3.ПП.08	Охорона праці на рибообробних підприємствах і суднах	Організаційно-правові основи охорони праці	3.ПП.08.01	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.08.01 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.09.02 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.10.03 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.11.04
		Безпека праці	3.ПП.08.02	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.27.05 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.28.06 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.12.07 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.13.08 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.14.09

		Техніка безпеки на підприємствах і судах рибної промисловості	3.ПП.08.03	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.15.10 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.16.11
		Пожежна безпека	3.ПП.08.04	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.17.12
3.ПП.09	Контроль виробництва та якості рибної продукції	Організація виробництва та якості рибної продукції	3.ПП.09.01	3.ПФ.Д.01.ПР.Р.02.07.01
		Контроль виробництва охолодженої та мороженої продукції	3.ПП.09.02	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.19.02
		Контроль виробництва та якості соленої, в'яленої та копченої рибопродукції	3.ПП.09.03	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.45.03 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.46.04 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.47.05 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.48.06 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.49.07 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.68.08
		Контроль виробництва та якості консервів	3.ПП.09.04	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.81.09 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.82.10 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.83.11 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.84.12
		Контроль виробництва та якості кулінарних виробів з водної сировини	3.ПП.09.05	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.93.13 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.94.14
		Контроль виробництва та якості кормової та технічної продукції	3.ПП.09.06	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.102.15 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.103.16
3.ПП.10	Технічна мікробіологія	Морфологія та фізіологія мікроорганізмів	3.ПП.10.01	2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.14.01
		Вплив факторів зовнішнього середовища на мікроорганізми	3.ПП.10.02	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.13.02 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.28.03 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.29.04 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.30.05 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.78.06

				5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.79.07 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.37.08 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.64.09
		Біохімічні процеси, які викликаються мікроорганізмами	3.ПП.10.03	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.106.10
		Інфекція ті імунітет	3.ПП.10.04	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.07.11 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.38.12
		Основи санітарної мікробіології	3.ПП.10.05	6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.06.13 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.01.14 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.02.15 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.03.16 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.04.17 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.05.18
		Мікрофлора сировини, готової продукції та допоміжних матеріалів	3.ПП.10.06	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.14.19 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.31.20 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.32.21 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.33.22 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.34.23 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.35.24 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.60.25 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.61.26 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.76.27 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.91.28 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.100.29
		Мікробіологічний контроль виробництва	3.ПП.10.07	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.15.30 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.39.31 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.40.32 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.62.33 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.63.34 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.77.35 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.92.36 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.101.37

3.ПП.11	Промислова санітарія	Санітарні вимоги до підприємств та суден рибної промисловості	3.ПП.11.01	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.38.01 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.64.02 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.78.03 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.01.04 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.02.05 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.03.06 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.04.07
		Санітарний контроль на рибообробних підприємствах та судах	3.ПП.11.02	3.ПФ.Д.01.ПР.Р.02.07.08 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.29.09 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.36.10 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.05.11 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.06.12 6.ПФ.Д.01.ПП.О.02.07.13
3.ПП.12	Біохімія гідробіонтів	Роль біохімічних процесів в житті організмів	3.ПП.12.01	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.17.01 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.42.02 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.43.03 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.44.04 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.18.05 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.86.06
		Біохімічні процеси в технології виробництва рибних продуктів	3.ПП.12.02	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.16.07 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.41.08 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.65.09 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.85.10
3.ПП.13	Холодильна техніка	Основи технічної термодинаміки і теплопередачі	3.ПП.13.01	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.04.01
		Термодинамічні основи отримання штучного холоду	3.ПП.13.02	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.05.02
		Холодильне обладнання	3.ПП.13.03	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.06.03
		Суднові холодильні установки	3.ПП.13.04	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.07.04
		Портові холодильники	3.ПП.13.05	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.08.05

		Холодильний транспорт	3.ПП.13.06	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.09.06 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.10.07
--	--	-----------------------	------------	--

ГСВОУ -0
(позначення стандарту)

3.ПП.14	Основи промислового рибальства	Риболовні матеріали, вироби та технологічні процеси при побудові знарядь рибальства	3.ПП.14.01	2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.09.01
		Побудова та експлуатація знарядь рибальства	3.ПП.14.02	2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.10.02 2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.08.03
3.ПП.15	Промислова іхтіологія	Загальна і спеціальна іхтіологія	3.ПП.15.01	2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.02.01
		Сировинна база рибної промисловості	3.ПП.15.02	2.ПФ.Д.03.ЗП.О.03.03.02
3.ПП.16	Методи контролю харчових виробництв	Контроль якості супутніх матеріалів: води питної, стічної; жерсті, пряних екстрактів, харчових додатків, цукру	3.ПП.16.01	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.17.01 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.24.02 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.53.03 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.87.04
		Контроль якості продуктів рослинного походження : борошна, круп, овочів, томатопродуктів	3.ПП.16.02	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.69.05 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.73.06 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.89.07
		Контроль якості молочних продуктів	3.ПП.16.03	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.88.08 5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.89.09
		Контроль якості м'ясних продуктів	3.ПП.16.04	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.81.10
		Контроль якості консервів дитячого та дієтичного харчування	3.ПП.16.05	5.ПФ.Д.01.ПП.О.01.81.11
3.ПП.17	Облік і звітність в галузі	Облік сировини, витрат сировини та збитків при обробці гідробіонтів	3.ПП.17.01	2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.06.01 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.07.02
		Облік готової продукції, тари та супутніх матеріалів	3.ПП.17.02	2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.09.03 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.10.04 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.11.05 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.12.06 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.13.07 2.ПФ.С.02.ЗП.Р.02.14.08

				2.ПФ.С.02.3П.Р.02.15.09
--	--	--	--	-------------------------

ГСВОУ _____ -0_
(позначення стандарту)

Додаток Г Розподіл змісту освітньо-професійної програми підготовки, навчальний час за циклами підготовки у національних кредитах та кредитах ECTS

Цикл	Навчальні цикли та передбачувані результати їх засвоєння	Перелік дисциплін	Загальна кількість годин	Кредити національні	Кредити за ECTS	Шифри сформованих компетенцій
1	2	3	4	5	6	7
ГСЕ	1 Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки					
	Нормативна частина					
	У результаті вивчення нормативної частини циклу студент повинен знати: історію України, соціологію, загальну культуру, основи філософії і соціалізації особистості тощо	Історія України	54	1	1,5	КЗН.01 КСО.03
		Культурологія	54	1	1,5	КСО.03 КЗН.01
		Основи філософських знань	54	1	1,5	КСО.03 КСО.05 КСО.07 КЗН.01
		Соціологія	54	1	1,5	КСО.01 КСО.03 КСО.04 КСО.05 КСО.07 КСО.08 КСО.09
		Фізичне виховання	216	4	6	КСО.03 КЗН.01
	Вміти використовувати набуті знання у професійній діяльності	Українська мова (за професійним спрямуванням)	54	1	1,5	КСО.03 КЗН.01 КІ.01
		Економічна теорія	54	1	1,5	КСО.03 КЗН.01
		Основи правознавства	54	1	1,5	КСО.03 КЗН.01
		Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	162	3	4,5	КСО.03 КЗН.01 КІ.02

	Нормативна складова за циклом		756	14	21	
	Варіативна складова за циклом		81	1,5	2,25	
	Разом за циклом		837	15,5	23,25	

ГСВОУ _____ -0
(позначення стандарту)

1	2	3	4	5	6	7
МПН	2 Цикл математичної, природничо-наукової підготовки					
	Нормативна частина					
	У результаті вивчення нормативної частини циклу студент повинен мати фундаментальні знання з основ вищої математики, неорганічної, органічної, аналітичної, фізичної та колоїдної хімії, технічної механіки, основ електротехніки, технічного креслення, комп'ютерної техніки, основ екології, безпеки життєдіяльності і уміти застосовувати набуті знання при вивченні дисциплін циклу професійної та практичної підготовки	Вища математика	81	1,5	2,25	КЗН.03 КЗН.04
		Неорганічна хімія	81	1,5	2,25	КСО.03 КЗН.03 КЗН.04
		Органічна хімія	54	1	1,5	КСО.03 КЗН.03 КЗН.04
		Аналітична хімія	54	1	1,5	КСО.03 КІ.05 КЗН.03 КЗП.09 КЗН.04 КЗП.10
		Фізична та колоїдна хімія	54	1	1,5	КСО.03 КЗП.04 КЗН.03 КЗН.04
		Технічна механіка	54	1	1,5	КСО.03 КЗП.05 КЗН.03 КЗН.04
		Основи електротехніки	54	1	1,5	КСО.03 КЗП.07 КЗН.03 КЗН.04
		Технічне креслення	54	1	1,5	КСО.03 КЗП.06 КЗН.03 КЗН.04
		Комп'ютерна техніка в галузі	81	1,5	2,25	КСО.03 КІ.03 КЗН.02 КЗН.03 КЗН.04
		Основи екології	54	1	1,5	КСО.01 КСО.10 КСО.02 КСО.03 КЗН.03 КЗН.04
		Безпека життєдіяльності	54	1	1,5	КСО.01 КСО.02 КСО.03 КЗН.03 КЗН.04
	Нормативна складова за циклом		675	12,5	18,75	

	Варіативна складова за циклом		189	3,5	5,25	
	Разом за циклом		864	16	24	

ГСВОУ _____-0
(позначення стандарту)

1	2	3	4	5	6	7
ПП	3 Цикл професійної та практичної підготовки					
	Нормативна частина					
	Вміти використовувати набуті знання у професійній діяльності	Професійна підготовка	81	1,5	2,25	КСО.03 КЗН.05 КІ.04 КЗП.01 КЗП.02 КСП.01 КСП.03
		Технологія переробки риби і морепродуктів	216	4	6	КСО.03 КСО.07 КЗН.02 КЗН.05 КІ.04 КЗП.01 КЗП.02 КЗП.03 КЗП.04 КЗП.06 КСП.01 КСП.02 КСП.03 КСП.05 КСП.06 КСП.08 КСП.09
		Основи стандартизації та управління якістю продукції	54	1	1,5	КСО.03 КЗН.05 КІ.04 КСП.04 КСП.08
		Економіка, організація та планування виробництва в галузі	108	2	3	КСО.03 КСО.07 КЗН.02 КЗН.05 КІ.05 КІ.04 КЗП.03 КЗП.08 КСП.06 КСП.15 КСП.16 КСП.17
		Маркетинг і менеджмент в галузі	54	1	1,5	КСО.03 КСО.04 КСО.05 КЗН.05 КСО.07 КСО.08 КСО.09 КЗН.01

						КІ.04 КІ.05 КЗП.08 КСП.17
--	--	--	--	--	--	------------------------------

ГСВОУ _____-0
(позначення стандарту)

1	2	3	4	5	6	7
		Технологічне обладнання галузі	108	2	3	КСО.03 КЗН.02 КЗП.03 КЗП.05 КЗП.06 КСП.07 КЗП.07 КСП.05 КСП.06 КСП.10
		Автоматизація виробництва	54	1	1,5	КСО.03 КЗН.02 КСО.05 КЗН.03 КСО.08 КЗН.04 КСО.10 КЗП.03 КСП.02 КЗП.04 КСП.05 КЗП.05 КСП.10 КЗП.07 КІ.04 КІ.05
		Охорона праці на рибообробних підприємствах і судах	54	1	1,5	КСО.03 КІ.04 КСП.09 КСП.18
		Контроль виробництва та якості рибної продукції	81	1,5	2,25	КСО.03 КІ.05 КЗП.01 КЗП.09 КЗП.10 КСП.04 КСП.08 КСП.10
		Технічна мікробіологія	54	1	1,5	КСО.03 КІ.05 КЗП.01 КЗП.02 КЗП.04 КСП.01 КСП.08 КСП.09 КСП.11
		Промислова санітарія	54	1	1,5	КСО.02 КСП.09 КСО.05 КСП.10

						КСО.08 КСП.11 КЗН.03 КІ.05
		Біохімія гідробіонтів	54	1	1,5	КЗП.01 КЗП.04 КСП.01

ГСВОУ_____0
(позначення стандарту)

1	2	3	4	5	6	7
		Холодильна техніка	54	1	1,5	КСО.03 КЗП.04 КСП.12
		Основи промрибальства	54	1	1,5	КСО.03 КСП.13
		Промислова іхтіологія	54	1	1,5	КСО.03 КСП.14
		Методи контролю хар- чових виробництв	81	1,5	2,25	КСО.03 КІ.05 КЗП.01 КЗП.09 КЗП.10 КСП.04 КСП.08 КСП.10
		Облік і звітність в галузі	54	1	1,5	КСО.03 КІ.01 КСО.08 КІ.03 КЗП.03 КІ.04 КЗН.02 КСП.02 КЗН.04 КСП.04 КЗН.05 КСП.08 КСП.10
		Практичне навчання	972	18	27	КСО.03 КСО.07 КЗН.02 КЗН.05 КІ.04 КІ.05 КЗП.01 КЗП.02 КЗП.03 КЗП.04 КЗП.05 КЗП.06 КЗП.09 КЗП.10 КСП.01 КСП.02 КСП.03 КСП.04 КСП.05 КСП.06 КСП.07 КСП.08

						КСП.09 КСП.10 КСП.11 КСП.18
	Нормативна складова за циклом		2241	41,5	62,25	
	Варіативна складова за циклом		1458	27	40,5	
	Разом за циклом		3699	68,5	102,75	
	Нормативна частина за ОПІ		3672	68	102	
	Варіативна частина за ОПІ		1728	32	48	
	Разом за ОПІ		5400	100	150	

Додаток Д Нормативні форми державної атестації осіб, які навчаються у вищих навчальних закладах.

Нормативні форми державної атестації, що використовуються для встановлення рівня опанування особами, які навчаються у вищих навчальних закладах, відповідних змістових модулів:

Тестовий державний екзамен :

3.ПП.02.01, 3.ПП.02.02, 3.ПП.02.03, 3.ПП.02.04, 3.ПП.02.05, 3.ПП.02.06, 3.ПП.02.07, 3.ПП.02.08, 3.ПП.02.09, 3.ПП.02.10,
3.ПП.04.01, 3.ПП.04.02, 3.ПП.04.03, 3.ПП.04.04, 3.ПП.06.01, 3.ПП.06.02, 3.ПП.06.03, 3.ПП.07.01, 3.ПП.07.02, 3.ПП.07.03,
3.ПП.07.04, 3.ПП.08.01, 3.ПП.08.02, 3.ПП.08.03, 3.ПП.08.04, 3.ПП.08.05, 3.ПП.08.06, 3.ПП.09.05, 3.ПП.09.06, 3.ПП.09.07